

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Working Paper Nr. 3

UMWELT, GESUNDHEIT UND TIERE IN LEHRMITTELN FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE UND RESTAURATIONSFACHLEUTE

Maurus Jenny, Sonja Trachsel, Priska Baur

November 2017

Impressum

AutorInnen

Maurus Jenny
Sonja Trachsel
Priska Baur

Herausgeberin

ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften

NFP 69 Projekt NOVANIMAL
Innovationen in der Ernährung

NOVANIMAL wird durch den
Schweizerischen Nationalfonds
gefördert

© Maurus Jenny, Sonja Trachsel,
Priska Baur

Website

www.NOVANIMAL.ch

Gestaltung und Grafik

René Inderbitzin
Erich Stutz
Flavio von Rickenbach

DOI

10.21256/zhaw-1403

Zitiervorschlag

Jenny, M., Trachsel, S., Baur, P. (2017).
Umwelt, Gesundheit und Tiere in
Lehrmitteln für Köchinnen und Köche und
Restaurationsfachleute. *NOVANIMAL
Working Papers*, 3.

Abstract

Eating out is becoming increasingly popular. Therefore, gastronomy has more and more of an influence on nutrition. From an ecological and health perspective and due to the fact that it is in the interest of animals, moderate consumption of animal products would be preferable. The present working paper analyses the curricula and teaching materials of chefs and gastronomy professionals in Switzerland. The focus lies on the communicated significance of animal foodstuffs. The extent to which the impacts of nutrition on the environment, health and animals are addressed in education will be examined.

The results show that curricula and teaching materials do not address the ecological impact of animal production. There is little discussion of animal husbandry. The health effects of the consumption of animal foodstuffs are discussed in more detail. The fact that the average meat consumption in Switzerland is several times higher than that recommended for a balanced diet is not mentioned. 90 percent of recipes contain animal products/foodstuffs. The issue of the ovo-lacto-vegetarian diet is broached and evaluated positively from a health perspective. Exclusively plant-based nutrition is advised against. The term flexitarianism as a new trend towards moderate meat consumption does not appear in the teaching materials. Also not taken into consideration is the fact that the target audience for plant-based meals consists increasingly not only of vegetarians or vegans.

Zusammenfassung

Die zentrale Bedeutung tierischer Produkte in der Ess- und Kochkultur der Schweiz spiegelt sich im Angebot der Gastronomie. Da die Menschen vermehrt auswärts essen, beeinflusst die Gastronomie die Ernährung zunehmend. Aus ökologischer und gesundheitlicher Perspektive und im Interesse der Tiere wäre ein moderater Konsum tierischer Produkte wünschenswert. Was aber lernen die angehenden Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute in der beruflichen Grundbildung über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt, Ernährung und Gesundheit, Ernährung und Tiere? Wie sind sie vorbereitet auf neue Bedürfnisse der Gäste und neue Trends, beispielsweise das Interesse an einer vermehrt pflanzlichen Ernährung?

Um diese Fragen zu beantworten, wurden die Bildungspläne und verbreitete Lehrmittel der Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute analysiert. Die Ergebnisse zeigen, dass der Einfluss der Ernährung auf die Umwelt in den untersuchten Lehrmitteln kaum thematisiert wird. Nur die Überfischung der Meere wird ausführlich beschrieben. Hingegen wird nicht behandelt, dass tierische Nahrungsmittel die Umwelt deutlich stärker belasten als pflanzliche. Ebenso wird auch nicht auf die Umweltbelastungen durch die Tierhaltung in der Schweiz eingegangen. Dagegen wird Gesundheit, vor allem im Zusammenhang mit einer gesunden Ernährung, in allen untersuchten Lehrmitteln ausführlich besprochen. Nicht erwähnt wird dabei, dass der durchschnittliche Fleischkonsum in der Schweiz ein Mehrfaches der für eine ausgewogene Ernährung empfohlenen Mengen beträgt. Die Tierhaltung wird wenig thematisiert. Empfohlen werden Labelprodukte. Nicht erwähnt wird, dass es sich um teure Nischenprodukte handelt, die in der Gastronomie kaum verwendet werden.

Die vegetarische Ernährung kommt in den Bildungsplänen nicht explizit vor, sie wird jedoch in allen Lehrmitteln angesprochen; nicht jedoch die ausschliesslich pflanzliche bzw. vegane Ernährung. Es wird dabei kein Zusammenhang zwischen einer vermehrt vegetarischen und pflanzlichen Ernährung und einer dadurch verminderten Umweltbelastung hergestellt. Ebenso gibt es keine Auseinandersetzung mit der globalen Problematik, dass der stetig wachsende Konsum tierischer Produkte zu grossen Umweltbelastungen führt.

Vegetarismus und Veganismus werden als Lebensstile thematisiert. Dabei wird nicht in Betracht gezogen, dass das Zielpublikum für vegetarische und pflanzliche Menüs nicht nur aus Vegetariern bzw. Veganern besteht, sondern zunehmend aus so genannten Flexitariern. Das heisst, aus Personen, die sich nicht strikt vegetarisch oder vegan ernähren, aber durchaus vegetarische oder ausschliesslich

pflanzliche Menüs nachfragen. Der Begriff Flexitarismus als neuer Trend in Richtung eines moderaten Fleischkonsums kommt in den Lehrmitteln nicht vor.

Für die Zukunft stellt sich die Frage, wie die bestehenden Wissenslücken in den Lehrmitteln angegangen werden sollen. Ebenso stellt sich die Frage, wie das nötige Fachwissen, um attraktive vegetarische und pflanzliche Menüs zubereiten und empfehlen zu können, vermehrt in die Lehrmittel einfließen könnte. Damit die angehenden Berufsleute ausreichend auf die anstehenden Herausforderungen vorbereitet sind, erscheint eine Weiterentwicklung der Bildungspläne und Lehrmittel als sinnvoll.

Inhaltsverzeichnis

1	EINLEITUNG	8
2	METHODE	10
3	ERNÄHRUNG UND UMWELT	12
3.1	LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE	12
3.2	LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE	14
4	ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT	17
4.1	LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE	17
4.2	LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE	19
5	ERNÄHRUNG UND TIERE	21
5.1	LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE	21
5.2	LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE	23
6	STELLENWERT TIERISCHER NAHRUNGSMITTEL IN DER ESS- UND KOCHKULTUR DER SCHWEIZ	24
6.1	LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE	24
6.2	LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE	26
7	VEGETARISCHE KÜCHE	29
7.1	LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE	29
7.2	LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE	30
8	PFLANZLICHE KÜCHE	32
8.1	LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE	32
8.2	LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE	33
9	REZEPTE MIT/OHNE TIERISCHE PRODUKTE	35
10	SCHLUSSFOLGERUNGEN	37
11	AUSBLICK	41
12	LITERATURVERZEICHNIS	45

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Verteilung der Rezepte im «Pauli Rezeptbuch der Küche» nach Hauptgang
& warmen Vorspeisen und Vorkommen tierischer Produkte 36

1 EINLEITUNG

8

Fleisch und Milchprodukte prägen die Schweizer Ess- und Kochkulturen. Die Ernährungsgewohnheiten mit ihrem 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 wirkt sich in vielerlei Hinsicht negativ auf die Umwelt aus (Hoekstra, 2012; Pimentel, 2003; Stöcklin, Bosshard, Klaus, Rudmann-Maurer, & Fischer, 2007; Westhoek et al., 2014). Auch Gesundheitsrisiken nehmen durch einen hohen Konsum tierischer Nahrungsmittel zu. Der Verzehr gewisser Fleischprodukte erhöht das Risiko für Krebs- und Herz-Kreislaufkrankungen (Walker, Rhubart-Berg, McKenzie, Kelling, & Lawrence, 2005).

Die zentrale Bedeutung tierischer Produkte spiegelt sich im Angebot der Gastronomie. 2015 boten nur 18 Prozent der Restaurants mehrere vegetarische Gerichte an (GastroSuisse, 2016). In der Schweiz werden knapp die Hälfte aller Hauptmahlzeiten ausser Haus eingenommen (Rediger, 2015). Gemäss der nationalen Ernährungserhebung MenuCH essen am Mittag sogar 70 Prozent der Bevölkerung auswärts (Bochud, Chatelan, Blanco, & Beer-Borst, 2017). Das Speiseangebot in der Gastronomie hat damit einen erheblichen Einfluss darauf, wie sich grosse Teile der Schweizer Bevölkerung ernähren.

In der Schweiz ausgebildete Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute werden mit ihrem Fachwissen und ihren Kompetenzen das künftige Angebot in der Schweizer Gastronomie beeinflussen. Ihre fachlichen Fähigkeiten erwerben sie sowohl in den Lehrbetrieben, in den überbetrieblichen Kursen als auch in den Berufsfachschulen. Die an den Berufsfachschulen vermittelten Inhalte werden einerseits durch die Bildungspläne vorgegeben und andererseits spielen die Lehrmittel bei der Implementierung der Bildungspläne eine wichtige Rolle. Als Orientierung für die Vermittlung wie auch für die Aneignung der erforderlichen Fähigkeiten und Kenntnisse spielen die Lehrmittel eine zentrale Rolle (Niehaus, Stoletzki, Fuchs, & Ahlrichs, 2011). Die Bildungspläne und die Lehrmittel bestimmen mit, was die angehenden Fachkräfte in der Gastronomie über die Zusammenhänge zwischen dem Konsum tierischer Nahrungsmittel und den Folgen für Umwelt, Gesundheit und Tierhaltung wissen, welche Gerichte sie kochen und empfehlen und wie viele tierische Produkte in der Schweizer Gastronomie angeboten werden.

Am Beispiel der gesamtschweizerisch geltenden Bildungspläne und der Lehrmittel, die in der Berufsbildung für Köchinnen und Köche sowie Restaurationsfachleute an der Berufsfachschule BBB (BerufsBildungBaden) eingesetzt werden, wird

untersucht, was in den Bereichen Umwelt, Gesundheit und Tiere im Zusammenhang mit der Produktion von tierischen Nahrungsmitteln vermittelt wird und welche Bedeutung die vegetarische und die pflanzliche Küche im Vergleich zur Küche mit Fleisch und tierischen Nahrungsmitteln haben. Folgende Fragen sind forschungsleitend für die Analyse der Bildungspläne und Lehrmittel:

- Wie werden in den Bildungsplänen und Lehrmitteln für Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute Umwelt, Gesundheit und Tiere im Zusammenhang mit der Ernährung thematisiert?
- Welchen Stellenwert hat in den Bildungsplänen und Lehrmitteln die Küche mit Fleisch und andern tierischen Produkten im Vergleich zu einer vermehrt pflanzenbasierten vegetarischen oder veganen Küche?

Die vorliegende Analyse ist Teil von Work Package 3 im Research Focus III des NFP 69 Projektes Innovationen in der Ernährung NOVANIMAL (www.novanimal.ch). Work Package 3 verfolgt zwei Ziele: (1) Erhebung der aktuellen Bedeutung ressourcenleichterer vegetarischer und pflanzlicher Mahlzeiten in der Berufsbildung der angehenden Köche und Köchinnen und Restaurationsfachleute; (2) Entwicklung von Ideen, wie Interesse und Motivation der angehenden Köche und Restaurationsfachleute, vegetarische und pflanzliche Mahlzeiten zuzubereiten und zu empfehlen, bereits in der beruflichen Grundbildung gefördert werden können. Daher werden im letzten Kapitel erste Ideen zur folgenden Frage entwickelt:

Wie können die Bildungspläne und Lehrmittel in der Berufsbildung für Köchinnen und Köche und für Restaurationsfachleute weiterentwickelt werden, damit die angehenden Berufsleute motivierter sind, attraktive vegetarische und ausschliesslich pflanzliche Menüs zuzubereiten und zu empfehlen, und auch über das entsprechende Fachwissen verfügen?

Zur Beantwortung dieser Fragen werden die Inhalte der Lehrmittel und Bildungspläne qualitativ analysiert, interpretiert und diskutiert. In Kapitel 2 wird das methodische Vorgehen beschrieben. Kapitel 3 bis 8 enthalten die Ergebnisse der qualitativen Dokumentenanalyse, geordnet nach den Themen: Ernährung und Umwelt; Ernährung und Gesundheit; Ernährung und Tiere; Stellenwert tierischer Nahrungsmittel in der Ess- und Kochkultur der Schweiz; vegetarische Küche; pflanzliche Küche. In Kapitel 9 wird eine Übersicht über die mehr als 700 Rezepte gegeben, die im Rezeptbuch für die Köchinnen und Köche in Ausbildung aufgeführt werden, geordnet nach der Bedeutung tierischer Produkte in den Rezepten. In Kapitel 10 werden die Ergebnisse zusammenfassend diskutiert. Das Schlusskapitel 11 wagt einen Ausblick und enthält Überlegungen zu weiterführenden Fragen, wie die Ergebnisse und Erkenntnisse umgesetzt werden können.

2 METHODE

10 Untersucht wurden die gesamtschweizerisch geltenden Bildungspläne und die Lehrmittel für Köchinnen und Köche sowie Restaurationsfachleute der Berufsfachschule BerufeBildungBaden (BBB). Die Bildungspläne sind für die gesamte Schweiz gültig. Bei den Lehrmitteln für Köchinnen und Köche handelt es sich um Standardwerke, die ebenfalls gesamtschweizerisch verbreitet sind. Sie erschienen das erste Mal 1930. In der Ausbildung von Restaurationsfachleuten wird eine grössere Vielfalt an Lehrmitteln eingesetzt. Die folgende Analyse beschränkt sich auf drei Lehrmittel, die in der Deutschschweiz verbreitet sind. Sie werden durch den Fachverlag des Branchenverbands GastroSuisse, durch die Organisation der Arbeit (OdA) Hotel & Gastro formation Schweiz und durch den Lehrmittelverlag Zürich verlegt.

Für die Analyse der Lehrmittel und Bildungspläne wurde als Erstes eine grobe Themenliste festgelegt, die als Suchraster für relevante Textstellen diente, und im Laufe der Analyse angepasst wurde (Bryman, 2012, p. 557). Die Textstellen wurden schliesslich mit Hilfe von Atlas.ti 8, einer Software zur Analyse qualitativer Daten, einem der folgenden sechs Themen zugeordnet:

- Ernährung und Gesundheit
- Ernährung und Umwelt
- Ernährung und Tiere
- Stellenwert tierischer Nahrungsmittel der Ess- und Kochkultur der Schweiz
- Vegetarische Küche
- Pflanzliche (vegane) Küche

Die Inhalte der den verschiedenen Themen zugeordneten Textstellen wurden zusammengetragen, zusammengefasst sowie im Hinblick auf die Fragestellung kommentiert und interpretiert. Basierend auf diesen Interpretationen wurden zehn spezifischere zentrale Fragen herausgearbeitet. Diese wurden anhand der zusammengetragenen und analysierten Textstellen diskutiert mit dem Ziel, die forschungsleitenden Fragestellungen zu beantworten und weiterführende Ideen zu entwickeln.

Die Analyse wurde für die Lehrmittel und Bildungspläne für Köchinnen und Köche und für jene für Restaurationsfachleute getrennt durchgeführt. Dies ermöglicht, Unterschiede zwischen den beiden Berufsbildungen festzustellen. Die Ergebnisse können so für die Weiterentwicklung beider Berufsbildungen genutzt werden.

Zum Lehrmittel für Köchinnen und Köche gehört, ein umfangreiches Rezeptbuch (Egli, 2016b). Dieses wurde für die quantitative Auswertung der Rezepte nach Bedeutung tierischer Produkte beigezogen. Die Analyse wurde im März 2017 abgeschlossen.

Im Einzelnen wurden folgende Lehrmittel und Bildungspläne berücksichtigt:

Lehrmittel und Bildungsplan für Köchinnen und Köche:

- Egli, C. (2016a). Pauli Lehrbuch der Küche. (C. Pauli & P. Pauli, Eds.) (14th ed.). Winterthur: Pauli Fachbuchverlag.
- Egli, C. (2016b). Pauli Rezeptbuch der Küche. (C. Pauli & P. Pauli, Eds.) (4th ed.). Winterthur: Pauli Fachbuchverlag.
- Hotel & Gastro formation. (2009). Bildungsplan für die Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ Nr. 79007.

Lehrmittel und Bildungsplan für Restaurationsfachleute:

- Fricker, R., Büchi, E., Faller, N., Gall, E., & Egli, C. (2013). Die Ernährungslehre. Denken beim Essen (2nd ed.). Weggis: Hotel & Gastro formation.
- GastroSuisse. (2012). Servicehandbuch (3rd ed.). Zürich: Edition gastronomique.
- Hotel & Gastro formation. (2011). Bildungsplan für den Beruf Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann. Nr. 78704. Restaurationsfachfraumann April 2011 D.pdf
- Naegeli-Streuli, E., Altorfert, D., & Messerli, K. (2015). Peperoni. Lebensmittel- und Ernährungskunde (5th ed.). Zürich: Lehrmittelverlag Zürich.

3 ERNÄHRUNG UND UMWELT

Im Bereich Ernährung und Umwelt werden in den untersuchten Bildungsplänen grobe Lernziele, insbesondere bezüglich der sparsamen Ressourcennutzung, definiert. In den analysierten Lehrmitteln ist der Einfluss der Ernährung auf die Umwelt kein Kernthema. Immerhin finden sich Auseinandersetzungen mit ökologischen Themen an mehreren Stellen. Folgend wird dargelegt, wie verschiedene Umweltthemen in den Lehrmitteln behandelt werden. Dabei liegt der Fokus auf den Umweltauswirkungen, die aufgrund von Herstellung und Konsum tierischer Produkte entstehen.

3.1 LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

3.1.1 Bildungsplan

Der Bildungsplan für Köchinnen und Köche (Hotel & Gastro formation, 2009) verlangt, dass die Lernenden sich bewusst sind, dass Ressourcen sparsam und effizient eingesetzt werden müssen. Sie sollten die Bedeutung von Umweltschutz erkennen und entsprechende Massnahmen umsetzen können. Eine Differenzierung in tierische und pflanzliche Produkte findet in diesem Kontext nicht statt.

3.1.2 Lehrmittel

Alle Textstellen aus dem Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a), die sich mit den Umweltauswirkungen der Nahrungsmittelproduktion beschäftigen, können grob einem der folgenden vier Themen zugeordnet werden: Umweltbelastungen durch Nahrungsmittel, Überfischung der Meere, Umweltschutzmassnahmen, Labels.

Umweltbelastungen durch Nahrungsmittel

Im Pauli Lehrbuch der Küche (Egli, 2016a) werden die Bedeutungen diverser Begriffe zum Thema Umwelt erläutert. Dazu gehören Ausdrücke wie Ökologie, ökologischer Wert, nachhaltige Entwicklung und Umweltschutz. An einer Stelle wird darauf hingewiesen, dass Einkauf und Konsum von Nahrungsmitteln die Umwelt in «*nicht unbeträchtlichem Masse*» belasten (Egli, 2016a, p. 49). Verschiedene Auswirkungen dieser Umweltbelastung werden aufgelistet, deren genauen Ursachen, Ausprägungen und Folgen werden allerdings nur vage erklärt, konkrete Beispiele zu Zusammenhängen fehlen:

«Umweltbelastungen durch Lebensmittel können entstehen bei: Produktion (Gemüse, Tierhaltung), Konservierung, Verpackung, Transport, Konsum (Lagerung, Zubereitung, Entsorgung). Dies hat folgende Auswirkungen auf die Umwelt: auf den Boden – Bodenerosion – Bodenverdichtung – Bodenverschmutzung (z. B. mit Schwermetallen oder schwer abbaubaren organischen Substanzen) und Anreicherung der Schadstoffe in den Pflanzen und Tieren bzw. in der Nahrungskette» (Egli, 2016a, p. 49).

Im selben Stil werden Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf Wasser und Luft beschrieben. Die Produktion von tierischen Nahrungsmitteln wird in diesen Beschreibungen nicht speziell hervorgehoben. Es findet keine Gegenüberstellung tierischer und pflanzlicher Produkte in Bezug auf die Umweltbelastung statt. Themen wie Überdüngung, Abnahme der Biodiversität oder der Ausstoss von Treibhausgasen werden zwar aufgelistet, jedoch nicht mit Tieren oder tierischen Produkten in Verbindung gebracht. Bei einer Aufzählung von Beweggründen für eine vegetarische Ernährung werden keine ökologischen Gründe aufgeführt.

Überfischung der Meere

Ausführlicher werden die negativen Umweltauswirkungen der Meeresfischerei beschrieben. Es geht dabei vor allem um die Zerstörung von Lebensräumen und um die Überfischung und die dadurch vom Aussterben bedrohten Fischarten. Es wird darauf hingewiesen, dass dies auch Fischarten betrifft, die für den Schweizer Markt wichtig sind, wie beispielsweise der Atlantische Heilbutt, der Seeteufel oder der Kabeljau. Die als bedroht beschriebenen Fischarten sind trotzdem Bestandteil verschiedener Rezepte im Lehrmittel für Köchinnen und Köche (z.B. *«Grillierte Seeteufelmedaillons»*, Egli, 2016a, p. 47). Aufgrund der Medikamente und des Fischmehls, die in der Fischzucht eingesetzt würden, wird Zuchtfisch als keine nachhaltige Alternative zum Wildfang von Fischen bezeichnet.

Umweltschutzmassnahmen

Um die Umwelt effektiv zu schützen, könne man organisatorische Massnahmen in den Bereichen Energie, Einkauf, Reinigung und Entsorgung treffen, rät das Lehrmittel Pauli Lehrbuch der Küche (Egli, 2016a). Mehrere *«Einkaufstipps»* werden aufgelistet, die sich sowohl auf pflanzliche als auch auf tierische Nahrungsmittel beziehen können, beispielsweise *«regionale Produkte kaufen, Produkte mit Labelaufdruck kaufen»* (Egli, 2016a, p. 49). Zwei Tipps betreffen ausschliesslich den Kauf tierischer Produkte: *«Fleisch, Geflügel und Eier aus artgerechter Haltung einkaufen – Auf Produkte von geschützten Tierarten verzichten»* (Egli, 2016a, p. 49). An anderer Stelle wird empfohlen, dass man auch beim Kauf von Fisch auf Labels achten sollte.

Labels

Eine Auswahl von achtzehn verschiedenen Labels, wie Terrasuisse, IP-Suisse oder Natura Beef, wird vorgestellt. Die Anforderungen, die ein Produkt erfüllen muss, um ein bestimmtes Label zu erhalten, werden jeweils in wenigen Sätzen erläutert. Zum Beispiel Natura Beef:

«Natura-Beef ist Qualitätsfleisch von zehn Monate alten Schweizer Kälbern aus naturnaher und tiergerechter Mutterkuhhaltung. Kuh und Kalb bleiben zusammen. Freilaufhaltung, im Sommer täglicher Auslauf auf die Weide und Winterauslauf sind Voraussetzung. Das Futter besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu. Die Fütterung von Soja ist verboten» (Egli, 2016a, p. 185).

Viele der beschriebenen Labels kennzeichnen tierische Produkte aus «*tierfreundlicher und umweltschonender*» Produktion (Egli, 2016a, pp. 184–185). Die in der Schweiz gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen für die Produktion tierischer Nahrungsmittel bzw. für die Haltung von Tieren sind nicht beschrieben.

3.2 LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE

3.2.1 Bildungsplan

Der Bildungsplan für Restaurationsfachleute (Hotel & Gastro formation, 2011) schreibt vor, dass die Lernenden die Chancen und Gefahren der gegenwärtigen und zukünftigen ökonomischen, sozialen, technologischen und ökologischen Entwicklung erklären können. Ökologische Themen werden ausserdem im Zusammenhang mit der betrieblichen Logistik erwähnt (z.B. umweltgerechte Abfallbewirtschaftung). Konkrete Leistungsziele oder Kompetenzen, welche die Themen Ernährung und Umwelt verbinden, sind nicht vorhanden.

3.2.2 Lehrmittel

Die Inhalte aus den Lehrmitteln für Restaurationsfachleute (Fricker, Büchi, Faller, Gall, & Egli, 2013; GastroSuisse, 2012; Naegeli-Streuli, Altorfert, & Messerli, 2015) werden drei Themen zugeordnet: Umweltbelastung durch Nahrungsmittel, Überfischung, Labels.

Umweltbelastung durch Nahrungsmittel

Umwelthemen werden in allen verschiedenen Lehrmitteln für Restaurationsfachleute zumindest ansatzweise thematisiert. Der Umfang und die Inhalte unterscheiden sich dabei erheblich. Im Lehrmittel «Peperoni» wird das Thema Umwelt und Umweltbelastung sowie deren Bezug zu Nahrungsmitteln am deutlichsten angesprochen: «*Woher die Nahrungsmittel kommen und wie sie produziert werden, kann uns nicht gleichgültig sein*» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 23). Es

wird betont, dass die Auswahl von Nahrungsmitteln tiefgreifende Folgen hat. Während «*der Egoist*» beim Nahrungsmittelkauf nur den eigenen Nutzen vor Augen hat, beachtet «*der Verantwortliche*» die Folgen seines Einkaufs auf andere (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 22). Neben sozialen Folgen werden auch Folgen für die Umwelt aufgezählt. Erwähnt werden Bodenfruchtbarkeit, Luft und Wasser, Artenvielfalt und Landschaft (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 20). Zusammenhänge zwischen Umweltbelastungen und der Produktion tierischer Nahrungsmittel werden nicht genauer ausgeführt. An einer anderen Stelle wird auf den Einsatz von Kunstdünger, Kraftfutter und Pflanzenschutzmitteln in der «*konventionellen Produktion*» hingewiesen sowie auf die daraus resultierende Verdrängung von Nützlingen (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 28).

Die Umweltbelastungen durch die Tierhaltung werden in den Lehrmitteln der Restaurationsfachleute nicht konkret erwähnt und auch nicht mit den Umweltbelastungen durch die Produktion pflanzlicher Produkte verglichen. Als möglicher Grund für eine vegetarische Ernährungsform wird der schonende Umgang mit Ressourcen genannt, aber nicht weiter erläutert (Fricker et al., 2013, p. 85). Als zweiter ökologischer Grund für den Fleischverzicht ist das Verhindern der Ausrottung von Tierarten aufgeführt (Fricker et al., 2013, p. 85).

Überfischung

Die Überfischung der Meere wird erwähnt: «*Durch Überfischung ist der Meeresfischfang teilweise gefährdet. Einige Arten sind sogar vom Aussterben bedroht*» (GastroSuisse, 2012, p. 216). Es wird nicht präzisiert, um welche Arten es sich dabei handelt. Um die Vielfalt und Vielzahl an Lebewesen in den Meeren zu schützen, sei die Entwicklung strenger Fangvorschriften vorangetrieben worden (GastroSuisse, 2012, p. 218). Ebenso würde durch Züchten geeigneter Arten in Aquakulturen der Überfischung entgegengewirkt (GastroSuisse, 2012, p. 214). Auf Nachhaltigkeit und Erfolg der Umsetzung dieser zwei Massnahmen wird nicht eingegangen. In einem anderen Lehrmittel (Naegeli-Streuli et al., 2015, p.94) wird auch der Fortbestand von Speisefischen in lokalen Süsswassergewässern thematisiert. Um diesen zu sichern, würden in Fischzuchtanlagen Jungfische aufgezogen und später ausgesetzt.

Labels

Die Bedeutungen des Begriffs «*biologische Produktion*», des Bio-Knospen-Signets (Bio Suisse) und des IP-Suisse Käferlabels werden erklärt (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 30). Es werden noch einige weitere Organisationen aufgezählt, die mit ihrem Label Produkte aus der Fleisch-, Eier- und Milchproduktion auszeichnen (Naegeli-Streuli et al., 2015, pp. 29, 30). Die Richtlinien, die diese Labels vorschreiben, werden nicht erläutert. Es wird einzig darauf aufmerksam gemacht, dass sich Kontrollen und Richtlinien jeweils stark unterscheiden und es sich deshalb lohnt, Vergleiche anzustellen und verschiedene Produktionsarten zu hinterfragen. Eine Ausnahme bildet die Eierproduktion, zu der die genauen Richtlinien

in der Auslaufhaltung und der KAGfreiland-Produktion genannt werden (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 107). Generell wird darauf hingewiesen, dass Importprodukte häufig nicht die Produktionsvorschriften für Schweizer Produkte erfüllen (GastroSuisse, 2012, p. 226; Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 107). Die in der Schweiz geltenden gesetzlichen Mindestanforderungen für die Produktion tierischer Nahrungsmittel und die Tierhaltung sind in den Lehrmitteln der Restaurationsfachleute nicht beschrieben.

4 ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Im Bereich Ernährung und Gesundheit werden in den analysierten Bildungsplänen vor allem Kenntnisse über eine gesunde und ausgewogene Ernährung gefordert, ohne dabei tierische Nahrungsmittel ausdrücklich zu nennen. In allen untersuchten Lehrmitteln wird dem Thema Gesundheit ein hoher Stellenwert beigemessen. Eine breite Vielfalt an Inhalten fällt in diesen Bereich. Diese reicht von der Beschreibung biochemischer Vorgänge im menschlichen Körper über konkrete Ernährungsempfehlungen bis hin zu Hygieneverordnungen. Im Folgenden werden nur Textstellen beschrieben, welche die positiven oder negativen gesundheitlichen Folgen des Konsums tierischer Nahrungsmittel thematisieren.

17

4.1 LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

4.1.1 Bildungsplan

Im Bildungsplan für Köchinnen und Köche (Hotel & Gastro formation, 2009) wird vorgeschrieben, dass Ernährungsgrundsätze für eine gesunde Ernährung gelernt und umgesetzt werden. Tierische Produkte finden in diesem Kontext keine explizite Erwähnung.

4.1.2 Lehrmittel

Die Textstellen im Lehrmittel der Köchinnen und Köche (Egli, 2016a), die den Einfluss des Konsums tierischer Produkte auf die Gesundheit thematisieren, lassen sich in folgende vier Bereiche einteilen: Nährstoffe in tierischen Nahrungsmitteln, Giftstoffe, pflanzliche Nahrungsmittel, Verzicht auf tierische Nahrungsmittel.

Nährstoffe in tierischen Nahrungsmitteln

Im Pauli Lehrbuch der Küche (Egli, 2016a) wird die Rolle von Fleisch und anderen tierischen Produkten als wichtige Lieferanten von Proteinen, Mineralstoffen und Vitaminen an mehreren Stellen hervorgehoben. Exemplarisch ist das folgende Zitat aus dem Unterkapitel Rindfleisch und Ernährung: *«Rindfleisch ist einer der wichtigsten Proteinlieferanten, denn aufgrund der Zusammensetzung seiner Aminosäuren hat es eine hohe biologische Wertigkeit. [...] Die Mineralstoffe Magnesium, Jod und Eisen machen das Rindfleisch so wertvoll. Die Vitamine der B-Gruppe sind reichlich vorhanden»* (Egli, 2016a, p. 455). Wegen hohem Fett- oder Cholesterinanteil wird der Konsum einiger tierischer Produkte allerdings kritisch bewertet:

«Auch das magere Fleisch enthält Fett, es ist intramuskulär (in den Muskeln) eingelagert. Aus diesem Grund sollten Schweinefleisch und dessen Produkte mit Mass genossen werden. [...] Wegen des hohen Cholesteringehalts sind Schlachtnebenprodukte und Innereien aus ernährungsphysiologischer Sicht weniger empfehlenswert» (Egli, 2016a, pp. 463, 478).

Tierisches Fett wird aber nicht durchwegs als negativ für die Gesundheit dargestellt. Besonders die Omega-3-Fettsäuren, die in Fischen enthalten sind, werden als gesundheitsfördernd angepriesen. Für Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen werden zwei Fischmahlzeiten pro Woche empfohlen. Als schädlich für die Gesundheit gilt ein Missverhältnis zwischen Nährstoffbedarf und Nährstoffzufuhr.

Giftstoffe

Giftige Inhaltsstoffe in verschiedenen tierischen Nahrungsmitteln werden als Gesundheitsrisiko aufgeführt. Es wird vor dem erhöhten Quecksilbergehalt und der Anreicherung von polychlorierten Biphenylen (PCB) im Fleisch einiger Fischarten gewarnt. Vom Räuchern, Grillieren oder Sautieren gewisser Fleischerzeugnisse wird abgeraten, da sich bei der Herstellung oder bei der Verdauung krebserregende Stoffe bilden können, wie zum Beispiel polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) oder Nitrosamine (bei gepökelten Produkten).

Pflanzliche Nahrungsmittel

Auch die Auswirkungen des Konsums pflanzlicher Produkte auf die Gesundheit werden erläutert. *«Gemüsepflanzen haben einen hohen Wassergehalt, enthalten wertvolle Mineralstoffe, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe, ätherische Öle, Enzyme und Nahrungsfasern, die für die Regulierung der Körperfunktionen wichtig sind» (Egli, 2016a, p. 187).*

Verzicht auf tierische Nahrungsmittel

Eine vegetarische Ernährung wird aus gesundheitlicher Perspektive positiv bewertet, sofern auf ausgewogene Kost geachtet werde. Im Vergleich zu Menschen mit anderen Ernährungsformen werden Personen, die sich vegetarisch ernähren, sogar als gesünder bezeichnet. *«In der Regel haben sie ein tieferes Körpergewicht, bessere Blutdruckwerte und günstigere Blutfettwerte» (Egli, 2016a, p. 124).* Anders verhält es sich mit der Beurteilung der Gesundheit von Menschen, die auf den Konsum jeglicher tierischen Produkte verzichten. *«Aufgrund der restriktiven Ernährungsweise kommen Mangelerscheinungen bei Veganern häufiger vor als bei (Ovo-)Lakto-Vegetariern» (Egli, 2016a, p. 124).*

4.2 LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE

4.2.1 Bildungsplan

Fleisch und andere Nahrungsmittel tierischen Ursprungs werden im Bildungsplan für Restaurationsfachleute (Hotel & Gastro formation, 2011) nicht separat behandelt. Die Lernenden müssen aber in der Lage sein, unterschiedliche Nahrungsmittel mit Bezug auf ihren Nährstoffgehalt und ihren Beitrag zu einer gesunden Ernährung zu bewerten. Die Grundsätze und die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährungsweise müssen verstanden werden.

4.2.2 Lehrmittel

Die untersuchten Textstellen in den Lehrmitteln der Restaurationsfachleute (Fricker et al., 2013; GastroSuisse, 2012; Naegeli-Streuli et al., 2015) lassen sich in dieselben vier Themen einteilen, wie jene aus dem Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a): Nährstoffe in tierischen Nahrungsmitteln, Giftstoffe, pflanzliche Nahrungsmittel, Verzicht auf tierische Nahrungsmittel.

Nährstoffe in tierischen Nahrungsmitteln

In den Lehrmitteln für angehende Restaurationsfachleute wird der besondere Wert von tierischen Produkten mehrmals thematisiert. Fleisch gilt als wertvoller Protein-, Mineralien- und Vitaminlieferant. Auch andere tierische Nahrungsmittel werden positiv bewertet. *«Milch enthält alle wichtigen Nährstoffe [...] Eier liefern hochwertige und preisgünstige Proteine»* (Naegeli-Streuli et al., 2015, pp. 42, 110). Tierische Proteine werden im Allgemeinen als biologisch hochwertiger als pflanzliche bezeichnet. Speziell erwähnt wird Fisch, dem aufgrund wertvoller Fettsäuren ein hoher Stellenwert in der gesunden Ernährung zugesprochen wird. Zur Zurückhaltung wird beim Konsum gesättigter Fettsäuren geraten. Diese seien vor allem in fetthaltigen Fleischwaren wie Würsten enthalten. Pflanzliche Fette seien in der Regel tierischen Fetten vorzuziehen. Auch hohe Cholesterin- und Purin-Anteile im Fleisch werden als gesundheitlich bedenklich bezeichnet.

Als Voraussetzung für eine gesunde Ernährung gilt die vollwertige Mischkost. *«Eine vollwertige Mischkost besteht aus einer Auswahl von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln. Sie bietet alle Voraussetzungen für eine gesunde Ernährung»* (Fricker et al., 2013, p. 8). Es wird zum täglichen Konsum von drei Portionen Milchprodukte geraten sowie einer weiteren Protein-Portion, die auch aus pflanzlichen Proteinen bestehen kann. Bei der Frage, welcher Anteil des Proteinbedarfs mit tierischen Proteinen gedeckt werden sollte, widersprechen sich die Angaben in den verschiedenen Lehrmitteln. Die Empfehlungen liegen zwischen 30 und 50 Prozent tierischem Protein (Fricker et al., 2013, p. 43; GastroSuisse, 2012, p. 210).

Gifte

An verschiedenen Stellen werden schädliche Gifte thematisiert, die in tierischen Nahrungsmitteln auftreten können. Fische können mit Arsen und Quecksilber belastet sein. Gewarnt wird vor polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und Nitrosaminen:

«PAK entstehen beim Räuchern, Grillieren und Braten von Fleisch durch hohes Erhitzen oder unvollständige Verbrennung. [...] Temperaturen zwischen 80 und 150°C begünstigen die Nitrosaminbildung, also das Anbraten oder Grillieren zum Beispiel von Speck, Schinken, Fleischkäse oder Heissräuchern von Kochpökelwaren» (Fricker et al., 2013, pp. 110-111).

Diese Stoffe seien hochgradig krebserregend und der Konsum betroffener Produkte deshalb einzuschränken. Als weitere Risikofaktoren werden Rückstände von Tierarzneimitteln aufgeführt. Diese könnten Allergien auslösen und die Bildung resistenter Mikroorganismen fördern.

Pflanzliche Nahrungsmittel

Die Gesundheitsauswirkungen vom Konsum pflanzlicher Nahrungsmittel werden ebenfalls thematisiert, wie folgende Textstellen zeigen:

«Der Gesundheit zuliebe jeden Tag Obst geniessen, wenn möglich roh» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 130).

«Es gibt kaum eine Kulturpflanze, die einen so hohen Nährstofftrag liefert wie Reis. Den Hauptanteil bilden Kohlenhydrate, Mineralstoffe und lebenswichtige Vitamine und Aminosäuren. Reis nimmt in der modernen Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist sehr beliebt in der vegetarischen wie auch in der Diätküche» (Fricker et al., 2013, p. 265).

Verzicht auf tierische Nahrungsmittel

Eine Ernährung ohne tierisches Protein könne den Proteinbedarf decken. Dazu müssen unter Berücksichtigung des Ergänzungswertes Proteine richtig kombiniert werden (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 14). Die Aminosäuren der verschiedenen Proteine würden sich ergänzen, was zu einer Aufwertung der Mahlzeit führe. Die (ovo-)lakto-vegetarische Ernährungsweise wird als *«durchaus empfehlenswert»* bezeichnet und es wird auf die durchschnittlich besseren Gesundheitswerte von Vegetariern hingewiesen (Fricker et al., 2013, p. 85). Diese würden sich unter anderem durch den Konsum qualitativ hochwertiger Produkte, den häufigeren Verzicht auf Alkohol und Nikotin sowie durch mehr Bewegung ergeben. Eine Ausnahme bilden Personen aus der Kategorie *«Pudding-Vegetarier»* (Fricker et al., 2013, p. 85). Die Bezeichnung wurde für Personen geschaffen, die sich vegetarisch ernähren, ohne besonderen Wert auf einen gesunden Lebensstil zu legen. Es wird zudem auf eine Reihe von Mangelerscheinungen hingewiesen, die bei Veganern häufiger vorkommen würden als bei (Ovo-)Lakto-Vegetariern (Fricker et al., 2013, p. 85).

5 ERNÄHRUNG UND TIERE

Für die Produktion von Fleisch, Milch, Eiern und anderen tierischen Lebensmitteln braucht es Tiere. Diese stellen in der Wertschöpfungskette Produktionsfaktoren dar. Mögliche Themen rund um die Tierhaltung reichen von der Züchtung und Vermehrung, über die Haltung und Transporte bis zur Schlachtung. Die wichtigsten sogenannten Nutztiere in der Schweiz sind Rindvieh, Schweine und Geflügel (Legehennen, Mastpoulets).

Tiere und Tierhaltung werden in den untersuchten Bildungsplänen indirekt angesprochen: Die Berufslernenden sollen den Ursprung und die Herkunft von Nahrungsmitteln kennen. In den Lehrmitteln werden Tiere und Tierhaltung vor allem im Zusammenhang mit der Nahrungsmittelqualität erwähnt. Nachfolgend wird dargelegt, welche Themen hinsichtlich Tieren und Tierhaltung in den untersuchten Lehrmitteln zur Sprache kommen.

5.1 LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

5.1.1 Bildungsplan

Der Bildungsplan (Hotel & Gastro formation, 2009) verlangt, dass die Lernenden fähig sind, den Ursprung und die Herkunft tierischer Nahrungsmittel zu benennen. Zudem müssen sie in der Lage sein, die Kriterien für eine gute Nahrungsmittelqualität zu erklären.

5.1.2 Lehrmittel

Die im Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) vermittelten Informationen zu Tieren und Tierhaltung können grob in drei Themen unterteilt werden: Einfluss der Haltung auf die Produktqualität, Haltungsvorschriften, Kaufempfehlung und Labels.

Einfluss der Haltung auf die Produktqualität

Der Auseinandersetzung mit der Haltung von Tieren, die dem Menschen als Nahrungsmittellieferanten dienen, wird im Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) an verschiedenen Stellen Platz eingeräumt. Vor allem hinsichtlich der Fleischqualität wird der Tierhaltung eine entscheidende Rolle zugesprochen. Die Fleischqualität würde durch «*artgerechte Haltung, Fütterung und Mast*» bestimmt werden (Egli, 2016a, p. 448). Ebenfalls von hohem Einfluss wird die Schlachtung der Tiere bezeichnet: «*Die Tiere dürfen vor und bei der Schlachtung nicht verängstigt, nervös oder gereizt sein. Andernfalls wird das Muskelfleisch zäh, was eine grosse Qualitätseinbusse bedeutet*» (Egli, 2016a, p. 448). Inwieweit deshalb versucht wird, Stress bei der Schlachtung zu verhindern, wird nicht beschrieben.

Haltungsvorschriften

Informationen zu den gesetzlichen Tierschutzvorschriften für die Tierhaltung von Nutztieren beschränken sich oft auf die Angabe der Mastdauer und auf das verwendete Futter. Es wird zudem erwähnt, dass Rinder in der Intensivmast in Ställen gehalten werden, während Tiere aus Weidehaltung oft im Freien sind. Die Haltungsbedingungen für Geflügel in der Schweiz werden positiv bewertet: «Die Schweizer Geflügelproduzenten sind sich der hohen Erwartungen der Konsumenten bewusst und sorgen für fachgerechte Haltungsbedingungen, die weltweit zu den strengsten gehören» (Egli, 2016a, p. 485). Bei der Kaninchenzucht wird auf strenge Haltungsbedingungen in der Schweiz hingewiesen, ohne jedoch Details zu nennen. An einer Stelle wird erklärt, dass Tierschutz ein öffentliches Anliegen ist, das auf ethischen Normen gründet. Dies wird mit der Aussage ergänzt, dass die Fleischverarbeiter in der Schweiz Qualität, Sicherheit, Frische und Rückverfolgbarkeit garantieren.

Kaufempfehlung und Labels

Der Kauf von Produkten mit Label-Kennzeichnung wird empfohlen. Im Rahmen der Beschreibung von Richtlinien verschiedener Labels und Marken werden konkrete Umstände in der Haltung verschiedener Tiere beschrieben. Zu KAGfreiland steht zum Beispiel:

«KAGfreiland kennzeichnet Schweizer Fleisch und Eier aus biologischer, tierfreundlicher Haltung. Alle Tiere werden in grosszügigen Ställen in Gruppen gehalten und haben täglich Auslauf – im Sommer dürfen sie jeden Tag auf die Weide. Aus Sicht des Tierwohls sind die KAGfreiland-Richtlinien die strengsten aller bewerteten Richtlinien» (Egli, 2016a, p. 184).

Ähnlich ausführliche Beschreibungen gibt es zu siebzehn weiteren Labels. Zusätzlich wird auf eine Internetseite mit aktuellen Informationen zu Labels sowie deren Beurteilung hingewiesen. Konkrete Angaben zur Tierhaltung und zur Tierschutzgesetzgebung werden nicht gemacht. Nur beim Geflügel werden verschiedene Haltungsformen vorgestellt (gemäss Tierschutzgesetzgebung und gemäss den zwei Direktzahlungsprogrammen des Bundes «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS) und «Regelmässige Auslaufhaltung» (RAUS)¹). Zudem wird erklärt, wie man die Haltungsform anhand eines Erzeugercodes den Eiern zuordnen kann.

¹ Weitere Informationen auf: <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/direktzahlungen/produktionsystembeitraege/tierwohlbeitraege.html> (08.05.2017)

5.2 LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE

5.2.1 Bildungsplan

Im Bildungsplan für Restaurationsfachleute (Hotel & Gastro formation, 2011) wird vorgeschrieben, dass die Lernenden fähig sein müssen, die Herkunft und die Herstellung von Nahrungsmitteln zu erklären. Dabei wird nicht zwischen tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln unterschieden.

5.2.2 Lehrmittel

Textstellen aus den Lehrmitteln der Restaurationsfachleute (Fricker et al., 2013 GastroSuisse, 2012; Naegeli-Streuli et al., 2015) zum Thema Tiere und Tierhaltung beschäftigen sich entweder mit dem Einfluss der Haltung auf die Produktqualität oder den Haltungsvorschriften.

Einfluss der Haltung auf die Produktqualität

In den Lehrmitteln für Restaurationsfachleute wird mehrmals darauf hingewiesen, dass die Lebensumstände von Tieren direkte Auswirkungen auf die Qualität der entsprechenden Nahrungsmittel haben. So würden zum Beispiel die Tierhaltung und die Fütterung den Vitamingehalt einzelner tierischer Produkte beeinflussen (Fricker et al., 2013, p. 56). Zudem wird den Haltungsbedingungen einen Einfluss auf den Geschmack von Fleisch zugeschrieben: *«Fleisch aus Freilandhaltung ist geschmacklich und qualitativ besser als Fleisch aus Intensivmast»* (GastroSuisse, 2012, p. 226). Der Wohlgeschmack von Wildbret wird mit der uneingeschränkten Bewegungsfreiheit, der weitgehend stressfreien Lebensweise und der abwechslungsreichen Ernährung der Tiere begründet (GastroSuisse, 2012, p. 228). Als negative Einflüsse auf die Fleischqualität werden Medikamentenrückstände, nicht artgerechte Tierhaltung und Tierquälerei genannt (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 25). Es wird erklärt, dass in der Schweiz die Käfighaltung von Hühnern sowie die Beigabe von Antibiotika und Hormonen im Futter verboten seien. Das *«Recht auf ein Leben für Tiere»* ist als eine Begründung für eine vegetarische Ernährungsform aufgeführt (Fricker et al., 2013, p. 85).

Haltungsvorschriften

Obwohl die Haltungsform als ausschlaggebend für die Qualität tierischer Produkte bezeichnet wird, geht keines der Lehrmittel konkret auf die Tierhaltung in der Schweiz ein. Richtlinien zum Umgang mit Tieren werden bei einer Auflistung verschiedener Organisationen, die sich für tiergerechte Produktion einsetzen, keine genannt. Eine Ausnahme bildet die Beschreibung verschiedener Haltungsformen für Legehennen in der Eierproduktion (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 107).

6 STELLENWERT TIERISCHER NAHRUNGSMITTEL IN DER ESS- UND KOCHKULTUR DER SCHWEIZ

24

In diesem Kapitel wird untersucht, welchen Stellenwert die untersuchten Lehrmittel den tierischen Nahrungsmitteln in der Ess- und Kochkultur der Schweiz zuschreiben. Dabei werden Aussagen zur gegenwärtigen Situation, zur Geschichte, zu Trends und zu möglichen zukünftigen Entwicklungen der Ernährung in der Schweiz beachtet. Textstellen, die den Konsum tierischer Nahrungsmittel primär aus gesundheitlicher oder ökologischer Perspektive oder aus der Sicht der Tiere thematisieren, wurden bereits in den entsprechenden Kapiteln 3, 4 und 5 behandelt. Die Textstellen, die hauptsächlich auf die vegetarische oder ausschliesslich pflanzliche Ernährung eingehen, werden in den Kapiteln 7 und 8 besprochen.

6.1 LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

Die Textstellen aus dem Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) zur Beurteilung des Stellenwerts tierischer Nahrungsmittel in der Schweizer Ess- und Kochkultur beziehen sich auf folgende Themen: heutige Situation und Geschichte tierischer Nahrungsmittel sowie gegenwärtige Trends und zukünftige Entwicklungen. Zum Vergleich des Stellenwerts tierischer Nahrungsmittel werden auch Textstellen zum Stellenwert pflanzlicher Nahrungsmittel behandelt.

Kultureller Stellenwert tierischer Produkte früher und heute

Gleich in den ersten zwei Sätzen im Kapitel «*Fleisch*» des Lehrmittels der Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) wird auf die grosse Bedeutung und die historische Dimension des Fleischkonsums hingewiesen: «*Seit Jahrtausenden werden Tiere von Menschen gejagt und geschlachtet. Heute ist Schlachtfleisch eines der bedeutendsten Nahrungsmittel, das die Schweizer Landwirtschaft produziert*» (Egli, 2016a, p. 447). Auch der Stellenwert von Fleisch in der Menüzusammensetzung wird beschrieben: «*Üblicherweise wird als Hauptgericht Schlachtfleisch, Wild, Mastgeflügel oder eine Kombination verschiedener Fischarten serviert. In der Praxis können auch Fische, Meeresfrüchte und vegetarische Gerichte als Hauptgericht serviert werden*» (Egli, 2016a, p. 670). Ebenso wird auch anderen tierischen Produkten, wie der Butter, einen wichtigen Platz bei der Nahrungsmittelzubereitung beigemessen: «*In der Küche spielt Butter eine grosse Rolle. Sie kommt in den meisten klassischen Rezepten vor. Köche und Feinschmecker können sich keine feine Küche ohne Butter vorstellen*» (Egli, 2016a, p. 373). Die traditionell hohe Wertschätzung von tierischen Produkten, vor allem von Fleisch, wird an anderen Stellen im Lehrmittel deutlich. Beispielsweise wird erklärt, ein

Teller müsse in der Regel so serviert werden, dass das Fleisch oder der Fisch im Teller auf der Seite des Gastes liegen (Egli, 2016a, p. 676).

Es wird betont, wie essentiell es für erfolgreiche Köche sei, die Rezepte und Methoden der «klassischen» Küche, die im Pauli gelehrt werde, zu kennen. Gleichzeitig wird darauf hingewiesen, dass es wichtig sei, für Neuerungen in der Küche offen zu sein (Egli, 2016a, p. 138). Gerade in den Industrieländern habe sich die Ernährungsweise von den «traditionellen Formen» weiterentwickelt (Egli, 2016a, p. 669). Es wird beschrieben, dass es sich bei der «neuzeitlichen Küche» um eine Weiterentwicklung der «klassischen» Küche handelt, wobei «diätische, energetische und ökologische Erkenntnisse» miteinbezogen würden (Egli, 2016a, p. 665). Als Bestandteil der neuzeitlichen Küche wird die Vollwertküche, bei der unter anderem tierische Nahrungsmittel zugunsten pflanzlicher Produkte reduziert würden, ausführlich beschrieben.

Stellenwert pflanzlicher Nahrungsmittel

Die hohe Bedeutung ausgewählter pflanzlicher Nahrungsmittel wird an verschiedenen Stellen thematisiert:

«Es ist ein uralter Brauch, Speisen und Getränke mit essbaren Blüten zu garnieren. [...] Viele zarte Blütenblätter sind wahre Delikatessen. [...] Gemüse spielt in der heutigen Ernährung und Menügestaltung eine zentrale Rolle. Es liefert dem Körper Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Nahrungsfasern und lässt sich aufgrund seiner farblichen und geschmacklichen Vielseitigkeit in fast jedem Menügang einsetzen. [...] Aufgrund der grossen Sorten- und Gerichtevielfalt haben sie [die Kartoffeln] in der heutigen Gastronomie einen sehr hohen Stellenwert» (Egli, 2016a, pp. 335, 208, 264).

Kulinarische Trends

Verschiedene Küchentrends des 21. Jahrhunderts, wie Slow Food, Fusion Food oder die Vollwertküche, werden aufgelistet und erläutert (Egli, 2016a, p. 664). Ziegen- und Kaninchenfleisch würden zum «Trend einer gesunden Ernährung» passen (Egli, 2016a, pp. 475, 477). «Diätisch wertvolles» Mastgeflügel würde einen «immer wichtigeren Platz auf dem Speisezettel» einnehmen (Egli, 2016a, p. 485). Besonders im Trend lägen zudem Joghurt und Quarksüssspeisen, wobei Milchprodukte generell die «Anforderungen einer neuzeitlichen Ernährung» erfüllen würden (Egli, 2016a, p. 368).

Es wird darauf hingewiesen, dass es eine steigende Nachfrage nach vegetarischen Gerichten gebe. Immer häufiger würde Gemüse im Mittelpunkt eines Gerichtes stehen. Ökologische Erkenntnisse würden zunehmend auf gesellschaftliche Bereiche übertragen. An einer anderen Stelle wird auf veränderte Kundenbedürfnisse

in der Zukunft aufmerksam gemacht: Der «*Gast von morgen*» wird stärker auf «*umweltbelastende Faktoren reagieren*» (Egli, 2016a, p. 23).

6.2 LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE

Textstellen aus den Lehrmitteln der Restaurationsfachleute (Fricker et al., 2013; GastroSuisse, 2012; Naegeli-Streuli et al., 2015) zum kulturellen Stellenwert tierischer Produkte werden einem der folgenden Themen zugeordnet: Geschichte und Einflüsse, Stellenwert von Fleisch, Stellenwert anderer tierischer Nahrungsmittel. Wie bei der Analyse des Lehrmittels für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) werden zusätzlich Textstellen zum Stellenwert pflanzlicher Nahrungsmittel thematisiert.

Geschichte und Einflüsse

In mehreren Lehrmitteln wird darauf hingewiesen, dass es sich bei tierischen Nahrungsmitteln um Produkte mit viel Tradition und Geschichte handelt: «*Eier haben auf den Menschen, soweit wir in der Geschichte zurückblicken, eine besondere Faszination ausgeübt*» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 104). Felsenbilder in Höhlen würden zeigen, dass der Mensch bereits in der Steinzeit «*zu seinem Fleisch kam*» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 68). Es wird aber auch betont, dass die Zeit der Jäger und Sammler vorbei sei und heute vielfältige Einflüsse das Ernährungsverhalten bestimmten. Als einige dieser Einflüsse werden das «*soziale Umfeld*», die «*Werbung*», die «*Esskultur*», «*modische Trends*», «*Verträglichkeit*», «*Gelüste*», das «*aktuelle Lebensmittelangebot*» und «*finanzielle Mittel*» genannt (Fricker et al., 2013, p. 8). «*Das Kaufverhalten des Konsumenten wird von unserem Markt genau beobachtet und das reiche Angebot auf die Einkaufenden ausgerichtet*» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 8). Auch den Restaurationsfachleuten selbst wird dabei eine wichtige Rolle zugeschrieben:

«Als Restaurationsmitarbeiter sind Sie im Marketing tätig, und zwar an vorderster Front. Sie begleiten den Gast vom Empfang bis zur Verabschiedung, bemühen sich, jene Angebote des Hauses herauszusuchen, die seinen Bedürfnissen entsprechen, oder aber bei ihm die Neugier auf noch Unbekanntes zu wecken» (GastroSuisse, 2012, p. 168).

Stellenwert von Fleisch

Der besondere Stellenwert von Fleisch wird an verschiedenen Stellen in den Lehrmitteln betont:

«Die vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten und das grosse Angebot verschiedenartiger Fleischprodukte geben dem Fleisch sicher einen besonderen Stellenwert» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 68).

«Als Mittelpunkt mancher Mahlzeit nimmt Fleisch in unserer Ernährung einen besonderen Stellenwert ein und gilt für viele als Inbegriff von Genuss» (GastroSuisse, 2012, p. 220).

Es wird auch auf die Popularität von Fleischgerichten hingewiesen: *«Fleischgerichte sind sehr beliebt und bilden vielfach den Hauptbestandteil einer Mahlzeit oder eines Menüs» (GastroSuisse, 2012, p. 220).* Fisch wird dabei besonders hervorgehoben:

«Fisch ist heute das kulinarische Thema Nummer eins, ganz unbestritten. In der feinen, neuzeitlichen Küche erlebt er weltweit geradezu einen Boom, dessen Ende noch nicht abzusehen ist. Selten waren sich Feinschmecker (Gourmets), Ernährungswissenschaftler, Köche und Gastronomen so einig: Fisch ist eines der wertvollsten Nahrungsmittel überhaupt» (GastroSuisse, 2012, p. 214).

In einem anderen Lehrmittel wird aber auch kurz auf die gesellschaftliche Diskussion über den Fleischkonsum eingegangen: *«Über kein anderes Nahrungsmittel bestehen so weit auseinandergehende persönliche Ansichten. Wir kennen den Vegetarier und den Tierfreund – und hören aber, wie der Feinschmecker von einem herrlichen Stück Fleisch schwärmen kann» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 68).*

Stellenwert anderer tierischer Nahrungsmittel

Es werden Nahrungsmittel(-kombinationen) aufgelistet, die Fleisch in fleischlosen Menüs ersetzen können. Häufig beinhalten diese andere tierische Nahrungsmittel, wie beispielsweise *«Kartoffeln und Ei oder Milchprodukte» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 84).* Die Bedeutung vieler tierischen Produkte wird an verschiedenen Stellen hervorgehoben: *«Wer könnte sich heute eine abwechslungsreiche Küche ohne Eier vorstellen? [...] Die Essgewohnheiten verändern sich laufend, doch die Milchprodukte haben ihren sehr wichtigen Platz in unserer Ernährung stets beibehalten» (Naegeli-Streuli et al., 2015, pp. 104, 40).* Milch und Milchprodukte werden als tägliche *«Trink- und Essensfreuden»* bezeichnet, die stets eine Zwischenverpflegung oder schnell zubereitete Mahlzeit ermöglichen würden (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 40).

Stellenwert pflanzlicher Nahrungsmittel

Der Stellenwert einiger pflanzlicher Nahrungsmittel wird ebenfalls in verschiedenen Lehrmitteln thematisiert:

«In einer gesunden, vielfältigen Ernährung hat Gemüse einen sehr wichtigen Platz. Die Vielfalt an Farben, Formen, Aromen und Zubereitungsarten macht unser Essen bunt und abwechslungsreich. Das Angebot auf dem Markt und in den Läden ist verlockend» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 146).

«Seit es Menschen gibt, sind die Gemüsepflanzen ein wichtiger Bestandteil unserer Nahrung. Schon Jäger und Sammler suchten wildwachsende Pflanzen, die sie essen konnten» (GastroSuisse, 2012, p. 241).

7 VEGETARISCHE KÜCHE

In den untersuchten Bildungsplänen wird die vegetarische Ernährung nicht explizit genannt. Dagegen verlangen die dort formulierten Lernziele, dass die Berufslernenden verschiedene Kostformen kennen. In allen analysierten Lehrmitteln wird die fleischlose Ernährung angesprochen. Der Umfang der Auseinandersetzungen mit der vegetarischen Ernährungsform variiert dabei stark.

7.1 LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

7.1.1 Bildungsplan

Im Bildungsplan für Köchinnen und Köche (Hotel & Gastro formation, 2009) wird die vegetarische Ernährung nicht erwähnt. Es wird allerdings verlangt, dass Köchinnen und Köche fähig sind, die wichtigsten Merkmale «häufiger» Kostformen zu beschreiben und dazugehörige Gerichte und Menüfolgen zusammenzustellen.

7.1.2 Lehrmittel

Im Pauli Lehrbuch der Küche (Egli, 2016a) werden allgemeine Informationen und Gründe für eine vegetarische Ernährung thematisiert. Weiter werden Gesundheitsaspekte dieser Ernährungsform, sowie Hinweise für die Praxis für Köchinnen und Köche vermittelt.

Allgemeine Informationen und Gründe für eine vegetarische Ernährung

Im Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) finden sich eine Definition von «*Vegetarismus*» sowie auch kurze Ausführungen dazu. Es wird beschrieben, dass sich weltweit etwa eine Milliarde Menschen vegetarisch ernähren, wofür meist wirtschaftliche oder klimatische Umstände verantwortlich seien (Egli, 2016a, p. 124). Die Lebensweise von Menschen, die sich für eine vegetarische Ernährung entscheiden, wird als von moralisch-ethischen, ökonomischen, gesundheitlichen und religiösen Einstellungen geprägt bezeichnet (Egli, 2016a, p. 124). Ökologische Themen werden im Zusammenhang mit der vegetarischen Ernährung nicht angesprochen. «*Flexitarismus*» beispielsweise wird als neuer Begriff für eine Ernährung mit weniger Fleisch nicht erwähnt.

Gesundheitsaspekte

Die vegetarische Ernährung wird als empfehlenswert bezeichnet. Voraussetzung dafür sei eine ausgewogene und abwechslungsreiche Kost, die notwendige Makro- und Mikronährstoffe abdecke (Egli, 2016a, p. 124). Menschen, die sich vegetarisch ernähren, hätten im Durchschnitt ein «*tieferes Körpergewicht, bessere Blutdruckwerte und günstigere Blutfettwerte*» als Menschen mit anderen Ernäh-

rungsformen (Egli, 2016a, p. 124). Dieser Umstand wird aber nicht auf den Verzicht auf tierische Produkte oder den erhöhten Konsum pflanzlicher Nahrungsmittel zurückgeführt, sondern auf einen «*bewussteren*» Lebensstil (Egli, 2016a, p. 124): Dieser beinhaltet oft mehr Bewegung, den Verzicht auf Alkohol und Nikotin sowie den Konsum hochwertiger Produkte. Ausserdem seien die meisten Personen, die sich vegetarisch ernähren, umfassend über die gesundheitlichen Aspekte informiert und wüssten, wie sie möglichen Nährstoffmängeln mit geeigneten Kombinationen vorbeugen könnten (Egli, 2016a, p. 124).

30

Hinweise für die Praxis

Verarbeitete pflanzliche Produkte mit hohem Anteil an Proteinen werden vorgestellt (z.B. Tofu) und als geeignete Fleischersatzmittel bezeichnet. An einer anderen Stelle werden Hülsenfrüchte als wichtiges Nahrungsmittel in der fleischlosen Ernährung bezeichnet. Es wird darauf hingewiesen, dass die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten steige und es deshalb sinnvoll sei, Gemüsesuppen grundsätzlich aus vegetarischen Zutaten herzustellen (Egli, 2016a, p. 245).

7.2 LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE

7.2.1 Bildungsplan

Der Bildungsplan für Restaurationsfachleute (Hotel & Gastro formation, 2011) schreibt vor, dass die Lernenden fähig sind, «*bestehende*» Kostformen zu erläutern und deren Bedeutungen für die Bedürfnisse der Gäste zu erklären. Die vegetarische Ernährung wird nicht explizit erwähnt.

7.2.2 Lehrmittel

Wie die Informationen aus dem Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) können die Informationen aus den verschiedenen Lehrmitteln für Restaurationsfachleute (Fricker et al., 2013; GastroSuisse, 2012; Naegeli-Streuli et al., 2015) drei verschiedenen Themen zugeordnet werden: Allgemeine Informationen und Gründe für eine vegetarische Ernährung, Gesundheitsaspekte, Hinweise für die Praxis.

Allgemeine Informationen und Gründe für eine vegetarische Ernährung

Die vegetarische Ernährungsweise wird in allen drei Lehrmitteln für Restaurationsfachleute erwähnt, wobei sich zwei davon zusätzlich noch etwas vertiefter mit der vegetarischen Ernährungsform auseinandersetzen. Zuerst wird erklärt, was Vegetarismus bedeutet (Fricker et al., 2013; GastroSuisse, 2012). Verschiedene Gründe für den Fleischverzicht werden aufgeführt. Dazu zählen unter anderem ethische, gesundheitliche, ökologische, religiöse und ökonomische Gründe (GastroSuisse, 2012, p. 181). Verschiedene vegetarische Unterformen, wie die ovo-lakto-vegetarische Ernährung, laktovegetarische Ernährung und die vegane Er-

nahrung werden erklärt (Fricker et al., 2013, p. 86). An dieser Stelle wird auch der sogenannte «*Pudding-Vegetarier*» vorgestellt (Fricker et al., 2013, p. 85). «*Flexitarismus*» beispielsweise kommt nirgends vor.

Gesundheitsaspekte

Als Eigenheiten von (Ovo-)Lakto-Vegetariern werden der Konsum hochwertiger und nachhaltig produzierter Produkte und eine «bewusstere» Lebensweise (mehr Bewegung, oft Verzicht auf Alkohol und Nikotin) genannt (Fricker et al., 2013, p. 85). Es wird auf ihr meist tieferes Körpergewicht, ihre besseren Blutwerte und günstigeren Blutfette hingewiesen (Fricker et al., 2013, p. 85). Eine vegetarische Ernährung wird als empfehlenswert bezeichnet. Als eines von zehn Geboten einer vollwertigen Ernährung wird die Reduktion des Konsums von tierischem Protein genannt (GastroSuisse, 2012, p. 211). Es wird aber auch ausgeführt, dass der Mensch «*schon während der Eiszeit zu seinem Fleisch kam und die Fleischküche eine sehr alte Tradition*» habe (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 68). Als Ausnahme unter den sich gemäss den Lehrmitteln gesund ernährenden Vegetarier gilt der «*Pudding-Vegetarier*». Er zeichnet sich durch eine fleischlose, und zusätzlich durch eine oft unausgewogene und einseitige Ernährung aus (Fricker et al., 2013, p. 85).

Hinweise für die Praxis

In einem Lehrmittel wird betont, dass Personen, die sich vegetarisch ernähren, keine Fleisch-, Wurst- oder Fischspeisen empfohlen werden sollten (GastroSuisse, 2012, p. 182). Gefolgt wird diese Aussage von einer Reihe geeigneter Empfehlungen: «*Hingegen schätzen sie [die Vegetarier] es sehr, wenn Ihre Empfehlung reich an Rohkost und Frischobstspeisen ist. Vegetarier bevorzugen unverarbeitete Lebensmittel und Vollkornprodukte. Zucker- und zuckerhaltige Nahrungsmittel werden, wenn sie nicht ganz verpönt sind, mit Vorsicht genossen*» (GastroSuisse, 2012, p. 182). Dass die zugeschriebenen Eigenschaften nicht zwangsläufig mit einer vegetarischen Ernährung einhergehen, wird an dieser Stelle nicht erwähnt.

Es werden Möglichkeiten genannt, wie Fleisch in vegetarischen Menüs ersetzt werden kann. Dabei handelt es sich um proteinreiche Lebensmittel und Kombinationen davon, z.B. «*Kartoffeln und Ei oder Milchprodukte*» (Naegeli-Streuli et al., 2015, p. 84). Viele Optionen beinhalten tierische Nahrungsmittel wie Milchprodukte oder Eier.

8 PFLANZLICHE KÜCHE

Wie im Falle der vegetarischen Ernährung wird die ausschliesslich pflanzliche oder vegane Ernährung in den Bildungsplänen nicht explizit erwähnt. Die pflanzliche Ernährung wird auch nicht in allen untersuchten Lehrmitteln explizit thematisiert (Naegeli-Streuli et al., 2015). Die pflanzliche Ernährung wird zum Teil als eine Unterform der vegetarischen Ernährung betrachtet und wird teilweise auch als strenger Vegetarismus bezeichnet (Fricker et al., 2013, pp. 43, 85; Gastro-Suisse, 2012, p. 181). Daher ist es möglich, dass gewisse Informationen zur vegetarischen Ernährung auch die pflanzliche Ernährung miteinschliessen, ohne dass dies ausdrücklich erwähnt ist. In diesem Kapitel werden allerdings nur Textstellen besprochen, die sich ausdrücklich mit der ausschliesslich pflanzlichen Ernährungsform auseinandersetzen.

8.1 LEHRMITTEL FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

8.1.1 Bildungsplan

Im Bildungsplan für Köchinnen und Köche (Hotel & Gastro formation, 2009) wird die ausschliesslich pflanzliche Ernährung nicht erwähnt. Es wird allerdings verlangt, dass Köchinnen und Köche fähig sind die wichtigsten Merkmale gängiger Kostformen zu beschreiben und dazugehörige Gerichte und Menüfolgen zusammenzustellen.

8.1.2 Lehrmittel

Bei den Textstellen im Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) zur ausschliesslich pflanzlichen Ernährung handelt es sich um Begriffserklärungen und einer Auflistung gesundheitlicher Auswirkungen.

Begriffserklärung und gesundheitliche Auswirkungen

Es gibt zwei Textstellen im Lehrmittel für Köchinnen und Köche, die sich mit der ausschliesslich pflanzlichen Ernährung auseinandersetzen. Bei der ersten handelt es sich um folgende Begriffserklärung:

«Veganer (strenge Vegetarier) ernähren sich ausschliesslich von pflanzlichen Produkten und meiden in der Regel alle tierischen Produkte (z.B. Honig sowie das Tragen von Leder, Seide und Schurwolle). Aufgrund der restriktiven Ernährungsform kommen Mangelerscheinungen bei Veganern häufiger vor als bei (Ovo-)Lakto-Vegetariern. Möglich sind Proteinmangel, Kalziummangel, Eisenmangel und Vitamin-B 12-Mangel» (Egli, 2016a, p. 123).

Zusammen mit den Begriffserklärungen zu Ovo-Lakto-Vegetarismus und Laktovegetarismus ist diese Textstelle Teil des Absatzes «Vegetarische Ernährung» im Kapitel «Besondere Ernährungsformen» (Egli, 2016a). Vegetarisch wird folglich als Oberbegriff für verschiedene Ernährungsweisen betrachtet, die den Konsum tierischer Produkte mehr oder weniger einschränken. Die ausschliesslich pflanzliche Ernährung wird als die restriktivste beschrieben.

Bei der zweiten Stelle handelt es sich wiederum um eine Begriffserklärung. Im Absatz «Menütypen» werden die Begriffe Veganismus, kosher, haram und halal kurz erläutert. Im Zusammenhang mit der ausschliesslich pflanzlichen Ernährung werden an dieser Stelle keine Mangelerscheinungen oder sonstige Auswirkungen thematisiert.

8.2 LEHRMITTEL FÜR RESTAURATIONSFACHLEUTE

8.2.1 Bildungsplan

Der Bildungsplan für Restaurationsfachleute (Hotel & Gastro formation, 2011) schreibt vor, dass die Lernenden fähig sind, «bestehende» Kostformen zu erläutern und deren Bedeutungen für die Bedürfnisse der Gäste zu erklären. Die ausschliesslich pflanzliche Ernährung findet keine Erwähnung.

8.2.2 Lehrmittel

Bei den Textstellen zur veganen Ernährung aus den Lehrmitteln der Restaurationsfachleute (Fricker et al., 2013; GastroSuisse, 2012; Naegeli-Streuli et al., 2015) handelt es sich um Begriffserklärungen und Hinweise auf gesundheitliche Auswirkungen einer ausschliesslich pflanzlichen Ernährung. Weitere Textstellen beschäftigen sich mit Massnahmen gegen Mangelerscheinungen.

Begriffserklärungen und gesundheitliche Auswirkungen

Die ausschliesslich pflanzliche Ernährung wird als eine Form der vegetarischen Ernährung vorgestellt. Dabei werden die möglichen Mangelerscheinungen, die durch den Verzicht auf tierische Nahrungsmittel entstehen können, aufgeführt: Proteinmangel, Calciummangel, Eisenmangel, Vitamin B12-Mangel, Jodmangel (Fricker et al., 2013, p. 85).

Massnahmen gegen Mangelerscheinungen

Teilweise wird auch beschrieben, wie einem solchen Mangel entgegengewirkt werden kann, ohne auf tierische Produkte zurückzugreifen:

«Werden pflanzliche Eisenlieferanten mit Vitamin C kombiniert, verbessert sich die Aufnahme des Eisens [...] Durch geschickte Kombination können Lebensmittel mit einer relativ geringen biologischen Wertigkeit zu einer biologisch hochwertigen Mahlzeit werden, da sich die Aminosäurezusammensetzung der jeweiligen Proteine gegenseitig ergänzen und es somit zu einer Aufwertung kommt. Unter Berücksichtigung des Ergänzungswertes der Proteine kann auch ein strenger Vegetarier [Veganer], der nur pflanzliche proteinreiche Lebensmittel verzehrt, seinen Proteinbedarf decken. Pflanzen mit dem höchsten Proteingehalt sind Hülsenfrüchte, Getreideprodukte und Nüsse. Eine optimale Kombination ist auch Bohnen- und Maisprotein» (Fricker et al., 2013, pp. 85, 43).

9 REZEPTE MIT/OHNE TIERISCHE PRODUKTE

Im Pauli Lehrbuch der Küche (Egli, 2016a) finden sich Rezepte oft in Kombination mit allgemeinen Informationen über eine Zubereitungsmethode, wie beispielsweise Gratinieren, und können in vielen Fällen nicht als eindeutig vegetarisch oder ausschliesslich pflanzlich bzw. vegan bezeichnet werden. Für die quantitative Analyse der Rezepte wurde deshalb das Buch «Pauli Rezeptbuch der Küche» verwendet, das sich am Lehrbuch orientiert: «Die in der 14. Auflage des Lehrbuchs vermittelte Theorie ist vollumfänglich berücksichtigt worden» (Egli, 2016b, p. 5).

35

Im «Pauli Rezeptbuch der Küche» werden insgesamt 723 Rezepte beschrieben (Egli, 2016b). Jedes Rezept bezieht sich auf ein Element einer Mahlzeit. Für einen Hauptgang gibt es daher in den meisten Fällen nicht ein, sondern mehrere Rezepte. Beispielsweise gibt es für Zürcher Geschnnetzelttes mit Röstli zwei Rezepte, eines für Geschnnetzelttes Zürcher Art (Fleisch) und eines für Röstli (vegetarisch) (Egli, 2016b).

In der quantitativen Analyse werden einerseits die Grundgesamtheit der 723 Pauli Rezepte für Elemente einer Mahlzeit betrachtet und andererseits die 310 Rezepte für Elemente eines Hauptgangs oder einer warmen Vorspeise. Unterschieden werden drei Arten von Rezepten: Fleisch- oder Fischrezepte, (ovo-lakto-) vegetarische Rezepte und ausschliesslich pflanzliche bzw. vegane Rezepte (Abbildung 1). Werden alle Rezepte betrachtet, so beläuft sich der Anteil Fleisch- oder Fischrezepte auf 43 Prozent, während der Anteil (ovo-lakto-) vegetarischer Rezepte 46 Prozent und derjenige ausschliesslich pflanzlicher Rezepte 11 Prozent beträgt (Abb.1 Säule links). Werden nur die Ergebnisse für Rezepte für Elemente von Hauptgängen bzw. warme Vorspeisen betrachtet, enthalten 58 Prozent der Rezepte Fleisch oder Fisch, 35 Prozent der Rezepte zählen zu den (ovo-lakto-) vegetarischen Gerichten und 7 Prozent sind ausschliesslich pflanzlich (Abb. 1 Säule rechts).

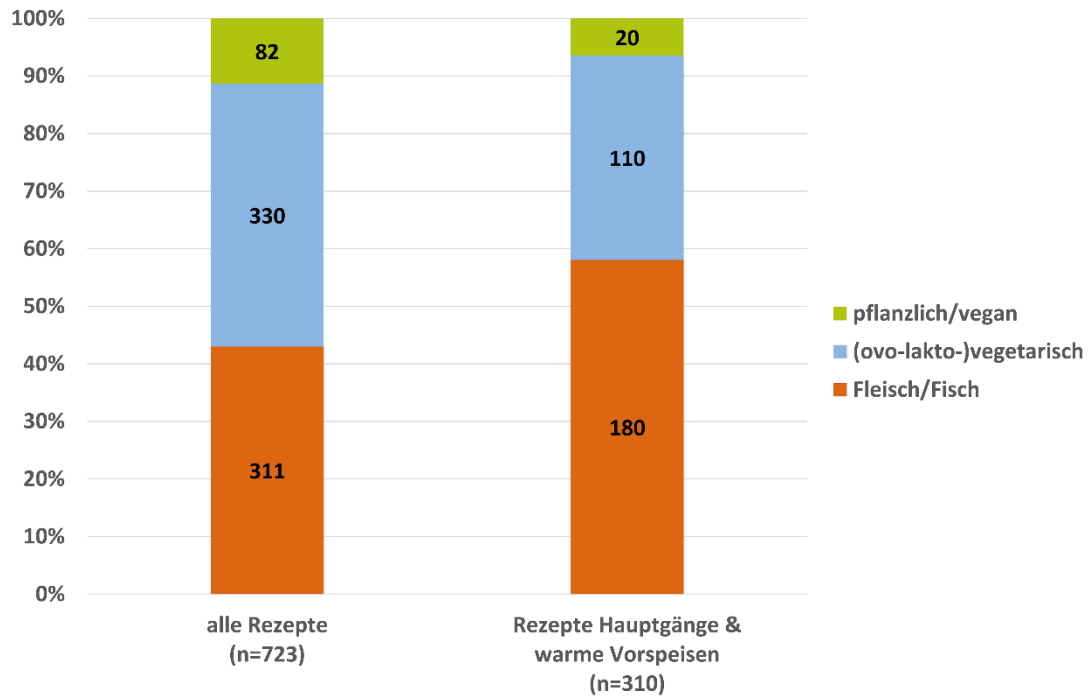


Abb. 1: Verteilung der Rezepte im «Pauli Rezeptbuch der Küche» nach Hauptgang & warmen Vorspeisen und Vorkommen tierischer Produkte

10 SCHLUSSFOLGERUNGEN

Im Laufe der Analyse wurden zehn zentrale Detailfragen herausgearbeitet, um die forschungsleitenden Fragen zu diskutieren und weiterführende Ideen (vgl. Kapitel 11) zu entwickeln. Die Fragen befassen sich jeweils mit einem Aspekt tierischer oder pflanzlicher Produkte in der Ernährung oder mit Zusammenhängen zwischen der Produktion tierischer Nahrungsmittel und Umwelt, Gesundheit oder Tieren:

- Was wird über die erhöhte Umweltbelastung bei der Produktion tierischer Nahrungsmittel gelehrt?
- Welche Empfehlungen werden für eine umweltschonende Ernährung abgegeben?
- Wie gross soll der Anteil tierischer Nahrungsmittel in einer gesunden Ernährung sein?
- Wie ausführlich wird die Tierhaltung thematisiert?
- Was wird über den Stellenwert tierischer Produkte in der Ess- und Kochkultur der Schweiz gelehrt?
- Wie gross ist der Anteil Rezepte mit tierischen Produkten?
- Wie wird die Entwicklung des Konsums tierischer Nahrungsmittel beurteilt?
- Inwiefern werden besondere Ernährungsformen und neue Ernährungstrends in den Lehrmitteln berücksichtigt?
- Was wird über die vegetarische Küche gelehrt?
- Was wird über die ausschliesslich pflanzliche bzw. vegane Küche gelehrt?

Die oben aufgeführten Fragen werden anhand der bislang analysierten Textstellen aus den Lehrmitteln und Bildungsplänen diskutiert. Es werden keine weiteren Textstellen aus den Lehrmitteln miteinbezogen. Das Kapitel dient daher auch als Zusammenfassung und Verdichtung der Ergebnisse der bisherigen Analyse.

Was wird über die erhöhte Umweltbelastung bei der Produktion tierischer Nahrungsmittel gelehrt?

In den Lehrmitteln für Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute wird erwähnt, dass die Nahrungsmittelproduktion die Umwelt belastet. Teilweise werden Beispiele genannt, die aber vage bleiben. Eine Gegenüberstellung von tierischen und pflanzlichen Produkten in Bezug auf die Umweltbelastung findet nicht statt. Es wird nicht auf eine höhere Umweltbelastung durch die Produktion tierischer Nahrungsmittel hingewiesen. Im Lehrmittel für Köchinnen und Köche wird die Überfischung der Meere ausführlich behandelt, in den Lehrmitteln für Restaurationsfachleute findet das Thema am Rande Erwähnung. Im Unterschied dazu wird die einheimische tierische Produktion und die damit verbundenen Umweltbelastungen nicht thematisiert.

Welche Empfehlungen werden für eine umweltschonende Ernährung abgegeben?

Es wird zum Kauf von Labelprodukten geraten. Die genannten Labels beziehen sich auf Nahrungsmittel aus umweltschonender und tierfreundlicher Produktion, die einen geringen Marktanteil haben und in der Gastronomie aus wirtschaftlichen Gründen praktisch nicht verwendet werden. Eine Umstellung der Ernährungsgewohnheiten, wie beispielsweise den Fleischkonsum senken, wird nicht thematisiert.

Wie gross soll der Anteil tierischer Nahrungsmittel in einer gesunden Ernährung sein?

Mehrfach wird darauf hingewiesen, dass sich eine ausgewogene Ernährung aus einer Kombination von tierischen und pflanzlichen Nährstoffen zusammensetzt. Zum empfohlenen Verhältnis finden sich widersprüchliche Angaben. Konkrete Mengenangaben zum empfohlenen Fleischkonsum gibt es keine. Eine Gegenüberstellung etwa des aktuellen Pro-Kopf-Fleischkonsums in der Schweiz mit Ernährungsempfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE fehlt². Aus gesundheitlichen Gründen wird zur Reduktion des Konsums einiger tierischer Produkte, wie beispielsweise Pökelfleisch, geraten, während der häufige Konsum anderer Produkte, insbesondere Milchprodukten, empfohlen wird.

Eine fleischlose Ernährung wird als unproblematisch und unter gewissen Voraussetzungen sogar als empfehlenswert bezeichnet. Der völlige Verzicht auf tierische Nahrungsmittel wird als problematisch dargestellt, da er zu verschiedenen Mangelerscheinungen führen könne.

Wie ausführlich wird die Tierhaltung thematisiert?

Die Tierhaltung in der Schweiz wird in den Lehrmitteln generell positiv beurteilt. Artgerechte Tierhaltungsformen werden mehrmals als ausschlaggebend für eine hohe Nahrungsmittelqualität bezeichnet. Die Tierhaltung in der Schweiz wird dabei nicht konkret beschrieben. Ebenso wenig erläutert werden die gesetzlichen Bestimmungen zur Tierhaltung (Schweizer Tierschutzgesetzgebung). Kurz vorgestellt werden Richtlinien für einzelne Labelprodukte sowie verschiedene Hühnerhaltungssysteme, dies erfolgt meist in wenigen Sätzen und ohne illustrierte Beispiele. Label stehen unhinterfragt als Synonyme für tierfreundlich und umweltschonend produzierte Nahrungsmittel. Nicht erwähnt wird, dass es sich um teure Nischenprodukte handelt, die in der Gastronomie kaum verwendet werden.

Was wird über den Stellenwert tierischer Produkte in der Ess- und Kochkultur der Schweiz gelehrt?

An mehreren Stellen wird auf die Tradition und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten tierischer Nahrungsmittel in der Küche hingewiesen. Tierische Produkte, vor allem Fleisch, werden als klassische Bestandteile eines Menüs und als Inbegriff

² «Die Schweizer Bevölkerung konsumiert durchschnittlich 780 Gramm Fleisch und Wurstwaren pro Woche, empfohlen werden 240 Gramm.»
<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/aktuell/medienmitteilungen.msg-id-66016.html> (Medienmitteilung Bundesamt für Gesundheit, 05.05.2017)

von Genuss bezeichnet. Auf die kulturelle Bedeutung verschiedener tierischer und auch pflanzlicher Nahrungsmittel wird verschiedentlich hingewiesen. Es wird aber nicht weiter reflektiert, weshalb wir essen, was wir essen, und ob die Ernährungsgewohnheiten in der Schweiz mit einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion und Ernährung vereinbar sind.

Wie gross ist der Anteil Rezepte mit tierischen Produkten?

Der Grossteil der Rezepte im Pauli Rezeptbuch der Küche (Egli, 2016b) beinhaltet tierische Produkte (89 Prozent). Bei den Rezepten für Elemente von Hauptgängen und warmen Vorspeisen überwiegt die Anzahl Rezepte mit Fleisch oder Fisch (58 Prozent).

Wie wird die Entwicklung des Konsums tierischer Nahrungsmittel beurteilt?

In den verschiedenen Lehrmitteln werden an mehreren Stellen Aussagen über gegenwärtige und zukünftige Trends gemacht. Verschiedene Fleischsorten werden als zunehmend besonders beliebt bezeichnet (z.B. Mastgeflügel, Fische, Kaninchenfleisch). Es wird auf eine steigende Nachfrage nach vegetarischen Gerichten hingewiesen. Ausserdem würden Gäste Nachhaltigkeit künftig bei ihren Konsumentscheidungen stärker gewichten. Das Thema Nachhaltigkeit wird aber nicht mit der zunehmenden Popularität vegetarischer oder auch ausschliesslich pflanzlicher Gerichte in Verbindung gebracht. Ebenso wenig findet eine Auseinandersetzung mit globalen Herausforderungen statt, beispielsweise mit dem stetigen Wachstum des globalen Fleischkonsums.

Inwiefern werden besondere Ernährungsformen und neue Ernährungstrends in den Lehrmitteln berücksichtigt?

Das Lehrmittel für Köchinnen und Köche (Egli, 2016a) empfiehlt, sich mit neuen Trends auseinanderzusetzen und Neues zu wagen. Es wird denn auch auf verschiedene gegenwärtige Trends hingewiesen. Besondere Ernährungsformen wie die ausschliesslich pflanzliche Ernährung werden erklärt. An verschiedenen Stellen werden Nahrungsmittel als geeigneter «*Fleischersatz*» angepriesen. Der Trend in Richtung einer Reduktion des Konsums tierischer Produkte (Flexitarismus) wird jedoch nicht aufgenommen.

Was wird über die vegetarische Küche gelehrt?

Die vegetarische Ernährung wird als eine besondere Ernährungsform betrachtet und mehrmals thematisiert. Im Fokus stehen dabei überwiegend gesundheitliche Aspekte. Es wird auf die bessere Gesundheit von Menschen, die sich vegetarisch ernähren, hingewiesen. Diese wird aber nicht in erster Linie auf die vegetarische Ernährung zurückgeführt, sondern auf die generell gesundheitsbewusstere Lebensweise von Vegetariern, die zum Beispiel häufiger als der durchschnittliche Konsument auf Zucker oder Alkohol verzichten würden. Aus ökologischer Perspektive wird die vegetarische Küche nicht betrachtet. Es wird nicht in Betracht gezogen, dass das Zielpublikum für vegetarische Menüs nicht nur aus Vegetariern

besteht, sondern zunehmend aus Personen, die sich nicht strikt vegetarisch ernähren, aber durchaus attraktive vegetarische Menüs nachfragen (Flexitarier).

Was wird über die pflanzliche Küche gelehrt?

Die ausschliesslich pflanzliche Ernährung wird nur kurz angesprochen. Im Vordergrund stehen Begriffsklärungen und Hinweise auf mögliche Mangelerscheinungen als Folge einer ausschliesslich pflanzlichen Ernährung. Einige Strategien zur Aufwertung pflanzlicher Nährstoffe werden genannt. Aus ökologischer Perspektive wird die pflanzliche Küche nicht betrachtet. Ebenso wenig zur Sprache kommt, dass auch Konsumenten, die nicht strikt auf tierische Nahrungsmittel verzichten, Gerichte mit ausschliesslich pflanzlichen Zutaten nachfragen könnten, vorausgesetzt, die Qualität stimmt.

11 AUSBLICK

Dieses Kapitel geht der dritten forschungsleitenden Frage nach: «Wie können die Bildungspläne und Lehrmittel in der Berufsbildung für Köchinnen und Köche und für Restaurationsfachleute weiterentwickelt werden, damit die angehenden Berufsleute motivierter sind, attraktive vegetarische und ausschliesslich pflanzliche bzw. vegane Menüs zuzubereiten und zu empfehlen und auch über das entsprechende Fachwissen verfügen? »

41

Diese übergeordnete Frage wird anhand folgender Teilfragen diskutiert: Welche Ansatzpunkte und Wege gibt es, vermehrt Wissen über ökologische Zusammenhänge zwischen Umwelt und Ernährung zu vermitteln? Wie kann das Interesse für die Zusammenhänge zwischen Gesundheit und einer Ernährung mit weniger tierischen Produkten geweckt werden? Was sollten die angehenden Berufsleute über die Tierhaltung wissen? Wie können sie motiviert werden, die Schweizer Ess- und Kochkultur mit der grossen Bedeutung tierischer Nahrungsmittel vermehrt kritisch zu reflektieren? Ein wachsender Anteil der Gäste ist offen für genussvolle vegetarische und ausschliesslich pflanzliche Menüs, wie können die angehenden Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute besser auf ein flexitarisches Publikum vorbereitet werden? Was braucht es, um die Bildungspläne und Lehrmittel in Richtung einer ressourcenleichteren Ernährung mit weniger tierischen Produkten weiterzuentwickeln?

Ökologische Zusammenhänge zwischen Umwelt und Ernährung

Tierische Nahrungsmittel sind ein zentrales Thema in den Lehrmitteln für Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute. Während über die gesundheitlichen Aspekte ihres Konsums ausführlich berichtet wird, werden ökologische Aspekte nur am Rande und vage behandelt. Eine vertiefte Wissensvermittlung in diesem Themenbereich würde angehenden Köchinnen und Köchen und Restaurationsfachleuten zu einer differenzierteren Beurteilung tierischer Nahrungsmittel verhelfen. Heute wird im Lehrmittel Pauli (Egli, 2016a) vergleichsweise ausführlich über die Umweltfolgen der grossen und steigenden Nachfrage nach Meeresfischen informiert. In selber Weise könnten die Auswirkungen, die bei der Produktion anderer Nahrungsmittel entstehen, aufgenommen werden. In diesem Rahmen könnten insbesondere die Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln betreffend Ressourcenverbrauch und Umweltbelastungen besprochen werden. Richtlinien und Umweltauswirkungen verschiedener Produktionsformen könnten ausführlicher beschrieben und miteinander verglichen werden.

In den Lehrmitteln wird schon heute an einigen Stellen auf die steigende Nachfrage nach umweltschonend produzierten Nahrungsmitteln hingewiesen und ein-

zelne ökologische Probleme der Nahrungsmittelproduktion werden angesprochen. Ökologische Erkenntnisse werden trotzdem nur zurückhaltend berücksichtigt, wenn es um konkrete Anweisungen für die Praxis geht. So finden sich im Lehrmittel für Köchinnen und Köche, trotz ausführlicher Thematisierung der Überfischung der Meere, Rezepte mit Fischarten, die als vom Aussterben bedroht bezeichnet werden. Die angesprochenen Umweltthemen könnten vermehrt in praktische Handlungsanleitungen umgesetzt werden: Der Anteil an Rezepten mit geringer Beeinträchtigung der Umwelt könnte erhöht oder die Umweltbelastung eines Gerichtes könnte jeweils erwähnt werden. In den Lehrmitteln wird bereits die Reduktion des Konsums gewisser Produkte (z.B. Pökelware) aufgrund gesundheitlicher Risiken empfohlen. Genau so könnte zukünftig zur Reduktion der Verwendung von Produkten, die die Umwelt besonders belasten oder aus einer fragwürdigen Tierhaltung stammen, geraten werden.

Im Bildungsplan für Köchinnen und Köche sowie im Bildungsplan für Restaurationsfachleute werden Lernziele zu ökologischen Themen und zum Wissen über Herstellung und Herkunft von Produkten festgelegt. In der Umsetzung besteht ein grosser Interpretationsspielraum, da die Ziele sehr allgemein formuliert sind. So schreibt der Bildungsplan für Restaurationsfachleute vor, dass die Lernenden die Chancen und Gefahren der gegenwärtigen und zukünftigen ökologischen Entwicklung erklären können müssen. Dies könnte am Beispiel von Umweltauswirkungen der Nahrungsmittelproduktion, insbesondere auch von Umweltauswirkungen der tierischen Produktion, umgesetzt werden. Konkretere Ziele könnten den Themen Umwelt und Fleischkonsum zu einem grösseren Stellenwert in der Berufsbildung verhelfen und in der Folge auch das Interesse an Menüs mit weniger oder ohne tierische Produkte fördern.

Gesundheit und Ernährung

Im Bereich Gesundheit, Ernährung und Fleischkonsum werden in den Lehrmitteln der Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute schon viele Themen eingehend behandelt. Im Hinblick auf den Fleischkonsum könnten die angehenden Berufsleute jedoch vermehrt aufgeklärt werden, dass der Fleischkonsum der Bevölkerung in der Schweiz durchschnittlich deutlich höher ist als empfohlen wird³ und es daher aus gesundheitlicher Sicht Sinn macht, für Gäste vermehrt attraktive vegetarische oder auch ausschliesslich pflanzliche Gerichte zuzubereiten und anzubieten.

Tiere und Ernährung

In den Lehrmitteln fehlen Informationen über die Tierhaltung weitgehend. Teilweise werden die Haltungsbedingungen von ausgewählten tierischen Labelprodukten beschrieben. Diese sind allerdings Nischenprodukte und werden in der Gast-

³ «Die Schweizer Bevölkerung konsumiert durchschnittlich 780 Gramm Fleisch und Wurstwaren pro Woche, empfohlen werden 240 Gramm.»
<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/aktuell/medienmitteilungen.msg-id-66016.html> (Medienmitteilung Bundesamt für Gesundheit, 05.05.2017)

ronomie kaum verwendet. Genauere Angaben über die Standard-Tierhaltung in der Schweiz bzw. die Tierschutzgesetzgebung werden in den Lehrmitteln nicht gemacht. Um als Köchin, Koch oder Restaurationsfachperson eine gute Entscheidungsgrundlage zu haben, welche und wie viele tierische Produkte in der Küche verwendet oder den Gästen empfohlen werden sollten, ist es nötig, mehr über die konkrete Tierhaltung und die verschiedenen Standards zu wissen.

Reflexion der eigenen und der Ess- und Kochkultur der Schweiz

Die Rezepte und die Ausführungen in den Lehrmitteln der Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute zur Bedeutung von Fleisch, Eier und Milchprodukten in der Ernährung bestätigen, dass tierische Produkte zentrale Bestandteile der klassischen Schweizer Küche sind. In der Regel bildet Fleisch oder alternativ Fisch den Mittelpunkt eines Menüs. Die gesellschaftliche Diskussion über den Fleischkonsum wird nur am Rande erwähnt. Sie böte jedoch einen Anknüpfungspunkt, um über die eigenen und die in der Schweiz verbreiteten Ernährungsgewohnheiten nachzudenken und diese mit andern Esskulturen zu vergleichen. Die kritische Reflexion könnte das Interesse und die Motivation, Neues auszuprobieren, fördern. Sie könnte darauf vorbereiten, neue ressourcenleichtere Ess- und Kochgewohnheiten mit weniger tierischen Produkten sich anzueignen.

Vegetarisch und vegan: Lebensstile oder kreative Vielfalt?

Damit vermehrt vegetarische und pflanzliche Gerichte in der Schweizer Gastronomie angeboten werden, braucht es nicht zuletzt begriffliche Klärungen. So ist zwischen Vegetarismus und vegetarisch zu unterscheiden: Während Vegetarismus ein Lebensstil ist, ist ein (ovo-lakto-) vegetarisches Gericht einfach ein Gericht ohne Fleisch und ohne Fisch. Analog muss zwischen Veganismus und veganen Gerichten differenziert werden: Veganismus ist ein Lebensstil, ein veganes Gericht ist ein Gericht mit ausschliesslich pflanzlichen Zutaten. Vegetarismus und Veganismus betreffen eine kleine Minderheit der Bevölkerung. Im Unterschied dazu könnten vegetarische und ausschliesslich pflanzliche Gerichte eine Mehrheit der Gäste ansprechen und zu einer grösseren Vielfalt und Kreativität in der Gastronomie beitragen.

In den Lehrmitteln der Köchinnen und Köche und der Restaurationsfachleute sollten die Begriffe Vegetarismus und Veganismus (als Lebensstile) versus vegetarische und ausschliesslich pflanzliche oder vegane Gerichte (als Bereicherung des Angebots) klar definiert und korrekt verwendet werden. Damit könnte der verbreiteten Vorstellung entgegengewirkt werden, dass vegetarische Gerichte nur von Vegetariern und pflanzliche Gerichte nur von Veganern nachgefragt werden (swiss veg, 2017). Beispielsweise könnte in den Lehrmitteln der Begriff «*Flexitarismus*» eingeführt werden. Den viele der Gäste sind weder Vegetarier, noch Veganer, jedoch offen dafür, ihren Fleischkonsum zu reduzieren oder sich gelegentlich vegetarisch oder ausschliesslich pflanzlich zu ernähren. Sofern die Qualität des Angebots stimmt.

Bildungspläne und Lehrmittel für eine ressourcenleichtere Ernährung?

Ein weiterführendes Projekt könnte sich mit der Entwicklung von Strategien und Massnahmen beschäftigen, wie die Stellung der vegetarischen und pflanzlichen Küche in den Lehrmitteln konkret gestärkt werden könnte. So wären die Berufsleute in der Gastronomie besser vorbereitet, einen entscheidenden Beitrag für eine zukünftige ressourcenleichtere Ernährung zu leisten. Dabei stellen sich beispielsweise folgende Fragen:

- Wie entstehen neue Lehrmittel bzw. warum und wie werden bestehende Lehrmittel überarbeitet?
- Wer muss die Initiative ergreifen? Wer trägt die Verantwortung? Wer zahlt?
- Wer wählt die Themen und Informationen in den Lehrmitteln aus und wie?
- Wer erarbeitet die konkreten Inhalte und wie?

Die Lehrmittel bestimmen wesentlich mit, welche Inhalte im Unterricht vermittelt werden. Mindestens so wichtig bzw. ausschlaggebend für die Auswahl der Themen und in welcher Tiefe sie behandelt werden, sind die Lehrpersonen an den Berufsfachschulen. Möglicherweise werden die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen der Produktion tierischer Nahrungsmittel sowie die Tierhaltung im Unterricht stärker gewichtet als in den Lehrmitteln. Oder aber sie werden noch weniger ausführlich behandelt.

In einem nächsten Schritt stellen sich daher weitere Fragen: Welche Angebote braucht es für die Lehrpersonen, damit sie die Folgen der Ernährung für Umwelt, Gesundheit und Tierhaltung vermehrt in den Unterricht einbringen können? Welches zusätzliche Fachwissen und welche zusätzlichen Fertigkeiten sind nötig, um attraktive vegetarische und pflanzliche Menus zuzubereiten und empfehlen zu können? Sind dieses Fachwissen und die nötigen Fertigkeiten heute an den Berufsschulen ausreichend vorhanden? Wie könnten allfällige Defizite angegangen werden? Wie können das nötige Fachwissen und die nötigen Fertigkeiten erworben werden?

12 LITERATURVERZEICHNIS

- 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.
- Egli, C. (2016a). *Pauli Lehrbuch der Küche*. (C. Pauli & P. Pauli, Eds.) (14th ed.). Winterthur: Pauli Fachbuchverlag.
- Egli, C. (2016b). *Pauli Rezeptbuch der Küche*. (C. Pauli & P. Pauli, Eds.) (4th ed.). Winterthur: Pauli Fachbuchverlag.
- Fricker, R., Büchi, E., Faller, N., Gall, E., & Egli, C. (2013). *Die Ernährungslehre. Denken beim Essen* (2nd ed.). Weggis: Hotel & Gastro formation.
- GastroSuisse. (2012). *Servicehandbuch* (3rd ed.). Zürich: Edition gastronomique.
- GastroSuisse. (2016). *Branchenspiegel 2016*. Zürich: GastroSuisse.
- Hoekstra, A. Y. (2012). The hidden water resource use behind meat and dairy. *Animal Frontiers*, 2(2), 3–8. <https://doi.org/10.2527/af.2012-0038>
- Hotel & Gastro formation. (2009). Bildungsplan für die Grundbildung Köchin EFZ / Koch EFZ Nr. 79007. Retrieved from http://www.hotelgastro.ch/pix/files/Bildungsplan_Köchin_Koch_EFZ_10.06.2014.pdf
- Hotel & Gastro formation. (2011). Bildungsplan für den Beruf Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann. Nr. 78704. Retrieved from http://www.hotelgastro.ch/pix/files/Bildungsplan_Restaurationsfachfrau-mann_April_2011_D.pdf
- Naegeli-Streuli, E., Altorfert, D., & Messerli, K. (2015). *Peperoni. Lebensmittel- und Ernährungskunde* (5th ed.). Zürich: Lehrmittelverlag Zürich.
- Niehaus, I., Stoletzki, A., Fuchs, E., & Ahlrichs, J. (2011). Wissenschaftliche Recherche und Analyse zur Gestaltung, Verwendung und Wirkung von Lehrmitteln (Metaanalyse und Empfehlungen). Georg-Eckert-Institut für internationale Schulbuchforschung: im Auftrag der Bildungsdirektion des Kantons Zürich.

- Pimentel, M. (2003). Sustainability of meat-based and plant based diets and the environment. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 78(suppl), 660–663. <https://doi.org/10.1177/0956247808089156>
- Rediger, M. (2015). Marktentwicklung. Ausser-Haus-Konsum in der Schweiz. In *Agrarbericht 2015*. Bern: Bundesamt für Landwirtschaft BWL. Retrieved from <http://2015.agrarbericht.ch/de/markt/marktentwicklungen/ausser-haus-konsum-in-der-schweiz>
- Stöcklin, J., Bosshard, A., Klaus, G., Rudmann-Maurer, K., & Fischer, M. (2007). *Landnutzung und biologische Vielfalt der Alpen. Synthesebericht NFP 48. Landnutzung und biologische Vielfalt in den Alpen*. Bern: SNFS.
- swiss veg. (2017). Veg-Umfrage 2017. Retrieved May 3, 2017, from <https://www.swissveg.ch/veg-umfrage>
- Walker, P., Rhubart-Berg, P., McKenzie, S., Kelling, K., & Lawrence, R. S. (2005). Public health implications of meat production and consumption. *Public Health Nutrition*, 8(4), 348–356. <https://doi.org/10.1079/PHN2005727>
- Westhoek, H., Lesschen, J. P., Rood, T., Wagner, S., De Marco, A., Murphy-Bokern, D., ... Oenema, O. (2014). Food choices, health and environment: Effects of cutting Europe's meat and dairy intake. *Global Environmental Change*, 26(1), 196–205. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2014.02.004>