

MESSEN & EVENTS

Vier Tage Bio-Pop-up-Küche



Das Küchenteam absolvierte vorab eine Fortbildung. Danach konnten die Teilnehmer das Zubereiten von Bio-Gerichten vier Tage lang in der Pop-up-Großküche in Nürnberg selbst erproben / Foto:

Kirchentag/Hartmann

Mittagszeit in der Messehalle 4 in Nürnberg. Vor dem Gläsernen Restaurant bildet sich eine lange Schlange und wartet auf Einlass. Hier bekommen Besucher des 38. Deutschen Evangelischen Kirchentages in Nürnberg ein vegetarisches Mittagsmenü aus saisonalen, regionalen und fair gehandelten Bio-Zutaten. Gleichzeitig können sie dem ehrenamtlichen Küchenteam durch die transparenten Wände beim Kochen zuschauen.

Bio in Theorie und Praxis

Wir wollen mit dem Gläsernen Restaurant zeigen, dass Bio auch in der Großküche funktioniert?, erläutert Dirk Werhahn, der ehrenamtliche Leiter des Gläsernen Restaurants. Dafür hat das bunt zusammengewürfelte Küchenteam vorab an einem Fortbildungstag auf dem Bioland KräuterGut und in der bio-zertifizierten Mensa der Beruflichen Schule 7 teilgenommen. Danach konnten die Teilnehmer das Zubereiten von Bio-Gerichten vier Tage lang in der Pop-up-Großküche selbst erproben.

800 Menüs pro Tag ? dank Ehrenamt

Mein persönliches Highlight waren die fröhlichen und zufriedenen Gesichter der Gäste. Und der überraschte Blick, dass wir das alle im ehrenamtlichen Engagement machen?, berichtet Werhahn. Während des Kirchentages wurde jede Hand im Gläsernen Restaurant gebraucht und dankbar angenommen, zum Beispiel auch von Bundestagsmitglied Konstantin von Notz, der mit seiner Familie für eineinhalb Stunden aushalf.

Erkenntnisse für Hannover

Die Erkenntnisse aus dem Gläsernen Restaurant in Nürnberg werden im Herbst 2023 bei

einer eigenständigen Fortbildung an Großküchen aller Art weitergegeben. Was ist bei der Umstellung auf Bio zu beachten? Wie kann das finanziell funktionieren? Veranstaltungsort wird in der Region Hannover sein ? als Vorbereitung auf den nächsten Kirchentag 2025, der in Hannover stattfinden soll. ?Also wenn man mich fragen würde, warum ich hier mitarbeite: Im Gläsernen Restaurant können wir Ehrenamtlichen uns für die Themen Bio und Klimaschutz engagieren und uns gegenseitig bereichern?, zieht Werhahn als Fazit. Weitere Informationen unter:

Das Gläserne Restaurant 2023 in Zahlen:

- 2.600 Zwei-Gänge-Menüs serviert
 - 600 Kilogramm frisches Bio-Obst und -Gemüse verarbeitet
 - 40 Ehrenamtliche als Küchenteam
 - ein Tag Fortbildung, vier Tage Praxisteil
