

Dass sich hinter der unspannenden Abkürzung TVP spannende Möglichkeiten für die vegetarische Küche verbergen, zeigte Jérôme Eckmeier bei einer Schulung in Leipzig.



Fleischlos macht Schule

TVVP klingt im ersten Moment ziemlich nüchtern – wie ein öffentliches Nahverkehrsunternehmen. Wenn Jérôme Eckmeier davon spricht, gerät er aber regelrecht ins Schwärmen. Der Koch, Küchenmeister und Lebensmitteltechniker ist überzeugter Fan des texturierten Soja-Proteins TVP und versucht seine Begeisterung für die fleischlose Zutat, die sich z. B. rasch in Sauerbraten verwandeln lässt, heute an das Küchenteam des Leipziger Berufsförderungswerks (BFW) weiterzugeben. Die In-House-Schulung führt er als einer von sieben Schulungsköchen im Auftrag der Initiative GVNachhaltig durch. An ein bis zwei Tagen im Monat ist er aus diesem Grund in Deutschland unterwegs. Beim BFW in Leipzig führt er bereits die zweite Schulung durch, die praktisch etwas tiefer einsteigt als die erste. Damals stellte er dem Team um Küchenleiter Frank Ramm zunächst sein Zubereitungs-konzept für klimaschonende Gerichte vor. Anschließend galt es, verschiedene fleischlose Gerichte zu verkosten und gemeinsam mit der Küche eine Möglichkeit

zur Umsetzung zu erarbeiten. TVP durfte da nicht fehlen. Das Textured Vegetable Protein, auch texturiertes Soja oder Sojafleisch genannt, ist ein industriell hergestellter Fleischersatz, der aus entfettetem Sojamehl, einem Nebenprodukt der Sojaölproduktion, hergestellt wird. Es enthält viel Protein und wenig Fett und kann schnell und vielfältig gegart werden. „Ich kann TVP jedem Profikoch empfehlen, da es viele Vitamine und Mineralstoffe enthält, gluten- und cholesterinfrei ist und sich ungekühlt im Vorratsschrank 18 Monate lagern lässt“, erläutert Jérôme Eckmeier. Heute soll es als Soja-Schaschlik mit Gemüse-Wedges und einem Salsadip gereicht werden. Damit ging Jérôme Eckmeier auf den Wunsch des BFW ein, den Speiseplan um ein fleischloses Gericht mit viel Gemüse und frischen Produkten zu erweitern.

Gleiche Struktur, kaum Geschmack

Doch wie wird daraus eine attraktive Alternative für Fleischfans? Zum einen dank der fleischartigen Beschaffenheit der Soja-Medaillons, die sich auch zu vegeta-

rischen Steaks, Schnitzeln oder Nuggets verarbeiten lassen. Die Struktur und optische Darbietung soll auch BFW-Gäste ansprechen, die sonst das Fleischgericht der vegetarischen Alternative vorziehen. Für einen langfristigen Erfolg muss aber auch der Geschmack passen. „Genau wie Fleisch liefert auch TVP nur die Grundstruktur für ein schmackhaftes Essen“, erläutert Jérôme Eckmeier. „Entscheidend ist die richtige Gewürzmischung. Mit Würzsaucen, Brühen und frischen Kräutern kann es sehr vielseitig zubereitet werden“, ergänzt er.

Für die Spieße werden die Medaillons daher zunächst in Brühe eingelegt und verdreifachen dadurch ihr Volumen. Küchenchef Frank Ramm steuert dazu seine selbsthergestellte Gemüsebrühe bei, auf die er besonders stolz ist. In seiner Küche werden für die Herstellung der 800 Essen nach Möglichkeit wenig Convenience-Produkte verwendet: Von Hand gerollte Rouladen, selbst panierte Schnitzel oder eine eigene Jus werden daher mit viel Lob von den Gästen belohnt. Da das Soja fast keinen Eigen-

geschmack aufweist, wird es mit Teriyakisaucе, frischem Ingwer, Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt. Anschließend halbiert Jérôme Eckmeier die Medaillons und entfernt die überflüssige Restfeuchtigkeit, indem er die Hälften zwischen seinen Handflächen auspresst. Zusammen mit roten und gelben Paprikastücken und Gemüsezwiebelscheiben werden die Medaillons zu Spießen gesteckt und 20 Minuten lang im Kombidämpfer gegart.

Von der faserigen Struktur und der Färbung unterscheidet sich das TVP kaum von Fleisch. Die Stücke wirken sehr saftig, sodass die Küchenmitarbeiter ohne großes Zögern davon probieren. „Man kann sich dran gewöhnen“, kommentiert Frank Ramm noch verhalten, aber überrascht positiv. Das Ergebnis regt die Kreativität der Köche – nicht ohne schadenfrohe Hintergedanken – an: „Mit ein wenig Dill und Fischgewürz könnte das glatt als Thunfisch durchgehen“, merkt einer der Küchenmitarbeiter an und erntet lautes Lachen. Ähnliche Reaktionen kennt Jérôme Eckmeier auch aus anderen Küchen. „Anfangs zögerlich, nehmen Küchenleiter und Köche die Schulungsinhalte generell sehr gut auf. Oft wandern die Gerichte im Anschluss direkt auf den festen Speiseplan“, weiß er aus Erfahrung. Der Erfolg der Schulungen hängt zum einen sicher damit zusammen, dass die Schulungsinhalte vorab individuell auf die Bedürfnisse und Möglichkeiten der Großküchen abgestimmt und verschiedene Schwerpunkte festgelegt werden. Zum anderen ist die Glaubwürdigkeit

der Schulungsköche wichtig. „Unsere Köche bringen Erfahrungen aus der GV wie auch der gehobenen Gastronomie mit, sodass sie auf verschiedene Ansprüche eingehen können. Auch spezielle Kostformen und Unverträglichkeiten sind für sie kein Problem“, sagt Andreas Schneider, der das Projekt GVNachhaltig beim Vegetarierbund Deutschland e.V. VEBU leitet. „Schlagendes Argument ist zudem, zu zeigen, dass es trotz des Kostendrucks möglich ist, pflanzlich und klimaschonend zu kochen – auch für große Mengen“, ergänzt Jérôme Eckmeier. Für den 38-jährigen überzeugten Veganer bedeutet rein pflanzlich zu kochen zudem keinen Verzicht, sondern eine Bereicherung für jede Küche. Veganer wurde er nicht zuletzt aufgrund der positiven Auswirkung dieser Ernährungsform auf die CO₂-Bilanz. In Schulungen versucht er das anhand eines Klimarechners aufzuzeigen. Dieser ist auf der Homepage von GVNachhaltig installiert und überprüft die Klimabilanz der in der Küche verwendeten Zutaten. „Wie eine Fleischreduktion zu mehr Nachhaltigkeit beitragen kann, demonstrierte ich, auf die Schulungsküche bezogen, anhand dieses Klimarechners“, erzählt Jérôme Eckmeier aus der Praxis.

Hatte er damit auch nachhaltigen Erfolg bei der Schulung im BFW? Wie haben die Gäste reagiert? Immerhin 135 der 700 Gäste entschieden sich für die vegetarischen Spieße, sodass die Küche – überrascht von der ungewohnt hohen Nachfrage – kurzzeitig nicht mit dem Stecken nachkam. **kir/woy**

Auf einen Blick

Schulungen zu nachhaltiger Küche

Veranstalter: Initiative GVNachhaltig, ein Projekt des Vegetarierbunds Deutschland e.V. VEBU

Inhalte: Individuell abgesprochen zwischen Schulungskoch und Praktiker, z. B. Fokus auf klimaschonender oder veganer Küche oder Unverträglichkeiten

Kosten: Keine pauschale Angabe möglich, ca. zwischen 400-800 € zzgl. Spesen für halbtägige In-House-Schulung
www.gvnachhaltig.de

Competition Deluxe – ein Wettbewerb, ganz nach Ihrem Geschmack!

QUALITÄT SEIT 1905



Komponieren Sie aus Ausgezeichnetem Ausgezeichnetes – Ihre eigene Deluxe Würznote! Kreieren Sie ein Hauptgericht, bei dem Ihre Deluxe Würzmischung dann das berühmte Tüpfelchen auf dem „I“ ist. Das exklusive Hela Deluxe Sortiment – mit je 10 erlesenen Salz- und Gewürzspezialitäten aus aller Welt – gibt Ihrer Kreativität hierzu jede Menge Spielraum.

Die Sieger Deluxe Gewürzkomposition wird von Hela auf den Markt gebracht und erhält den Namen des Gewinners. Als Gewinner erhalten Sie ab Markteinführung ein Jahr lang 10 % auf die mit dieser Deluxe Gewürzkomposition erzielten Umsätze. Zusätzlich erhalten Sie als Gewinner die Möglichkeit, diese Deluxe Gewürzkomposition einmalig auf der Internorga 2013 zu präsentieren.

Laden Sie sich die Wettbewerbsunterlagen auf unserer neuen Internetseite gleich runter www.hela.eu oder fordern Sie die Unterlagen hier ab:

Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH
Küchenmeister Dirk Porip
Beimoorweg 11
22926 Ahrensburg
oder per e-mail:
dirk.porip@hela.eu



Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH

Beimoorweg 11 · 22926 Ahrensburg · Germany
Telefon +49 (0)4102/496-146 · Fax +49 (0)4102/496-454
e-mail: dirk.porip@hela.eu · Internet: www.hela.eu