

REGION

Mittwoch, 29.07.2026



Hessens Wirtschaftsminister Kaweh Mansoori (SPD, links) und der Landrat des Kreises Groß-Gerau, Thomas Will (SPD), bereiten in der Küche des AVM-Ausbildungsrestaurants Mangold in Bischofsheim ein Backhendl in Kürbiskern-Panade zu, mit Küchenchef Florian Rothbauer.

Foto: Marc Schüller

Mansoori am Herd

Hessens Wirtschaftsminister Kaweh Mansoori tauschte im Restaurant Mangold den Schreibtisch gegen die Schürze und kochte mit Azubis.

Von Marc Schüller

BISCHOFSHHEIM.

Schürze statt Sakko: Hessens Wirtschaftsminister Kaweh Mansoori (SPD) besuchte am Dienstag das Bischofsheimer Restaurant Mangold und kochte gemeinsam mit Auszubildenden, Küchenchef Florian Rothbauer und Landrat Thomas Will das Mittagsmenü.

„Beides macht Spaß und hat seine Herausforderungen“, lachte Mansoori darauf angesprochen, in welcher Form der „Wirtschaft“ es denn angenehmer zu arbeiten sei. Der Wirtschaftsminister war bereits im vergangenen Jahr im Bischofsheimer Restaurant Mangold zu Gast, damals lag der Fokus auf dem Ausbildungskonzept von Betreiber AVM. „Dabei hat er sich als begeisterter Hobbykoch offenbart, und daher haben wir für dieses Jahr einen Termin ausgemacht, wo er mal im Mittagsbetrieb mit in der Küche stehen kann“, verrät AVM-Geschäftsführer Olaf Doerenbecher.

Interessiert lauschte der Wirtschaftsminister den Ausführungen von Küchenchef Florian Rothbauer und holte sich für ihn wertvolle Praxistipps zum Schneiden von Gemüse und zum Filetieren des Hähnchens, denn am Dienstagmittag stand „Backhendl in Kürbiskernbröseln mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat“ auf der Karte des Mittagsmenüs.

Kochlehrling begeistert von Ausbildungserfahrung

Auch Landrat Thomas Will (SPD) war zu diesem Termin gekommen und auch er hat bereits Erfahrung in der Küche. „Das ist aber lange her, in meiner Schulzeit habe ich im Wahlpflichtunterricht gekocht“, berichtete er und lauschte ebenso andächtig den Ausführungen des Küchenchefs. So lernten beide, dass das geschnittene Hähnchenfleisch anschließend vakuumiert und dann etwa anderthalb Stunden im 56 Grad heißen Wasserbad vorgegart werde, ehe es am Ende mit der Kürbiskern-Panade im 180 Grad heißen Öl paniert werde, wie der Auszubildende Salman Guhaish demonstrierte.

Er berichtete zugleich auch von seiner Ausbildung, denn wie viele andere der 30 Auszubildenden des Mangold hatte auch er Probleme, einen Ausbildungsplatz zu finden. „Ich kann nur mutmaßen, warum ich keine Zusagen hatte“, erzählt der 19-Jährige und berichtet von Bewerbungen unter anderem als Mechatroniker. „Ich hatte keinen richtigen Wunschberuf oder war auf ein Metier festgelegt“, so der Auszubildende am Ende seines ersten Lehrjahrs. „Ich habe viel Ehrgeiz, und wenn mich etwas packt und fasziniert, dann gebe ich gerne alles. Die Ausbildung hier in der Küche macht viel Spaß.“

Für Geschäftsführer Olaf Doerenbecher eine schöne Aussage seines Mitarbeiters. Derzeit arbeiten 30 Auszubildende und 19 fest angestellte Mitarbeiter in der Küche und im Service des Mangold. Eine sehr hohe Zahl an Mitarbeitern, doch aufgrund der Natur des Projekts ein notwendiger Teil des Konzepts, das vielleicht auch andernorts Schule machen könnte. „Wir bei der AVM versuchen, Jugendlichen mit einem Päckchen im Leben eine Ausbildung zu verschaffen. In diesem Jahr haben alle unsere Auszubildenden ihre Prüfungen bestanden“, sagt er stolz. Dabei ist der Restaurantbetrieb nur eines von vier Standbeinen des Mangold und der AVM. Neben dem Ausbildungsbetrieb, bietet das Restaurant auch seine Dienste als Caterer an, bietet einen regulären Restaurantbetrieb und betreibt die Mensa der benachbarten Schule. „Für uns ist die schwarze Null das Ziel und dank des Zusammenspiels dieser vier Grundpfeiler gelingt uns dies auch“, so Doerenbecher abschließend.