

# PRESSEINFORMATION

## GEFILTER FISCH TRIFFT RHEINISCHEN SAUERBRATEN

*Düsseldorf. 9. Juni 2010.* Im Rahmen einer kulinarischen Abschlussveranstaltung präsentieren heute in der Zeit von 12:00 bis 13:30 Uhr im JBH Ausbildungsrestaurant „L'Abbaye“ die Kooperationspartner<sup>1</sup> die vorzeigbaren Ergebnisse des bundesweit einzigartigen Pilotprojektes „Koscheres Kochen und Service“, das nach einem achttägigen Abschlusstraining in Israel in insgesamt fünf Monaten erfolgreich umgesetzt wurde.

Zweck dieses Projektes ist es, mit dieser Zusatzqualifizierung die Beschäftigungschancen der angehenden Köche zu erhöhen, das interkulturelle Miteinander zu stärken und einen Impuls an die Gastronomie zu senden, das bestehende internationale Angebot mit „Koscheren Speisen“ zu bereichern. Das von den vorgenannten Partnern entwickelte Projekt startete mit drei Auszubildenden und zwei Ausbildern der JBH am 25. Januar 2010. In der Jüdischen Gemeinde Düsseldorf wurden die Projektteilnehmer von jüdischem Fachpersonal und dem Gemeindevorbereiter in der Anwendung koscherer Speisegesetze (Kashrut) geschult und lernten unter Anleitung des israelischen Star-Kochs Avi Steinitz die Zubereitung koscherer Speisen. Der Ausbildungslehrgang erfolgte in Form von vier eng an der Praxis orientierten Qualifizierungsmodulen. Eine Zwischenbilanz wurde am 19. März 2010 der Presse, Repräsentanten von Dehoga und IHK und einem kleinen Kreis geladener Gäste vorgestellt. Vom 24. April bis zum 1. Mai 2010 konnten die Projektteilnehmer in Israel unter ihrem „Expeditionsleiter“ Avi Steinitz in Restaurants und Bäckereien weiteres Know-how erwerben, vor allem im weltbekannten „Lilith“ in Tel Aviv. Dort brachte sich die Düsseldorfer Delegation mit zwei kulinarischen Gastgeschenken nachhaltig in gute Erinnerung – „Kalbsleber Berliner Art“ und „Rheinischer Sauerbraten“, koscher zubereitet.

---

<sup>1</sup> Der Landesverband der Jüdischen Gemeinden von Nordrhein mit Sitz in Düsseldorf, die Jugendberufshilfe Düsseldorf gemeinnützige GmbH und die Zentrale Wohlfahrtstelle der Juden in Deutschland.

Die infolge der Berichterstattung positive Resonanz aus jüdischen Gemeinden gibt berechtigten Anlass, diese Zusatzqualifizierung perspektivisch auf Nordrhein-Westfalen bzw. auch bundesweit auszuweiten. Auf Grundlage der Resultate und Erfahrungen aus dem Pilotprojekt beabsichtigt die IHK zu Düsseldorf mit den Projektpartnern und der Orthodoxen Rabbinerkonferenz Deutschland einen zertifizierten Qualifizierungslehrgang für ausgebildete Fachkräfte und Meister zu entwickeln. Damit verbundene Zielsetzungen sind auch, die Betriebe dafür zu sensibilisieren, eigenes Personal ausbilden zu lassen bzw. auf einen Pool zertifizierter Fachkräfte zurückgreifen zu können.

Die fünf „Piloten“ der JBH sind natürlich mit dem Ablauf und dem Gewinn an zusätzlichem Fachwissen und Fertigkeiten äußerst zufrieden und empfehlen diese fachliche Zusatzbereicherung, zumal die Ausbildung auch einen kaufmännischen Anteil beinhaltet, der die Teilnehmer zur treffsicheren Kalkulation der in der koscheren Küche vielfältig eingesetzten Produkte und Lebensmittel befähigt.

Die heutige Veranstaltung bildet einen würdigen Rahmen für die Teilnehmer und die Ansprache interessierter Betriebe. Zum kulinarischen Ausklang wird herzlich zu Tisch gebeten, um die Kostproben koscherer Küche zu goutieren.