

Österreich wird Vorreiter: Neue Kochlehre für vegetarische Kulinarik!

Ab 2025 wird in Österreich die Fachkraft für vegetarische Kulinarik ausgebildet. Die drei Jahre dauernde Lehre fördert vegane Kochkunst.

Graz, Österreich - Ein revolutionärer Schritt in der österreichischen Gastronomie: Ab dem **1. Juli 2025** wird die neue Lehre „Fachkraft für vegetarische Kulinarik“ ins Leben gerufen. Diese innovative Ausbildung, die eine normale Kochlehre in Umfang und Dauer widerspiegelt, wird nicht nur die Küchenlandschaft verändern, sondern auch auf das steigende Interesse an veganer und vegetarischer Ernährung reagieren. Wie **ORF Steiermark** berichtete, wird die Ausbildung drei Jahre dauern und kann in Betrieben angeboten werden, die nicht ausschließlich vegetarisch arbeiten.

Die Einführung dieser Lehrberufe ist ein Beispiel für Österreichs Vorreiterrolle in Europa betreffend die Ausbildung in veganer und vegetarischer Kulinarik. Auch Klaus Friedl, Obmann der steirischen Gastronomie, sieht die neue Lehre positiv und betont die Notwendigkeit, Fachinhalte und Schulungsmaterialien zu entwickeln. In dieser auf den ethischen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ausgerichteten Ausbildung wird großen Wert daraufgelegt, junge Menschen nicht von der Branche abzuschrecken, wie der Drei-Haubenkoch Michael Wankerl vom Restaurant „Gerüchteküche“ erläutert. „Die Gespräche über diese Ausbildung sind vielversprechend für unsere Zukunft“, so Wankerl.

Erwartungen und Herausforderungen

Obwohl die Verordnung für die vegetarische und vegane Kochlehre noch vor Jahresende veröffentlicht wurde, müssen die genauen Lehrinhalte und Prüfungen erst entwickelt werden. Die Grünen, die den Prozess vorangetrieben haben, sind über diesen Fortschritt erfreut. „Es freut mich sehr, dass Lehrlinge ihre Ausbildung in der vegetarischen Kulinarik – trotz der Verzögerung durch das Wirtschaftsministerium – in Bälde endlich starten können“, erklärte die Wirtschaftssprecherin der Grünen, Elisabeth Götze, in einer Aussendung, wie **Kleine Zeitung** berichtete.

Mit der neuen Ausbildung erhofft man sich nicht nur Zuwachs in der Zahl der qualifizierten Fachkräfte, sondern auch eine breitere Akzeptanz und Toleranz gegenüber alternativen Ernährungsformen. So wird die Ausbildung zur „Fachkraft für vegetarische Kulinarik“ ohne die Beschränkung auf rein vegetarische Betriebe durchgeführt, was eine breite Palette an Gastronomiebetrieben einschließt und somit die Integration in die bestehende Restaurantlandschaft erleichtert.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Graz, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• steiermark.orf.at• www.kleinezeitung.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at