

## ERNÄHRUNG UND UMWELT

# Damit Vegi aus der Exoten-Ecke rauskommt

Vegetarisches Essen hat ein Image- und Qualitätsproblem – darum bleibt der Fleischkonsum hoch. Das Forschungsprojekt NOVANIMAL zeigt neue Wege zu ressourcenleichteren Essgewohnheiten.

MATHIAS PLÜSS

**W**ir wollen Wirkung erzielen», sagen Priska Baur und Jürg Minsch. «Darum haben wir ein Thema aufgegriffen, wo das Potenzial besteht, mit den Ergebnissen etwas auszulösen.» Die Agrarökonomin Baur und der Ökonom Minsch, auch privat ein Paar, leiten zusammen das Projekt «NOVANIMAL – Innovationen in der Ernährung». Beide forschen und lehren am Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen der ZHAW in Wädenswil.

## Das grösste von 26 NFP-69-Projekten

Offiziell wurde das Forschungsprojekt Ende 2018 abgeschlossen, die Auswertungphase läuft aber noch. Es handelt sich um das grösste Projekt des Nationalen Forschungsprogramms NFP 69 («Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion»), das vom Schweizerischen Nationalfonds (SNF) gefördert wird. Bei NOVANIMAL geht es um die Frage, wie die negativen Auswirkungen der Produktion und des Konsums von tierischen Nahrungsmitteln reduziert werden können. Eine pflanzenfokussierte Ernährung belastet die Umwelt weniger als eine mit viel Fleisch und vielen Milchprodukten.

NOVANIMAL besteht aus zwölf Teilprojekten, sieben Institutionen sind beteiligt. «Wir haben möglichst viele Akteure integriert, von der

Landwirtschaft über die Verarbeitung bis zum Essen im Restaurant», sagt Jürg Minsch. «Entlang der Nahrungsmittelversorgungsketten haben die Forscherinnen und Forscher nach Innovationen gesucht, welche die ökologischen Auswirkungen mindern.»

## Ausserhausverpflegung wird wichtiger

An der ZHAW konzentrierten sich die Wissenschaftler auf den Konsum, und dort wiederum auf die Gastronomie. «Zwar gibt es viel Konsumforschung», sagt Priska Baur. «Aber die Gastronomie ist ein blinder Fleck, es existieren kaum Studien dazu.» Dies ist umso bedauerlicher, als die Ausserhausverpflegung wichtiger wird: Ein durchschnittlicher Schweizer Haushalt verwendet vierzig Prozent der Ernährungs-Ausgaben für Restaurant-, Kantinen- und Take-away-Besuche. Etwa die Hälfte der Hauptmahlzeiten und auch die Hälfte des Fleisches konsumieren wir auswärts, Tendenz steigend.

## Experiment in ZHAW-Mensen

Was braucht es, damit Konsumenten seltener fleischhaltiges Essen wählen? Die Forschenden haben dazu im Herbstsemester 2017 ein dreimonatiges Feldexperiment durchgeführt. In Zusammenarbeit mit dem ZHAW Facility Management und dem Gastronomieunternehmen SV Schweiz vergrösserten sie jeweils für eine Woche das ve-

getarische Angebot in den Mensen Grüental und Reidbach in Wädenswil. In diesen vegi-lastigen Wochen standen den Mensa-Besuchern je ein ovo-lakto-vegetarisches (Eier- und Milchprodukte sind erlaubt), ein veganes und ein fleischhaltiges Menü zur Auswahl. In den Kontrollwochen waren es hingegen wie üblich zwei Fleischmenüs und bloss ein vegetarisches.

## Anteil Fleischmenüs ging deutlich zurück

Die Wirkung war deutlich: In den vegi-lastigen Wochen ging der Anteil der Fleischmenüs von 60 auf 44 Prozent zurück. Die Zufriedenheit der Besucher nahm dabei nicht ab, wie umfassende Befragungen zeigten. Mehr noch: Es gab keine

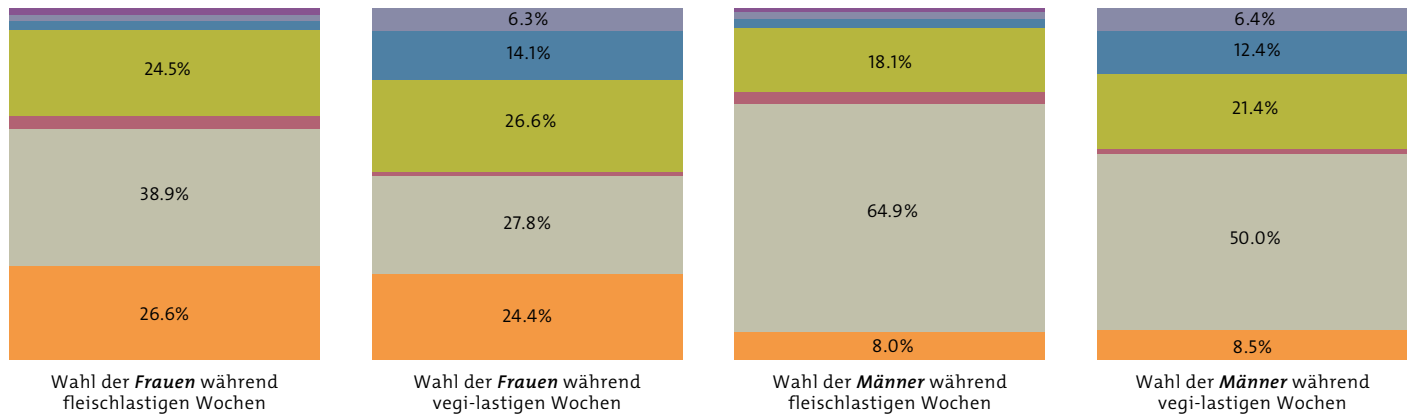
## Innovationen in der Gastronomie

*Tipps für Gastronomiebetriebe, die den Vegi-Anteil am Absatz erhöhen möchten:*

- ▶ grösseres und attraktiveres Vegi-Angebot, nicht bloss ein Pasta-Gericht
- ▶ appetitmachende Beschreibungen
- ▶ Vegi-Gerichte nicht als «vegetarisch» oder «vegan» anpreisen
- ▶ Keine Unterteilung der Speisekarten in «Fleisch»-, «Fisch»- und «Vegi»-Sektionen, kein spezifisches Vegi-Menü
- ▶ Vegetarische und vegane Gerichte über die gesamte Speisekarte respektive über alle Menü-Linien verteilen
- ▶ Vegi-Kompetenz in der Küche gezielt ausbauen

Quelle: <http://bit.ly/2H82ae6>

## MÄNNER WÄHLEN HÄUFIGER FLEISCH ALS FRAUEN



Übersicht über 21'853 verkaufte Menüs nach Inhalt (Fleisch, vegetarisch etc.) am ZHAW-Standort Wädenswil während 12 Wochen im Herbstsemester 2017: Deutlich werden die Unterschiede zwischen Frauen und Männern sowie «fleischlastigen» Wochen und «vegi-lastigen» Wochen.

hot & cold (Buffet) Fleisch Fisch ovo-lakto-vegetarisch vegan (authentisch) vegan (Fleischersatz) unbekannt

Quelle: ZHAW IUNR | Daten: Kassendaten SV Schweiz und ZHAW (2017)

↳ Forschen für Innovationen in der Ernährung.  
www.novanimal.ch

Reklamationen, ja viele schienen von dem Experiment gar nichts mitbekommen zu haben, obwohl sie per Mail und durch Hinweisschilder an den Kassen informiert worden waren.

Der entscheidende Trick hinter dem Erfolg war, die fleischlosen Menüs erstens nicht als «vegetarisch» oder «vegan» anzupreisen – und sie zweitens abwechslungsweise auf allen drei Menülinien anzubieten, auch auf der teuersten. Gibt es nämlich eine Vegi-Linie oder steht über einem Essen «vegan», so schreckt das viele ab. Die ZHAW-Wissenschaftler haben bewusst auf eine explizite Kennzeichnung verzichtet und die pflanzlichen Menüs so für die breite Gästeschar zugänglicher gemacht. «Es gab sogar die lustige Situation, dass Befragte angaben, nie vegan zu essen, obwohl sie soeben ein veganes Menü gewählt hatten», sagt Priska Baur. Man darf also vermuten, dass zahlreiche Gäste fleischlos assen, weil es ein Angebot gab, das sie ansprach – und nicht etwa, weil sie Vegetarier wären.

### Fleischverzehr auf lustvolle Weise reduzieren

Man wolle aus den Menschen keine Vegetarier machen, das funktioniere sowieso nicht und dürfe in einer freiheitlich-demokratischen Gesellschaft auch nicht sein, sagen die Forscher. Ziel sei vielmehr, den Fleischverzehr auf lustvolle Weise

zu reduzieren, ohne die Souveränität der Konsumenten bei der Essenswahl einzuschränken. Das ist aber schwierig, solange vegetarisches und vor allem veganes Essen als Teil des Lebensstils einer exotischen Minderheit wahrgenommen wird. Die in Wädenswil erprobten Veränderungen könnten helfen, vegetarisches Essen von seinem ideologischen Ballast zu befreien und zu einem Teil des Alltags werden zu lassen.

### Bei der Koch-Ausbildung ansetzen

Befragungen und die Analyse von Lehrmitteln im Rahmen von NOVANIMAL haben gezeigt, dass viele Köche die Nachfrage nach vegetarischem Essen unterschätzen. «Fleisch ist die Regel – Vegetarisches gilt bei vielen als ungeeignet für normale Gäste. Das hindert sie daran, es vermehrt und vor allem in besserer Qualität anzubieten», sagt Priska Baur. Die Forscher schlagen vor, dem vegetarischen Essen in der Koch-Ausbildung mehr Raum zu geben und die Umweltauswirkungen unseres Fleischkonsums vertieft zu thematisieren. Auch eine breitere Behandlung der Tierhaltung könnte die Köche motivieren, sich vermehrt mit vegetarischen Gerichten auseinanderzusetzen.

Die Befragungen haben auch ergeben, dass viele Köche die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten als Störung emp-

finden: Ihre Zubereitung ist oft aufwendiger und erfordert spezifisches Know-how. Als Gegenstrategie empfehlen die Forscher eine vermehrte Spezialisierung in der Küche. «Wir schlagen vor, eine Lehre für Vegi-köche einzuführen oder zumindest eine entsprechende Spezialisierung innerhalb der bestehenden Kochlehre anzubieten», sagt Priska Baur. «So eine Lehre würde vermehrt auch für die Vegi-Küche besonders motivierte Menschen ansprechen.» Heute stehen in vielen Gastronomiebetrieben Männer am Herd. Sie kochen, so die pointierte Hypothese der ZHAW-Forschenden, für ihrsgleichen – also Fleisch. Denn Männer wählen häufiger Fleisch als Frauen (vgl. Abbildung).

### Nur eine Minderheit isst immer Vegi oder immer Fleisch

Eine spezifische Lehre könnte auch dazu beitragen, das Vegi-Angebot zu vergrössern und attraktiver zu machen. «Damit auch Fleischesser Vegi-Gerichte wählen, müssen diese mit der klassischen Fleischküche mithalten können», sagen Priska Baur und Jürg Minsch. Denn das hat das Feldexperiment auch gezeigt: Nicht nur die Vegetarier sind in der Minderheit, sondern auch diejenigen, die immer Fleisch wählen. Die Forschenden folgern daraus, dass die meisten Gäste offen sind, häufiger vegetarisch zu essen, wenn die Qualität stimmt. ■