

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

MEINUNGEN UND EINSTELLUNGEN VON ANGEHENDEN
KÖCHINNEN, RESTAURATIONSFACHLEUTEN,
KÜCHENANGESTELLTEN UND IHREN LEHRPERSONEN

VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE AUS SICHT VON BERUFSLERNENDEN IN DER GASTRONOMIE

Kurzbericht

Sonja Trachsel, Flavio von Rickenbach, Priska Baur, Julia Matyas, Maurus Jenny

August 2019

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

IMPRESSUM

AUTORINNEN

Sonja Trachsel, Flavio von Rickenbach, Priska Baur, Julia Matyas,
Maurus Jenny

HERAUSGEBERIN

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

NOVANIMAL wurde vom Schweizerischen Nationalfonds SNF
unterstützt; Nationales Forschungsprogramm NFP 69 Gesunde
Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion



Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

WEBSITE

www.novanimal.ch

DANKSAGUNG

Vielen Dank an die Berufsfachschule BBB (BerufsBildungBaden)
für die erfolgreiche Zusammenarbeit.

GESTALTUNG

Lorenz Rieger

ZITIERVORSCHLAG

Trachsel, S., von Rickenbach, F., Baur, P., Matyas, J. & Jenny, M.
(2019). *Vegetarische und vegane Küche aus Sicht von
Berufslernenden in der Gastronomie. Meinungen und Einstellungen
von angehenden KöchInnen, Restaurationsfachleuten,
Küchenangestellten und ihren Lehrpersonen* (NOVANIMAL
Kurzbericht). Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften.

VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE AUS SICHT VON BERUFSLERNENDEN IN DER GASTRONOMIE

Kurzbericht

Was denken angehende Köche, Köchinnen, Restaurationsfachleute und ihre Lehrpersonen über die vegetarische und vegane Küche? Befragungen zeigen, dass sie eine gute vegetarische und vegane Küche grundsätzlich für möglich halten. Hindernisse für eine bessere vegetarische und vegane Küche in der Gastronomie liegen gemäss den Befragungen hauptsächlich bei der geringen Akzeptanz des vegetarischen und veganen Lebensstils unter gastronomischen Fachkräften, bei der geringen Motivation der Küchenchefs und auch der Gäste, Koch- und Essgewohnheiten zu ändern und bei der Wahrnehmung von Menüverantwortlichen, dass nur wenige Gäste vegetarische und vegane Gerichte verlangen würden.

INHALTSVERZEICHNIS

1	FORSCHUNGSFRAGEN UND -ZIELE	5
<hr/>		
2	METHODISCHES VORGEHEN	7
<hr/>		
2.1	Themenbereiche in den Interviews	8
2.2	Auswertung	9
3	ERGEBNISSE	12
<hr/>		
3.1	Einstellungen zur vegetarischen Küche	12
3.2	Einstellungen zur veganen Küche	13
3.3	Fertigkeiten in der vegetarischen und veganen Küche	14
3.4	Einschätzungen zum vegetarischen Angebot in der Schweizer Gastronomie	16
3.5	Einschätzungen zum veganen Angebot in der Schweizer Gastronomie	16
3.6	Hindernisse aus Sicht der Befragten für ein besseres und grösseres Angebot vegetarischer Gerichte in der Schweizer Gastronomie	16
3.7	Hindernisse aus Sicht der Befragten für ein besseres und grösseres Angebot veganer Gerichte in der Schweizer Gastronomie	17
3.8	Treiber für ein besseres und grösseres Angebot vegetarischer und veganer Gerichte in der Gastronomie	18
4	DISKUSSION	19
<hr/>		
5	SCHLUSSFOLGERUNGEN	21
<hr/>		
6	QUELLEN	23
<hr/>		
7	PRAXISPARTNERIN	24
<hr/>		

1 FORSCHUNGSFRAGEN UND -ZIELE

Weltweit steigt der Konsum tierischer Produkte (Godfray et al., 2018). Ernährungsgewohnheiten mit einem hohen Anteil an tierischen Produkten bringen unerwünschte Folgen mit sich: Im Vergleich zur Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel benötigt die Herstellung tierischer Nahrungsmittel mehr natürliche Ressourcen wie Land, Wasser und Energie und verursacht grössere Umweltbelastungen (Godfray et al., 2018). Auch Gesundheitsrisiken können durch einen hohen Konsum tierischer Lebensmittel zunehmen (Willett et al., 2019). Nicht zuletzt stellen sich im Zusammenhang mit dem Konsum tierischer Produkte auch ethische Fragen zum Umgang mit Tieren in der Nahrungsmittelproduktion.

Die Ernährungsgewohnheiten in der Schweiz weisen einen hohen Anteil tierischer Produkte auf (Chatelan et al., 2017; Micha et al., 2015). Zugleich werden unter der Woche rund die Hälfte der Mittagessen in der Schweiz ausserhaus konsumiert (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, persönliche Kommunikation, 13. Aug. 2019). Daher beeinflusst die Gastronomie zunehmend, was die Schweizer Bevölkerung isst. Ein grösseres und qualitativ hochwertigeres Angebot vegetarischer und veganer Gerichte in der Gastronomie könnte Gäste dazu bringen, vermehrt diese Gerichte zu wählen. Dadurch würde der Pro-Kopf-Konsum von tierischen Nahrungsmitteln in der Schweiz sinken.

In der Schweizer Gastronomie wird das Menüangebot der Zukunft unter anderem durch die angehenden Köchinnen, Köche und Restaurationsfachleute geprägt. Die Frage stellt sich, wie diese Berufsleute dazu befähigt und motiviert werden können, vermehrt vegetarische und vegane Gerichte zuzubereiten und zu empfehlen. Forschungsleitende Hypothese dazu ist: Wenn die angehenden KöchInnen und Restaurationsfachleute

- kompetenter sind, vegetarisch und vegan zu kochen und solche Gerichte zu empfehlen,
- positiv über die vegetarische und vegane Küche denken,

sind sie besser in der Lage und motivierter, vegetarische und vegane Gerichte zu kochen und zu empfehlen.

6

Bislang gibt es in der Schweiz keine Untersuchungen dazu, was angehende KöchInnen, Restaurationsfachleute und ihre Lehrpersonen über die vegetarische und vegane Küche denken. Die vorliegende Studie¹ leistet einen Beitrag, diese Wissenslücke zu schliessen und widmet sich folgender Forschungsfrage:

- Welche Einstellungen und Einschätzungen haben angehende Köche, Köchinnen, Restaurationsfachleute und Küchenangestellte und ihre Lehrpersonen zur vegetarischen und veganen Küche?

Um die oben genannte Forschungsfrage zu beantworten, wurden Berufslernende und Lehrpersonen der folgenden drei Berufsbildungen befragt:

- Koch/Köchin mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ): dreijährige Berufslehre
- Restaurationsfachleute mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ): dreijährige Berufslehre
- Küchenangestellte mit eidgenössischem Berufsattest (EBA): Diese verkürzte Lehre dauert zwei Jahre. Bei genügenden guten Leistungen kann nach dem Abschluss ins zweite Lehrjahr der Kochlehre gewechselt werden

¹ Dieser Kurzbericht präsentiert einen Teil der Ergebnisse aus dem NOVANIMAL Work Package III.3, in dem es um die berufliche Grundbildung von Köchinnen, Köchen und Restaurationsfachleuten geht. Weitere Resultate aus dem Work Package III.3 werden in einem ersten NOVANIMAL Kurzbericht (Trachsel, von Rickenbach, Baur & Jenny, 2019) und werden in einem NOVANIMAL Working Paper (Jenny et al., 2017) sowie einem NOVANIMAL Innovationsblatt (Trachsel, von Rickenbach, & Baur, 2019) vorgestellt.

2 METHODISCHES VORGEHEN

Um die in der Einleitung beschriebene Forschungsfrage zu beantworten, wurden Daten über zwei unterschiedliche Wege erhoben:

- Sechs halb-strukturierte Einzelinterviews wurden mit Lehrpersonen einer Schweizer Berufsfachschule durchgeführt: Es wurden drei Berufskennntnis Lehrer für die Berufe Koch/Köchin EFZ und Küchenangestellte EBA sowie drei Berufskennntnis-Lehrerinnen für den Beruf Restaurationsfachmann/-frau EFZ interviewt. Die Interviews dauerten jeweils ca. eine Stunde und fanden im April 2017 statt.
- Zwölf halb-strukturierte Gruppeninterviews wurden mit sechs Schulklassen der Berufsbildungen Koch/Köchin EFZ, Restaurationsfachmann/-frau EFZ und Küchenangestellte/r EBA an einer Schweizer Berufsfachschule in der Unterrichtszeit durchgeführt. Tabelle 1 gibt einen Überblick über die zwölf Gruppeninterviews mit insgesamt 79 SchülerInnen. Alle Gruppeninterviews dauerten 45 Min., so lange wie eine Schulstunde. Die Mehrheit der BerufsschülerInnen waren zwischen 15 und 20 Jahre alt. Unter den angehenden KöchInnen waren 9 der Befragten weiblich und 20 männlich. Bei den Restaurationsfachleuten setzte sich die Befragten aus 28 Frauen und 16 Männern zusammen. Die Gruppeninterviews fanden im Herbst 2017 statt.

Tabelle 1 Übersicht Gruppeninterviews

Berufsbildung	Stufe	Anzahl Gruppeninterviews	Geschlech- tervertei- lung	Datum
Koch/Köchin EFZ	2. Klasse	2 à 7 und 9	5 ♀	20.09.2017
		SchülerInnen	11 ♂	
Koch/Köchin EFZ	3. Klasse	2 à 6 und 7	4 ♀	07.09.2017
		SchülerInnen	9 ♂	
Restaurationsfach- mann/-frau EFZ	1. Klasse	2 à 7	10 ♀	01.11.2017
		SchülerInnen	4 ♂	
Restaurationsfach- mann/-frau EFZ	2. Klasse	2 à 8	8 ♀	31.10.2017
		SchülerInnen	8 ♂	
Restaurationsfach- mann/-frau EFZ	3. Klasse	2 à 7	10 ♀	01.11.2017
		SchülerInnen	4 ♂	
Küchenangestell- te/-r EBA	2. Klasse	2 à 3	1 ♀	24.10.2017
		SchülerInnen	5 ♂	
TOTAL		12 Gruppeninterviews	38 ♀	
		(79 SchülerInnen)	41 ♂	

2.1 THEMENBEREICHE IN DEN INTERVIEWS

In den Einzelinterviews mit den Lehrpersonen und den Gruppeninterviews mit ihren SchülerInnen wurden, neben anderen Themenbereichen, diskutiert, was die Befragten von vegetarischen und veganen Gerichten halten. In den Gesprächen wurden explizit die vegetarische und die vegane Küche separat behandelt, um Unterschiede zwischen den Einstellungen zur vegetarischen und veganen Küche feststellen zu können.

Vegetarische, genauer ovo-lakto-vegetarischen Gerichte beinhalten kein Fleisch und Fisch, sie können jedoch Eier oder Milchprodukte enthalten. Vegane Gerichte werden ausschliesslich aus pflanzlichen Zutaten hergestellt.

Ogleich es in der vorliegenden Untersuchung nicht um Vegetarismus und Veganismus als Lebensstile, sondern um die vegetarische und vegane Küche geht, wurde in der Auswertung trotzdem die Akzeptanz dieser Lebensstile thematisiert. Denn die Befragten nahmen bei der Beantwortung der Frage, was sie von vegetarischen oder veganen Gerichten halten würden, fast immer Bezug auf einen vegetarischen oder veganen Lebensstil und weniger auf die Gerichte selber.

2.2 AUSWERTUNG

Von den Interviews mit den Lehrpersonen und den BerufsschülerInnen wurden Audio- oder Videoaufnahmen gemacht. Diese wurden dann von studentischen Hilfskräften Wort-für-Wort in der Originalsprache (Schweizerdeutsch) transkribiert. Dieses Vorgehen stellte sicher, dass bei der Transkription möglichst wenig Informationen verloren gingen oder verändert wurden.

Die Transkripte wurden mit der Software ATLAS.TI codiert. In der nachstehenden Tabelle 2 sind die Kategorien und Subkategorien aufgeführt, die für die Codierung der Transkripte verwendet wurden.

Die Kategorien wurden a priori, vor der Analyse, festgelegt (Kuckartz, 2014). Die Kategorien orientierten sich an den Themen, die im Interview-Leitfaden angesprochen wurden. Die Subkategorien wurden, wo die Kategorien noch zu wenig differenzierend waren, am Datenmaterial induktiv entwickelt (Kuckartz, 2014). Beim Codieren des ersten Interviews wurden provisorische Subkategorien entwickelt. Diese wurden überarbeitet und dann bei der Anwendung auf ein zweites Interview nochmals angepasst. Bei der Codierung der folgenden Interviews mussten die bestehenden Sub-Kategorien nicht mehr wesentlich geändert, sondern nur ergänzt werden, wenn neue bisher nicht genannte Themen auftauchten.

Die Kategorien und Subkategorien entsprechen Themen und Subthemen, die als wiederkehrende Motive in den Interviews zu finden sind (Bernard, 2013; Bryman, 2012). Die Themen bzw. Subthemen wurden so bestimmt, dass sie einerseits relevant sind für die Befragten und andererseits zielführend für die Beantwortung der Forschungsfragen.

Die Interviews der Berufslernenden und Lehrpersonen wurden zusammen ausgewertet. Dort, wo die Antworten der beiden Gruppen voneinander abwichen, wurde im Ergebnisteil (Kapitel 3) angegeben, ob diese Aussagen von den Lehrpersonen oder von den Berufslernenden stammen.

Zwei Personen kodierten die Daten und überprüften gegenseitig, ob die verwendeten (Sub-)Kategorien die Bedeutung der Zitate tatsächlich erfassten und ob sie konsistent vergeben wurden.

Tabelle 2 Für die Codierung verwendete Kategorien und Subkategorien

Kategorien/Themen	Subkategorien/Subthemen
Einstellung zur vegetarischen Küche	Gute vegetarische Gerichte möglich: Aussagen dazu, ob es grundsätzlich gute vegetarische Gerichte geben kann
	Akzeptanz ++ des vegetarischen Lebensstils: Aussagen darüber, dass ein vegetarischer Lebensstil akzeptiert wird
	Akzeptanz -- des vegetarischen Lebensstils: Aussagen, dass ein vegetarischer Lebensstil nicht akzeptiert wird
Einstellung zur veganen Küche	Gute vegane Gerichte möglich: Aussagen dazu, ob es grundsätzlich gute vegane Gerichte geben kann
	Akzeptanz ++ des veganen Lebensstils: Aussagen darüber, dass ein veganer Lebensstil akzeptiert wird
	Akzeptanz -- des veganen Lebensstils: Aussagen, dass ein veganer Lebensstil nicht akzeptiert wird
Praxiswissen: Aussagen, dazu, was es für eine gute Küche, für eine gute vegetarische und eine gute vegane Küche braucht	Frische/hochwertige Produkte verwenden
	Regionale/Schweizer Produkte verwenden
	Farbliche/geschmackliche Harmonie der Gerichte anstreben
	Gut abschmecken/würzen
	Fachlich korrekt mit Produkten umgehen
	Natürliche Aromen zur Geltung bringen
	Saisonale Produkte verwenden
	Flexibilität, um auf Kundewünsche spontan zu reagieren
	Gerichte schonend zubereiten
	Sich mit vegetarischer/veganer Küche auseinandersetzen
	Kreativ sein
	Ersatzprodukte für Fleisch/tierische Produkte verwenden
	Vielfältiges Gemüse verwenden
	Alternative tierischer Produkte zu Fleisch/Fisch einsetzen
	Asiatische Produkte einsetzen
	Grundtechniken in der Küche kennen
	Passender Fettstoffe (ohne Fleisch) einsetzen
Erfahrungen sammeln	
Glutamat einsetzen	
Ein bisschen verrückt sein	
Gericht muss original vegan sein	
Vegan selber mögen	
Einschätzungen zum vegetarischen Angebot in der Gastronomie	Keine Subkategorien
Einschätzungen zum veganen Angebot in der Gastronomie	Keine Subkategorien
Einschätzungen zu Hindernissen für ein besseres vegetarisches Angebot in der Gastronomie	Schlechtes Angebot verhindert eine grössere Nachfrage
	Grössere Arbeitsaufwand für vegetarische Gerichte
	Fleisch als besonderer Genuss
	Fleisch als wichtiger Proteinlieferant
	Gewohnheit/Faulheit, Gewohnheiten zu ändern
	Mangelerscheinungen ohne Fleisch
	Geringe Nachfrage verhindert ein grösseres Angebot
	Negative Einstellung der KöchInnen gegenüber vegetarischer Küche
	Spezialwünsche für vegetarische Gerichte sind praktisches Problem für Küche
	Preiserwartung der Gäste (vegi sollte günstiger sein als mit Fleisch)
Geringe Akzeptanz des vegetarischen Lebensstils	

Einschätzungen zu Hindernissen für ein besseres veganes Angebot in der Gastronomie	Schlechtes Angebot verhindert eine grössere Nachfrage
	Grosser Arbeitsaufwand für vegane Gerichte
	Gewohnheit/Faulheit, Gewohnheiten zu ändern
	Veganer Lebensstil führt zu Mangelercheinungen
	Mangelnde Nachfrage behindert ein grösseres Angebot
	Negative Einstellung der KöchInnen
	Spezialwünsche für vegane Gerichte sind ein praktisches Problem für die Küche
	Vegane Zutaten sind zu teuer
Einschätzungen zu Treibern für ein besseres vegetarisches Angebot in der Gastronomie	Finanziell interessant (einen guten Preis zu verlangen ist möglich)
	Nachfrage nach vegetarischen Gerichten vorhanden
	Inspiration für Neues/Kreatives
Einschätzungen zu Treibern für ein besseres veganes Angebot in der Gastronomie	Finanziell interessant (einen guten Preis zu verlangen ist möglich)
	Inspiration für andere nicht-vegane Gerichte
	Inspiration für Neues/Kreatives

3 ERGEBNISSE

In diesem Kapitel werden die Ergebnisse aus den Interviews mit den BerufsschülerInnen und ihren Lehrpersonen zu ihren Einstellungen gegenüber der vegetarischen und veganen Küche dargelegt.

3.1 EINSTELLUNGEN ZUR VEGETARISCHEN KÜCHE

In den Gesprächen stimmten die Befragten überein, dass es prinzipiell möglich ist, gut vegetarisch zu kochen. Wichtig dafür sei, sich mit vegetarischen Gerichten auseinanderzusetzen (vgl. Kapitel 3.3). Beispielsweise biete vor allem auch die asiatische Küche schmackhafte vegetarische Rezepte.

Auffällig war, dass bei der Frage nach der Einstellung zu einer vegetarischen Küche sich die Befragten auch zum Vegetarismus als Lebensstil äusserten. Dieser schien unter den Befragten vergleichsweise akzeptiert zu sein. Viele äusserten Verständnis dafür, dass sich jemand den Tieren zuliebe vegetarisch ernähren möchte. VegetarierInnen wurden als «weniger mühsame» Gäste eingeschätzt als VeganerInnen. Als eine Begründung hierfür könnten Aussagen aus den Interviews selber beigezogen werden: einige Befragte meinten nämlich, dass sich die Gastronomie in den letzten Jahren auf vegetarische Gäste eingestellt habe.

Nichtsdestotrotz gab es auch ablehnende Kommentare, allerdings ausschliesslich von Berufslernenden und nicht von ihren Lehrpersonen, gegenüber einem vegetarischen Lebensstil. Er sei «uncool». Oft seien VegetarierInnen Gäste mit schwierig zu erfüllenden Wünschen. Ausserdem wurden sie teilweise als Mitläufer eines kurzfristigen Trends angesehen.

3.2 EINSTELLUNGEN ZUR VEGANEN KÜCHE

In den Gesprächen gaben die Berufslernenden und ihre Lehrpersonen an, dass es grundsätzlich möglich sei, gute vegane Gerichte zu kreieren. Die Meinungen darüber, ob diese ihnen selber auch schmecken würden, gingen auseinander. Viele der Berufslernenden hatten noch nie bewusst ein veganes Gericht gegessen und konnten die vegane Küche daher auch nicht aus eigener Erfahrung beurteilen. Andere SchülerInnen diskutierten, ob eine gute Küche ohne Butter dafür mit Margarine möglich sei.

Bei der Frage nach der Einstellung zur veganen Küche, nahmen die Befragten immer sofort Bezug auf einen veganen Lebensstil. Die meisten standen diesem ablehnend gegenüber. Die Befragten empfanden eine vegane Ernährungsweise als extrem. Sie nahmen VeganerInnen häufig als für ihren Lebensstil missionierend wahr. Dabei fühlten sich manche der Interviewten von Menschen mit veganem Lebensstil dafür kritisiert, dass sie tierische Produkte essen. Eine befragte Person meinte hierzu beispielsweise «Veganer sind häufig extrem und verurteilen Personen, die Fleisch essen». In den Gesprächen merkte eine Berufslernende an, dass ein veganer Lebensstil in ihrem Umfeld nicht akzeptiert werden würde. Es gab aber auch Gegenstimmen, die einen veganen Lebensstil selber befürworteten oder bewunderten.

Gäste, die vegane Speisen verlangen, wurden insbesondere von den befragten Berufslernenden als schwierig zu bewirten wahrgenommen. Dies weil es aufwändig sei, für sie extra etwas Veganes zu kochen, denn die Küchen seien nicht auf veganes Essen eingestellt. In diesem Zusammenhang wurden auch «inkonsequente» vegane Gäste als besonders ärgerlich empfunden. Beispielsweise wenn ein Gast sich eine speziell aufwändige vegane Variante einer Vorspeise zubereiten lasse und hernach trotzdem einen Fisch bestellen würde, fühlten sich die Befragten zum Narren gehalten. Dabei wurden VeganerInnen, ebenso wie VegetarierInnen (vgl. Kapitel 3.1), oft als MitläuferInnen eines kurzfristigen Trends wahrgenommen, die vielleicht selber nicht begreifen würden, was vegan genau meine.

Ein veganer Lebensstil wurde von den meisten Befragten auch als ungesund eingeschätzt, weil er zu Mangelerscheinungen führen würde. Insbesondere für Kinder wurde er als ungeeignet betrachtet. Einzelne vegane Gerichte oder ausnahmsweise vegan zu essen wurden aber nicht explizit als ungesund beurteilt.

3.3 FERTIGKEITEN IN DER VEGETARISCHEN UND VEGANEN KÜCHE

Die Berufslernenden wurden aufgefordert spontan vegetarische und vegane Gerichte zu nennen. Die Antworten zeigten, dass die Berufslernenden deutlich mehr vegetarische als vegane Gerichte kannten. Den Berufslernenden kamen 59 vegetarische und 25 vegane Gerichte für einen Hauptgang in den Sinn. Diese Verteilung spiegelte die Wahrnehmung der Berufslernenden und ihrer Lehrpersonen, dass in der Gastronomie vegetarische Gerichte im Vergleich zu veganen viel häufiger angeboten würden.

Die BerufsschülerInnen und ihre Lehrpersonen wurden gefragt, was es für eine gute vegetarische bzw. eine gute vegane Küche brauche. Die meisten Antworten bezogen sich darauf, dass sowohl für eine gute vegetarische als auch für eine gute vegane Küche die Auseinandersetzung mit vegetarischen und veganen Gerichten eine wichtige Voraussetzung sei. Auch Kreativität wurde häufig als eine wichtige Grundlage für eine gute vegetarische und vegane Küche genannt.

Weitere Antworten sind in der Abbildung 1 ersichtlich. Sie zeigen, dass es für eine gute vegetarische und vegane Küche zusätzliche Anstrengungen braucht. Dies kann so interpretiert werden, dass es weiterführende Fertigkeiten braucht, um ohne Fleisch und tierische Produkte gut kochen zu können. Beim Lesen der Abbildung 1 ist auch Folgendes anzumerken: Die Antworten sind so zu interpretieren, dass die Voraussetzungen für eine gute Küche im Allgemeinen möglicherweise auch für eine gute vegetarische und vegane Küche gelten. Weiter ist es sehr wohl denkbar, dass die Grundlagen für eine gute vegetarische Küche auch für eine gute vegane Küche gelten. Denn der Ablauf des Interviews war so gestaltet, dass die Fragen zur vegetarischen und veganen Küche nach der Frage, was eine gute Küche generell beinhaltet, folgten.

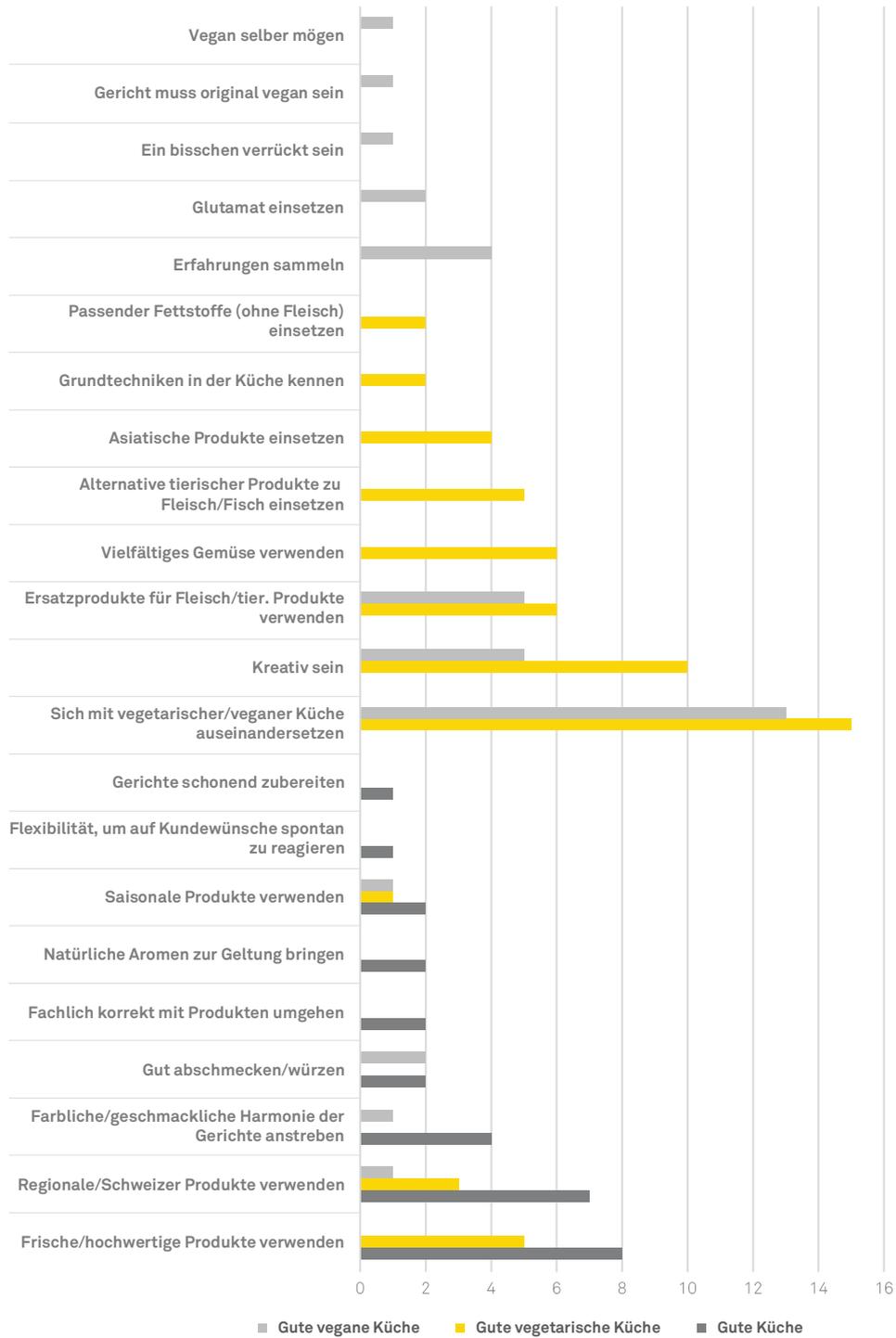


Abbildung 1 Aussagen zu Voraussetzungen für eine gute Küche im Allgemeinen und für eine gute vegetarische und eine gute vegane Küche im Besonderen (N=85).

3.4 EINSCHÄTZUNGEN ZUM VEGETARISCHEN ANGEBOT IN DER SCHWEIZER GASTRONOMIE

Die Berufslernenden und ihre Lehrpersonen wurden gefragt, wie sie das Angebot vegetarischer Gerichte in der Schweizer Gastronomie einschätzen würden. Grundsätzlich einig waren sich die Befragten, dass die vegetarische Küche heute ziemlich bis sehr gut akzeptiert sei. Jedes Restaurant müsse mindestens ein vegetarisches Gericht oder Menü auf der Speisekarte haben. Das Angebot vegetarischer Gerichte wurde allerdings unterschiedlich beurteilt. Für die einen war es gross genug, weil nur eine Minderheit vegetarische Gerichte verlangen würde und weil Menüs mit Fleisch auch als vegetarische Variante verkauft werden könnten. Andere schätzten es als eher klein und wenig vielfältig ein.

3.5 EINSCHÄTZUNGEN ZUM VEGANEN ANGEBOT IN DER SCHWEIZER GASTRONOMIE

Ebenso konnten die Befragten ihre Einschätzung zum Angebot veganer Gerichte in der Schweizer Gastronomie äussern. Sie waren sich einig, dass es eigentlich kein Angebot veganer Gerichte gäbe – ausser in dafür spezialisierten Restaurants oder allenfalls auch in gastronomischen Betrieben im Wellnessbereich.

Viele der Befragten sahen auch keinen Bedarf für ein veganes Angebot in der Gastronomie. Nur eine Minderheit würde vegane Gerichte verlangen. Trotzdem wurde veganes Essen als momentaner Trend wahrgenommen. In den Gesprächen wurden jedoch Zweifel geäussert, wie langfristig sich dieser Trend halten werde. Die Befragten folgerten daraus, dass die gastronomischen Betriebe auf solche kurzfristigen Modetrends nicht reagieren müssten. Hierzu gab es aber auch Gegenstimmen: ein grösseres veganes Angebot, mindestens in spezialisierten Restaurants, würde zeigen, dass die Gastronomie sich bewege und mitdenke bei neuen Entwicklungen in der Ernährung.

3.6 HINDERNISSE AUS SICHT DER BEFRAGTEN FÜR EIN BESSERES UND GRÖSSERES ANGEBOT VEGETARISCHER GERICHTE IN DER SCHWEIZER GASTRONOMIE

In den Interviews wurde auch danach gefragt, was ein besseres und grösseres Angebot an vegetarischen Speisen in der Gastronomie verhindere. Für viele Befragte war die Ursache, weshalb nicht mehr vegetarische Gerichte angeboten würden, die kleinere Nachfrage nach vegetarischen Gerichten als nach Gerichten mit Fleisch oder Fisch. Allerdings wurde diese Argumentation von einigen Befragten auch genau umgedreht. Das qualitativ und mengenmässig dürftige Angebot an vegetarischen Gerichten führe dazu, dass weniger Gäste auswärts vegetarisch ässen.

Die Befragten beurteilten «Fleisch essen» als eine stark verankerte Gewohnheit. Zudem, stellten die Interviewten fest, gelte Fleisch als Lieferant wichtiger Nährstoffe und als besonderer Genuss. Ein grösseres vegetarisches Angebot würde ein Umdenken der Küchenchefs voraussetzen. Hierzu gäbe es aber keinen direkten Anlass. Dies unter anderem, weil keine grosse Nachfrage nach vegetarischen Gerichte wahrgenommen werde und weil die Zubereitung eines vegetarischen Gerichts nicht zwingend günstiger sei als diejenige einer Mahlzeit mit Fleisch oder Fisch. Beispielsweise, weil weniger Convenience-Produkte vorhanden seien, die für ein vegetarisches Gericht verwendet werden können bzw. weil die Zubereitung aufwändiger und damit teurer sei. Hingegen sei die Zahlungsbereitschaft der Gäste für Speisen ohne Fleisch oder Fisch tiefer.

3.7 HINDERNISSE AUS SICHT DER BEFRAGTEN FÜR EIN BESSERES UND GRÖSSERES ANGEBOT VEGANER GERICHTE IN DER SCHWEIZER GASTRONOMIE

Die Befragten sahen für ein besseres und grösseres Angebot veganer Gerichte ähnliche Hindernisse wie für die vegetarischen Gerichte: Die Einschätzung, dass es keine Nachfrage nach veganen Gerichten gäbe; viel Aufwand für ein Gericht, dass aber günstiger verkauft werden müsse als ein Gericht mit tierischen Zutaten; die Gewohnheit der Gäste und der Küchenchefs, tierische Produkte bei der Menüplanung zu verwenden, anzubieten und auch selber zu essen.

Die häufig negative Konnotation des Begriffs «vegan» könnte auch ein Hindernis für den Ausbau des veganen Angebots in der Gastronomie sein. Die Interviewdaten zeigten, dass Fragen zu veganen Gerichten in den Antworten fast immer mit einem veganen Lebensstil in Zusammenhang gebracht wurden. Diesem gegenüber äusserten die Befragten grössere Vorbehalte als gegenüber einem vegetarischen Lebensstil. Diese Verbindung von veganen Gerichten mit einer ablehnenden Haltung gegenüber einer strikt veganen Ernährung könnte dazu führen, dass auch vegane Gerichte an sich tendenziell kritisch betrachtet wurden. Das Interesse, vegane Menüs zu probieren, war gerade unter den BerufsschülerInnen kaum präsent.

Ausserdem brachten die Befragten vegane Gerichte oft in Verbindung mit Ersatzprodukten für tierische Nahrungsmittel. Diese beurteilten viele als wenig schmackhaft und teuer. Die Wahrnehmung veganer Gerichte als nicht-originale Variante eines Gerichts mit tierischen Produkten könnte auch die Motivation, vegan zu kochen, beeinträchtigen.

3.8 TREIBER FÜR EIN BESSERES UND GRÖßERES ANGEBOT VEGETARISCHER UND VEGANER GERICHTE IN DER GASTRONOMIE

In den Interviews mit den BerufsschülerInnen und ihren Lehrpersonen gab es weniger Aussagen zu den Treibern als zu den Hindernissen für ein grösseres und besseres Angebot vegetarischer und veganer Gerichte in der Gastronomie.

Einige der Befragten vertraten die Ansicht, dass die relativ grosse Nachfrage nach vegetarischen Gerichten zu einem grösseren Angebot an vegetarischen Gerichte führen könne oder bereits geführt habe.

Für ein besseres vegetarisches Angebot in der Gastronomie sei es auch wichtig, dass die Menüverantwortlichen ihre Haltung gegenüber VegetarierInnen änderten. Sie müssten auch als Gäste betrachtet werden, die zum Einkommen eines gastronomischen Betriebs beitrage würden. In die gleiche Richtung geht das Argument, dass ein unzufriedener Vegetarier in einer Gästegruppe die Meinung der ganzen Gruppe über einen Gastronomiebetrieb negativ beeinflussen könne. Die Befragten meinten, dass ein Restaurant für «alle» etwas anbieten können müsse, um einen guten Ruf zu behalten. Diese Argumente könnten auch für das Angebot veganer Gerichte gelten, wurde aber in den Interviews nirgends so in Bezug auf vegane Mahlzeiten erwähnt.

Ein Vorteil der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte sahen die Befragten auch darin, dass die Auseinandersetzung mit vegetarischer und veganer Küche neue Ideen und Inspirationen bringen würden. Dies auch für Menüs mit Fleisch oder anderen tierischen Produkten.

Ebenfalls erwähnt wurde in den Gesprächen, dass gute, abwechslungsreiche vegetarische und vegane Gerichte zu einem guten Preis verkauft werden könnten. Daher könne es für einen Betrieb finanziell interessant sein, solche anzubieten.

4 DISKUSSION

Grundsätzlich sind sich die befragten BerufschülerInnen und ihre Lehrpersonen einig, dass es möglich ist, gute vegetarische und vegane Gerichte zuzubereiten. Im Zusammenhang mit vegetarischer und veganer Küche sprechen die Befragten oft auch über einen vegetarischen oder veganen Lebensstil. Wobei sie für VegetarierInnen ein grösseres Verständnis aufbringen als für VeganerInnen. Vegetarische Gäste scheinen heute im Allgemeinen akzeptiert zu sein und ein gastronomischer Betrieb ohne mindestens ein vegetarisches Menü ist aus Sicht der Befragten heute nicht mehr denkbar. Im Gegensatz dazu scheinen vegane Gäste in der Wahrnehmung der BerufschülerInnen und ihren Lehrpersonen deutlich weniger akzeptiert. Diese gelten als extrem und ihre Ernährung als ungesund, weil sie zu Mangelerscheinungen führen könnte. Insbesondere die befragten Schülerinnen haben wenig eigene Erfahrungen mit veganen Gerichten und können daher auch ihre Qualität nicht beurteilen.

Hindernisse und Treiber für ein besseres und grösseres vegetarisches und veganes Angebot in der Gastronomie sind aus Sicht der Befragten:

- **Nachfrage und Angebot als Hindernis und Treiber:**

- H** Geringe Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten hemmt ein besseres Angebot vegetarischer und veganer Gerichte, aber auch ein geringes Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten verhindert eine grössere Nachfrage danach.

- T** Steigende Nachfrage nach vegetarischen und teilweise auch veganen Gerichten führt oder führte zu einem besseren Angebot in der Gastronomie

- **Preis für vegetarische und vegane Gerichte als Hindernis und Treiber:**

- H** Vegane und vegetarische Gerichte sind aufwändig herzustellen, wobei der Aufwand nicht verrechnet werden kann.

- T** Qualitative hochwertige vegetarische und vegane Gerichte können zu einem guten Preis verkauft werden.

- **Image vegetarischer und veganer Lebensstile als Hindernis:**

H Verbindung der Gerichte ohne Fleisch/ohne tierische Produkte mit vegetarischen und veganen Lebensstilen: Da diese von den Befragten nur teilweise bis gar nicht akzeptiert sind, wird auch das Image von vegetarischen und veganen Gerichten beeinträchtigt.

H Das eher schlechte Image von allem, was mit «vegetarisch» und «vegan» in Zusammenhang gebracht wird, verhindert möglicherweise, dass unvoreingenommen vegetarische und vegane Ideen in die Küchen gastronomischer (Lehr-)betriebe aufgenommen werden und damit experimentiert wird.

- **Gewohnheit, tierische Produkte zu essen, als Hindernis:**

H Die Ansicht der Küchenchefs und der Gäste, dass Fleisch und tierische Produkte zu einem guten, vollständigen Gericht dazugehören; ein Umdenken wäre nötig, damit in der Gastronomie häufiger vegetarisch und vegan gekocht würde. Allerdings stellt sich hier die Frage, ob die Verantwortlichen in der Gastronomie auch einen Anlass für ein solches Umdenken sehen oder wie ein Umdenken gefördert werden könnte.

In der Wahrnehmung der Befragten sind es wenige Gäste, die vegetarische und vegane Gerichte verlangen. Tatsächlich ist der Anteil von Personen, die sich strikt vegetarisch oder vegan ernähren klein ². Allerdings gibt es auch zunehmend Gäste, die aus ökologischen, gesundheitlichen oder tierethischen Gründen oder aufgrund persönlicher Vorlieben nicht immer Fleisch oder tierische Produkte essen möchten (sogenannte Flexitarier). Diese Gäste können mit guten vegetarischen und veganen Gerichten abgeholt werden. Die Chancen, die Angebote für Flexitarier bieten, scheinen den Befragten aber noch wenig bewusst zu sein.

² Gemäss der Umfrage von menu.ch ernähren sich knapp 5% der Schweizer Bevölkerung vegetarisch (Bochud, Chatelan, Blanco, & Beer-Borst, 2017); eine Studie von DEMOSCOPE im Auftrag von SwissVeg gibt an, dass 11% bzw. 3% der Schweizer Bevölkerung sich vegetarisch bzw. vegan ernähren (swissveg, 2017).

5 SCHLUSSFOLGERUNGEN

Der vorliegende Kurzbericht ist Teil des Projekts NOVANIMAL Innovationen in der Ernährung. Im Rahmen dieses Projekts soll die Frage beantwortet werden, was es braucht, damit angehende Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute motiviert und kompetent sind, vermehrt gute vegetarische und vegane Gerichte zu kochen und zu empfehlen. Wie die Ausführungen in diesem Kurzbericht zeigten, ist die Einstellung der Befragten gegenüber vegetarischen und veganen Gerichten teilweise geprägt durch Vorurteile gegenüber vegetarischen und veganen Lebensstilen. Daher stellt sich im Zusammenhang mit NOVANIMAL auch die Frage, wie die tendenziell ablehnende Haltung gegenüber vegetarischen und veganen Gerichten abgebaut und die Motivation, mit weniger tierischen Produkten zu kochen, geweckt werden kann.

Eine wichtige Rolle für den Abbau von Vorbehalten gegenüber vegetarischen und veganen Gerichten können sicher die Lehrbetriebe spielen. Dort erwerben die Berufslernenden hauptsächlich ihre praktischen Fertigkeiten und übernehmen die Gepflogenheiten der Schweizer Gastronomie. Wenn AusbilderInnen sensibilisiert würden für die vegetarische und vegane Ernährung sowie Esskulturen und Ernährungsgewohnheiten aus anderen Regionen und Ländern, könnten sie den Berufslernenden eine offenerere Haltung gegenüber vegetarischen und veganen Gerichten vermitteln. Mindestanforderungen für ein vegetarisches und veganes Angebot in den Lehrbetrieben könnten sicherstellen, dass die Berufslernenden genug praktische Erfahrungen in der veganen und vegetarischen Küche sammeln.

Die Gespräche mit angehenden KöchInnen und Restaurationsfachleuten zeigten, dass die Auseinandersetzung mit der vegetarischen und veganen Küche eine Voraussetzung ist, um gut ohne Fleisch und tierische Produkte zu kochen. Für ein grösseres und besseres Angebot vegetarischer und vegane Gerichte in der Gastronomie ist es daher wichtig, dass KöchInnen sich in der beruflichen Grundbildung, aber auch in der Weiterbildung, das entsprechende Praxiswissen und Können aneignen können. Im Unterricht an den Berufsschulen, aber auch in den Lehrbetrieben, müsste mehr Raum und Zeit für die vegetarische und vegane Küche geschaffen werden. Dies könnte beispielsweise über überbetriebliche Kurse, die Integration vegetarischer Gerichte in die Abschlussprüfungen und über ein zusätzliches Lehrjahr geschehen. Wie bereits erwähnt, müssten auch die Lehrbetriebe mehr praktische Fertigkeiten in der vegetarischen und veganen Küche vermitteln.

Für ein qualitativ hochwertiges und grösseres vegetarisches und veganes Angebot in der Gastronomie bräuchte es auch dafür spezialisierte Fachkräfte. Diese könnten in einer für vegetarische und vegane Küche spezialisierte Lehre und anknüpfenden Weiterbildungen ausgebildet werden. Diese SpezialistInnen könnte es in vegetarischen und veganen Restaurants brauchen, aber auch in grösseren Gastronomiebetrieben, die ein breites Angebot für alle Kundensegmente anbieten.

Damit die oben beschriebenen Innovationen in der beruflichen Grundbildung von KöchInnen und Restaurationsfachleuten möglich sind, ist es zentral, dass die vegetarische und vegane Küche in der Gastronomie aus einer andern Perspektive betrachtet werden. Vegane und vegetarische Gerichte sollten sich nicht an eine Minderheit richten, die sich vegetarisch oder vegan ernährt, sondern an ein grösseres Publikum von Flexitariern, die offen dafür sind, ausser Haus qualitativ hochwertige vegetarische und vegane Gerichte zu essen. Wie die BerufsschülerInnen und ihre Lehrpersonen in den Gesprächen erwähnten, bietet die vegetarische und vegane Küche Inspiration für Neues und trägt zur Vielfalt auf den Speisekarten bei.

6 QUELLEN

- Bernard, H. R. (2013). *Social research methods. Qualitative and quantitative approaches* (2nd ed.). Thousand Oaks: Sage Publications.
- Bochud, M., Chatelan, A., Blanco, J.-M., & Beer-Borst, S. (2017). Anthropometric characteristics and indicators of eating and physical activity behaviors in the Swiss adult population. Results from menuCH 2014-2015. Retrieved June 13, 2017, from <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch/menu-ch-ergebnisse-essverhalten.html>
- Bryman, A. (2012). *Social research methods* (4th ed.). New York: Oxford University Press.
- 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>
- 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>
- Kuckartz, U. (2014). *Qualitative Inhaltsanalyse. Methoden, Praxis, Computerunterstützung*. Weinheim: Beltz Juventa.
- 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>
- swissveg. (2017). Veg-Umfrage 2017. Retrieved May 3, 2017, from <https://www.swissveg.ch/veg-umfrage>
- 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 Innovationsblatt). In preparation, Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.
- Trachsel, S., von Rickenbach, F., Baur, P., & Jenny, M. (2019). *Unsere Ernährung und ihre Auswirkungen aus Sicht von Berufslernenden in der Gastronomie. Was denken 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.

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)

7 PRAXISPARTNERIN

Berufsfachschule BBB – Berufsbildung Baden

