

gläsernes restaurant

Fortbildung

Klimaschutz ist lecker: Ökologisches Essen in Großküchen

Praxisorientiertes Projekt für Küchenleitungen,
Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeitern

10. bis 16. Mai 2010 in München

Im Gläsernen Restaurant werden Speisen aus saisonalen, regionalen, ökologisch angebauten und fair gehandelten Lebensmitteln zubereitet, um auf diese Weise den Besuchern einen nachhaltigeren Ernährungsstil schmackhaft zu machen.

Unter dem Motto „Schmecken, schauen und globale Zusammenhänge verdauen“ ist es das Anliegen, öffentlich zu zeigen, dass eine Ernährungswende in kleinen und großen Küchen nicht nur notwendig, sondern auch möglich ist.



Worum geht's?

Das „Gläserne Restaurant“ bietet seit vielen Jahren auf evangelischen und ökumenischen Kirchentagen Gastronomie der besonderen Art: Jeder Gast kann den Köchen über die Schulter und in die Töpfe schauen, da die Küche rundum verglast ist.

Auch alle weiteren Bereiche einer Großküche wie Einkauf, Entsorgung und Reinigung sind „gläsern“ und werden den Besuchern transparent gemacht. Begleitende Informationen auf Schautafeln oder in dem kleinen Kochbuch sollen auf das Thema „Klima und Küche“ neugierig machen, Verständnis wecken und zu eigenen praktischen Schritten ermutigen.

Das diesjährige Gläserne Restaurant auf dem 2. Ökumenischen Kirchentag in München wird als **Fortbildung mit Praxisteil** angeboten.

Hierzu führen Fachreferenten am Dienstag, den 11. Mai Workshops zu den Themen Fleischeinsatz in der Küche, ökosoziale Relevanz des Einkaufs und Finanzierung von Umstellungsmaßnahmen durch.

Ziel der Teilnahme am Gläsernen Restaurant soll sein, den Mitarbeitern Impulse und Knowhow für die nachhaltige Entwicklung ihrer Küchen und Hauswirtschaft zu geben.

Geschichte

Das „Gläserne Restaurant“ ist bereits 1987 entstanden aus einer Initiative von Küchenleiterinnen und Köchen verschiedener evangelischer Akademien und Bildungshäuser, während eines jährlichen Fortbildungstreffens in der Evangelischen Akademie Bad Boll.

Auf dem 2. Ökumenischen Kirchentag in München findet das Gläserne Restaurant bereits zum 8. Mal statt.

Der Rahmen

Grundsätzlich gehen wir davon aus, dass der Arbeitgeber die betreffenden Mitarbeiter für die Zeit des Kirchentags freistellt.

Die Übernachtung ist in einem Gemeinschaftsquartier (voraussichtlich Jugendherberge) vorgesehen. Frühstück, gemeinsames Mittagessen im Gläsernen Restaurant sowie Abendessen in der Helferverpflegung des ÖKT werden ebenfalls durch den Kirchentag übernommen.

Des Weiteren bekommen alle Teilnehmer einen Fahrausweis für den ÖPNV, eine Tagungsmappe und eine Eintrittskarte für alle Veranstaltungen des ÖKT. Und natürlich viele tolle Erfahrungen und wichtiges Knowhow!

Es wäre wünschenswert, wenn die Fahrtkosten von den teilnehmenden Einrichtungen übernommen werden könnten. Ansonsten werden die Bahnreisekosten (Großkundenrabatt des 2. ÖKT beanspruchen!) übernommen.

Wer kann mitmachen?

Wir suchen für dieses besondere Projekt etwa 60 kochfrohe Menschen, die Lust auf einige Tage „Ausnahmestand“ haben.

Zu tun gibt's genug: Die Aufgaben umfassen alle Bereiche der Zubereitung der Speisen, den Service am Gast (Einlass, Service, Brot- und Wasserversorgung) sowie die Reinigung des Geschirrs, der Küche und des Restaurantbereichs. Im angegliederten Café kann das Mittagessen mit fair gehandelten Kaffeespezialitäten abgerundet werden.

Erfahrungen in Großküchen wären schön, sind aber nicht zwingend Voraussetzung.

Fragen und Kontakt

2. Ökumenischer Kirchentag in München 2010

Leonie Lina Tillmann

030 398 789 77

0163 50 49 48 5

tillmann.leonie@googlemail.com

Dorothee Autenrieth

089/55 99 97-123

d.autenrieth@oekt.de

Damit ihr Hoffnung habt.



2. Ökumenischer Kirchentag

München 12.–16. Mai 2010

