



PRESSEINFORMATION

Pilotprojekt „Koscheres Kochen und Koscherer Service“

Düsseldorf. 16. Februar 2010. „Koscheres Kochen und koscherer Service“ ist eine Zusatzqualifizierung für nichtjüdisches Fachpersonal, die nicht zuletzt die Marktchancen von Auszubildenden in der Gastronomie erhöht. Gerade Düsseldorf dürfte sich aufgrund seines weltstädtischen Flairs und seiner internationalen Besucher als Standort für dieses bundesweit einzigartige Modellprojekt anbieten.

Entwickelt wurde dieses Pilotprojekt für die Auszubildenden vom Landesverband der Jüdischen Gemeinden von Nordrhein in Düsseldorf mit der Jugendberufshilfe Düsseldorf GmbH in Zusammenarbeit mit der Zentralwohlfahrtstelle der Juden in Deutschland, Frankfurt.

Im Rahmen des Projekts werden seit dem 25. Januar 2010 zunächst zwei Ausbilder und drei Auszubildende der JBH durch jüdisches Fachpersonal (Rabbiner und Koch) geschult. Die Umsetzung der koscheren Speisegesetze (Kashrut) setzt zunächst viel Detailwissen und spezielle Kenntnisse voraus. Über die Beschäftigung mit den entsprechenden Lebensmitteln und Speisezubereitungen eröffnen sich auch vielfältige Zugangswege zur jüdischen Tradition.

Die Ausbildung wird in Form von vier sehr praxis- und zielgruppenorientierten Qualifizierungseinheiten durchgeführt: Die theoretischen Inhalte und Hintergründe dieser beruflichen Qualifizierung werden durch die vom Düsseldorfer Gemeinderabbiner interessant gestalteten Vorträge leichter verständlich. In den sich anschließenden praktischen Übungseinheiten werden die Vorschriften der Kashrut unter Anleitung eines erfahrenen israelischen Kochs in der Küche umgesetzt.

Ziel dieser Qualifizierung ist nicht nur das Erlernen der Regeln und Praktiken des koscheren Kochens, sondern ebenfalls der Erwerb von Kenntnissen und Fertigkeiten, um auch in nichtkoscheren Küchen koscher kochen zu können.

Basierend auf diesem in Düsseldorf und Israel stattfindenden Qualifizierungslehrgang wird eine sowohl von der Orthodoxen Rabbinerkonferenz Deutschlands als auch von der IHK Düsseldorf zertifizierte Zusatzqualifikation angestrebt.

Peter Walbröl, der Geschäftsführer der Jugendberufshilfe: „Dieses Modellprojekt ist für alle Beteiligten ein Gewinn. Es erhöht nicht nur die Chancen unserer Auszubildenden in der Gastronomie, sondern leistet auch einen Beitrag zur weiteren Beziehungsnormalisierung zwischen jüdischen und nichtjüdischen Bürgern in unserer Stadt und darüber hinaus. Gleichzeitig unterstreicht dieses Kooperationsprojekt die gute Zusammenarbeit der JBH Düsseldorf mit der Jüdischen Gemeinde Düsseldorf und dem Landesverband der Jüdischen Gemeinden von Nordrhein, Düsseldorf und trägt zur kulturellen Verständigung bei.“

Wilfried Johnen, Geschäftsführer des Landesverbandes der Jüdischen Gemeinden von Nordrhein, Düsseldorf: „Für unseren Landesverband ist die gute Zusammenarbeit mit der Düsseldorfer Jugendberufshilfe seit Jahren äußerst fruchtbar. Die bisherigen Erfahrungen miteinander beschränkten sich nicht nur auf die vielfältigen landschaftspflegerischen Arbeiten auf unserem Friedhof auf der Ulmenstraße und dem Gelände des Nelly-Sachs-Hauses, sondern auch auf einen regelmäßigen Gedankenaustausch.“

Nun können wir auch auf dem Gebiet der Koscheren Küche Auszubildende qualifizieren und zertifizieren. Dies wird, nach unserer Einschätzung, die Chancen der Jugendlichen auf dem Arbeitsmarkt der Restaurants und Hotels deutlich erhöhen.

Für uns jüdische Menschen bedeutet dieses Plus an Fachleuten, die koscheres Essen zubereiten können und dürfen, eine Bereicherung des täglichen Lebens.“