

„Es freut mich, dass die Leute sich mit der Küche identifizieren.“



André Wieberg

Küche
Milchstraße

Leidenschaftlicher Einsatz für gutes Essen

Kochen ist André Wiebergs Leidenschaft. „Ich suche meine Urlaubsziele nach Restaurants aus und verbringe die Zeit im Supermarkt statt am Strand“, erzählt der 47-Jährige. Er ist immer neugierig auf ungewöhnliche Gewürze, regionale Gemüse- und Fleischsorten und neue Rezepte. Deshalb ist er proviel sehr dankbar, dass er durch Fortbildungen viel über Küche und Kochen lernen konnte. Denn obwohl er schon in seiner Jugend gerne kochte, absolvierte er erst einmal eine Heizungsbauer-Ausbildung. Als er anschließend seinen Zivildienst in einem Kinderheim leistete, merkte er: „Das soziale Miteinander hat mir besser gefallen als die Tätigkeit auf der Baustelle.“

Erfüllt hat sich der Wunsch nach Arbeit im sozialen Bereich jedoch erst, als ein Verkehrsunfall eine Umschulung nötig machte. André Wieberg wählte die Ausbildung zum Arbeitspädagogen. „Das hat mir so richtig Spaß gemacht, da habe ich mich sehr engagiert.“ Im Anschluss hospitierte er direkt bei proviel und trat dann vor genau 15 Jahren seine Stelle an, damals als Fachkraft für Arbeitsförderung. Nebenher gab er Kochkurse. „Die waren immer sehr begehrt.“ Als ihm ein Jahr später ein Platz in der damals noch kleinen Küche am Standort Milchstraße angeboten wurde, griff André Wieberg gerne zu. Heute leitet er 30 bis 40 Mitarbeiter in seiner Küche an. Sie bereiten in normalen Zeiten jeden Tag 400 Mittagessen plus ebenso viele Frühstücke vor.

Der Arbeitsplatz in der Küche ist bei vielen Mitarbeitern beliebt: Die Küche bietet Bewegung und viele verschiedene Arbeitsmöglichkeiten im Lager, beim Spülen, beim Kochen und an der Essensausgabe und Kasse. „Viele mögen die Spülküche, weil man dort sofort sieht, wie schön sauber alles geworden ist“, erzählt André Wieberg. Seine Tage plant er immer mit genügend Puffer, damit er für möglicherweise auftretende Probleme ausreichend Zeit hat. Besonders freut es ihn, wenn ein Mitarbeiter den Schritt nach draußen wagt, etwa in die Küche des Zoorestaurants Okavango.

Mit seiner Begeisterung fürs Kochen steckt er schnell auch seine Mitarbeiter an. „Die Leute identifizieren sich mit der Küche, obwohl die Arbeit körperlich anstrengend ist – das macht mir Freude.“ Er mag es, sich kreativ Gerichte auszudenken und mit den Lieferanten zu verhandeln. Ein Anliegen des Kochs ist es auch, den provielern gesundes und nachhaltiges Essen schmackhaft zu machen. „Ich bin sehr dankbar, dass ich bei proviel mit guten Zutaten arbeiten kann“, betont er.