

Der Genuss streikt: Was die vegane Kochlehre über Ideologie und Wirklichkeit verrät



Copyright: Forth With Life

Es war ein 'Jubeltag' – zumindest für die Lobbyisten. Seit Juli 2025 gibt es in Österreich die Lehre zur 'Fachkraft für vegetarische Kulinarik'. Das Ergebnis? Elf Lehrlinge österreichweit. Kein einziger in Tirol. Der Markt hat gesprochen – leise, aber unmissverständlich. Ein Minderheitenprogramm für optimistisch geschätzt 5% der ÖsterreicherInnen hat in Zeiten wie diesen schlechte Karten.

TRIUMPH DER IDEOLOGIE, ERNÜCHTERUNG DER REALITÄT

Man muss die Chronologie kennen, um das volle Ausmaß der Absurdität zu würdigen. Im Juni 2024 jubelte die Grüne Wirtschaft über einen 'absoluten Jubeltag' und erklärte Österreich zum 'internationalen Vorreiter'. Die Vegane Gesellschaft setzte noch einen drauf und kürte das Land zum 'Weltmeister'. Was folgte, war weniger euphorisch: österreichweit elf Lehrlinge, in Tirol – einer der wichtigsten Tourismusregionen des Landes – null Lehrlinge und null Ausbildungsbetriebe. Zum Vergleich: In der klassischen Kochlehre befinden sich derzeit 2.723 Lehrlinge in Ausbildung, allein in Tirol 338. Dass vegetarische und vegane Inhalte bereits in der traditionellen Kochlehre vermittelt werden, macht die neue Spezialisierung nicht gerade unentbehrlicher. WKO-Spartenobmann Alois Rainer beschreibt die Situation diplomatisch als 'Versuchsmodell, dessen dauerhafte Etablierung noch offen sei' – was in der Sprache des Funktionärs ungefähr so viel bedeutet wie: Man schaut, ob das Experiment still eingeschläft oder ob jemand den Stecker zieht. Selbst Spitzenköche wie Parvin Razavi und Paul Ivi?, die dem Projekt grundsätzlich nicht ablehnend gegenüberstehen, bemängelten strukturelle Defizite: fehlender Lehrplan, mangelnde Abstimmung zwischen Schule und Praxis, Betriebe die ausbilden wollten aber aufgrund von Vorgaben nicht durften. Der Lobbyerfolg war also vollständig – die Substanz dahinter weniger.

WENN GENUSS ZUR IDEOLOGIE WIRD: ANALOGKÄSE ALS KULINARISCHER HORIZONT

Hinter der harmlosen Debatte über Lehrlingszahlen verbirgt sich eine grundsätzlichere Frage, die in Gastronomiekreisen ungern laut gestellt wird: Was genau sollen diese Fachkräfte eigentlich kochen? Die ehrliche Antwort ist mitunter ernüchternd. Denn der wachsende Markt für 'pflanzliche Alternativen' basiert zu einem erschreckend großen Teil nicht auf frischer, naturbelassener Küche, sondern auf industriellen Ersatzprodukten – Analogkäse aus Kokosfett und Stärke, gehärtetem Pflanzenfett als Butterersatz, sowie einer beeindruckenden Parade an Zusatzstoffen für Textur, Bindung, Farbgebung und die Imitation natürlicher Lebensmittelkomponenten. Wer glaubt, dass ein 'veganer Burger' automatisch näher an der Natur liegt als ein klassisches Schnitzel, hat die Zutatenliste noch nicht bis zum Ende gelesen. Der US-amerikanische Markt liefert dazu ein lehrreiches Kapitel: Beyond Meat, einst gefeierter Börsenliebling und Symbol der 'grünen Foodrevolution', erlebte nach einem kometenhaften Aufstieg einen ebenso spektakulären Absturz – die KonsumentInnen, die das Produkt probierten, kehrten dem industriellen Fleischersatz reihenweise den Rücken. Die Wissenschaft liefert dabei eine pikante Doppelbotschaft: Medizinische Studien zeigen tatsächlich, dass eine naturbelassene, pflanzenbasierte Ernährung der Gesundheit und Langlebigkeit zugutekommen kann. Gleichzeitig belegen andere Untersuchungen, dass hochverarbeitete Industrieliefermittel und Lebensmittelzusatzstoffe erhebliche negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben können – und viele der populären Fleisch- und Milchersatzprodukte vereinen beide Probleme auf das Eleganteste.

JUNGE KÖCHE ALS KOLLATERALSCHADEN: WENN WELTMEISTERTITEL KARRIEREN KOSTEN

Der vielleicht unangenehm-nüchternste Aspekt der ganzen Debatte betrifft die jungen Menschen, die sich tatsächlich für diese Ausbildung entscheiden. Wer seine Kochlehre auf vegetarische und vegane Kulinarik beschränkt, schränkt seine Berufsaussichten in einem Markt ein, der zu über 99 Prozent klassisch ausgebildete Köche sucht – und das in einer Branche, die ohnehin unter dem Image leidet, für junge Menschen wenig attraktiv zu sein. Koch Peter Fankhauser aus dem Zillertal bringt es auf den Punkt: "Wir haben in Tirol viele Betriebe, die Lehrlinge suchen. Aber der Beruf ist insgesamt für junge Menschen weniger attraktiv geworden." Die Spezialisierung ist also nicht das Problem – sie ist bestenfalls ein Randphänomen und schlimmstenfalls eine Sackgasse für LehrlingInnen, denen niemand erklärt hat, dass der 'Weltmeister'-Titel ihrer Ausbildung auf dem Jobmarkt wenig wiegt. In Deutschland, das man kaum als rückständig bezeichnen kann, existiert keine eigenständige staatlich anerkannte vegetarische Kochlehre – man bietet stattdessen Zusatzqualifikationen für bereits ausgebildete Köche an, was logistisch wie kulinarisch deutlich mehr Sinn ergibt. Österreich

hingegen hat sich von gut organisierten Lobbyisten und dem politischen Arm der Grünen Wirtschaft zu einem 'wegweisenden Projekt' überreden lassen, das der Markt mit einer Gleichgültigkeit quittiert, die schwer zu übersehen ist. Der eigentliche Genuss – handwerklich, sinnlich, unbeschränkt – wartet derweil geduldig auf KöchInnen, die das vollständige Handwerk beherrschen. Und das sind, wie die Zahlen zeigen, fast alle.

(kjz)
WKO Berufs- und Brancheninfo: Fach--kraft für vegetarische Kulinarik (<https://www.wko.at/lehre/berufs-brancheninfo-vegetarische-kulinarik>)



Copyright: U.S. Navy NAS-S by Janine Scianna