

Ausbildung zum/zur vegan-vegetarisch geschulten Koch/Köchin

Vegane Gesellschaft Österreich
WIFI Wien

Zielgruppe:

Küchenchefs/-innen, Küchenleiter/-innen, Köche/-innen.

Umfang:

90 Lehreinheiten (Programm siehe unten)

Teilnahmevoraussetzungen:

- Lehrabschluss als Koch/Köchin bzw. Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe und mindestens 2-jährige Berufspraxis in der Küche.
- Teilnehmer/-innen ohne Lehrabschlusszeugnis: mindestens 5 Jahre einschlägige Praxis in der Küche.

Inhalt:

- Warenkunde über Fleisch-, Käse-, und Eialternativen
- Backen ohne gesättigte Fettsäuren
- Kochen ohne Cholesterin
- Verwendung von pflanzlichen Milchalternativen
- neue Rezepte und innovative Zubereitungsarten
- geringer Fußabdruck und klimafreundliches Kochen
- Zielgruppen erkennen und ansprechen
- Marketing der vegetarischen und veganen Küche.

Methoden:

Der Unterricht findet in theoretischen und praktischen Einheiten statt.

Prüfung:

Die Prüfung findet am 18.04.2016 in der GAFA, Judenplatz 3-4, statt.

Es gilt die WIFI-Prüfungsordnung in der aktuellen Fassung, vom Präsidium der Wirtschaftskammer Österreich beschlossen und vom Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend zur Kenntnis genommen.

Voraussetzungen für den Prüfungsantritt

Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Anwesenheit an mindestens 75 % der gesamten Ausbildung.

Prüfungsablauf

Der Lehrgang wird in drei Teilprüfungen abgehalten:

- Schriftliche Prüfung
- Praktische Prüfung
- Mündliche Prüfung

Die Prüfungsgebühr beträgt € 200,-- (inklusive Zeugnis & Diplom).

Es ist eine eigene Anmeldung erforderlich.

Veranstaltungsort:

Der Theorieunterricht findet am WIFI Wien (Währinger Gürtel 97, 1180 Wien) statt.

Der Praxisteil in der Gastronomiefachschule (GAFA) Judenplatz, Judenplatz 3-4, 1010 Wien, statt.

Gemeinsam mit den Profis üben Sie in praktischen Einheiten die Zubereitung von veganen Gerichten.

Programm (90 LE + Prüfung)

Datum je 09:00-18:00	Vortragende	Inhalt	Ort
Montag	Klein Lisa Kröpfl Siegfried	Begrüßung, Organisatorisches, Einführung Begrüßung, Einführung, Produktinformationen, bodenständige Küche	SE WIFI
Freitag	Slanina Anki Kinard Sabine	Pâtisserie, pflanzliches Backen und Desserts Pâtisserie, vegan dekorieren	GAFA
Montag	Jellinek Birgit Schmidinger Kurt	Ernährungstherapeutische Aspekte veganer Ernährung Klima und Umwelt, Welternährung und Tierschutz	SE WIFI
Freitag	Bilgeri Andreas	Vegan International – pflanzliche Spezialitäten aus aller Welt	GAFA
Montag	Kröpfl Siegfried	Saucen und Fonds	GAFA
Freitag	Gilli Johannes Großhans Sven	Marketing - vegan für den Gast Fleischalternativen, Know-How für die Gemeinschafts verpflegung und Großküche	GAFA
Montag	Kröpfl Siegfried	Pflanzliche Küche auf Haubenniveau, Desserts	GAFA
Freitag	Russmann Michaela	Vor- und Nachteile von Rohkost; Umsetzung der rohen Küche in der Gastronomie; Praktische Workshops; Rohe Warenkunde	GAFA
Montag	Bilgeri Andreas	Linsen, Buchweizen, Grünkern und Co: gewusst wie	GAFA

Prüfer: Hradil Kurt (WIFI), Klein Lisa (Vegane Gesellschaft Österreich) und Kröpfl Siegfried (Lehrgangssleiter, veganer Spitzenkoch)

Lehrgangssleiter:

Siegfried Kröpfl, knappe 40 Jahre in der Top Hotellerie tätig, u.a. im Hotel Hilton, Hotel Imperial, Hotel Bristol und zuletzt im Hotel Melia, ist der einzige Haubenkoch des Landes, der sich ausschließlich vegan ernährt. Zu dieser Thematik kam er durch seine Tochter Melanie, mit der er auch bereits 2 Kochbücher geschrieben hat. „Wir kochen vegan“ und „Wir backen vegan“. Das letztgenannte wurde 2015 zum weltbesten veganen Kochbuch gewählt. Seit August 2015 konzentriert er sich aus Überzeugung komplett auf die vegane Küche und schult Kochlehrerinnen und -lehrer aus ganz Österreich, bildet Lehrlinge in der veganen Küche aus und ist aktiv mit der Veganen Gesellschaft Österreich und dem Vegucation Projekt verbunden. Die persönliche und positive gesundheitliche Erfahrung, die er durch die pflanzliche Küche gemacht hat, gibt er in seinen Seminaren und Vorträgen weiter und ist davon überzeugt, dass in ein paar Jahren ganz selbstverständlich überall ein vernünftiges veganes Angebot an Speisen zu bekommen sein wird. Schließlich ist vegan nachhaltig, gesünder, umweltfreundlicher und verursacht kein Tierleid.

Vortragende:

Andreas Bilgeri wurde in Vorarlberg geboren und übersiedelte nach der Ausbildung zum Koch vom schönen Bregenzerwald nach Wien, wo er dann einige Jahre in Szenelokalen tätig war. Nach einem Jahr Mallorca kehrte er zurück nach Österreich und arbeitet seit 1988 in diversen Restaurants in Wien, Burgenland und Niederösterreich als Küchenchef. Seit er vor dreieinhalb Jahren die vegane Ernährung für sich entdeckt hat, macht er diese sehr erfolgreich im renommierten Restaurant und Catering-Betrieb „Gambrinus“ in Gänserndorf auch Nicht- VeganerInnen schmackhaft. In seiner Freizeit gibt er regelmäßig vegane Kochkurse, entwickelt Rezepte für eine vegane Produktlinie der Firma Naturella und dreht als „Vegana Indiana“ Video- Clips.

Johannes Gilli hat an der WU Wien Internationale Betriebswirtschaft studiert und ist nun Country Coordinator des vegan-vegetarischen Gütesiegels „V-Label“ in Österreich. Darüber hinaus ist er Projektleiter des Projekt GV-nachhaltig.at, einem Serviceportal für nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie.

Sven Großhans ist gelernter Koch mit fundiertem Fachwissen im Bereich Wein und konnte in vielen renommierten Restaurants, unter anderem in Deutschland, Griechenland und in der Schweiz arbeiten. Außerdem war er Küchenleiter in einer Großküche im Reiscateringbereich in der Schweiz und hat jahrelange Erfahrung im Eventcatering und bei Großevents in Österreich. Er bildet andere Schulungsköche und -köchinnen aus leitet selbst Schulung, unter anderem für Zertifizierungen mit dem europäischen V-Label. Sven Großhans hat Erfahrungen in den Produktionsabläufen und der Leitung einer Großküche und weist besondere Kenntnisse im Zubereiten klimaschonender Gerichte und im Handling des Kostendrucks in der Gemeinschaftsgastronomie auf.

Birgit Jellinek ist Diätologin mit dem Schwerpunkt „pflanzliche Ernährungsformen“. Sie ernährt sich selbst seit 2007 frei von tierischen Produkten, was sie 2009 dazu veranlasst hat,

dieses Interesse zum Beruf zu machen. Seit dem Abschluss ihres Bachelorstudiums 2012 ist sie nun professionell in diesem Bereich tätig.

Sabine Kinard lebt mit ihrer Familie seit 2011 vegan und kam dadurch zum veganen Backen. Ihr ist es ein Anliegen, Skeptiker zu überzeugen, dass man auch tierleid- und cholesterinfrei köstlich (und oft viel einfacher) backen und kochen kann. Sie ist Mitorganisatorin der Vegan Bake Sales und trat schon bei diversen Messen auf und ist kochender Weise sehr in der Flüchtlingshilfe aktiv. Ihre Leidenschaft sind detailreiche Motivtorten.

Lisa Klein ist Ernährungswissenschaftlerin sowie Afrikawissenschaftlerin, ihr Schwerpunkt liegt auf pflanzlicher Ernährung, der sie auch ihre Masterarbeit gewidmet hat. Sie interessiert sie sich für fördernde Maßnahmen im Bereich der öffentlichen Gesundheit, insbesondere in Hinblick auf Ernährung. Sie ist unter anderem Teil des Bildungsprojekts Vegucation, das sich für Verbesserungen in der Ausbildung von Köchen und Köchinnen einsetzt.

Michaela Russmann ist seit vielen Jahren Rohkost-Pionierin und macht dieses Thema weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt: Ihre Kochbücher, DVDs, ihr Blog, Workshops, Seminare und ihr Bio-Bistro (BioWerkstatt) zeichnen sich durch unbändige Kreativität, Leichtigkeit, große Leidenschaft und Einfachheit in der Umsetzung aus. Rohkost ist mehr als Gurkenscheiben und Karottensticks - originelle Rohkostgerichte zu zaubern und Menschen damit zu begeistern ist Russmanns Intention. Um das Thema Rohkost professionell zu promoten, gründete Russmann einen eigenen Verlag, ein Bio-Bistro, ein Rohkostinstitut und baute ein Team an Medienprofis aus dem Bereichen Video, Fotografie, Grafik und Redaktion auf. Die Verlagsgruppe Random House hat Russmann als Autorin für international Publikationen gewonnen, als Botschafterin von Jamie Olivers Foodrevolution Day bringt sie jedes Jahr Kindern die Vorzüge der rohen Küche näher und als Unterstützerin der Plattform Foodsharing setzt sie sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein.

Dr. Kurt Schmidinger (Lebensmittelwissenschaftler und Geophysiker, Zukunftsstrategien der Welternährung, Ökobilanzen der Nahrungsmittel, Gesundheitsaspekte verschiedener Ernährungsformen) wurde 1970 in Salzburg geboren und schloss 1995 sein Geophysik-Studium in Graz und Wien ab. Danach war er einige Jahre hauptberuflich im Tierschutz tätig. Im Jahr 2005 gründete er das Projekt Future Food, das sich mit Alternativen zu Tierprodukten beschäftigt. Future Food präsentiert einerseits die innovativsten existierenden Technologien und Top-Produkte sowie andererseits mögliche Zukunftstechnologien wie Biofermenter- Nahrung oder in-vitro-Fleisch. Zwischen 2009 und 2012 entstand daraus eine Dissertation der Lebensmittelwissenschaften. Als Geophysiker, Lebensmittelwissenschaftler und Tierschützer deckt Dr. Kurt Schmidinger die Problembereiche der weltweiten Nutztierhaltung und des weltweiten Fleischkonsums sehr umfassend ab: Umwelt und Klima, Welternährung, menschliche Gesundheit und Tierschutz. Im Sommer 2012 publizierte er zudem eine grundlegende Erweiterung der Klimabilanzen von Lebensmitteln.

Anki Slanina ist gelernte Konditorin sowie Bonbon- und Konfektmacherin. Nach ihrer Ausbildung in der Kurkonditorei Oberlaa ist sie mittlerweile Geschäftsführerin der veganen Zuckerbäckerwerkstatt und steht täglich in der Backstube, wo sie bekannte Mehlspeisen der österreichischen Küche veganisiert und auf Bestellung verschiedenste vegane Leckereien,

wie Hochzeitstorten, Geburtstagstorten, fettarmen Ofen-Krapfen, Kuchen oder Teegebäck frisch herstellt. Außerdem leitet sie verschiedene Back- und Kochkurse. Seit mehr als 2 Jahren lebt, backt und kocht Anki Slanina vegan, was dem Geschmack der Produkte keinen Abbruch tut.