

Feurige Leidenschaft am Herd

Baltic Academy qualifiziert Küchenprofis zu Ayurveda-Köchen

Welches Gläschen darf's denn sein? Thomas Schuder, Küchenchef aus Binz, hat die Qual der Wahl: Rund 30 verschiedene Gewürze stehen vor ihm auf dem Tisch. Mit exotischen Gerüchen, die zuweilen in der Nase kribbeln. Auch für den Kochprofi ist so manches, was im Mörser stets frisch zerkleinert wird, fremd und wartet in einem besonderen Kochkurs darauf, entdeckt, probiert und in der Wirkung schätzen gelernt zu werden.

Kein Wunder: Gewürze und ihre Wirkung sind ein Hauptelement in der ayurvedischen Küche. Und die hat Thomas Schuder in den vergangenen Wochen von Grund auf kennen gelernt. In der Schweriner Baltic Academy, einem Institut des Baltic College, ließ er sich neben Kollegen aus anderen noblen Gasthäusern des Landes in die Geheimnisse ayurvedischen Kochens mit regionalen Produkten einweihen. Inzwischen, nach 160 Stunden Ausbildung, hat er seine Prüfungen erfolgreich absolviert und ist einer der wenigen im Land, der sich Ayurveda-Koch nennen darf.

Seit Herbst vergangenen Jahres wird diese einzigartige professionelle Ausbildung für Spitzenköche und andere Interessierte, die im Gesundheitsbereich auf eine besondere Ernährung setzen, an der Baltic Academy angeboten. „Wir vermitteln zielge-

richtet Wissen, das unsere Teilnehmer in ihrem Tätigkeitsbereich einsetzen können“, sagt Gourmetkoch Udo Schneider. Er ist freiberuflicher Dozent, lehrt u.a. an der Europäischen Akademie für Ayurveda im hessischen Birstein und bringt neue Trends in die Küchen renommierter Sterne-Hotels. Dafür ist der 43-Jährige viel unterwegs. Indien, Türkei, Südafrika, La Gomera - „Ayurveda, die Weisheit des Lebens, ist in der westlichen Welt längst keine Modeerscheinung mehr. Diese rund 5000 Jahre alte, allumfassende Philosophie erfährt weltweit immer größere Bedeutung, wenn es um die Gesundheit geht. Medizinische Aspekte, Prävention durch Massagen oder Yoga, aber eben auch die Ernährung sind wichtige Elemente, um das innere Gleichgewicht herzustellen und Erkrankungen vorzubeugen.“ Auch in Deutschland, vor allem im Tourismusland Mecklenburg-Vorpommern, werben immer mehr Häuser mit Wellness- und Gesundheitsofferten, die der aus Indien stammenden Lehre folgen. Im „Wilhelmshof“ in Ribnitz-Damgarten hat die zumeist scharf gewürzte Form der Nahrungszubereitung dank Udo Schneider bereits Einzug gehalten. Auch im Grand Hotel Binz oder im benachbarten Hotel Rugard wollen die Küchenchefs Heiko Philipp und Thomas Schuder schon bald ihre Gäste auf diese Weise verwöhnen.



Küchenchef Thomas Schuder vom Hotel Rugard in Binz absolvierte seine ayurvedische Kochprüfung mit Erfolg. Er bereitete Fenchelsuppe, gefüllte Aubergine mit Kürbis-Kartoffelpüree, Tomatenragout und Dattenschutney sowie als Dessert glasierte Bananen und eine Mango-Buttermilchcreme zu.
Foto: Barbara Arndt

Vom Themenabend bis zur beruflichen Qualifizierung reichen die Angebote der 2005 gegründeten Baltic Academy in Schwerin. Das Institut des Baltic College ermöglicht fachspezifische Weiterbildungen in den Bereichen Gesundheit und Tourismus auf Hochschulniveau. Die Angebote richten sich sowohl an Studierende und Absolventen des Baltic College als auch an Interessenten aus Unternehmen. Namhafte Wellnesshotels wie das Maritimhotel Kaiserhof in Heringsdorf oder das Kaiser Spa in Bansin lassen ihre Mitarbeiter an der Akademie schulen. Bislang haben bereits 400 Teilnehmer verschiedene Zusatzqualifikationen erworben.

Die Ausbildung zum Ayurveda-Koch mit Zertifikat beinhaltet

die Grundregeln ayurvedischer Ernährung sowie Grundlagen dieser speziellen Kochkunst insbesondere unter dem Aspekt, heimische und regionale Produkte einzusetzen. Hinzu kommen in der theoretischen und praktischen Ausbildung Küchenmanagement und Menükonzeption sowie deren Umsetzung. Ein nächster Ausbildungsblock (160 Stunden) ist im November und Dezember 2010 geplant.

Barbara Arndt

baltic academy

Lankower Str. 9-11
19057 Schwerin
Telefon: 0385 74526 22
Fax: 0385 74526 31
schommler@baltic-academy.de
www.baltic-academy.de