

Peuker, Birgit; Vollmer, Simon

Qualifizierungsbedarfe in den neu geordneten Gastro-Berufen. Vegane und Vegetarische Küche

Haushalt in Bildung & Forschung 13 (2024) 3, S. 41-54



Quellenangabe/ Reference:

Peuker, Birgit; Vollmer, Simon: Qualifizierungsbedarfe in den neu geordneten Gastro-Berufen. Vegane und Vegetarische Küche - In: Haushalt in Bildung & Forschung 13 (2024) 3, S. 41-54 - URN: urn:nbn:de:0111-pedocs-362233 - DOI: 10.25656/01:36223; 10.3224/hibifo.v13i3.04

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-pedocs-362233>

<https://doi.org/10.25656/01:36223>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<https://www.budrich.de>

Nutzungsbedingungen

Dieses Dokument steht unter folgender Creative Commons-Lizenz: <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de> - Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen sowie Abwandlungen und Bearbeitungen des Werkes bzw. Inhaltes anfertigen, solange Sie den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

This document is published under following Creative Commons-License: <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.en> - You may copy, distribute and render this document accessible, make adaptations of this work or its contents accessible to the public as long as you attribute the work in the manner specified by the author or licensor.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.



Kontakt / Contact:

peDOCS

DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation

Informationszentrum (IZ) Bildung

E-Mail: pedocs@dipf.de

Internet: www.pedocs.de

Mitglied der


Leibniz-Gemeinschaft

Birgit Peuker & Simon Vollmer

Qualifizierungsbedarfe in den neu geordneten Gastro-Berufen: Vegane und Vegetarische Küche

Der Beitrag untersucht den Bedarf an einer Qualifikation im Ausbildungsberuf Koch/Köchin für die vegetarische und vegane Speisenherstellung, die aufgrund hoher Nachfrage und wirtschaftlicher Attraktivität zunehmend angeboten werden. Er vergleicht bestehende Angebote und zeigt die Notwendigkeit einer Anpassung der dualen Ausbildung. Marktanalysen und statistische Daten untermauern die Forderung nach einem Nachjustieren der gerade erst neu geordneten/modernisierten Ausbildung.

Schlüsselwörter: Neuordnung der Gastro-Berufe; vegetarische und vegane Küche; Fortbildungsangebote; Qualifikationsbedarf

Qualification requirements in the reorganized catering professions: Vegan and vegetarian cuisine

The article examines the need for a qualification in the training occupation of chef for vegetarian and vegan food production, which is increasingly being offered due to high demand and economic attractiveness. It compares existing offers and shows the necessity of adapting dual training. Market analyses and statistical data underline the demand for a readjustment of the recently reorganized/modernized training.

Keywords: Reorganization of vocational education sectors; vegetarian and vegan cuisine; training opportunities; qualification requirements

1 Einleitung

Seit dem 1. August 2022 gelten im Bereich der gastgewerblichen Ausbildungsberufe die neuen Ausbildungsrahmenlehrpläne, die mit dieser Modernisierung zum ersten Mal seit mehr als zwanzig Jahren überarbeitet und an die aktuellen Herausforderungen angepasst wurden. Durch differenzierte Berufsprofile und moderne, attraktive Ausbildungsinhalte, die Themen wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Digitalisierung aufgreifen, sollen das Interesse junger Menschen für eine Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie geweckt werden (BIBB, 2022, o. S.).

Die Anpassung der Ausbildungsinhalte an veränderte gesellschaftliche Rahmenbedingungen wird insbesondere am Ausbildungsberuf Koch/Köchin deutlich. Für Köche und Köchinnen wird mit der Neuordnung als Zusatzqualifikation die „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“ angeboten, womit auf den anhaltenden Trend zu einem dauerhaften oder zeitweisen Verzicht auf tierische oder

| Qualifizierungsbedarf: Vegane und vegetarische Küche

fleischhaltige Gerichte und damit einhergehenden Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Gäste reagiert wird. Dieser zusätzliche Erwerb der Qualifikation wird vom jeweils ausbildenden Betrieb während der regulären Ausbildungsdauer nach Absprache mit dem Auszubildenden vermittelt und am Ende der Ausbildungszeit von der zuständigen Prüfstelle im Rahmen des zweiten Teils der GAP (Gestreckte Abschlussprüfung) gesondert geprüft und bewertet. Der erste Teil der GAP findet anstatt der früheren Zwischenprüfung nach zwei Jahren Ausbildung statt. Laut Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (kurz: Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) vom 9. März 2022 wird die „Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ (Bundesgesetzblatt, Jg. 2022, S. 398) nur dann geprüft, wenn „der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind“ (ebd. S. 402). Dies kann mit Hilfe des während der Ausbildung geführten Berichtsheftes nachgewiesen werden. Da jedoch nicht alle Ausbildungsbetriebe aufgrund ihrer spezifischen Ausrichtung diese Inhalte vermitteln können, sind Auszubildende in ihrer Wahl dieser Zusatzqualifikation im Rahmen der Ausbildung eingeschränkt und abhängig von der Bereitschaft der Betriebe, die Auszubildenden in Kooperationsbetriebe zu entleihen, die erst gefunden werden müssen. Eine notwendige besondere Qualifikation der Ausbilderin bzw. des Ausbilders ist hierbei nicht gefordert.

Die Nachfrage bestimmt den Markt. Der Anteil an vegetarischen und veganen Speisen im Angebot des Gastgewerbes steigt kontinuierlich. Gästegruppen wählen zunehmend die Anbieter aus, die eine solche Alternative anbieten. D. h., die Gewinnmarge kann durchaus attraktiv sein. Um vegetarische und vegane Angebote in der erforderlichen Qualität in Konkurrenz zu anderen Anbietern anbieten zu können, ist es notwendig, das Portfolio an Qualifikationen in der Küche eines Betriebes anzupassen. Damit entsteht eine Nachfrage nach Fort- und Weiterbildungen und Zusatzqualifikationen, die über die Ausbildung so nicht hinreichend abgedeckt wird. Deshalb entsteht aktuell ein privatwirtschaftlich organisierter Markt für die Vermittlung von Inhalten, die sich an die Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ anlehnen (z. B. „Vegan geschulter Koch (DHA)/Vegan geschulte Köchin (DHA)“ – Fernstudium Deutsche Hotelakademie oder „Interaktive Training zur veganen und vegetarischen Küche – Grundlagen, Tipps und Tricks für den Praxisalltag“ – Web Based Training der DEHOGA).

Das Ziel des Beitrags liegt in der kritischen Überprüfung, ob die Neuordnung der Ausbildung zum Koch/zur Köchin den bestehenden Bedarf an einer grundständigen Qualifikation an „vegetarischer und veganer Küche“ deckt und inwiefern das Angebot der Spezialisierung ausreicht. Im Kapitel 2 wird dazu zunächst die Ausgangslage hinsichtlich einer vegetarischen und veganen Küche im Gastgewerbe auf individueller, gesellschaftlicher und betrieblicher Ebene beschrieben. In Kapitel 3 wird das Ausbildungsangebot inhaltlich analysiert. Kapitel 3.1 fasst die Ergebnisse der inhaltlichen Analyse der Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin mit dem Fokus auf vegetarische und vegane Küche und die privatwirtschaftlichen Bildungsangebote als Möglichkeit zur Fort- und Weiterbildung zusammen. Kapitel 3.2 richtet seine

Perspektive auf die Auszubildenden selber. Fazit und Ausblick (siehe Kapitel 4) richten den kritischen Blick auf die zeitgemäßen Anforderungen an eine zukunftsorientierte und damit auch nachhaltigkeitsorientierte duale Ausbildung.

2 Ausgangslage: Nachfrage und Angebot an vegetarischen und veganen Speisen

2.1 Veganismus und Vegetarismus aus Sicht des Individuums

Vegetarismus bezeichnet eine fleischlose Ernährung, Veganismus den Verzicht auf jegliche tierischen Erzeugnisse (also auch Milch, Eier und Honig). Über die Verbreitung dieses Ernährungsstils gibt es unterschiedliche Angaben, jedoch ist eindeutig ein Trend zum Wachstum dieser Personengruppe zu erkennen. Das Institut für Demoskopie Allensbach schätzt auf Basis seiner Daten, dass rund 7,9 Millionen Personen (ab 14 Jahren) in Deutschland „weitgehend auf Fleisch verzichten“ (AMW, 2023, zit. nach Statista). Bei der veganen Ernährungsform geht das Institut von etwa 1,58 Millionen Menschen aus, die weitgehend auf tierische Produkte in ihrer Ernährung verzichten. Für die gastgewerblichen Betriebe von entscheidender Bedeutung sind jedoch auch die große Gruppe von Flexitariern, die zweitweise vegetarisch essen und oftmals nur Fleisch verzehren, welches ethisch nachhaltig und regional erzeugt wurde. 44 % der Deutschen bezeichnen sich 2022 als Flexitarierin bzw. Flexitarier (BMEL, 2022, S. 10). Betriebe, die kein Bio-Fleisch anbieten, erreichen diese Zielgruppe mit einem vegetarischen Speiseangebot. Ebenso kann der Anteil der potentiellen Kunden und Kundinnen dazu gerechnet werden, die insgesamt weniger Fleisch und Fleisch mit regionaler und ökologischer Herkunft bevorzugen, sich aber ansonsten den Omnivoren (Menschen sind von ihrer körperlichen Anlage „Allesfresser“ und damit omnivor) zuordnen lassen. Bei 91% der Deutschen stellt aktuell die Gesundheit einen wichtigen Aspekt bei der Ausrichtung ihrer Ernährung dar. Dieser Anteil steigt seit Jahrzehnten kontinuierlich und nähert sich einem Wert von 99% an (BMEL, 2023, S. 5). Eine einheitliche Kostform entsprechend der klassischen deutschen Hausmannskost der bürgerlichen Küche aus der Zeit der Hausväterliteratur ist überholt. Aufgrund der gestiegenen Individualität und Heterogenität an Ernährungsformen, werden Gästegruppen durch das Gastgewerbe nur erreicht, wenn alle Gruppenangehörigen ein bedarfsgerechtes Speisenangebot finden. Zahlen zu Betrieben mit plant-based-Food bzw. vegetarischen und veganen Speisen im Angebot gibt es nicht. Aber: „2021 wurden bei Lieferando 75 % mehr vegane und vegetarische Gerichte bestellt als noch im Vorjahr“ (Lieferando-Report, 2021, o. S.). Dies deutet auf die hohe Zahl an möglichen Kunden und Kundinnen hin. Doch auch andersherum bestimmt das Angebot die Nachfrage: Gibt es mehr alternative Speisenangebote und wählen Gruppenangehörige diese aus, werden dadurch wiederum andere Gäste dazu angestoßen, diese Speisen auszuprobieren (Parkin & Attwood, 2022, S. 2). Zusammengefasst: Der Anteil an Gästen, die ein vegetarisches und

| Qualifizierungsbedarf: Vegane und vegetarische Küche

veganes Angebot auswählen, steigt kontinuierlich, wenn es dieses auf der Karte gibt oder ein Gastgewerbe bevorzugt, welches dieses anbietet.

2.2 Veganismus und Vegetarismus aus Sicht der Gesellschaft

Aus der gesellschaftsbezogenen Perspektive sind zwei entscheidende Gründe für einen steigenden Anteil an pflanzenbasierten Gerichten bzw. vegetarischen Speisen zu benennen: Die Gesundheit der Bevölkerung und der Klima- und Umweltschutz. Beides kann auch zusammenhängend diskutiert werden, wie es durch die Planetary Health Diet dargestellt wird. Die Gesundheit des Planeten hängt direkt mit der Gesundheit der Bevölkerung und des Individuums zusammen; zu ernährungsbezogenen Maßnahmen zum Schutz des Gesamtsystems zählt eine stark pflanzenbasierte und maximal fleischarme Kost. (Weitere Informationen zur Planetary Health Diet vgl. EAT-Lancet Commission, 2019).

Eine vegetarische oder vegane Ernährung kann zur Prävention ernährungsbedingter Krankheiten beitragen. Übergewicht und Adipositas sind weltweit zunehmende Gesundheitsprobleme, die mit einem erhöhten Risiko für chronische Krankheiten wie Diabetes Typ 2, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmte Krebsarten verbunden sind. Pflanzliche Ernährungsweisen sind typischerweise reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Antioxidantien, während sie weniger gesättigte Fette und Cholesterin enthalten. Darüber hinaus kann eine ausgewogene vegane Ernährung das Risiko von Mangelernährung minimieren, sofern auf eine ausreichende Zufuhr essentieller Nährstoffe wie Vitamin B12, Eisen und Omega-3-Fettsäuren geachtet wird (vgl. hierzu Positionspapier der DGE, 2024). Die DGE positioniert sich aktuell neu gegenüber veganer Ernährung und weist in ihrem Positionspapier auf den Zusammenhang der persönlichen Gesundheit und dem nachhaltigen Umweltschutz hin (DGE, 2024, S. 73–74.).

Eine pflanzenbasierte Ernährung unterstützt die Erreichung der Sustainable Development Goals (SDGs). Insbesondere SDG 2 (Zero Hunger), SDG 3 (Good Health and Well-being), SDG 12 (Responsible Consumption and Production) und SDG 13 (Climate Action) können durch eine verstärkte Adaption vegetarischer und veganer Ernährungsweisen gefördert werden. Die Reduktion des Fleischkonsums kann zu einer besseren Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln führen, da pflanzliche Nahrungsmittel effizienter produziert werden können und somit zur Bekämpfung des Hungers beitragen. Ferner trägt eine pflanzliche Ernährung zur Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens bei, indem sie die Prävalenz von ernährungsbedingten Krankheiten senkt. Verantwortungsbewusster Konsum und nachhaltige Produktionsmethoden werden ebenfalls unterstützt, indem der ökologische Fußabdruck der Nahrungsmittelproduktion verringert wird.

Um eine Ernährungsweise umzusetzen, ist neben der privaten Versorgung die Außer-Haus-Verpflegung inklusive des Gastgewerbes ein wichtiger Anbieter. Mit mehr als 75 Milliarden Euro Umsatz und mehr als 2,5 Millionen Gästen pro Tag übernimmt dieser Sektor einen beträchtlichen Anteil an der Ernährungsversorgung und dem Lebensmittelverbrauch in Deutschland (BVE, 2024, S. 43).

Zusammengefasst sollte also von einer hohen gesellschaftlichen Bedeutung ausgegangen werden. Eine Außer-Haus-Verpflegung mit qualitativ hochwertigen Angeboten kann einen Beitrag zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen nachhaltigkeitsorientierten Ernährung leisten. Gleichzeitig gilt auch hier: Eine Veränderung gewohnter Ernährungsmuster kann durch das Verhältnis des vegetarischen/veganen und nicht-vegetarischen/-veganen Speisenangebotes beeinflusst werden. Befinden sich zum Beispiel auf den Speisekarten mehr vegetarische bzw. vegane Gerichte als nicht-vegetarische bzw. -vegane Gerichte, wird die fleischlose Variante häufiger gewählt – auch von Personen, die sich nicht vegetarisch oder vegan ernähren. (Parkin & Attwood, 2022). Somit muss der Außer-Haus-Verpflegung ein großes Potential bei der gesundheits- und nachhaltigkeitsorientierten Veränderungsgewohnheiten des Einzelnen im Kontext eines „gesunden Planeten“ zugestanden werden.

2.3 Veganismus und Vegetarismus aus Sicht der gastgewerblichen Betriebe

Das Gastgewerbe reagiert auf die veränderten Bedarfe der Gäste und den gesellschaftlichen Herausforderungen. Die Anzahl der rein veganen Gastronomiebetriebe in Deutschland hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Während es im Jahr 2013 lediglich 75 vegane Restaurants gab, sind es im Jahr 2024 (Stand: Januar) bereits mehr als 390 rein vegane Gastronomiebetriebe (siehe Abbildung 1). Die Fortsetzung dieses Trends ist wahrscheinlich, aufgrund der fortschreitenden Veränderung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung hin zu einer insgesamt fleischärmeren Kost (siehe hierzu Zschiedrich, Kröhn & Rumpold, in diesem Heft).

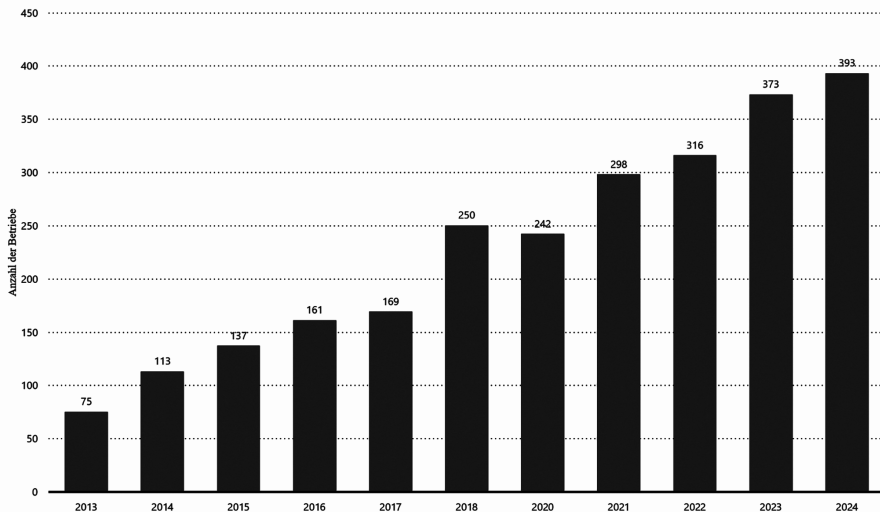


Abb. 1: Anzahl der veganen Gastronomiebetriebe in Städten in Deutschland von 2013 bis 2024 (Stand: Januar 2024) (Quelle: Statista)

| Qualifizierungsbedarf: Vegane und vegetarische Küche

Eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise ist nicht gleichbedeutend mit Verzicht. Stattdessen werden Lebensmittel anders miteinander kombiniert oder klassische Gerichte werden mit einem Ersatzprodukt umgewandelt. Neue Rezepturen und Gerichte entstehen. Pflanzliche Produkte wechseln von der Beilage hin zu einer Hauptkomponente. Das Würzen und Kreieren von Geschmacksvielfalt ist mit Wegfall geschmacksintensiver tierischer Komponenten anspruchsvoll und bedarf bei der Frischekost den Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Dieser Teil der Nahrungszubereitung ist in Deutschland gegenüber anderen Speisekulturen (vor allem im Mittelmeerraum und Nahen und Fernen Osten) im Vergleich weniger ausgeprägt. Oftmals wird sich bei Ersatzprodukten noch mit Convenience-Produkten beholfen, weil ihre technologisch-lebensmittelchemische Zusammensetzung für Textur, Sensorik und Haptik in der industriellen Herstellung besser steuern und entwickeln lässt. Dies zeigt sich auch in der Entwicklung des Produktionswertes von Fleischersatzprodukten. Während im Jahr 2019 mit der Produktion noch 272,8 Millionen Euro umgesetzt wurden, betrug der Produktionswert in Deutschland im Jahr 2023 bereits 583,22 Millionen Euro. Dies entspricht einer Steigerung von rund 311 Millionen Euro seit 2019 (Statista, 2023, o. S.). Dies wird auch als Kritikpunkt am Speiseangebot formuliert. Wenn Fleischersatzprodukte als gesunde und nachhaltige Gerichte bzw. Produkte gelten sollen, dürften diese nur wenige hochwertige frische und gering verarbeitete Zutaten enthalten. Die WHO kritisiert bereits 2021, dass bei Fleischersatzprodukten stattdessen industriell ultrahochverarbeitete vegetarisch/vegane Fertigprodukte mit Zusatzstoffen, minderwertige und hochkalorische Zutaten fehlender Frische verwendet werden. Dazu gehören Fleischersatzprodukte, die z. B. als „Würstchen, Nuggets und Burger“ angeboten werden, aber auch „Getränke, wie z. B. Mandel- und Hafermilch oder pflanzlicher Käse und Joghurt“ (aus dem Engl. übersetzt: WHO, 2021, S. 4). Ultra-verarbeitete Lebensmittel stehen laut WHO (2021, S. 4, aus dem Englischen übersetzt) aus

Substanzen, die aus ganzen Lebensmitteln gewonnen werden, wie Stärken, Zucker, Fette und Protein-Isolate, mit wenig bis gar keinem ganzen Lebensmittel, und oft mit hinzugefügten Aromen, Farben, Emulgatoren und anderen kosmetischen Zusätzen, um die Haltbarkeit, Schmackhaftigkeit und optische Attraktivität zu verbessern. (aus dem Engl. übersetzt.)

Für Betriebe, die ein gesundheits- und nachhaltigkeitsorientiertes Profil aufbauen wollen, ist die Unabhängigkeit von diesen ultra-verarbeiteten Lebensmittel durch Eigenproduktion von veganen und vegetarischen gering verarbeiteten Speisen anzustreben. Dazu braucht es spezifisch qualifizierte Fachkräfte. Denn: Die WHO kritisiert insbesondere die bestehenden Wissenslücken im Hinblick auf Nährstoffzusammensetzung, den Beitrag zu einer gesunden Ernährungsweise und die gesundheitlichen Auswirkungen der Lebensmittelzusatzstoffe und der industriellen Nebenprodukte während des Herstellungsprozesses (WHO, 2021). Umso wichtiger erscheint also hier die Qualifikation des Küchenpersonals, Speisen frisch und gesund herzustellen und naturbelassene Lebensmittel möglichst gering zu verarbeiten und diese nicht nur bei den herkömmlichen Rezepturen zu beherrschen. Zumal die

Herstellung frischer vegetarischer und veganer Gerichte mit wenigen Zutaten kostengünstig mit höher Gewinnmarge vermarktet werden kann. Auf dem Markt wird es ein Qualitätsunterschied sein, der in der Restaurantwahl der Verbraucherinnen und Verbraucher als Entscheidungskriterium hinzugezogen wird (sowohl im Nachhaltigkeits- und Gesundheitswert als auch im Genusswert). Schließlich stellt auch der Fachkräftemangel in der gastgewerblichen Branche eine Herausforderung dar, die u. a. auf die Unattraktivität der Berufe, zurückgeführt werden kann. Die Attraktivität kann dadurch gesteigert werden, dass das Berufsbild Koch/Köchin näher an die persönliche Lebenswirklichkeit der potentiellen Auszubildenden rückt.

Bei den 20- bis 29-Jährigen, die in der Regel erstmals eine Stelle suchen, bezeichnen mehr als drei Viertel (81 Prozent) Nachhaltigkeit als wichtigen Faktor bei der Jobwahl. Für 18 Prozent hat dieses Kriterium sogar absolute Priorität. (EIB, 2023, o. S.)

Gleichzeitig ist die Altersgruppe der Auszubildenden zwischen 16 und 20 Jahren überdurchschnittlich stark vertreten in der Gruppe der vegetarischen und veganen Lebensweise (Institut für Demoskopie Allensbach, 2021, S. 90), sodass von einer stark vegan bzw. vegetarisch orientierten Klientel potentieller Auszubildenden ausgegangen werden muss.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass Frischeküche attraktiv für Gäste und Fachkräfte bzw. Auszubildenden, gewinnorientiert angeboten und dadurch eine breite Zielgruppe (vegan bis flexitarisch und gesundheitsorientiert) erreicht werden kann.

3 Neuordnung der dualen Ausbildung „Koch/Köchin“

3.1 Duale Ausbildung Koch/Köchin mit Zusatzqualifikation

Im Folgenden werden ausgewählte Inhalte der neu geordneten Ausbildung Koch/Köchin hinsichtlich der berufsprofilgebenden sowie die integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Zusatzqualifikation erläutert. Im Anschluss erfolgt eine Darstellung der Rahmenbedingungen.

3.1.1 Inhalte der betrieblichen Ausbildung

In der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) vom 9. März 2022 werden 20 profilgebende Berufsbildpositionen aus dem Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin aufgeführt. Die Berufsbildposition mit der laufenden Nummer 7 befasst sich mit der „Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen“ (KochAusbV, § 5 Absatz 2 Nummer 7) und sieht in der ersten Ausbildungshälfte eine betriebliche Ausbildung im Rahmen von 10 Wochen in folgenden Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten vor:

| Qualifizierungsbedarf: Vegane und vegetarische Küche

- *Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten*
- *Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten*
- *Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten*
- *Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten*
- *Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten*
- *Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten*
- *Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten*
- *Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten*

Erst in der zweiten Ausbildungshälfte werden im Umfang von fünf Wochen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt, um „vegetarische und vegane Speisen zubereiten“ zu können. Im Vergleich zum zeitlichen Richtwert, der für die Vermittlung von Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zur Herstellung von Speisen tierischen Ursprungs verwendet wird, erscheinen die insgesamt 15 Wochenstunden für die Zubereitung veganer und vegetarischer Speisen sehr gering. So werden weitaus mehr Wochenstunden für die Zubereitung von Fleisch (insgesamt 17 Wochen) und Fisch (8 Wochen) aufgewendet.

3.1.2 Inhalte der berufsschulischen Ausbildung

In der berufsschulischen Ausbildung haben sich die Lernfelder (LF) im ersten Ausbildungsjahr nur geringfügig geändert, weil die gemeinsame Grundbildung zusammen mit den anderen gastgewerblichen Berufen stattfindet. Vor der neu eingerichteten Teilabschlussprüfung nach dem 2. Jahr sind 80 Stunden für pflanzliche Lebensmittel vorgesehen (LF 9), was eine Umfangsteigerung um 20 Stunden bedeutet. Pflanzliche Lebensmittel sind jedoch auch in anderen Lernfeldern relevant, wie im LF 8 *Suppen und Saucen herstellen und präsentieren* und LF 10 *Süßspeisen herstellen und präsentieren*. Hier sind jedoch keinerlei Hinweise auf vegane und vegetarische Zutaten oder besondere Herstellungsverfahren mit Alternativprodukten enthalten; sie werden im Gegensatz zu tierischen Zutaten nicht genannt, z. B. LF 10: „Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Milch, Milchprodukte und Käse“ (KMK, 2021, S. 20). Zum Zeitpunkt der Zusatzqualifikation, die eher im letzten Ausbildungsjahr stattfindet, haben die Auszubildenden also schon die grundlegenden Basiskenntnisse zu pflanzlichen Lebensmitteln. Ein zweites Beispiel für die schwache Verortung befindet sich im LF 12 *Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen* (KMK, 2021, S. 22):

Die Schülerinnen und Schüler planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe

(Lamm, Wild). Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen) Speisen aus.

Hierbei wird eine geringe Bedeutsamkeit deutlich, indem a) die tierischen Zutaten festgelegt sind, die pflanzlichen nicht und b) die Ernährungsformen, die die Mehrheit der Gäste betrifft, zusammen mit pathologischen und malabsorptiven Besonderheiten lediglich den Lebensmittelausschluss nicht aber gestalterisch die Alternativen thematisiert werden. Hier werden Chancen vertan.

3.1.3 Inhalte der Zusatzqualifikation

Im Rahmen der Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ sind die Vermittlung folgender Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Zeitraum von acht Wochen während der Ausbildung ohne zusätzliche Ausbildungszeitverlängerung vorgesehen (KochAusbV, Anlage 2, zu §18 Absatz 2):

- *Vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel*
- *Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse*
- *Traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten*
- *Pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen*
- *Vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen*
- *Beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen*
- *Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen.*

Die Auflistung der für die Zusatzqualifikation relevanten Inhalte zeigt, dass diese umfangreichen Themenkomplexe kaum in der für sie vorgesehenen Zeit (acht Wochen) vermittelt werden können. Zugleich muss festgehalten werden, dass die Auflistung umfänglich und vollständig ist und umfassende Kompetenzen abbilden kann, sofern diese vermittelt werden können. Einen Vorschlag zur Umsetzung dieser Inhalte im berufsschulischen Teil der dualen Ausbildung zeigen Zschiedrich, Kröhn und Rumpold (siehe hierzu Zschiedrich, Kröhn & Rumpold, in diesem Heft).

3.1.4 Rahmenbedingungen als Hemmnis

Damit auszubildende Köchinnen und Köche diese Zusatzqualifikation erwerben können, muss ihr Ausbildungsbetrieb die Rahmenbedingungen für die Vermittlung

| Qualifizierungsbedarf: Vegane und vegetarische Küche

dieser Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erfüllen und zu Ausbildungsbeginn mit den Auszubildenden festlegen. Die Qualifikation findet ausschließlich im Betrieb ausbildungsbegleitend statt. Im Rahmenlehrplan ist keine theoretische Begleitung verankert, was sich die DEHOGA als Deutscher Verband der Hotel- und Gaststätten jedoch ungeordnet wünscht (DEHOGA, 2024, o. S.). Die Rahmenbedingungen werden nicht weiter in der Kochausbildungsverordnung ausgeführt. Es kann davon ausgegangen werden, dass im Ausbildungsbetrieb die Herstellung vegetarischer und veganer Speisen zum betrieblichen Alltag gehört – und nicht etwa die Ausnahme darstellt. Ebenso muss das Ausbildungspersonal über ein umfangreiches Wissen zu den Besonderheiten veganer und vegetarischer Ernährungsformen verfügen. Aufgrund der zeitlichen Nähe zum Inkrafttreten der modernisierten Ausbildungsberufe in Berufsbereich Gastronomie und Hotellerie kann des Weiteren nicht davon ausgegangen werden, dass sich das ausbildende Personal bereits hinsichtlich der *neuen* Ausbildungsinhalte zur Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ fortgebildet hat. Zusätzlich kann nicht davon ausgegangen werden, dass sämtliche Ausbildungsbetriebe ihren Betrieb bzw. ihr Speisenangebot so umgestellt haben, dass die Zubereitung vegetarischer und veganer Speisen nun zum Standardrepertoire gehört. Somit steht die Entscheidung, die Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ zu absolvieren, nicht allen Auszubildenden offen.

Die Prüfung dieser Zusatzqualifikation erfolgt als schriftliche Prüfung im Rahmen des zweiten Teils der Abschlussprüfung und wird im Zeugnis vermerkt. In wenigen Bundesländern wird diese Zusatzqualifikation ausgelagert an einen Drittanbieter – vermarktet über die DEHOGA. Die Kosten übernimmt der Ausbildungsbetrieb oder der/die Auszubildende und letztere/r muss für die Ausbildungsphase freigestellt werden. Das Angebot wird ab 2025 durch die IHK gleich behandelt werden mit der Zusatzqualifikation nach KochAusbV, §18. Perspektivisch wird dieses bundesweit eingerichtet, um die Betriebe zu entlasten und die Problematik der fehlenden Qualifikation von Ausbilderinnen und Ausbildern und Angebotspalette zu durchbrechen (Anbieter z. B.: Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen MBH).

Zusammenfassend kann konstatiert werden, dass in der neuen Ausbildungsverordnung Koch/Köchin der Anteil der Stunden in der theoretischen und praktischen Ausbildung im Bereich pflanzlicher Lebensmittel leicht erhöht wurde aber in den übergreifenden Lernfeldern keine sprachlich/inhaltliche Anpassung stattgefunden hat. Die Zusatzqualifikation findet nur in Ausbildungsbetrieben statt, die dieses anbieten oder ihren Auszubildenden für eine Phase der Ausbildung durch Drittanbieter mit der DEHOGA freistellen. Die Qualifikation des Ausbilders oder der Ausbilderin in Betrieben muss nicht nachgewiesen werden und ist ungeregt.

Es sind weitere verschiedene marktwirtschaftlich organisierte Fortbildungsangebote entstanden, die dieser (Fort-)Bildungsnachfrage begegnen. Eines dieser Angebote wird im Folgenden beschrieben.

3.2 Fortbildungsangebote von privatwirtschaftlichen Weiterbildungseinrichtungen

Die privatwirtschaftlich organisierten Weiterbildungsangebote zum Thema vegane und vegetarische Küche unterliegen keiner staatlichen Prüfung und sind nicht an die Vorgaben der Kochoausbildungsverordnung gebunden. Sie schließen nicht mit einer staatlich anerkannten Zertifizierung ab, sodass eigene Prüfungskriterien entwickelt werden, die zusammen mit den Inhalten im Folgenden dargestellt werden. Als Beispiel wird hierfür das Fortbildungsangebot „Vegan geschulter Koch (DHA)“ der Deutschen Hotelakademie (DHA) angeführt. Alle Ausführungen beziehen sich auf diese Fortbildung.

3.2.1 Inhalte

Die Fortbildung (auch als Lehrgang bezeichnet) wird als Fernstudium mit Praxisphasen in Präsenz durchgeführt. Verschiedene Elemente wechseln sich dabei ab. Nachdem die Teilnehmenden sich mit Hilfe von Studienbriefen selbständig in die verschiedenen Themenbereiche einarbeiten, wird das angeeignete Wissen in Onlinetests abgeprüft. In Online-Vorlesungen referieren Expertinnen und Experten aus der Praxis. Ergänzt wird das Angebot durch asynchrone Video-Angebote (sog. Webcasts, Webinare, Trend-Talks) u. a. zu Vermarktungsstrategien veganer und vegetarischer Speisenangebote. Die grundlegenden Studienbriefe beschäftigen sich mit folgenden Themen:

- *Pflanzliche Ernährung – was ist das eigentlich? Motivationen, Trends, Physiologische und ethische Aspekte*
- *Basisprodukte der pflanzlichen Küche*
- *Pflanzliche Menü- und Speiseplanung: Planung und Produktion*
- *Trends & Herausforderung: Nachhaltigkeit in Gastronomie und GV*

Die Online-Tests sollen das Wissen zur Ernährungsphysiologie und pflanzlichen Basisprodukten, zur individuellen Speisen- und Menügestaltung sowie zur Nachhaltigkeit im Gastgewerbe überprüfen. In den Webcasts und Online-Vorlesungen geht es um konkrete Zubereitungstechniken (Fermentation & Haltbarmachung) sowie die Präsentation von pflanzlichen Gerichten. Der *Entwicklung von Marketingstrategien für die pflanzliche Küche* werden gleich mehrere Online-Veranstaltungen (Webinare) gewidmet. Dabei decken die Inhalte des DHA-Lehrgangs zum „vegan geschulter Koch (DHA)“ (DHA, 2022a) die Inhalte der Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ (KochAusbV, 2022) vollständig ab. Lediglich die praktische Umsetzung der theoretisch vermittelten Inhalte findet ausschließlich innerhalb von vier Präsenztagen in der Deutschen Hotelakademie in Köln statt. Hier bleibt offen, ob eine Umsetzung der Inhalte in der betrieblichen Praxis erfolgt.

3.2.2 Rahmenbedingungen

Die Kosten für das acht Monate dauernde Fortbildungsangebot „vegan geschulter Koch“ der DHA betragen 1.662 Euro inklusive aller Studien- und Prüfungsgebühren (DHA, 2022b). Bei dem Angebot handelt es sich um einen *staatlich geprüften und zugelassenen Fernunterricht*, wobei der Abschluss „Veganer Koch/Vegane Köchin“ nicht staatlich anerkannt ist. Das Fortbildungsangebot richtet sich an Köche und Köchinnen, „die sich zusätzliche fachliche Kompetenzen der veganen Küche aneignen möchten“ (DHA, o. J.). Als Zulassungsvoraussetzung gilt eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung als Koch/Köchin oder eine mindestens vierjährige Berufspraxis. Die Prüfungsordnung sieht neben der Teilnahme und dem Bestehen einer Mindestanzahl an Online-Tests sowie Webinaren die Anfertigung einer schriftlichen Abschlussarbeit vor, um die Fortbildung erfolgreich abschließen zu können. Dafür

hat der Prüfling ein individuelles Konzept zu erstellen, dass [sic!] die Implementierung eines veganen Konzepts in der Gastronomie vorsieht. Der Prüfling stimmt das Thema im Vorfeld mit seinem DHA-Tutor ab. Für die Erstellung der Arbeit hat der Prüfling einen Bearbeitungszeitraum von 3 Monaten. Die Arbeit darf einen Gesamtumfang von 30 Seiten nicht übersteigen. (DHA, 2022c, S. 3)

Durch eine stärkere Ausrichtung auf vegetarische und vegane Speisen können sich Betriebe zudem attraktiver als Arbeitgeber für Fachkräfte und als Ausbildungsbetrieb für Ausbildungssuchende machen. Da die Zusatzqualifikation „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“ nur in einem entsprechend ausgerichteten Ausbildungsbetrieb vermittelt werden darf, stellt dies ein Distinktionsmerkmal für junge Menschen auf der Suche nach einem entsprechenden Ausbildungsbetrieb dar.

4 Fazit und Ausblick

Die dargestellte Analyse der Bedarfe auf der einen und dem Ausbildungsangebot auf der anderen Seite zeigen auf, dass die Neuregelung des Ausbildungsberufs hinsichtlich einer Qualifikation für die vegetarische und vegane Küche als zu schwach ausgefallen gelten kann und die Zusatzqualifikation als inhärenter Bestandteil der Grundausbildung in Theorie und Praxis stattfinden sollte. Der Markt hat die Nachfrage erkannt, die staatliche Ausbildung sollte das Feld nicht den privaten Bildungsanbietern überlassen. Die Forderung sollte lauten: Nachsteuern im Rahmenlehrplan und in der Rahmenausbildungsverordnung, Abstimmung von Theorie und Praxis und Überführung der Zusatzqualifikation in verbindliche Ausbildungsinhalte im Rahmen der schulischen und betrieblichen Ausbildung.

Literatur

- BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (2022, 15. März). *Die neuen 7 – Eine Branche voller Chancen - Ausbildungsberufe im Hotel- und Gastgewerbe modernisiert* [Pressemeldung]. https://www.bibb.de/de/pressemitteilung_154421.php?from_stage=ID_96240&title=Attraktive-Ausbildungsberufe-f%C3%BCr-Hotellerie-und-Gastronomie
- BMEL – Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022). *Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2022*. <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2022.html>
- Bundesgesetzblatt (2022). *Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV) vom 9. März 2022*. Jahrgang 2022, Teil I Nr. 8.
- BVE – Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (2024). *BVE-Jahresbericht 2022/23*. BVE. <https://www.bve-online.de/download/bve-jahresbericht-ernaehrungsindustrie-2023>
- Der Lieferando-Report (2021). *So bestellt Deutschland*. <https://www.lieferando.de/deals/der-lieferando-report/>
- DEHOGA – Deutscher Hotellerie- und Gaststättenverband (2024). *Koch/Köchin. Informationen für Auszubildende*. <https://www.dehoga-ausbildung.de/fuer-auszubildende/kueche/koch-koechin>
- DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2024). Neubewertung der DGE-Position zu veganer Ernährung. *Ernährungsumschau International*, 7, 60-85. <https://www.dge.de/wissenschaft/stellungnahmen-und-fachinformationen/positionen/neubewertung-der-position-zu-veganer-ernaehrung/>
- DHA – Deutsche Hotelakademie (o. J.). *Internetauftritt zur Weiterbildung Vegan geschulter Koch*. <https://www.dha-akademie.de/ausbildung/koeche/vegan-geschulter-koch>
- DHA – Deutsche Hotelakademie (2022a). *DHA Leitfaden. Tipps und Informationen für Studierende an der DHA*. <https://www.dha-akademie.de/upload/dha/pdf/leitfaden-dha.pdf>
- DHA – Deutsche Hotelakademie (2022b). *Lehrgangsinhalte zum Fernstudium Vegan geschulter Koch (DHA) / Vegan geschulte Köchin (DHA)*. <https://www.dha-akademie.de/upload/dha/pdf/dha-lehrgangsablauf-veganer-koch.pdf>
- DHA – Deutsche Hotelakademie (2022c). *Prüfungsordnung zum Fernstudium Vegan geschulter Koch (DHA) / Vegan geschulte Köchin (DHA)*. <https://www.dha-akademie.de/upload/dha/pdf/dha-pruefungsordnung-vegan-geschulter-koch.pdf>
- EIB – Europäische Investitionsbank (2023). *EIB-Klimaumfrage*. <https://www.eib.org/de/press/all/2023-123-81-of-young-germans-say-the-climate-impact-of-prospective-employers-is-an-important-factor-when-job-hunting>

| Qualifizierungsbedarf: Vegane und vegetarische Küche

- 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
- Institut für Demoskopie Allensbach (2023). *Allensbacher Marktanalyse Werbeträgeranalyse*. <https://www.ifd-allensbach.de/awa/startseite.html>
- 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>
- Parkin, B. L. & Attwood, S. (2022). Menu design approaches to promote sustainable vegetarian food choices when dining out. *Journal of Environmental Psychology*. Volume 79. <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2021.101721>
- Statista – Statistisches Bundesamt (2023). *Produktionswert vegetarischer und veganer Lebensmittel in den Jahren 2019 bis 2023*. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1135114/umfrage/produktionswert-vegan-vegetarisch-fleischersatz-deutschland/>
- WHO – World Health Organisation (2021). *Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment. A review of the evidence*. WHO Regional Office for Europe. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/349086/WHO-EURO-2021-4007-43766-61591-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Verfasserin & Verfasser

Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Birgit Peuker & Simon Vollmer

Institut für Gesundheits- und Ernährungswissenschaften
Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung
Europa-Universität Flensburg

Auf dem Campus 1
D-24943 Flensburg

E-Mail: birgit.peuker@uni-flensburg.de | simon.vollmer@uni-flensburg.de