

# Pflanzliche Küche

Immer mehr Gäste erwarten von der Gastronomie vegetarische oder vegane Angebote, auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Pflanzenbasierte bzw. fleischlose Speisen bieten neue Chancen, stellen aber die Küchen vor spezifische Anforderungen.

- [Pandemie, vegane Küche und die Herausforderungen für die Branche](#)
- [Weiterbildung zum vegan geschulten Koch](#)
- [ProVeg - beraten, labeln, multiplizieren und weiterbilden...](#)

# Pandemie, vegane Küche und die Herausforderungen für die Branche

Audio-Aufzeichnung eines Interviews mit der Gründerin und Inhaberin der Mana Restaurants, Magdalena Norkauer, und Restaurantleiter Florian Recklebe.

Obwohl es mittlerweile ewig lange her zu sein scheint, spielte die Pandemie, die durch das Corona-Virus ausgelöst wurde, im Projekt HOGA:Co eine große Rolle. Es ging vor allem um die Folgen für die gastgewerblichen Betriebe, aber auch darum, wie man zukünftige "Lockdowns" vielleicht besser meistern kann. Vor allem also die Aufarbeitung der Erkenntnisse aus der Zeit der Einschränkungen war in vollem Gange, als HOGA:Co begann Weiterbildungsbedarfe zu ermitteln.

Im Prinzip hieß es zu jener Zeit: Von den kleinen, gastgewerblichen Betrieben lernen.

Denn diese konnten viel flexibler auf die Anforderungen, die die Pandemie mit sich brachte, reagieren, konnten kreative Ideen einbringen und über kurze Entscheidungswege schnell umsetzen, um trotzdem weiter Umsätze zu generieren. Natürlich gab es auch da "learnings" und nicht alles gelang wie gedacht.

Eine der ersten Folgen der Podcast-Reihe "HOGA:Copfhörer" hatte eine junge Gründerin eines sogenannten veganen Restaurants mit ihrem Restaurantleiter zu Gast: Magdalena Norkauer und Florian Recklebe von den Mana Restaurants. In ihren Aussagen kann man gut spüren, wie es dieser Branche - zu einer Zeit kurz nach dem Einmarsch Russlands in die Ukraine mit allen Folgen auch für die hiesige Wirtschaft - erging und was sie beschäftigte. Das Gespräch ist also eigentlich - wenn man so will - ein kleines Zeitzeugendokument.

Das wie immer ungestelzte Gespräch direkt zum Anhören hier unten.

Audio © HOGA:Co

# Weiterbildung zum vegan geschulten Koch

Audio-Aufzeichnung eines Interviews mit Martin Müller, der die Weiterbildung zum vegan geschulten Koch bei der Deutschen Hotelakademie (DHA) berufsbegleitend absolviert und ist in der Reihe "HOGA:Copfhörer".



Die pflanzliche Küche gewinnt zunehmend auch

in der Gastronomie an Bedeutung.

Man sieht es aber auch als Verbraucher:in in den Supermärkten, wie die "veganen Regale" wachsen, aber selbstverständlich wachsen auch die Speisekarten der Restaurants in dem Segment, da natürlich die Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten steigt.

Und das hängt nicht nur mit einer jungen Generationen von Verbraucherinnen und Verbrauchern zusammen.

Auch in die Lehrpläne für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin hat das Thema durch die Novellierung der Ausbildungspläne Einzug gehalten und man merkt deutlich, dass sich etwas tut.

Aber was machen gestandene Köche und Köchinnen und alle, die mit der Berufsausbildung auf gastgewerblichen Terrain zu tun haben? Genau: Sie bilden sich weiter.

Martin Müller gibt Auskunft über die neuen Erkenntnisse und erläutert ganz anschaulich - und wie immer bei dem Podcast "HOGA:Copfhörer" ungestellt und direkt - wie sich das noch unsichere Terrain der pflanzlichen Küche anfühlt.

Hier unten das Interview direkt zum Abspielen.



# ProVeg - beraten, labeln, multiplizieren und weiterbilden...

Audio-Aufzeichnung eines Interviews mit Stefanie Heutling, Senior Consultant Food Services bei HOGA:Co. HOGA:Co pf "rer".



Vermutlich jede:r hat es schon gesehen: Das V-

Label. Ein Gütesiegel für vegetarische und vegane Produkte. Wer es noch nicht gesehen hat, wird dazu ganz sicher in Zukunft vermehrt Gelegenheit bekommen.

Fragt man Wikipedia, dann findet man dort, dass sich *ProVeg* für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil und eine landwirtschaftliche Kultur einsetzt, die vegetarisch bzw. vegan, ökologisch, ethisch und sozial verantwortlich sowie ökonomisch tragfähig sind. Das entstammt der Satzung des gemeinnützigen Vereins. Der Verein *ProVeg Deutschland* ist Teil der Organisation *ProVeg International*, die als internationale Dachorganisation für eine Reihe von national wirkenden Organisationen dient.

HOGA:Co hatte die Gelegenheit sich mit der Senior Consultant Food Services zu unterhalten. Stefanie Heutling ist ihr Name und sie ist für Kundenakquise und Kommunikationsberatung zuständig. HOGA:Co hatte den Eindruck, für noch einiges mehr...

Das bedeutet also letztendlich auf jeden Fall sehr viel Arbeit, zu der wir sie in für eine Episode unseres Podcasts befragt haben.

Zudem kümmert sich *ProVeg* auch um die Anleitung von Köchinnen und Köchen und somit um Weiterbildung.

Es gibt verschiedene Module, die Interessierte dann auf den aktuellen Stand der pflanzlichen Ernährung bringen und das Repertoire so mancher Köchin und so manchem Koch gehörig erweitert haben.

Natürlich kümmert sich *ProVeg* auch um Weiterbildungsdienstleistende, die gerne Programme zu diesem Thema entwickeln und in ihr Portfolio aufnehmen wollen.

Hier unten also der Audio-Mitschnitt des Interviews mit Stefanie Heutling direkt zum Reinhören.

*Audio © HOGA:Co*