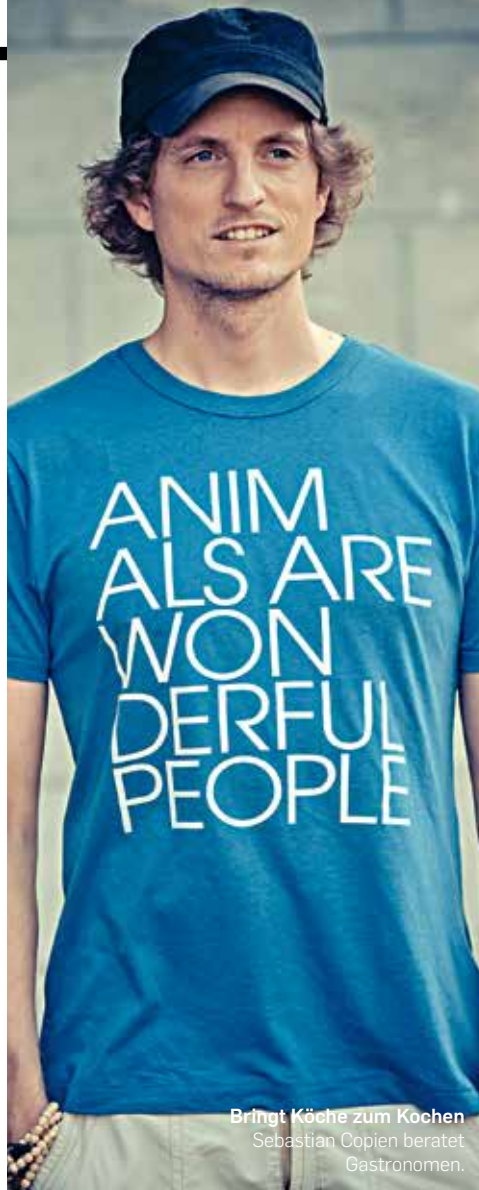




Hallo Sebastian, es war eine super Idee, zusammen mit unseren Köchen bei dir ein Seminar zu machen. Unsere Küchenchefs sind voll motiviert und schon eifrig am testen und probieren.« So oder so ähnlich liest sich das Feedback, das Sebastian Copien auf seine Gastroberatungen erhält. Der Mann ist Surfer, Kochlehrer und –Autor und hat sich ganz der pflanzlichen Küche verschrieben. Knapp 1.000 Menschen schnippeln und hacken jedes Jahr mit dem Münchner Gemüse und Kräutern. Immer häufiger darunter: Köche und andere Kollegen. Also hat Copien das einzig Richtige getan und bietet Workshops in exklusiver Runde an. In diesen Schulungen wird nicht etwa aus Copiens Standardwerk »Die vegane Kochschule« plagiiert, nein, es geht darum, eigene Gerichte zu erarbeiten. Man könnte auch sagen: es geht um den Abgang auf Alibi-Gerichte auf der Karte. »Jeder Mensch, der vegetarisch oder vegan lebt, kennt diese lieblos zusammen gestellten Gerichte ohne Herz und Aussagekraft«, lacht auch Copien. Gemüsestrudel, Eierschwammerl – nicht selten heißt es: that's it. »Mir wäre oft ein Teller mit auf den Punkt gedämpfter Gemüsevariation und ein gutes Olivenöl lieber, als das, was man manchmal so serviert bekommt«, so der Kochlehrer. »Die Zahl der Menschen, die komplett oder ab und an vegan isst, steigt so rasant an, dass es aus wirtschaftlicher Sicht überhaupt keinen Sinn macht, sich dieser Entwicklung zu verwehren.«



Bringt Köche zum Kochen
Sebastian Copien berätet
Gastronomen.

PIMP YOUR MENU!

Der Münchner Sebastian Copien macht Alibi-Gemüse-Gerichten den Garaus. Der Veganer berät Teams aus Gastro und Hotellerie, wie eine zeitgemäße Menükarte aussehen kann.

TEXT NICOLA SCHWENDINGER



SCHULUNGEN IN MÜNCHEN

»Meistens kommt das Kernteam zur Schulung. Küchenchef, Souschef, Postenchefs und im besten Fall auch Serviceleiter und –Stellvertreter.« An letztere würde man im ersten Moment vielleicht nicht denken, aber die Gerichte verkaufen zu können, ist die Grundlage. Abgesehen davon sind viele Getränke nicht vegan. »Knapp 80 % aller Säfte und Weine werden mit Gelatine oder Eiweißen geklärt«, betont Copien. 1-2 Tage à 6 bis 8 Stunden – mehr Zeit braucht es gar nicht, so der Berater, der sich insbesondere im Bereich Fine Dining und gesunde Vollwertküche zuhause fühlt. Geht es beispielsweise um Kantinen-Küche hat er Kollegen bei der Hand, die er mit an Bord holen kann. Dass es sich lohnen kann, Gemüse nicht als Beiwerk zu sehen, sondern zum »Star am Teller« (O-Ton Copien) zu stilisieren, zeigt der zweite Teil des anfangs zitierten E-Mails.

»Bei unseren Gästen kommen die neuen Gerichte sehr gut an (...) Vielen Dank, wir freuen uns schon auf deinen Besuch bei uns in Garmisch-Partenkirchen!«

ZUM EINLESEN:
DIE VEGANE KOCHSCHULE
Christian Verlag, ISBN 3862446948

NEU: FITMIX
ZS Verlag, ISBN: 3898835294
www.sebastian-copien.de