

CHEF ON HIGH HEELS

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT
chefs! Serie Folge 22



„Erfolg ist für mich nicht eine Frage des Umsatzes oder Geldes. Wenn es so wäre, müsste ich mein Unternehmen vergrößern, aber das ist nicht meine Motivation“, sagt Carola Petrone. Stattdessen gibt sie ihr Know-how weiter, um ihren Beitrag dazu zu leisten, die Qualität der Ernährung in Krippen, Kindertagesstätten und Schulen generell zu verbessern.

Carola Petrone (42)

wurde in München geboren. Sie ist verheiratet mit dem Gastronomen Domenico Patrone und Mutter von drei Kindern. Die engagierte Köchin, die eigentlich Kauffrau gelernt hat, steht seit über 20 Jahren am Herd – erst nebenbei, dann im Betrieb ihres Mannes hauptberuflich. Der Name „Il Cielo“ (italienisch für Himmel) steht für himmlisch gutes Essen. Infos unter www.ilcielo.de. Das Herz des Unternehmens schlägt nach wie vor im Dorf-Gasthof „Il Plonner“ in Weßling, den sie gemeinsam mit ihrem Mann übernommen und zu einem Vorzeigebetrieb ausgebaut hat. Auch dort wird konsequent nach dem Motto „Frisch, Bio und aus der Heimat“ gekocht. Vor kurzem erhielt das Wirtsehepaar von Wirtschaftsstaatssekretär Franz-Josef Pschierer und dem bayerischen DEHOGA-Präsidenten Ulrich N. Brandl den begehrten GastroManagementPass (GMP), er gilt in der Branche als Garant für höchste Standards bei Qualität und Service in einem Unternehmen. Carola Petrone betreibt nebenbei im Übrigen auch noch den Blog www.die-bio-mama.de

FOTOS: ANGELA REIK (1); ULRICHSHOF/MICHAELA LANKE (2)

Carola Petrone kocht mit ihrem Unternehmen Il Cielo jeden Tag für 3 500 Kinder und Schüler in München und Umgebung – frisch, regional und in Bio-Qualität. Was als private Eltern-Initiative begann, hat sich innerhalb weniger Jahre zu einer unternehmerischen Erfolgsstory entwickelt. Ihr Traum: Weitere Wirte für ihre Philosophie und damit für eine bessere Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten zu begeistern

Schulanfang in Bayern: Im Büro von Carola Petrone in Weßling bei München herrscht nach dem Ende der Sommerferien Hochbetrieb. Die Schulen und Kindergärten übermitteln dem Catering-Spezialisten jetzt die Anzahl ihrer Essen. Eltern buchen sich im Abo-System ein, und für die Kinder mit Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden entsprechende Alternativen in den Speiseplänen erarbeitet. Es ist ganz schön was los, bei *Il Cielo*, aber trotz des Trubels nimmt sich die Chefin Carola Petrone ausführlich Zeit für ein Interview mit *chefs!*. Sie macht das gerne, denn inhaltlich geht es um ihr Lieblingsthema – gesundes und frisch zubereitetes Essen in Bio-Qualität für Kinder – und natürlich auch um sie persönlich und ihr Catering-Unternehmen.

Es gibt einiges zu erzählen: „Die letzten Jahre waren für uns unglaublich aufregend und spannend“, sagt Carola Petrone. „Als ich vor zehn Jahren die ersten Essen für die Kindertagesstätte meiner Tochter gekocht habe, konnte ich ja wirklich noch nicht absehen, was sich einmal daraus entwickeln sollte.“ Als Bayern seinerzeit das Versorgungsangebot in Kindergärten um eine Ganztagsbetreuung mit Mittagessen erwei-



terte, übernahm sie als Expertin und Wirt-Ehefrau auf Bitten der anderen Eltern die Suche nach einem geeigneten Caterer. Ihre Erfahrung: „Die Prospekte mit den vielen bunten Bildern von leckerem Essen waren schon beeindruckend, doch beim Durchlesen wurde mir klar, dass es sich lediglich um vor Ort aufzuwärmendes Tiefkühl-Essen handelt.“ Für Carola Petrone ein Schock. Besonders bedenklich fand sie die beigefügte Zutatenliste mit einer langen Auflistung von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und weiteren teils unverständlichen Essensbestandteilen. Es war für sie auch nicht ersichtlich, wo die Grundprodukte wie beispielsweise das Fleisch herkommen.

Sofort wurde ihr klar: „Das kann ich besser!“ Weil sie als Mutter und langjährige Köchin – wenngleich Autodidaktin, aber deshalb nicht minder engagiert – bereits

täglich für ihre Kinder frisch kochte, waren die zusätzlichen Essen für die Kindertagesstätte überhaupt kein Problem. Und es schmeckte den Kindern. Sehr schnell meldeten zwei weitere Kitas Bedarf an, sodass sie die Produktion aus ihrer Küche in die Vereinsgaststätte ihrer Mutter verlegen musste. Bereits innerhalb eines Jahres belieferte sie zwölf Einrichtungen mit insgesamt 150 Essen. In dieser Zeit sammelte sie wertvolle Erfahrungen. So stellte sich unter anderem heraus, dass eine vegetarische Ernährung, wie sie sich viele Eltern anfangs wünschten, bei der Mehrheit der Kinder nicht gut ankam. Bis heute treu geblieben ist Carola Petrone ihrer Philosophie der Verwendung von 100 Prozent Bio-Produkten, um ihren kleinen Gästen die bestmögliche Qualität garantieren zu können. Fleisch- und Wurstwaren kauft sie nur bei Bio-Metzgern in der Region, sodass

„Ich will auch in Zukunft die Bio-Mama sein, von der ihre kleinen Gäste sagen: „Das ist Carola, die für uns kocht“

Carola Patrone, Il Cielo, Weßling

sie sichergehen kann, dass das Fleisch artgerecht erzeugt wurde. Jegliche Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und/oder Konservierungsstoffen sind tabu, auch auf den Einsatz von Convenience-Ware verzichtet sie weitgehend. Das *Il Cielo*-Konzept basiert im Wesentlichen auf dezentralen Frischkochküchen, in denen in überschaubaren Mengen nur für Kinder gekocht wird. „Als wir anfangen, war das ein absolutes Novum im Markt für Schul-Catering“, sagt die „Bio-Mama“.

Projekt: Wirte kochen für Kinder

Seit 2013 veranstaltet Carola Petrone gemeinsam mit dem DEHOGA Bayern und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Seminare unter dem Thema „Wirte kochen für Kinder“. Aufgrund der guten Resonanz wird das Projekt auch im Jahr 2015 fortgesetzt. Zum Konzept gehören ein Grundlagenseminar, Koch- und Kalkulationsworkshops sowie das Kommunikationsseminar „Alle an einen Tisch!“. Gemeinsam mit den Leiterinnen der regionalen Vernetzungsstellen Schulverpflegung Bayern vermittelt Carola Petrone den angehenden Caterern die Inhalte. Ein weiteres Seminar dreht sich um die besonderen Anforderungen an Bio-Küchen. Das zweite Modul des Kooperationsprojekts ist ein Wirte-Coaching. Erfahrene Schulverpflegungs-Coaches der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern unterstützen dabei die Umsetzung der Seminarinhalte und begleiten den Wirt bei der Lösung individueller Fragestellungen. Mehr Informationen dazu gibt es im Internet unter www.schulverpflegung.bayern.de und www.btg-service.de



Die „Bio-Mama“ sorgt für Aufsehen und ist längst ein Liebling der Medien. Weil Carola Petrone einen Großteil ihrer Management-Aufgaben an ihre engsten Mitarbeiter delegiert, schafft sie sich die notwendigen Freiräume für öffentliche Auftritte, ohne dass ihr Unternehmen *Il Cielo* leidet.

„Dadurch können wir sehr flexibel auf die Bedürfnisse und Wünsche von Kindern reagieren, während ein nationaler Caterer, der tausende von Essen vorproduziert hat, nicht kurzfristig ein Essen, das bei den Kindern nicht gut ankommt, vom Speiseplan nehmen kann.“ Heute versorgt *Il Cielo* in München und Umgebung sieben Schulen und 35 Kindergärten. Gekocht wird an sechs Standorten an Schulen und im Gasthof *Il Plonner*. Die Warmhaltezeiten liegen auch bei den externen Einrichtungen deutlich unter einer Stunde; das ist Carola Petrone wichtig, damit die Speisenqualität erhalten bleibt.

Neben dem Feedback von Kindern und Eltern sind für Carola Petrone die Erfahrungen der Erzieher unglaublich wichtig. Bekommt sie beispielsweise die Rückmeldung, dass Blumenkohl auf den Tellern liegen bleibt, kann sie unmittelbar reagieren. Die Erzieher unterstützen sie auch dahingehend, dass sie ihre Gerichte für die Kinder durch dazu passende Geschichten interessanter machen (z.B. Linsengerichte durch das Märchen von Aschenputtel) oder die Kinder spielerisch durch Wettbewerbe zum Essen animieren (z.B. Rote Bete: Wer hat die roteste Zunge?).

Als Erfolgsgeheimnis ihrer Küche nennt Carola Petrone neben Frische und Produktqualität vor allem die Einfachheit ihrer Rezepte. Sie hat in den letzten Jahren die Erfahrung gemacht, dass Kinder aufgrund ihrer sehr fein ausgeprägten Geschmacks- und Geruchsnerven gewürzte

Gerichte eher meiden. Je natürlicher und einfacher ein Gericht zubereitet wird, desto höher die Akzeptanz. Da Gemüse bei den meisten Kindern nicht gerade der Renner ist, wird es z.B. püriert und als Rahmsoße mit Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln kombiniert. Dazu gibt's immer ein großes, leckeres Dessert wie Milchreis oder Pudding, um die Kinder zur Wahl eines Menüs zu animieren.

Den heutigen Erfolg von Carola Petrone verdeutlicht das Beispiel der Europäischen Schule in München, wo sie sich in der Ausschreibung gegen einen Global Player aus der Catering-Branche durchsetzte. Dort ist die Anzahl der Essensteilnehmer mit dem *Il Cielo*-Engagement von 1200 Kindern und Lehrern auf aktuell fast 2000 gestiegen. Noch tut das Unternehmen der „Bio-Mama“ den etablierten Caterern nicht wirklich weh, aber der Gewinn der Ausschreibung für die Europäische Schule sorgte in der Branche schon für Aufsehen. In einem Interview mit dem Magazin „stern“ antwortete Carola Petrone auf die Frage nach ihrer Beliebtheit bei Groß-Caterern: „Ich pikse. Ich zeige den Großen, dass man Wert auf Qualität legen kann und trotzdem nicht Pleite geht. Ich finde, viele kleine Küchen sollten für unsere Kinder kochen, nicht wenige große. Daran krankt es im System.“ Sie ist felsenfest davon überzeugt, dass Wirte aufgrund ihrer Verwurzelung in den Regionen die besseren Schulverpfleger

„Ich finde, viele kleine Küchen sollten für unsere Kinder kochen, nicht wenige große. Daran krankt es im System.“

Carola Petrone, Il Cielo

Aufgaben an ihre engsten Mitarbeiter delegiert, schafft sie sich die dafür notwendigen Freiräume. „Ich organisiere mich quasi selbst aus dem Unternehmen weg, um so oft wie möglich vor Ort präsent sein zu können.“ Obwohl sie inzwischen sieben Küchenleiter und rund 120 Köche und Hilfskräfte beschäftigt, will sie auch in Zukunft die Bio-Mama sein, von der ihre kleinen Gäste mit Stolz sagen: „Das ist Carola, die für uns kocht.“ – Ein Image, von dem große Caterer nur träumen können.

Jörg-Michael Ehrlich |

FOTOS: ULRICH-SHOFF/MICHAELA LANKE (2); CHEFS-ARCHIV (1)