

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

WIE KÖCHINNEN UND RESTAURATIONSFACHLEUTE
MOTIVIERTER UND KOMPETENTER WERDEN, VEGETARISCHE
UND VEGANE MENÜS ZU KOCHEN UND ZU EMPFEHLEN

INNOVATIONEN IN DER BERUFS- UND WEITERBILDUNG

Innovationsblatt

Sonja Trachsel, Flavio von Rickenbach, Priska Baur

September 2019

ZHAW Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen und
Berufsfachschule BBB – Berufsbildung Baden

IMPRESSUM

AUTORINNEN

Sonja Trachsel, Flavio von Rickenbach, Priska Baur

HERAUSGEBERIN

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
NFP 69 Projekt NOVANIMAL Innovationen in der Ernährung
© AutorInnen

WEBSITE

www.novanimal.ch

GESTALTUNG

Lorenz Rieger

ZITIERVORSCHLAG

Trachsel, S. von Rickenbach, F., & Baur, P. (2019). *Innovationen in der Berufs- und Weiterbildung. Wie KöchInnen und Restaurationsfachleute motivierter und kompetenter werden, vegetarische und vegane Menüs zu kochen und zu empfehlen* (NOVANIMAL Innovationsblätter). Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Innovationsblatt

In den gastronomischen Berufslehren in der Schweiz sind der Ressourcenverbrauch und die Umweltauswirkungen der Ernährung ein Randthema. Es wird nicht vermittelt, dass die Produktion von Fleisch, Milch und anderen tierischen Nahrungsmitteln die Umwelt in den meisten Fällen stärker belastet als die Produktion von pflanzlichen Nahrungsmitteln. Vegetarische und vegane Gerichte werden als Ausnahme betrachtet und für die kleine Minderheit der Gäste, die einen vegetarischen oder veganen Lebensstil pflegen, angeboten. Es ist zu wenig bekannt und bewusst, dass eine wachsende Zahl von Menschen ihren Konsum von tierischen Produkten aus ökologischen, gesundheitlichen oder tierethischen Gründen reduzieren und vielfältige und qualitativ hochstehende vegetarische und vegane Gerichte in der Ausser-Haus-Verpflegung erwarten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | EINLEITUNG | 5 |
| | 1.1 ZIEL DER INNOVATIONEN | 5 |
| | 1.2 FORSCHUNGSERGEBNISSE ZUR BEGRÜNDUNG DER INNOVATIONEN | 7 |
| 2 | INNOVATIONEN | 9 |
| | 2.1 FERTIGKEITEN IN DER GRUNDBILDUNG | 9 |
| | 2.2 HINTERGRUNDWISSEN IN GRUNDBILDUNG | 10 |
| | 2.3 BILDUNGSPLÄNE & LEHRMITTEL | 12 |
| | 2.4 AUFWERTUNG LEHRE | 12 |
| | 2.5 SPEZIALISIERUNG BERUFSBILDUNG | 14 |
| 3 | FAZIT | 15 |
| 4 | POSTER | 16 |
| 5 | QUELLEN | 17 |

1 EINLEITUNG

Der Konsum tierischer Nahrungsmittel steigt weltweit (Godfray et al., 2018). Dies bringt unerwünschte Folgen mit sich. Die Produktion tierischer Nahrungsmittel verbraucht im Vergleich zur Herstellung pflanzlicher Nahrungsmittel mehr Ressourcen und bringt grössere Umweltbelastungen mit sich (Godfray et al., 2018). Auch Gesundheitsrisiken nehmen durch einen hohen Konsum tierischer Lebensmittel zu (Willett et al., 2019).

Die Ernährungsgewohnheiten in der Schweiz weisen einen hohen Anteil von Fleisch und anderen tierischen Produkten auf (Chatelan et al., 2017; Micha et al., 2015). Zugleich werden in der Schweiz knapp die Hälfte aller Hauptmahlzeiten ausser Haus eingenommen (Rediger, 2015). Das Speiseangebot in der Gastronomie hat damit einen erheblichen Einfluss darauf, wie sich grosse Teile der Schweizer Bevölkerung ernähren.

1.1 ZIEL DER INNOVATIONEN

Damit in der Schweiz pro Kopf weniger Fleisch und allgemein weniger tierische Nahrungsmittel konsumiert werden, ist eine mögliche Massnahme¹, das Angebot vegetarischer und veganer Gerichte in der Schweizer Gastronomie zu erhöhen und zu verbessern. Hierfür sind unter anderem auch zusätzliche bzw. andere Fertigkeiten und erweitertes Hintergrundwissen der Fachkräfte in der Gastronomie nötig. Diese Kompetenzen können bereits in der beruflichen Grundbildung von Köchen, Köchinnen und Restaurationsfachleuten und dann in anknüpfenden Weiterbildungen gefördert werden. Daher sollen die hier vorgeschlagenen Innovationen zu folgendem Ziel beitragen:

Ziel der Innovationen

Köche und Köchinnen und Restaurationsfachleute sind motiviert und kompetent, attraktive vegetarische und pflanzliche Gerichte zu kochen und zu empfehlen.

Um dieses Ziel zu erreichen, schlagen wir Innovationen in fünf Bereichen vor. Die Innovationsideen entwickelten wir aus unseren Forschungsergebnissen auf der Basis von folgenden vier Datenerhebungen:

1. Untersuchung der Bildungspläne und ausgewählter Lehrmittel der beiden Berufsbildungen, Koch/Köchin EFZ und Restaurationsfachmann/-frau EFZ

¹ Andere Möglichkeiten zur Reduktion des Konsums tierischer Nahrungsmittel pro Kopf in der Gastronomie sind:

- Kleinere Fleischportionen pro Teller anbieten
- Fleisch als Gewürz verwenden
- Schlachttiere vollständiger für die menschliche Ernährung verwenden (from nose to tail) (vgl. hierzu Baur & Egeler, 2019).

6

2. Befragung von Lehrpersonen in diesen beiden Berufsbildungen
3. Gruppeninterviews von BerufsschülerInnen dieser beiden Berufsbildungen
4. Aufsätze, die von den BerufsschülerInnen zu den Themen «Umwelt und Ernährung», «Gesundheit und Ernährung», «Tiere und Ernährung» und «mein eigenes Traumrestaurant» verfasst wurden

Die Analyse der Lehrmittel und Bildungspläne und der Daten aus den Befragungen konzentrierte sich hauptsächlich auf folgende Themen:

- Stellenwert der vegetarischen und veganen Küche in der beruflichen Grundbildung
- Wissen und Einstellung zu Umwelt und Ernährung, Gesundheit und Ernährung sowie zur Haltung von Tieren für die Nahrungsmittelproduktion

Aufgrund dieser Analysen arbeiteten wir die im Kapitel 2 präsentierten Innovationsideen aus. Dieselben Innovationen wurden am NOVANIMAL-Dialog² mit Fachleuten aus der Praxis, von der Landwirtschaft über die Nahrungsmittelindustrie bis zur Gastronomie und zu den KonsumentInnen, diskutiert (vgl. Abbildung 1). Die Ergebnisse aus diesen Diskussionen flossen vor allem in die Beurteilung von Kräften ein, die die Umsetzung einer Innovation vorantreiben oder hemmen könnten.



Abbildung 1 **Gespräche mit FachexpertInnen aus der Praxis am NOVANIMAL Dialog, 10. September 2018, Markthalle Basel** (© Foto Rita Strasser, Berner Fachhochschule)

² Der NOVANIMAL-Dialog fand am 10. September 2018 in der Markthalle in Basel statt (weitere Informationen unter <https://novanimal.ch/dialog/>).

1.2 FORSCHUNGSERGEBNISSE ZUR BEGRÜNDUNG DER INNOVATIONEN

Das Wissen der auszubildenden Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute über Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelproduktion, Ressourcenverbrauch und Umweltbelastungen ist lückenhaft (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019). Die meisten kennen zwar eine Auswahl von Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt. Wie diese im Detail aussehen, ist aber wenig bekannt (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019). Ebenso werden in den Lehrmitteln Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt nur am Rande behandelt (Jenny, Trachsel, & Baur, 2017).

Die Mehrheit der Berufslernenden und ihrer Lehrpersonen schätzen Tierhaltungsstandards in der Schweiz als tiergerecht ein. Allerdings ohne die Details dieser Standards zu kennen (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019). Auch in den Lehrmitteln wird die konkrete Tierhaltung in der Schweizer Nahrungsmittelproduktion nicht beschrieben (Jenny et al., 2017).

Die Gespräche mit den BerufsschülerInnen und ihren Lehrpersonen zeigten, dass eine vielfältige Ernährung mit pflanzlichen und tierischen Produkten als gesund gilt (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019). Dabei wird ein zu hoher Fleischkonsum ebenso wie ein Verzicht auf tierische Produkte in der Ernährung als ungesund angesehen.

Die Berufslernenden kennen zwar einige vegetarische Gerichte, aber nur wenige vegane (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, & Jenny, 2019). Spontan kamen den Berufslernenden insgesamt 59 unterschiedliche vegetarische und 25 verschiedene vegane Gerichte für einen Hauptgang in den Sinn. Dies spiegelt die Wahrnehmung der Berufslernenden und ihrer Lehrpersonen, dass in der Gastronomie vegetarische Gerichte im Vergleich zu veganen viel häufiger angeboten werden (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019).

Ein ähnliches Bild ergab sich auch bei der Auszählung der Rezepte in den Lehrmitteln³: Wie die Abbildung 2 zeigt, enthalten die Mehrheit der Hauptgerichte und warmen Vorspeisen Fleisch oder andere tierische Nahrungsmittel (Jenny et al., 2017). Trotzdem ist der Anteil vegetarischer Hauptmahlzeiten in den Lehrmitteln relativ gross. In der Wahrnehmung von Fachleuten scheint der Anteil vegetarischer Hauptgänge in einer Speisekarte eines Restaurants in der Schweiz häufig kleiner als einen Drittel (33%) zu sein (vgl. Kapitel 2.1.2).

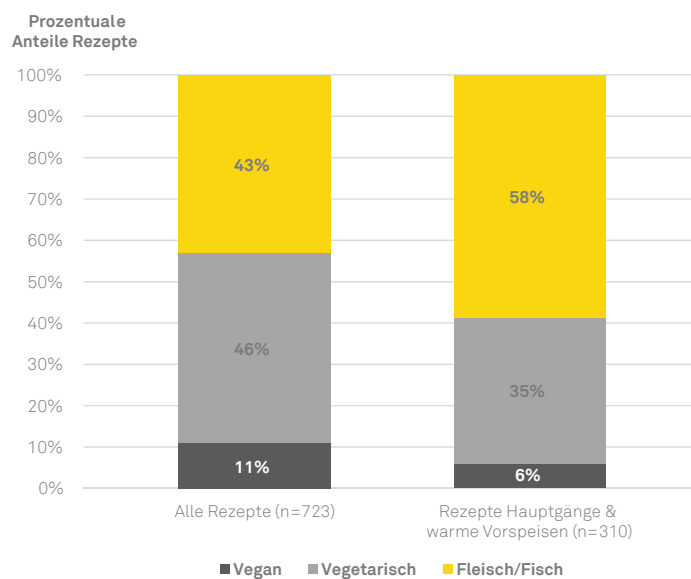


Abbildung 2 Verteilung der Rezepte im Pauli «Rezeptbuch der Küche» (Egli, 2016) nach Hauptgang und warmen Vorspeise (© Eigene Darstellung nach Jenny et al. 2017. Grafik: Sonja Trachsel)

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten wird von Berufslernenden und ihren Lehrpersonen als eher unbedeutend eingeschätzt (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019). Dabei werden vegetarische und vegane Gerichte vor allem als Angebot für Gäste verstanden, die sich immer vegetarisch oder vegan ernähren. Weniger bewusst scheint den Befragten zu sein, dass auch Personen, die Fleisch und andere tierische Produkte essen, vegetarische und vegane Gerichte nachfragen. Sowohl in den Gesprächen als auch in den Lehrmitteln wird Flexitarismus als neuer Trend in Richtung eines moderaten Fleischkonsums nicht erwähnt (Jenny et al., 2017; Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019).

³ Egli, C. (2016). Pauli Rezeptbuch der Küche. (C. Pauli & P. Pauli, Eds.) (4th ed.). Winterthur: Pauli Fachbuchverlag.

2 INNOVATIONEN

2.1 FERTIGKEITEN IN DER GRUNDBILDUNG

Damit vermehrt qualitativ hochwertige vegetarische und vegane Gerichte in der Gastronomie angeboten und empfohlen werden, benötigen die Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute das entsprechende fachliche Praxiswissen. Um mehr Fertigkeiten in der vegetarischen und veganen Küche vermitteln zu können, braucht es mehr Raum und Zeit dafür in den Berufsfachschulen, aber auch in den Lehrbetrieben. Dort müssen AusbilderInnen für die vegetarische und vegane Küche sensibilisiert werden. Damit BerufsschülerInnen Gelegenheit haben, vegetarische und vegane Speisen auch im Berufsalltag zuzubereiten und zu empfehlen, sollten die Lehrbetriebe ein Mindestangebot an vegetarischen und veganen Gerichten aufweisen.

Die Aneignung von Fertigkeiten in der vegetarischen und veganen Küche könne einfach und effektiv gefördert werden, waren sich PraxisvertreterInnen am NOVANIMAL Dialog einig: Wenn das Thema vegetarische oder vegane Gerichte in die Berufsabschlussprüfung aufgenommen würde, hätte dies eine grosse Wirkung. Laut PraxisvertreterInnen beeinflusst die Schlussprüfung stark, welche Fertigkeiten sich die Berufslernenden aneignen wollen und auch worauf sich die Lehrpersonen im Unterricht vor der Prüfung konzentrieren. Aus den Interviews mit Lehrpersonen der Berufsschule ist bekannt, dass im Kanton Solothurn bereits bei der Abschlussprüfung der Restaurationsfachleute verlangt wird, dass ein vegetarischer Gast bedient wird.

Treibende Kräfte

Im Moment wird die berufliche Grundbildung für Köchinnen und Köche überarbeitet. Dies böte die Gelegenheit, Ideen zur Förderung der vegetarischen und veganen Küche in der beruflichen Grundbildung einzubringen, meinten PraxisvertreterInnen am NOVANIMAL Dialog.

Berufslernende erweckten bei den Befragungen den Eindruck, offen zu sein für die Thematisierung vegetarischer und veganer Gerichte und Ernährungsweisen. Gerade die vegane und teilweise auch die vegetarische Küche und auch Vegetarismus und Veganismus als Lebensstile scheinen ein präsent und vor allem auch kontrovers diskutiertes Thema zu sein (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019). In zwei der insgesamt sechs befragten Berufsschulklassen gab es je eine Veganerin⁴. Gemäss Aussagen der BerufsschülerInnen würden auch Gäste in ihren Lehrbetrieben vermehrt vegetarische und auch vegane Gerichte verlangen (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019).

⁴ Die beiden Personen, die sich vegan ernährten, waren beide in einer Klasse von angehenden Restaurationsfachleuten EFZ. In den Klassen der angehenden KöchInnen gab es keine VeganerInnen oder VegetarierInnen.

Dies weist darauf hin, dass sich die Gastronomie künftig wahrscheinlich mit einer noch grösseren Nachfrage nach vegetarischen und veganen Produkten auseinandersetzen muss.

Hemmnisse

Verschiedene VertreterInnen aus der Praxis bestätigten am NOVANIMAL Dialog, dass in der Schweizer Gastronomie häufig nur wenige vegetarische Gerichte angeboten würden: «Oft gibt es nur zwei oder drei vegetarische Hauptgerichte. Häufig sind dies ein Gemüse- oder Salatteller». Das bedeutet, dass es schwierig sein könnte, Lehrbetriebe zu finden, die Mindestanforderungen an ein vegetarisches und veganes Angebot erfüllen. Dieselben PraxisvertreterInnen gaben auch zu bedenken, dass Lehrbetriebe knapp sind. Dies mache es noch schwieriger, Mindestanforderungen umzusetzen.

Die Sensibilisierung der AusbilderInnen in den Lehrbetrieben könnte das Verständnis für ein grösseres Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten fördern. Im Zuge dieser Sensibilisierung könnten Verantwortlichen in den Lehrbetrieben auch Chancen eines grösseren vegetarischen und veganen Angebots aufgezeigt werden.

2.2 HINTERGRUNDWISSEN IN GRUNDBILDUNG

Unsere Grundannahme ist, dass mehr Hintergrundwissen zu Nahrungsmitteln die Motivation erhöht, vegetarische und vegane Gerichte zuzubereiten und zu empfehlen. Um unser Innovationsziel zu erreichen, sollten daher angehende Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute in ihrer beruflichen Grundbildung vertiefte Kenntnisse zu folgenden Themenbereichen erhalten:

- Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelproduktion und Umweltbelastungen; insbesondere auch die Gegenüberstellung der Produktion von tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Tierhaltung, Tierschutz und Tierwohl, vor allem in der Schweiz aber auch in anderen Ländern
- Vielfalt der Esskulturen und internationale Ernährungstrends mit Fokus auf pflanzliche Nahrungsmittel

Treibende Kräfte

Umweltbelastungen der Nahrungsmittelproduktion und ethische Fragen zur Tierhaltung in der Nahrungsmittelproduktion werden in der Gastronomie wahrgenommen, wie die Gespräche am NOVANIMAL Dialog und die Befragungen an der Berufsschule zeigten. Die befragten Personen finden es wichtig, dass Berufsleute in der Gastronomie dem Gast Auskunft zur Produktion und Herkunft eines Nahrungsmittels geben können.

Mehr Hintergrundwissen über unsere Ernährung interessiert auch die Berufslernenden. In unseren Befragungen diskutierten die Berufslernenden beispielsweise Fragen rund um den Fleischkonsum intensiv: insbesondere welches Fleisch und wie viel Fleisch konsumiert werden sollte (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019). In den Gesprächen mit den BerufsschülerInnen und ihren Lehrpersonen wurde häufig argumentiert, dass wir in der Schweiz im Überfluss leben würden und damit auch zu viel Fleisch konsumieren würden (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019). Gleichzeitig wurde aber zur Reduktion der negativen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt nur ganz vereinzelt vorgeschlagen, den Konsum von Fleisch oder allgemein tierischen Produkten einzuschränken (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019). Bisweilen schlugen die Berufslernenden auch einen zurückhaltenden Fleischkonsum für eine gesunde Ernährung vor (Trachsel, von Rickenbach, Baur, & Jenny, 2019).

Hemmnisse

PraxisvertreterInnen am NOVANIMAL Dialog und auch Interviewpartner von der Berufsschule erkennen bei den Gästen ein geringes Interesse an Nachhaltigkeit (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019). Der Genuss würde bei den meisten Gästen im Vordergrund stehen. Diese Wahrnehmung der Gästebedürfnisse führt möglicherweise dazu, dass Fragen rund um Umweltbelastungen und Tierhaltung bei der Bewirtung in den Hintergrund treten. Diese Wahrnehmung könnte auch bewirken, dass Lehrpersonen, die angehende Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute ausbilden, die Behandlung ökologischer und ethischer Fragen im Unterricht als zweitrangig ansehen.

2.3 BILDUNGSPLÄNE & LEHRMITTEL

Damit mehr Fertigkeiten für die Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte, sowie Hintergründe über die Nahrungsmittelproduktion und über andere Esskulturen vermittelt werden können, braucht es Anpassungen in den Bildungsplänen und Lehrmitteln.

In den Bildungsplänen müssen Lernziele zu den Themen Nahrungsmittelproduktion und Umwelt, Tierhaltung und Tierwohl in der Nahrungsmittelproduktion und Vielfalt der Esskulturen formuliert werden. In den Lehrmitteln werden dann die Themen inhaltlich umgesetzt.

Treibende Kräfte

Die Lehrmittel und Bildungspläne werden in regelmässigen Abständen überarbeitet und angepasst. Dies bietet sicher Gelegenheiten, neue Ziele und Inhalte einzubringen.

Hemmnisse

Die Lehrmittel werden in Fachgremien erarbeitet. Dort verfassen verschiedene Fachleute Inhalte für die Lehrmittel. Wie am NOVANIMAL Dialog diskutiert wurde, sei es schwierig, einmal in die Lehrmittel aufgenommene Inhalte wieder herauszustreichen. Die Entfernung von bestimmten Inhalten könnte zu Unstimmigkeiten in diesen Fachgremien führen.

2.4 AUFWERTUNG LEHRE

Wenn neue Inhalte in die Berufslehre eingefügt werden, braucht es auch neue Unterrichtseinheiten, wo diese Kenntnisse vermittelt werden können.

In gemeinsamen, überbetrieblichen Kursen für KöchInnen und Restaurationsfachleute können die oben genannten Themen behandelt werden. Gleichzeitig findet so auch ein stärkerer Austausch zwischen der Küche und dem Service statt.

Austauschprogramme für Berufslernende im In- und Ausland erweitern ihren Horizont und geben Einblicke in andere Arten zu kochen bzw. zu essen und fördern das Verständnis für unterschiedliche Esskulturen. Solche Programme werden beispielsweise von der Berufsfachschule Baden schon angeboten.

Um die zusätzlichen Inhalte integrieren zu können – ohne bisherigen Stoff zu kürzen – könnte die Dauer der Kochlehre und der Lehre als Restaurationsfachperson von drei auf vier Jahre erhöht werden.

Analog zur heutigen Berufsbildung Diätkoch/Diätköchin EFZ könnten zusätzliche Lehrjahre als Ausbildung zum vegetarischen/veganen Koch oder zur vegetarischen/veganen Köchin angeboten werden.

Treibende Kräfte

Im Moment wird die berufliche Grundbildung für Köchinnen und Köche überarbeitet. Dies böte die Gelegenheit, Ideen für die Anpassungen einzubringen. Hinzukommt, dass eine Aufwertung der Lehre mit neuen, attraktiven Lehrangeboten notwendig ist, da das Interesse an Berufslehren in der Gastronomie abnimmt (Gerig & Zumbühl, 2017).

Hemmnisse

Bei der Überarbeitung der Lehre Koch/Köchin EFZ im Jahre 2010 sei die Kochlehre von vier auf drei Jahre reduziert worden, wie PraxisvertreterInnen am NOVANIMAL Dialog erklärten. Daher könnte es schwierig durchsetzbar sein, nach einer so kurzen Zeit, die Dauer der Lehre wieder zu erhöhen. Bei einer Verlängerung der Lehre würden auch die Anforderungen an die Lehrbetriebe steigen. Gemäss Aussagen von PraxisvertreterInnen am NOVANIMAL Dialog könnte es dann schwierig sein, genügend Lehrbetriebe zu finden.

Die Zusatzlehre als Diätkoch/-köchin EFZ soll im Zuge der Reformierung der Kochlehre abgeschafft werden, wie am NOVANIMAL Dialog und in den Gesprächen mit den Lehrpersonen erklärt wurde. Die PraxisvertreterInnen deuteten an, dass Zusatzlehren nicht mehr gewünscht seien. Die Frage stellt sich, ob dies auch für eine Zusatzlehre für vegetarische und vegane Küche gelten würde.

Die Notwendigkeit, die Lehre attraktiver zu gestalten, kann dazu verhelfen, dass mindestens gewisse der hier genannten Aufwertungsmassnahmen umgesetzt werden.

2.5 SPEZIALISIERUNG BERUFSBILDUNG

Eine neue Lehre als vegetarische und vegane KöchIn bietet die Chance, ein neues Zielpublikum für den Kochberuf zu begeistern. Damit eine spezialisierte Ausbildung attraktiv ist, braucht es zudem gute Weiterbildungsmöglichkeiten nach der beruflichen Grundbildung.

Damit eine solche Lehre überhaupt angeboten werden kann, müssen Lehrpersonen mit entsprechendem Wissen verfügbar sein.

Treibende Kräfte

Eine spezialisierte Berufslehre für vegetarische und vegane Küche entspricht der zunehmenden Spezialisierung in der modernen Arbeitswelt (Baur, Schlupe, & Minsch, 2017). Es ist anzunehmen, dass dieser Trend auch in der Gastronomie noch weiter fortschreitet. SpezialistInnen für vegetarische und vegane Küche könnte es einerseits in dafür spezialisierten Gastronomiebetrieben brauchen. Andererseits könnten in der Gemeinschaftsgastronomie vegetarische und/oder vegane Gerichte von dafür spezialisierten KöchInnen zubereitet werden. Eine Berufsbildung für vegetarische und vegane Küche würde eine solche Spezialisierung unterstützen und eine qualitative und quantitative Steigerung des Angebotes vegetarischer und veganer Gerichte ermöglichen.

Hemmnisse

Am NOVANIMAL Dialog gaben PraxisvertreterInnen aus der Gastronomie zu bedenken, dass eine Lehre für vegetarische und vegane Küche zu wenig nachgefragt würde. Vegetarische und vegane Küche wird oft mit Vegetarismus und Veganismus als Lebensstile von Minderheiten in Verbindung gebracht (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019). Dies könnte Fachleute in der Gastronomie in ihrer Ansicht bestärken, dass keine grosse Nachfrage nach einer Lehre als vegetarische/vegane Köchin/Koch besteht. Allerdings könnte die zunehmende Zahl von FlexitarierInnen dazu führen, dass in der Gastronomie eine verstärkte Nachfrage eines grösseren Bevölkerungsanteils nach vegetarischen und veganen Gerichten wahrgenommen würde. Wenn von Gastronomie- und Berufsbildungsverantwortlichen vegetarische und vegane Gerichte als «längerfristigen» Trend eingeschätzt würden, würden möglicherweise auch die Berufsbildungen entsprechend angepasst, wie aus den Gesprächen mit Lehrpersonen hervorging (Trachsel, von Rickenbach, Baur, Matyas, et al., 2019).

3 FAZIT

Damit KöchInnen und Restaurationsfachleute motiviert und kompetent sind, vegetarische Gerichte vermehrt zu kochen und zu empfehlen, braucht es in ihrer beruflichen Grundbildung und auch in anschließenden Weiterbildungen genügend Raum und Zeit für die vegetarische und vegane Küche und Hintergrundwissen zu Zusammenhängen der Ernährung mit Umwelt, Gesundheit und Tieren. Platz für die zusätzlichen Fertigkeiten in der vegetarischen und veganen Küche und für vertieftes Hintergrundwissen zu unserer Ernährung kann über verschiedene Wege geschaffen werden: Anpassungen in den Bildungsplänen, in den Lehrabschlussprüfungen und Lehrmitteln, Einführung neuer Unterrichtseinheiten, Sensibilisierung der AusbilderInnen in den Lehrbetrieben, neue Anforderungen an Lehrbetriebe und eine neue Berufslehre als vegetarische/vegane KöchIn mit entsprechenden Weiterbildungsmöglichkeiten.

4 POSTER

Sonja Trachsel II Flavio von Rickenbach II Priska Baur ZHAW Wädenswil

Lernen Innovationen Gastronomie

NOVANIMAL
Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Ziel Innovationen

Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute sind motiviert und kompetent, attraktive vegetarische und vegane Gerichte zu kochen und zu empfehlen.

Fertigkeiten in Grundbildung

- Platz in Theorie und Praxis für vegetarische Küche
- Platz in Theorie und Praxis für vegane Küche
- Mindestanforderungen für Lehrbetriebe bzgl. vegetarischem & veganem Angebot
- Sensibilisierung AusbilderInnen in Lehrbetrieben

Aufwertung Lehre

- Von 3- zu 4-jähriger Lehre Köchin/Koch EFZ
- Von 3- zu 4-jähriger Lehre Restaurationsfachmann/-frau EFZ
- Zusatzlehre vegetarischer/veganer Koch EFZ (analog Diätkoch/köchin EFZ)
- Zusatzmodul Nachhaltigkeit
- Gemeinsame überbetriebliche Kurse für Köche/Köchinnen und Restaurationsfachleute
- Mehr Austauschprogramme für Lernende im In- und Ausland

Hintergrundwissen in Grundbildung

- Vertiefte Kenntnisse:
- Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelproduktion und Umwelt
 - Tierhaltung, Tierschutz und Tierwohl
 - Vielfalt Esskulturen und internationale Ernährungstrends

Spezialisierung Berufsbildung

- Auf vegetarische & vegane Küche spezialisierte LehrerInnen
- Neue Lehre: vegetarische & vegane Köchin/Koch EFZ
- Höhere Berufsprüfung: Chefkoch/-köchin vegetarische und vegane Küche

Bildungspläne & Lehrmittel

- Mehr vegetarische & vegane Rezepte
- Mehr Wissen:
- Nahrungsmittelproduktion und Umwelt
 - Nahrungsmittelproduktion und Tierhaltung, Tierschutz und Tierwohl
 - Esskulturen und internationale Ernährungstrends
- Lehrabschlussprüfung:
- Vegetarisches oder veganes Menü ins Qualifikationsverfahren aufnehmen

Vegetarisch = ovo-lakto-vegetarisch (inkl. Eier, Milch)
Vegan = ausschliesslich pflanzliche Zutaten



www.NOVANIMAL.ch

Version nach Dialog // September 2018

zhaw
 ZHAW Hochschule für Technik
 ZHAW Hochschule für Angewandte Wissenschaften
 ZHAW Hochschule für Gestaltung

Novanival
 Einmalig. Einmalig und nachhaltig. Lebensmittelproduktion
 Innovative. Innovative Konzepte für die Zukunft.

5 QUELLEN

- Baur, P., & Egeler, G.-A. (2019). *Innovationen im Menü-Angebot: Was es braucht, damit die Gäste häufiger und mit Genuss vegetarisch und vegan essen* (NOVANIMAL Innovationsblatt). In preparation, Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.
- Baur, P., Schlupe, I., & Minsch, J. (2017). *Trends im Bedürfnisfeld Ernährung: Treiber und Hemmnisse auf dem Weg zu ressourcenleichten Esskulturen* (NOVANIMAL Working Papers No. 1). Wädenswil: Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. <https://doi.org/10.21256/zhaw-1401>
- Chatelan, A., Beer-Borst, S., Randriamiharisoa, A., Pasquier, J., Blanco, J. M., Siegenthaler, S., ... Bochud, M. (2017). Major differences in diet across three linguistic regions of Switzerland: Results from the first national nutrition survey menuCH. *Nutrients*, 9(1163), 1–17. <https://doi.org/10.3390/nu9111163>
- Egli, C. (2016). *Pauli Rezeptbuch der Küche*. (C. Pauli & P. Pauli, Eds.) (4th ed.). Winterthur: Pauli Fachbuchverlag.
- Gerig, K., & Zumbühl, M. (2017). *Lehrlingsbarometer 2017*. Hergiswil: GfK Switzerland AG im Auftrag von Hotel & Gastro Union.
- Godfray, H. C. J., Aveyard, P., Garnett, T., Hall, J. W., Key, T. J., Lorimer, J., ... Jebb, S. A. (2018). Meat consumption, health, and the environment. *Science*, 361(6399), eaam5324. <https://doi.org/10.1126/science.aam5324>
- Jenny, M., Trachsel, S., & Baur, P. (2017). *Umwelt, Gesundheit und Tiere in Lehrmitteln für Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute* (NOVANIMAL Working Paper No. 3). Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. <https://doi.org/10.21256/zhaw-1403>
- Micha, R., Khatibzadeh, S., Shi, P., Andrews, K. G., Engell, R. E., & Dariush, M. (2015). Global, regional and national consumption of major food groups in 1990 and 2010: a systematic analysis including 266 country-specific nutrition surveys worldwide. *BMJ Open*, 5(e008705), 1–23. <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2015-008705>
- Rediger, M. (2015). Marktentwicklung. *Ausser-Haus-Konsum in der Schweiz*. In *Agrarbericht 2015*. Bern: Bundesamt für Landwirtschaft BWL. Retrieved from <http://2015.agrarbericht.ch/de/markt/marktentwicklungen/ausser-haus-konsum-in-der-schweiz>
- Trachsel, S., von Rickenbach, F., Baur, P., & Jenny, M. (2019). *Was wissen angehende KöchInnen, Restaurationsfachleute, Küchenangestellte und ihre Lehrpersonen über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt, Gesundheit, Tieren?* (NOVANIMAL Kurzbericht). In preparation, Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.
- Trachsel, S., von Rickenbach, F., Baur, P., Matyas, J., & Jenny, M. (2019). *Meinungen und Einstellungen von angehenden KöchInnen, Restaurationsfachleuten, Küchenangestellten und ihren Lehrpersonen zur vegetarischen und veganen Küche*. (NOVANIMAL Kurzbericht). In preparation, Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... Murray, C. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 6736(18), 3–49. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

