



Grøn madhåndværker uddannelse. Hotel- og Restaurantskolen

2025-01-21 07:00 CET

Fremtidens madhåndværkere er på vej

Vi har mødt Christian Fentz. Projektleder på den nye uddannelse: Grøn Madhåndværker på Hotel- og restaurantskolen til en spændende samtale om uddannelsen, fuldkorn og fremtidens madhåndværkere.

1. Kort bio. Christian Fentz

Projektleder på Grøn Madhåndværker uddannelsen på Hotel- og

Restaurantskolen. Uddannet kok. Tidligere kokkefaglærer og udviklingskonsulent og arbejdet som konsulent i Børne- og Undervisningsministeriet. Spiser mere plantebaseret og bæredygtigt end nogensinde før.

2.Fortæl om den nye uddannelse som Grøn Madhåndværker – hvad indeholder uddannelsen, og hvordan kan den bruges efterfølgende?

Grøn Madhåndværker er en 2-årig uddannelse. For at komme ind på uddannelsen skal du have et gastronomgrundforløb og en uddannelsesaftale med en læreplads. Uddannelsen er en mulighed for at lære om grøn gastronomi, planterig kost og mere bæredygtige produktionsmetoder og økologi, der tager hensyn til vores generations største udfordring – klimakrisen.

Eleverne på denne uddannelse drømmer stort, og har et stort ønske om at passe på kloden og sig selv. Med denne uddannelse i baghånden kan man gå ind i en fremsynet fødevarer virksomhed og bidrage. Eller man kan arbejde i køkkener - for eksempel på restauranter og i kantiner. Jeg oplever, at eleverne også er optaget af bæredygtighed på arbejdspladsen på den måde, at de allerede fra uddannelsestiden søger en balance mellem arbejdslivet og privatlivet. Eleverne skaber noget helt nyt, og de bliver meget interessante at få ombord i virksomhederne.

3.Hvilke erfaringer har I gjort jer med det første hold?

I begyndelsen var vi faktisk lidt "bange" for at tale om kød på uddannelsen – men det har vist sig ikke at være et problem. Vi taler åbent om forskellige spisepræferencer, og alle rummer hinanden. Vi har også en dialog om køb af udenlandsk økologisk versus lokal konventionelt. Jeg er overrasket over, hvor visionære og dedikerede eleverne er, og jeg glæder mig meget til at følge dem i fremtiden. De skal ud og være en del af en branche, der ikke er omstillet endnu og de kommer til at bidrage til en omstilling.

4.Hvordan indgår fuldkorn i uddannelsen?

Vi har en bonusuge, der hedder "korn". Vi undersøger de forskellige typer korn og oplever hele fra "jord til bord tankegangen". Vi er heldige at bo i et land med meget godt dansk korn – og det giver os en masse muligheder. Eleverne arbejder med 10-15 forskellige slags korn, hvor fokus er på de forskellige brødtyper og kulturer, samt afbagning, ælteteknikker og smag.

Vi underviser og eleverne i, hvordan de kan bruge fuldkorn til at lave en puré, så man ikke behøver at anvende en masse fløde. Her koger vi i stedet fuldkornskerner – fra forskellige sorter og blander dem sammen med

grønsager og olie. Det giver en utrolig god smag og fylde til en puré. I kornugen lærer vi også eleverne at lave tærter med fuldkorn og bage brød, så eleverne får en god fornemmelse for at arbejde med fuldkorn og surdeje. Til slut evaluerer vi de forskellige resultater og lærer fra hinanden.

Eleverne lærer meget af denne uge og de tænker hele tiden i genanvendelse. Har de kogt kerner i vand, så smider de ikke vandet ud, men genbruger det, som ingrediens i det næste de laver.

5.Hvad tror du bliver afgørende for at flere danskere flyttes over til det grønne køkken?

Personligt tror jeg, at det handler om, at vi skal ud og have de gode smagsoplevelser – prøv at gå på en god vegetarisk restaurant eller et spisested, der serverer planterig mad og oplev smagene, og hvordan du bliver mæt, og hvordan det føles i kroppen bagefter.

Det er også vigtigt, at dem som laver maden, har erfaring med grøn og planterig mad, og brænder for det grønne madhåndværk!

Samtidig skal vi hjælpe med at give danskerne færdighederne til selv at lave god og velsmagende grøn mad. Det kræver noget træning. Et godt udgangspunkt er at købe nogle gode råvarer, der er i sæson og købe de gode fuldkornsprodukter. Vi har kunne faktisk godt bruge en "Karolines Køkken" med fuldkorn, bælgfrugter og grøntsager til at hjælpe os i gang ☒ .

6.Hvad er dit favorit fuldkornsprodukt?

Jeg elsker havregryn og spiser det til morgenmad og bruger det til bagning og i desserter. For eksempel en lækker havregrød, en crumble med masser af frugt eller ristede og karamelliseret i en salat. Havregryn har en sød smag - så man kan skrue ned for sit sukkerforbrug ved at bruge den.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarer virksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36