
Tom Zschiedrich, Silvana Kröhn & Birgit Rumpold

Megatrend vegan-vegetarische Ernährung – Förderung von Kompetenzen bei Köchinnen und Köchen sowie Mitarbeitenden der Gastronomie

Immer mehr (junge) Menschen ernähren sich vegan-vegetarisch. Gründe sind beispielsweise, Umwelt- und Tierschutz sowie gesundheitliche Aspekte. Im EURENI-Projekt CulSus entwickeln die europäischen Projektpartner Arbeitshefte im Zeitschriftenformat, die Kompetenzen im Bereich vegan-vegetarisches Kochen vermitteln, sowie die Nachhaltigkeit der unterschiedlichen Zutaten und Zubereitungsweisen aufzeigen.

Schlüsselwörter: vegan, vegetarisch, Lehr-/Lernmaterialien, Europa, Milchalternativen

Megatrend vegan-vegetarian diet

More and more (young) people are adopting a vegan-vegetarian diet. Reasons include environmental and animal protection as well as health aspects. In the EURENI project CulSus, the European project partners are developing workbooks in magazine format that teach vegan-vegetarian cooking skills and demonstrate the sustainability of the various ingredients and preparation methods.

Keywords: vegan, vegetarian, teaching and learning materials, Europe, milk alternatives

1 Einleitung

Vegane Ernährung ist in Mode. So hat sich etwa die Anzahl der Veganerinnen und Veganer in Deutschland in den letzten acht Jahren nahezu verdoppelt (Lohmeider, 2024). Vegane und vegetarische Ernährung ist zu einem Megatrend geworden, der die Art und Weise beeinflusst, wie Menschen weltweit Nahrung produzieren und konsumieren. Dieser Trend hat das Potenzial, die gesamte Lebensmittelindustrie zu verändern, indem er neue Produkte und Geschäftsmodelle fördert, die auf pflanzlichen Alternativen basieren. Es wird auf die zunehmende Nachfrage nach fleischfreien Nahrungsmitteln reagiert. Dieser Trend spiegelt ein tieferes gesellschaftliches Umdenken wider hin zu einer nachhaltigeren, tierfreundlicheren und gesundheitsförderlicheren Lebensweise.

Die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE) muss sich dem Thema der veganen-vegetarischen Ernährung annehmen. Zum einen hat Fleischkonsum immense Umweltauswirkungen, da 14 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen aus der Fleisch- und Milchproduktion stammen, während 75 Prozent

der landwirtschaftlich genutzten Flächen dafür verwendet werden (Ritchie & Roser, 2024a, 2024b). Dieser hohe Ressourcenverbrauch führt zu globalen Ungleichheiten, da vor allem wohlhabende Länder einen hohen Fleischkonsum aufweisen. Zudem trägt der Fleischkonsum zum Welthunger bei, da für die Produktion von 1 kg Rindfleisch etwa 10 kg Getreide benötigt werden, die deutlich mehr Menschen ernähren könnten (Food and Agriculture Organization of the United Nations, o. J.; Qaim, 2014). Durch einen Fokus auf vegan-vegetarische Ernährung kann die BBNE insbesondere in der Ausbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft dazu beitragen, das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt zu schärfen und alternative, nachhaltige Praktiken zu fördern. Köche und Köchinnen und andere Fachkräfte müssen die notwendigen Kompetenzen im nachhaltigen Kochen mit veganen und vegetarischen Optionen erlangen.

2 Das Projekt „Culinary Competences for Sustainable Cooking“

Vor diesem Hintergrund startete im Mai 2023 ein Projektkonsortium auf Initiative und unter der Federführung der TU Berlin – Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft (Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre) mit dem Vorhaben „Culinary Competences for Sustainable Cooking“ (kurz: „CulSus“) mit einer Laufzeit bis April 2025. Finanziert wird das Projekt durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz. Weitere Mitglieder des Konsortiums sind EPIZ – Zentrum für Globales Lernen in Berlin, die Tallinn School of Services in Tallinn (Estland) und die Varna University of Management in Varna (Bulgarien). Ziel des Projekts CulSus ist es, eine Ernährungsumstellung hin zu einer nachhaltigen Ernährung zu fördern, indem sich zukünftige Köche und Köchinnen und andere Mitarbeitende des Gastgewerbes in der nachhaltigen Verwendung vegetarischer und veganer Zutaten und Gerichte üben.

Anlässe für das Projekt sind neben dem Megatrend der vegan-vegetarischen Ernährung die in Deutschland 2021 in Kraft getretene Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“. Die Standardberufsbildposition verlangt die Integration von Nachhaltigkeit in alle Ausbildungsbereiche über alle Ausbildungsberufe hinweg. Die angehenden Fachkräfte sollen befähigt werden, ihren Beruf im Kerngeschäft nachhaltig auszuüben und innovative Vorschläge für eine nachhaltige Transformation selbst zu entwickeln und im Betrieb einzubringen (BIBB, 2021). Hinzu kommt die Modernisierung der Ausbildungsordnung des Ausbildungsberufs Koch/Köchin aus dem Jahr 2022 mit der nun neu geschaffenen Möglichkeit der Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ (Schneider et al., 2022). Dabei handelt es sich um eine über das in der Kochausbildungsverordnung beschriebene Berufsbild hinausgehende Qualifikation, die betrieblich im Rahmen eines Zeitrichtwerts von acht Wochen vermittelt werden soll und mit einer 90-minütigen schriftlichen Prüfung abschließt. Kompetenzen der Zusatzqualifikation umfassen das Zusammenstellen und Zubereiten vegetarischer und veganer Speisen,

Gerichte und Menüs, Beschreibung besonderer Anforderungen an die vegetarische und vegane Küche sowie die Beratung von Gästen unter besonderer Berücksichtigung ihrer individuellen Ernährungsweise (Schneider et al., 2022, S. 31, 60) (eine ausführliche Analyse dieser Zusatzqualifikation findet sich im Beitrag Peuker & Vollmer in diesem Heft). In diesen Dokumenten wird Nachhaltigkeit normativ als zentraler Schwerpunkt in der Berufsausbildung festgelegt. Die Umsetzung ist der logische nächste Schritt. Das Projekt CulSus hat es sich zum Ziel gesetzt, eine Reihe Arbeitshefte zu entwickeln und mit Auszubildenden zu erproben. Die Arbeitshefte zeigen nicht nur auf, WIE vegan-vegetarische Gerichte zubereitet werden, sondern legen auch den Grundstock für reflektierte und informierte Entscheidungen hinsichtlich Umwelt- und Klimafreundlichkeit der Zutaten, Gerichte und Praktiken bei der Planung und Zubereitung unterschiedlicher vegan-vegetarischer Speisen. Auszubildende sollen befähigt werden, die Nachhaltigkeit der vegan-vegetarischen Alternativen zu bewerten.

Im ersten Schritt befragten alle Projektpartner in ihrem Land relevante Stakeholder wie vegan-vegetarische Betriebe oder Vereine (z. B. Slowfood, Lehrkräfte und Ausbilder sowie Ausbilderinnen), welche Anforderungen sie an ein solches Arbeitsheft stellen würden. Am relevantesten war die Frage nach den zu behandelnden Themen, aber auch die nach den Methoden und Einsatzmöglichkeiten.

Die Partner fokussierten sich auf die am häufigsten genannten Themen und entwickelten hieraus jeweils etwa 40 Seiten umfassende Arbeitshefte sowie didaktische Handreichungen zu vier unterschiedlichen Themen. Die Reihe der Arbeitshefte trägt den Obertitel „Greens and Beans“. Folgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Themen der Arbeitshefte und dessen Bearbeitung bzw. Entwicklung durch die Projektpartner.

Tab. 1: Übersicht über die Ausgaben der Reihe Greens and Beans (Quelle: eigene Darstellung)

Thema	Projektpartner
Basics der vegan-vegetarischen Ernährung und Milchersatz	EPIZ – Globales Lernen in Berlin
Hülsenfrüchte	TU Berlin
Fleisch-, Fisch- und Käseersatz	Tallin School of Services
Gemüse	Varna University of Management

Als methodische Grundlage zur Entwicklung der Arbeitshefte wurden die Materialien im Zeitschriftenformat aus dem Projekt Korn-Scout (2018-2021, Lead: TU Berlin, BIBB-Modelversuch in der Förderrichtlinie III)¹ herangezogen. Der Reiz am Format Zeitschrift besteht darin, Arbeitshefte zu entwickeln, die möglichst wenig an klassische Lehr-/Lernmaterialien erinnern. Stattdessen gleichen sie einem freizeitorientierten Medium, machen neugierig, wecken die Lust weiterzublättern und noch etwas Interessantes zu entdecken.

Dieses Format einer kurzweiligen bildenden Zeitschrift wird im Projekt CulSus auf den Bereich vegan-vegetarisches Kochen übertragen. Ebenso wie im Projekt Korn-Scout wird zu jeder Zeitschrift eine didaktische Handreichung erstellt, die ausweist, welche Kompetenzen mit der jeweiligen Zeitschrift gefördert werden können und außerdem Unterrichtsvorschläge enthält, länderspezifische Anknüpfungspunkte an Rahmenlehrpläne aufzeigt sowie weitere Tipps und Hinweise bietet.

Tab. 2: Übergeordnete Kompetenzen der vier Beans and Greens-Arbeitshefte (Quelle: eigene Darstellung)

Die Schülerinnen und Schüler können
die Nachhaltigkeit verschiedener tierischer Produkte und Zutaten im Vergleich zu vegan-vegetarischen Alternativen einschätzen.
nachhaltige Aspekte bei der Planung eines Menüs berücksichtigen.
regionale und moderne vegetarische und vegane Speisen, Gerichte und Menüs zusammenstellen.
Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten.
vegan-vegetarische Menüs zubereiten.

Herausfordernd im Projekt ist der Umgang mit den verschiedenen Landessprachen: Die Projektpartner entwickeln die jeweils im Lead erstellten Zeitschriften und didaktischen Handreichungen auf Englisch. Auch die Kommentierung und Diskussion der Zeitschriften durch die Projektpartner findet auf Englisch statt. Danach übersetzen die Partner „ihre“ Zeitschrift in die eigene Landessprache, damit sie mit Schülern und Schülerinnen und auch Studierenden erprobt werden kann. Nach der sich anschließenden Optimierung der Zeitschriften auf Basis der gewonnenen Feedbacks werden die finalen Versionen ins Englische sowie ins Deutsche, Estnische und Bulgarische übersetzt. Im Prozess der Erarbeitung achten alle Partner darauf, sich möglichst auf europäische Statistiken und Quellen zu beziehen und Informationen aus allen beteiligten Ländern einzubeziehen, damit die Zeitschriften länderübergreifend eingesetzt werden können.

Auf den folgenden Seiten wird als Beispiel die Zeitschrift „Basics der vegan-vegetarischen Ernährung“ exemplarisch vorgestellt.

3 Zeitschrift „Basics der vegan-vegetarischen Ernährung“

Die Themenschwerpunkte der Zeitschrift basieren auf Interviews mit relevanten Stakeholdern. Das EPIZ führte hierzu Gespräche mit Ausbildern und Ausbilderinnen in Restaurants und Hotels sowie mit Berufsschullehrkräften gastronomischer Berufe. Aus diesen Befragungen ging hervor, wie stark unterrepräsentiert das Thema vegan-

vegetarisch in der schulischen als auch betrieblichen Ausbildung ist. Die Experten und Expertinnen machten deutlich, dass es ein Material benötigt, welches die Grundlagen vegan-vegetarischen Kochens behandelt und den Auszubildenden die Nachhaltigkeitsaspekte verschiedener Ernährungsformen aufzeigt.

Genau diese Lücke möchten die Zeitschriften schließen, dafür werden die Auszubildenden in der Zeitschrift durch verschiedene Methoden geführt, in denen sie neben Faktenwissen auch Anregungen zur Reflexion des eigenen (beruflichen) Handelns finden.

Die Zeitschrift beginnt deshalb mit einer umfassenden Übersicht über verschiedene Ernährungsweisen. Dabei werden nicht nur die drei bekanntesten – omnivor, vegetarisch und vegan – behandelt, sondern auch Sonderformen wie pescetarisch und roh-vegan berücksichtigt. Die Auszubildenden werden dazu angeleitet, ein Schaubild mit den Nahrungsmitteln zu erstellen, die sie in ihrem beruflichen Alltag regelmäßig verwenden. Dies dient dazu, die Schülerinnen und Schüler mit verschiedenen Ernährungsweisen vertraut zu machen, damit sie den Wünschen ihrer Gäste kompetent begegnen können.

Es geht jedoch nicht nur darum, was vegan-vegetarisch ist, ein zentrales Anliegen der Zeitschrift ist eher die Frage nach dem „Warum“. Zu dieser Frage werden umfassende Informationen zu den Umweltauswirkungen der Fleisch- und Milchproduktion bereitgestellt. Etwa wird mit Hilfe von anschaulichen Diagrammen dargestellt wie viel der für den Menschen nutzbaren Fläche für die Produktion tierischer Produkte genutzt wird (siehe Abbildung 1).

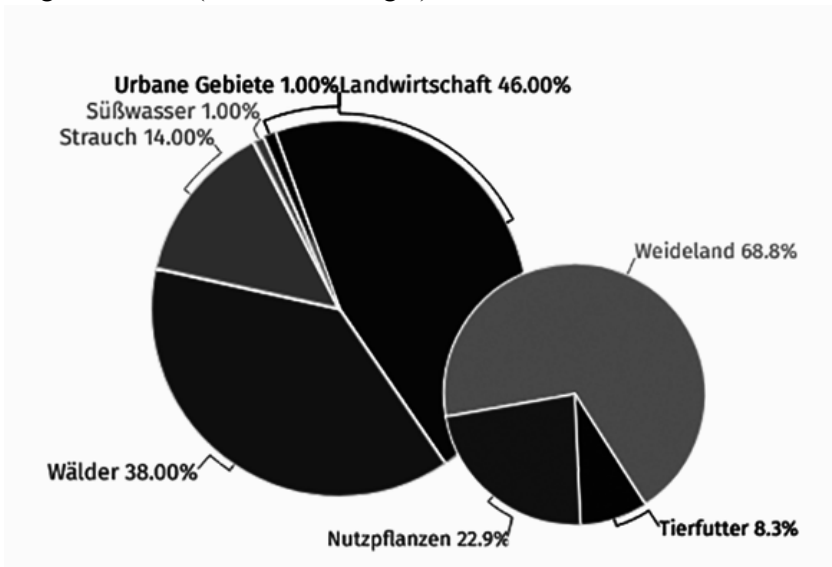


Abb. 1: Nutzung von bewohnbarer Fläche auf der Welt (Quelle: eigene Darstellung nach Ritchie & Roser, 2024b)

Denn die Fleisch- und Milchproduktion beansprucht mehr als 75 Prozent der weltweit landwirtschaftlich genutzten Flächen. Das entspricht einer Fläche von beeindruckenden 37 Millionen km² – so groß wie ganz Amerika, von Alaska im Norden bis Kap Horn im Süden (Ritchie & Roser, 2024b). Es wird dazu angeregt darüber nachzudenken, wie diese Fläche alternativ genutzt werden kann und ob nicht andere effektivere Möglichkeiten der Nahrungsproduktion sinnvoller wären.

Außerdem thematisiert ein Comic weitere Gründe für eine vegan-vegetarische Ernährung wie beispielsweise die Verringerung von Tierleid, die Gesundheitsförderlichkeit und die Verringerung der Überfischung (siehe Abbildung 2). Dieser Comic endet mit einer kreativen Übung, bei der die Auszubildenden selbst eine Kachel zeichnen sollen, um zusätzliche Gründe zu finden und zu visualisieren. In der Gestaltung des Comics wird bewusst darauf geachtet, nicht mit „erhobenem Zeigefinger“ vorzugehen. Jede Übung ermutigt die Auszubildenden dazu, selbstständig nach Gründen für und gegen eine vegan-vegetarische Ernährung zu suchen und diese aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten. Hierbei spielt die wirtschaftliche Perspektive eine Rolle, indem untersucht werden soll, wie vegane und vegetarische Angebote wirtschaftliche Vorteile für Betriebe mit sich bringen können. Aufgabe der Auszubildenden ist es beispielsweise in einem Arbeitsauftrag einen Instagram/TikTok Werbeclip für das neue vegan-vegetarische Angebot ihres Betriebs zu erstellen.



Abb. 2: Comic Kacheln zu „Tierleid“ und „Gesundheitsrisiken“ (Quelle: eigene Darstellung)

Um die Zeitschrift aufzulockern, wurden Seiten eingefügt, die etwa veganen Prominenten gewidmet sind. Auf diese Weise werden bekannte Persönlichkeiten vorgestellt, die sich vegan ernähren, begleitet von provokanten Zitaten, zu denen sich die Auszubildenden positionieren sollen. Dies bietet eine Möglichkeit, vegane und

vegetarische Vorbilder sowie Identifikationsfiguren zu entdecken. Etwa sagte die Schauspielerin Natalie Portman einmal gegenüber PETA (2019):

Erst als ich mich für Frauenfragen engagierte, wurde mir klar, dass mein Veganismus mit eben diesen Fragen zusammenhing. Milch und Eier kommen nicht nur von Kühen und Hühnern, sondern von weiblichen Kühen und weiblichen Hühnern. Wir beuten weibliche Körper aus und missbrauchen die Magie weiblicher Tiere, um Eier und Milch zu erzeugen.

Auch werden gängige Mythen über vegane Ernährung widerlegt, wie etwa die Behauptungen, dass veganes Essen nicht schmecken würde oder das sportliche Höchstleistungen mit veganer Ernährung nicht möglich seien. Diese Elemente dienen dazu, das traditionelle Format eines Lehrbuchs aufzubrechen und die Neugierde zum Weiterlesen zu wecken, während gleichzeitig auch Wissensvermittlung stattfindet.

Einen weiteren Fokus der Zeitschrift bildet das Thema der Nährstoffversorgung im Rahmen vegan-vegetarischer Ernährung. Dieses bietet eine Lerngelegenheit, da es die fünf Nachhaltigkeitsdimensionen Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur vereint (Dornhoff et al., 2020, S. 5241). Etwa können vor dem Hintergrund zunehmender Mangelernährung – sowohl bei unter- als auch übergewichtigen Menschen – globale gesellschaftliche Disparitäten diskutiert werden. Sie illustrieren die Notwendigkeit einer ausgewogenen Ernährung, die nicht nur für Einzelne, sowie auch für den Planeten und die Tiere gesund ist, sondern auch Ernährungssicherheit bieten kann (Dornhoff et al., 2020, S. 5241). Auch werden Nationalgerichte aus den am Projekt beteiligten Ländern vorgestellt, die im Kontext der nachhaltigen Nährstoffversorgung zum kulturellen Austausch anregen sollen.

Die Bereitstellung aller für den Menschen notwendigen Nährstoffe durch die Ernährung ist ein häufig kritisierter Bereich bei vegan-vegetarischer Ernährung. Es wird aufgezeigt, welche Nährstoffe der Mensch benötigt und wie diese Bedarfe pflanzlich gedeckt werden können. Besonderes Augenmerk wird auf die Nährstoffe Eisen und Vitamin B12 gelegt, da auf die Zufuhr dieser bei vegan-vegetarischer Ernährung besonders geachtet werden sollte. Entsprechend gibt die Zeitschrift Tipps zur optimalen Versorgung und zeigt wie nährstoffreich und vielfältig pflanzliche Lebensmittel sind. Darauf aufbauend wird die „Planetary Health Diet“ vorgestellt, ein Ernährungsplan, der von Wissenschaftlern und Wissenschaftlerinnen entwickelt wurde und die Gesundheit des Menschen sowie die Gesundheit des Planeten in Einklang bringen möchte (EAT-Lancet Commission, 2019). Diese liefert einen Rahmen, wie Gerichte zusammengestellt werden können, damit sie Ressourcen schonen und alle Nährstoffe abdecken (siehe Abbildung 3). Anhand dieses Rahmens sollen die Auszubildenden eigene Rezepte entwickeln und diese praktisch umsetzen. Dies fördert sowohl das Verständnis für eine ausgewogene Ernährung als auch die Fähigkeiten zur kreativen Gestaltung gesunder Mahlzeiten. Damit das erworbene Wissen auch in berufliche Handlungen mündet, wird kontinuierlich ein Bezug zum beruflichen Alltag hergestellt, wobei der eigene Betrieb in den Fokus gerückt wird. Ein Beispiel dafür ist ein Fragebogen, anhand dessen die Auszubildenden ihren eigenen Ausbildungsbetrieb untersuchen. Sie analysieren die Verfügbarkeit von vegan-

vegetarischen Gerichten in ihrem Betrieb und betrachten wie diese auf der Karte ausgeschrieben sind. Anhand der eingekauften Mengen von Fleisch- und Milchprodukten, errechnen sie die möglichen CO₂-Einsparungen, bei einer Umstellung auf ein rein veganes Angebot.

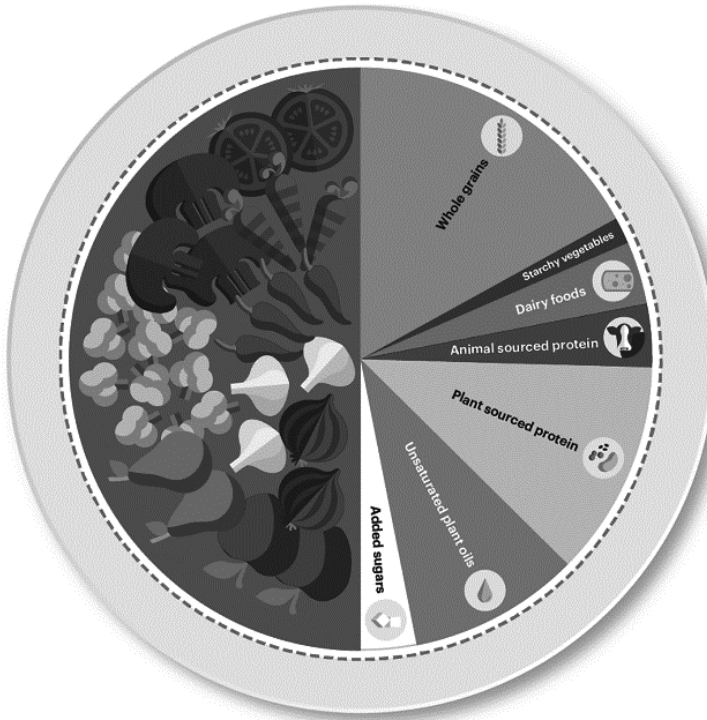


Abb. 3: Zusammensetzung der Planetary Health Diet (Quelle: EAT-Lancet Commission, 2019, S. 9)

Des Weiteren enthält die Zeitschrift Rezepte, von denen einige zusätzlich als Kochvideos zur Verfügung stehen. Dadurch lernen die Auszubildenden, wie sie vegane Grundlagen wie Haferdrink oder vegane Mayonnaise selbst herstellen können. Die Rezepte in den verschiedenen Ausgaben der Zeitschrift sind auch darauf ausgerichtet, einen regionalen Bezug herzustellen, zum Beispiel durch die Zubereitung eines norddeutschen Kartoffelsalats mit der selbstgemachten Mayonnaise.

Zusätzlich begleitet ein Interview mit dem veganen Catering-Unternehmen Kernvoll die Zeitschrift. An verschiedenen Stellen können die Auszubildenden somit von den Erfahrungen und dem Wissen eines erfolgreich wirtschaftenden Betriebes hören, der ausschließlich vegane Speisen anbietet. Etwa wird über die Hindernisse eines vegan ausgerichteten Unternehmens berichtet:



Audioausschnitt aus Interview mit dem
Catering-Unternehmen Kernvoll
(Quelle: eigene Aufnahme)

QR-Code

In der Zeitschrift werden darüber hinaus diverse Milchalternativen unter die Lupe genommen, die vor allem für die vegane Ernährung sehr zentral sind. Fact Sheets zu sechs Milchalternativen auf Basis von Reis, Hafer, Soja, Mandel, Kokos und Cashew geben einen Überblick über Geschmack, Konsistenz, Anwendungsempfehlungen, Herkunft, Nachhaltigkeit, Allergenen und Nährstoffen. Ergänzend finden die Auszubildenden ein Rezept für die Herstellung von Haferdrink sowie ein Video, das die einzelnen Schritte zeigt.

Des Weiteren sollen die Zukunftskompetenzen der Auszubildenden gestärkt werden, denn es ist oft herausfordernd, sich eine Welt jenseits des bestehenden Status quo vorzustellen, insbesondere in Bereichen, in denen der Ist-Zustand als naturgegeben empfunden wird. Dies trifft auch auf das Feld der Ernährung zu. Gelernte Ernährungsweisen und Esskultur beeinflussen Auswahlentscheidungen. In der Folge gehört Fleisch für einen Großteil der Menschen Europas zum täglichen Speiseplan, sowohl für Köche und Köchinnen als auch für Gäste in Restaurants. Eine nachhaltige Lebensweise erfordert jedoch deutliche Veränderungen in unserem Ernährungs-, Zubereitungs- und Angebotsverhalten und Denken. Hier kann das Konzept der Utopie der (beruflichen) Bildung für nachhaltige Entwicklung helfen, neue Zukunftsperspektiven zu entwickeln und Möglichkeiten jenseits vermeintlicher "Sachzwänge" zu entwerfen (Bremer & Kuhnhenne, 2017, S. 7). In der Übung „Is a vegan world possible“ werden die Auszubildenden dazu angeregt, zu reflektieren, was sie und ihr Umfeld daran hindert, weniger oder kein Fleisch zu essen. Anschließend werden sie aufgefordert, sich eine utopische Zukunft vorzustellen, in der alles vegan ist. In dieser Utopie sollen sie sich gedanklich bewegen und sich vorstellen, wie ihr Alltag dort aussehen könnte, wie es dort riecht, was es zum Frühstück gibt oder wie ein Friseurbesuch abläuft. Auf dieser Grundlage sollen sie gemeinsam darüber nachdenken, wie eine solche Zukunft erreicht werden könnte, wobei auch die Frage nach den Verantwortlichkeiten eine Rolle spielt. Zudem werden die Auszubildenden dazu aufgerufen, selbst kleine Aktionen zu überlegen, wie sie ihren Beitrag auf dem Weg zu dieser utopischen Zukunft leisten können.

4 Ausblick und Fazit

Im Jahr 2021 war jedes fünfte neu eingeführte Produkt vegan (Kasper, 2022). Diese Produkte werden zunehmend nicht mehr nur von Startups auf den Markt gebracht, sondern auch von etablierten Markenunternehmen, die den Megatrend vegan-vegetarisch bedienen wollen. Die wichtigsten Beweggründe für diese Ernährungsweisen, die Konsumenten und Konsumentinnen angeben, sind Umweltschutz, Tierwohl und Gesundheit. Angesichts der globalen Nachhaltigkeitsbestrebungen, die nicht nur alle Länder umfasst, sondern auch alle Gesellschafts-, Politik- und Wirtschaftsbereiche, ist von einer weiterhin wachsenden Nachfrage vegan-vegetarischer Angebote auszugehen. Für diese Entwicklung noch relevanter ist allerdings, dass viele Veganer und Vegane-rinnen und Vegetarier und Vegetarierinnen zur jungen Generation gehören. Zum Vergleich: In der Altersgruppe der 6-29-jährigen geben 6 Prozent an, sich vegan zu ernähren (12 Prozent vegetarisch), in der Altersgruppe der über 60-jährigen gibt 1 Prozent an, sich vegan zu ernähren (10 Prozent vegetarisch) (Maibaum, 2022). Dieser Trend wird vermutlich durch aktuelle Jugendbewegungen wie „Fridays for future“ weiterhin begünstigt. Die zunehmende Anzahl an Alternativprodukten in deutschen Supermärkten macht vegan-vegetarische Ernährung immer einfacher und attraktiver. Die Produkte sind nicht nur immer ausgereifter und schmackhafter, sondern auch in vielen Fällen nicht mehr teurer, sondern sogar kostengünstiger als die herkömmlichen tierischen Produkte.

Auch die Nachfrage nach vegan-vegetarischen Restaurants steigt und Gäste können sich über diverse Apps und Webseiten vernetzen und sich (auch auf Reisen) Restaurants in ihrer Nähe europaweit anzeigen lassen. Auf diese Entwicklungen reagiert die neue Ausbildungsverordnung für Köche und Köchinnen mit der Möglichkeit der Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ (Bundesgesetzblatt, Jg. 2022, S. 398). Dies ist Anlass, Lehr-/Lernmaterialien zu entwickeln, die es dem Berufsbildungspersonal erleichtern, die entsprechenden Kompetenzen fachkompetent, zeitgemäß und kreativ zu vermitteln. In den Handreichungen zu jeder Zeitschrift werden mögliche Anknüpfungspunkte im Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan aufgezeigt – so beispielsweise bei den Köchen und Köchinnen ganz klassisch im Lernfeld 9 „Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten“. Die Zeitschriften eignen sich aber auch für den Einsatz in Lernfeld 3 „In der Küche arbeiten“, Lernfeld 5 „Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen“ oder Lernfeld 14 „Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen“ (KMK, 2021), um nur einige Beispiele zu nennen. Sie können auch eingesetzt werden im Rahmen der Zusatzqualifikation „Vegane und vegetarische Küche“. Das Besondere an den Zeitschriften ist dabei das attraktive Format sowie das Hintergrundwissen zur Nachhaltigkeit der pflanzlichen Rohstoffe. Es geht nicht nur darum, Kompetenzen zum vegan-vegetarisches Kochen zu vermitteln, sondern explizit auch um die Frage, wie ich es auch nachhaltig umsetzen kann.

Die Materialien des Projekts CulSus werden ab Frühling 2025 auf den Webseiten der TU Berlin sowie des EPIZ kostenlos zum Download zur Verfügung stehen.

Anmerkung

1 Alle im Projekt Korn-Scout entwickelten Materialien finden Sie auf der Website des EPIZ Berlin: www.epiz-berlin.de

Literatur

- BIBB – Bremer, H. & Kuhnhenne, M. (2017). *Utopien und Bildung (Research Report 356). Study der Hans-Böckler-Stiftung.* <https://www.econstor.eu/handle/10419/157365>
- BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.). (2021). *Vier sind die Zukunft. Digitalisierung. Nachhaltigkeit. Recht. Sicherheit: Die modernisierten Standardberufsbildpositionen anerkannter Ausbildungsberufe*. Barbara Budrich.
- Bundesgesetzblatt (2022). *Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) vom 9. März 2022.* Jahrgang 2022, Teil I Nr. 8.
- Dornhoff, M., Hörnschemeyer, A., & Fiebelkorn, F. (2020). Students' Conceptions of Sustainable Nutrition. *Sustainability*, 12(13), 5242. <https://doi.org/10.3390/su12135242>
- EAT-Lancet Commission. (2019). *Food, planet, health: Healthy diets from sustainable food systems.* https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/eat-lancet-commission-summary-report_en
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (o. J.). *Per capita meat consumption by type. Our World in Data.* https://our-worldindata.org/grapher/per-capita-meat-consumption-by-type-kilograms-per-year?time=latest&showSelectionOnlyInTable=1&country=OWID_WRL~OWID_EUR
- Kasper, K. (2022, August 9). *Was vegane Food-Startups erfolgreich macht. deutsche-startups.de.* <https://www.deutsche-startups.de/2022/08/09/vegane-food-startups-erfolgreich/>
- KMK – Kultusministerkonferenz (2021). *Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft Küche Koch und Köchin* (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.12.2021). <https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Kueche-EL-21-12-17.pdf>
- L. Lohmeider. (2024, Januar 3). *Anzahl der Veganer in Deutschland 2023.* Statista. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/445155/umfrage/umfrage-in-deutschland-zur-anzahl-der-veganer/>
- Maibaum, M. (2022, Juni 5). *Anzahl der Veganer in Deutschland—140+ Fakten.* <https://veganivore.de/anzahl-veganer-statistiken-fakten/>
- PETA. (2019, Juni 7). *Top 5 Natalie Portman Quotes on Being Vegan.* PETA. <https://www.peta.org/features/natalie-portman-vegan-quotes/>
- Qaim, M. (2014, November 13). *Verfügbarkeit von Nahrung.* bpb.de. <https://www.bpb.de/themen/globalisierung/welternahrung/192109/verfuegbarkeit-von-nahrung/>

- Ritchie, H. & Roser, M. (2024a). *Food production is responsible for one-quarter of the world's greenhouse gas emissions. Our World in Data.* <https://ourworldindata.org/food-ghg-emissions>
- Ritchie, H. & Roser, M. (2024b). *Half of the world's habitable land is used for agriculture. Our World in Data.* <https://ourworldindata.org/global-land-for-agriculture>
- Schneider, H., Becker, H., Truglia, A. & Theobald, B. (2022). *Fachkraft Küche, Koch Köchin Informationen für Ausbilder und Ausbilderinnen, Auszubildende, Berufsschullehrer und Berufsschullehrerinnen, Prüfer und Prüferinnen.* Bundesinstitut für Berufsbildung.

Verfasserinnen & Verfasser

Tom Zschiedrich & Silvana Kröhn

EPIZ – Zentrum für Globales Lernen

Am Sudhaus 2

D-12053 Berlin

E-Mail: zschiedrich@epiz-berlin.de | kroehn@epiz-berlin.de

Internet: www.epiz-berlin.de | berufeglobal.de

Dr. ⁱⁿ Birgit Rumpold

TU Berlin, Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft

Marchstr. 23

D-10587 Berlin

E-Mail: rumpold@tu-berlin.de

Internet: <https://www.tu.berlin/b-nerle>