



„Wir starten mal mit drei Erbsen!“

„Die Jugendherbergen sind in Sachen klimafreundlich kochen super vorbildlich! Das Bewusstsein ist hier sehr hoch, top!“

Elizabeth Buchheim, ProVeg/KEEKS

21 Mitarbeiter aus 11 Jugendherbergsküchen in Thüringen kamen vom 20. bis 21. Februar 2018 in der Jugendherberge „Urwald-Life-Camp“ Lauterbach zusammen, um den positiven Einfluss pflanzlicher Ernährung auf das Klima und die Gesundheit für sich professionell zu nutzen. Sie lernten die KEEKS-Basics der Klima- und energieeffizienten Gemeinschaftsverpflegung kennen.

Das Verbundprojekt KEEKS steht für die Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen. Fragen der Klima- und Energierelevanz spielten bei der Verpflegung bislang eine eher geringere Rolle. Nun aber widmete sich ein Praxisprojekt diesen Fragen. Das ITZ – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung Berlin sammelte dafür in 24 Ganztagsgrundschul-Küchen Erfahrungen.

Als Bildungszentrum Klimaschutz Thüringen wurde der DJH-Landesverband Thüringen e. V. auf Anfrage dankenswerterweise unkompliziert in das Projekt aufgenommen. Schließlich sind Jugendherbergen und Schulküchen extrem ähnlich. Da bei den Jugendherbergen das Thema „Jugendherbergsküche – vegetarisch und vegan“ auf dem Schulungsplan stand, passte das hervorragend.

In den letzten Jahren hat der Anteil an Vegetariern und Veganern bei unseren Gästen enorm zugelegt, berichteten die Verantwortlichen unisono. Alle haben daher schon Erfahrungen damit gesammelt. Trotzdem und/oder gerade deshalb war das Interesse hoch an der angebotenen Tagesschulung.

Elizabeth Buchheim von ProVeg International führte die Teilnehmenden in das Thema ein: warum gerade Rindfleisch und Kuhmilchprodukte zu den Klimawirksamsten zählen und welche Alternativen es gibt. Stephan Giannangeli, erfahrener Koch, ergänzte die Klimaschutzinfos um eine kurze Warenkunde, bevor es in die Küche ging. Dort wurden jeweils drei Themen in drei Gruppen behandelt: Frühstück, Internationales und Rustikales. Beim Frühstück überzeugte insbesondere die vegane Leberwurst, andere Renner waren die Kuchen und der Burger. Der Zaziki sei wie original gewesen. Die Schulung machte insgesamt allen großen Spaß und auch der Geschmack der Ergebnisse überzeugte am Ende die letzten Skeptiker.

Beim Umgang mit dem Gast wurden Strategien aus der Praxis ausgetauscht: dass bei der Essenausgabe empfohlen werde, sich zunächst einmal wenig aufzutun, um Abfall zu vermeiden. Oder auch einmal augenzwinkernd erstmal mit „drei Erbsen zu starten“, um etwas Gemüse zu essen und keinen gruppenspezifischen Dominoeffekt zu riskieren, das sei wichtig, so Angela Bertrand aus Bad Sulza.

Rindfleisch gäbe es ohnehin kaum, außer es muss „halal“ sein. Pute und Huhn sind mittlerweile oft Standard und natürlich Schwein.

Die Zahlen der Schulverpflegung in Thüringen zeigen, dass hier großer Bedarf besteht: Der Fleischkonsum übersteigt die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Menge um das Anderthalbfache. Ähnlich ungünstig ist der Anteil an Süßspeisen. Dass Veggie nicht zwangsläufig gesund heißen muss, das machte Stephan Giannangeli klar: Auch mit süßem veganen Brei beispielsweise kann man sich einseitig und wenig gesund ernähren. Das rechte Augenmaß für eine ausgewogene Kost bleibt also auch hier wichtig. Und er empfahl für das Thema Vegan insgesamt: „Sich locker machen!“



Gerd Herrmann wurde im Rahmen der Herbergsleiterertagung in Berlin in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.



Herbergsleiter- tagung in Berlin

Thüringer Herbergsleiter besuchen die neue Jugendherberge Berlin Ostkreuz

Auch in diesem Jahr haben sich die Herbergsleiterinnen und Herbergsleiter des DJH-Landesverband Thüringen e. V. getroffen, um neue Ideen zu entwickeln, aber auch um über wichtige Neuheiten informiert zu werden.



Die Herbergsleiterinnen und Herbergsleiter schenkten den interessanten Vorträgen ihre volle Aufmerksamkeit.

In der Zeit vom 05. – 07. März 2018 besuchten die Herbergsleitungen hierfür die Jugendherberge Berlin Ostkreuz. In angenehmer Atmosphäre im Seminarraum „Rheinland-Pfalz“ ließ es sich sehr gut und vor allem ideenreich arbeiten. Beginnend mit der Frage, was sich ab dem 01. Juli 2018 im europäischen Reiserecht ändern wird, brachte der Referent einen sehr guten Einstand, der die Herbergsleitungen in den Bann zog. Neben anschaulichen Beispielen und Aufzeichnungen wurden viele Fragen beantwortet. Am nachfolgenden Tag wurden die Herbergsleitungen durch den Personalberater über die Möglichkeiten und auch Notwendigkeiten zur Mitarbeitergewinnung informiert. Hierbei konnten die Herbergsleitungen eigene Vorschläge machen, welche Punkte wichtig für die Mitarbeitergewinnung sind und verbessert oder eingeführt werden könnten. Der letzte Tag wurde für die jährliche Unterweisung durch das B.A.D Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik durchgeführt. Dabei wurden wieder wichtige Informationen zum Umgang mit gefährlichen Gegenständen und Stoffen, zum Verhalten in Not- und Brandfällen sowie zur Eigenanalyse der psychischen Belastung an der Arbeitsstätte weitergegeben. Der Geschäftsführer Peter Kraft nahm sich im Nachgang die Zeit, über die im vergangenen Jahr angesammelten Informationen zu berichten. Als krönenden Abschluss verabschiedeten die Herbergsleiterinnen und Herbergsleiter Frau Danuta Keller, Herbergsleiterin der Jugendherbergen „Am Ettersberg“ und „Maxim Gorki“ in Weimar, sowie Herrn Herrmann, Herbergsleiter der Jugendherberge Windischleuba, mit einem kleinen Berliner Bären und den besten Wünschen für die Zukunft in den wohlverdienten Ruhestand. Die Geschäftsstelle des DJH-Landesverband Thüringen e. V. bedankt sich vielmals für die erfolgreiche und langjährige Arbeit in den Jugendherbergen.