

Eine neue Lehrstelle für Pflanzenliebhaber: Vegane Kochkunst im Trend!

Ab 2025 wird in Österreich eine neue Ausbildung für vegetarische und vegane Küche eingeführt. Die Evaluierung erfolgt bis 2029.



Österreich - Ab Juli 2025 wird eine neuartige Berufsausbildung für die vegetarische und vegane Küche in Österreich eingeführt, wie aus einer Verordnung des Arbeitsministeriums hervorgeht. Diese Ausbildung wurde auf Drängen der Grünen ins Leben gerufen, die die verstärkte Nachfrage nach fleischlosen Gerichten und die Notwendigkeit spezialisierter Fachkräfte betonten. Eine Ausbildung, die nur auf pflanzliche Küche abzielt, könnte jedoch die Karrierechancen der Absolventen einschränken, warnte der Gastronomie-Verband der Wirtschaftskammer, da vegetarisches und veganes Kochen bereits Teil der bestehenden Kochausbildung ist. Wie die

Website heute.at berichtet, wird in dem neuen Lehrberuf zwar der Fokus auf pflanzliche Kost gelegt, aber auch die klassischen österreichischen Mehlspeisen und Desserts werden in den Lehrplan aufgenommen.

Laut der neuen Verordnung wird bis Ende 2029 evaluiert, ob sich diese Ausbildungsform als sinnvoll erweist. Während deutschlandweit ein vergleichbares spezifisches Ausbildungsangebot nicht existiert, wird die Entwicklung in Österreich genau beobachtet. Die Verordnung legt zudem fest, dass auch verschiedene Grundtechniken und Hygienemaßnahmen in der Küche vermittelt werden müssen. Das bedeutet, dass Auszubildende sowohl in der Lebensmittelwareneingangskontrolle als auch in der Zubereitung einfacher und komplexer Speisen geschult werden, wie detailliert im Gesetzesentwurf dargelegt ist. Hierbei müssen die gängigen hygienischen und rechtlichen Standards strikt beachtet werden.

Ein Blick auf die Ausbildungsinhalte

Die neuen Inhalte umfassen nicht nur das Zubereiten von pflanzlichen Speisen, sondern auch den Umgang mit Gästen und Teammitgliedern sowie die entsprechenden Kommunikationsweisen. Besondere Aufmerksamkeit wird dabei auf kundenorientiertes Auftreten gelegt, um den Erwartungen der Gäste gerecht zu werden. Die Neuregelung umfasst auch die Notwendigkeit der Dokumentation und Verwaltung sämtlicher Warenflüsse sowie die ordnungsgemäße Kennzeichnung von Speisen, einschließlich der Hinweise auf Allergene und Zutaten, wie sie im Gesetzesentwurf dargelegt sind.

Ein elementarer Bestandteil der Ausbildung wird die kreative und nachhaltige Nutzung von Lebensmitteln sein. Diese Aspekte sind nicht nur in der letzten Phase der Speisenzubereitung von Bedeutung, sondern durchziehen die gesamte Ausbildung hindurch – von der Planung bis zur Umsetzung der Gerichte. Österreich positioniert sich damit deutlich im Trend der

pflanzenbasierten Ernährung und setzt neue Maßstäbe in der Gastronomieausbildung, was auch für andere Länder wegweisend sein könnte, wie **Gesetze im Internet** berichtet.

Details	
Ort	Österreich
Quellen	• www.heute.at • www.gesetze-im-internet.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at