

# Willkommen bei Vegucation,

## der Lernplattform für pflanzenbasierte, nachhaltige Ernährung und Weiterbildung!

---

Die pflanzliche Küche erlebt zurzeit ein beispielloses Wachstum. Gesunde, nachhaltige und fleischlose Gerichte liegen nicht nur stark im Trend, sondern spiegeln auch das steigende Bewusstsein für das Zusammenspiel von Ernährung, Umwelt und Gesundheit in der Gesellschaft wider. Um dem zunehmenden Bedürfnis nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche auch innerhalb des Bildungs- bzw. Schulsystems nachzukommen, wurde Vegucation ins Leben gerufen.

### Was ist Vegucation?

Die EU förderte das multinationale Projekt Vegucation, das von Nicht-Regierungs-Organisationen und Schulen in Österreich, Deutschland, den Niederlanden und Belgien koordiniert wird, im Rahmen des Leonardo-da-Vinci-Programms für lebenslanges Lernen. In Österreich umfasst Vegucation

- 🌱 die Zusatzqualifikation von Schüler:innen in höheren und mittleren Schulen mit der Ausbildung zur „Vegan-vegetarischen Fachkraft“,
- 🌱 die Weiterbildung für ausgebildete bzw. im Beruf stehende Köch:innen,
- 🌱 die Weiterbildung von Lehrkräften an höheren und mittleren Schulen sowie Berufsschulen mit den Lehrgang zum:zur „Vegan geschulte:n Koch:Köchin an Schulen“ und
- 🌱 die Zusatzqualifikation von Lehrlingen in den Lehrlingsseminaren „Vegane Küche – Plant-based Cooking“ und „Veganes Backen – Kniffe der rein pflanzlichen Pâtisserie“.

### Wozu dient dieses Unterrichtsmaterial?

Mit dem vorliegenden Unterrichtsmaterial stellt Vegucation zeitgemäße, zielgerichtete Didaktisierungen für Lehrkräfte als Input für den Unterricht von Schüler:innen im Rahmen der Zusatzqualifikation zur vegan-vegetarischen Fachkraft sowie für den regulären (gastronomisch-haushaltsökonomischen) Unterricht kostenlos zur Verfügung. Darüber hinaus finden sich auch Didaktisierungen zu interdisziplinären Schwerpunkten wie Ethik und Nachhaltigkeit in der Sammlung, die auch in weiteren Schulgegenständen Verwendung finden können.

Unser Ziel besteht darin, Lehrkräfte mit der Bereitstellung von Lehrmaterial zur pflanzlichen Küche und Ernährung in ihrem Arbeitsalltag zu entlasten sowie Schüler:innen Zugang zu diesen Themengebieten zu ermöglichen.

## Wie kann ich dieses Unterrichtsmaterial einsetzen?

Das vorliegende Unterrichtsmaterial wurde primär für den Einsatz im gastronomisch-haushaltsökonomischen Unterricht bzw. für den Unterricht im Rahmen der Zusatzqualifikation „Vegan-vegetarische Fachkraft“ konzipiert. Neben dem Schwerpunkt auf gastronomisch-haushaltsökonomische Inhalte sind auch interdisziplinäre Ansätze in das Unterrichtsmaterial eingewoben. Demnach können die Dossiers auch für andere Unterrichtsfächer zur Behandlung der Themen Veganismus, Ernährung und Nachhaltigkeit, Ernährung und Gesellschaft etc. herangezogen werden, z. B. in den Fächern Ethik, Ernährungslehre oder Politische Bildung.

Das Repertoire wird laufend erweitert, aktualisiert und überarbeitet. Sie wollen diesbezüglich am neuesten Stand bleiben und von neuesten Didaktisierungen auf unserer Vegucation-Website erfahren?

Dann melden sie sich gerne zum Newsletter über [austria@vegucation.eu](mailto:austria@vegucation.eu) oder den Newsletter-Button auf der Website an!







## Ist das Lehrmaterial für den (berufs-)schulischen Unterricht geeignet?

Ja!

Das vorliegende Unterrichtsmaterial umfasst moderne und praxisnahe Didaktisierungen mit dem Ziel der Vermittlung von theoretischem Wissen zu der pflanzlichen Küche sowie deren praktischer Zubereitung.

Die Inhalte sind für Schüler:innen ab dem 2. Schuljahr einer höheren oder mittleren Bildungseinrichtung bzw. Berufsschule angedacht und knüpfen an bisherige Vorerfahrungen und Vorkenntnisse aus dem ernährungswissenschaftlichen bzw. haushaltsökonomischen Unterricht der Teilnehmenden an bzw. entwickeln diese weiter.

Zudem sind die Inhalte mit den curricularen Rahmenbestimmungen höherer und mittlerer Bildungseinrichtungen mit haushaltsökonomischem und gastronomisch-touristischem Schwerpunkt sowie aktuellen Lehrplänen, supranationalen Bildungszielen und didaktischen Prinzipien abgestimmt:

-  Agenda 2030
-  Lehrplan für die Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft
-  Lehrpläne haushaltsökonomischer Unterrichtsgegenstände an höheren und mittleren Bildungseinrichtungen sowie Berufsschulen
-  Unterrichtsprinzipien der Handlungs- und Kompetenzorientierung
-  Grundsatzterlass Umweltbildung und nachhaltige Entwicklung
-  Didaktische Prinzipien

Die direkten Bezüge zu diesen Curricula und Bildungszielen sollen nun in Kürze erläutert werden.

## Agenda 2030

Mit der Agenda 2030 werden nachhaltige Entwicklungsziele benannt, zu welchen sich UN-Staaten bekannt haben, die deren Umsetzung bis 2030 anstreben. Das Projekt Vegucation lässt sich in die Umsetzung der Agenda 2030 ebenfalls einbetten, insbesondere in das Entwicklungsziel 4 „Hochwertige Bildung“:

- 🌱 **Ziel 4.4 der nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals – SDGs):**  
„Bis 2030 sicherstellen, dass eine deutlich höhere Anzahl an Jugendlichen und Erwachsenen die für eine Beschäftigung oder Selbstständigkeit relevanten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erwirbt.“ (Unesco 2017, 2)
- 🌱 **Ziel 4.7 der nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals – SDGs):**  
„Bis 2030 sicherstellen, dass alle Lernenden die für nachhaltige Entwicklung notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten erwerben, u. a. durch Bildung für nachhaltige Entwicklung, für nachhaltige Lebensweise, für Menschenrechte, für Gleichberechtigung der Geschlechter, durch Förderung einer Kultur des Friedens und der Gewaltfreiheit, durch Global-Citizenship-Education und Wertschätzung kultureller Vielfalt und durch den Beitrag der Kultur zu nachhaltiger Entwicklung.“ (Unesco 2017)

Auch das Entwicklungsziel 12 „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“ sowie das Entwicklungsziel 13 „Maßnahmen zum Klimaschutz“ wird mit dem Curriculum sowie dem Unterrichtsmaterial auf der Lernplattform begegnet.:

- 🌱 **Ziel 12.8 der nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals – SDGs)**  
„Bis 2030 sicherstellen, dass die Menschen überall über einschlägige Informationen und das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung und eine Lebensweise in Harmonie mit der Natur verfügen.“
- 🌱 **Ziel 13.3 der nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals – SDGs):**  
„Die Aufklärung und Sensibilisierung sowie die personellen und institutionellen Kapazitäten im Bereich der Abschwächung des Klimawandels, der Klimaanpassung, der Reduzierung der Klimaauswirkungen sowie der Frühwarnung verbessern.“

## Lehrplan zur Zusatzqualifikation „Vegan-vegetarische Fachkraft“



Die Unterrichtsinhalte und Lernziele dieses Vegucation-Zertifikats für Schüler:innen wurden in einem separaten Curriculum für die Zusatzqualifikation „Vegan-vegetarische Fachkraft“ festgehalten. Den Lehrplan können Sie hier bzw. im Downloadbereich unter [vegucation.at/schulen](https://vegucation.at/schulen) einsehen.

[vegucation.at/content/t-schulen/Lehrplan\\_veg\\_Fachkraft\\_lang\\_Version\\_2023.pdf](https://vegucation.at/content/t-schulen/Lehrplan_veg_Fachkraft_lang_Version_2023.pdf)

## Anbindung an Lehrpläne

Das Unterrichtsmaterial knüpft auch an die aktuellen Lehrpläne jener Schulformen an, für die das Angebot der Zusatzqualifikation „Vegan-vegetarische Fachkraft“ angedacht ist bzw. für die der Einsatz der Didaktisierungen in Frage kommen kann:

- 🍃 HLT – Höhere Lehranstalt für Tourismus
- 🍃 ALT – Aufbaulehrgang für Höhere Lehranstalt für Tourismus
- 🍃 TFS – Tourismusfachschule
- 🍃 HF – Hotelfachschule
- 🍃 Kolleg für Tourismus
- 🍃 HLW – Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe
- 🍃 ALW – Aufbaulehrgang für Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe
- 🍃 FW – Dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe
- 🍃 FS – Zweijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe
- 🍃 EFW – Einjährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe
- 🍃 Rahmenlehrplan für den Lehrberuf Koch/Köchin

## Unterrichtsprinzipien zur Handlungs- und Kompetenzorientierung

Die Einhaltung der Handlungs- und Kompetenzorientierung gemäß curricularen Bestimmungen kann mit dem nachfolgenden dreidimensionalen Modell veranschaulicht werden, das zeigt, wie curriculare Vorgaben mit der zu erwerbenden Kompetenz der Schüler:innen und den vorliegenden Didaktisierungsvorschlägen seitens Vegucation in Zusammenhang stehen.

Dimension	Curricularer Bezug/ Aufgabe	Kompetenz	Beispiele
Domäne	Bildungsziele	Fachkompetenz	Aktuelle Ernährungsformen kennenlernen; pflanzliche Warenkunde
Inhalt	Inhalte nach Lehrplan	Fachkompetenz	Rezepturen, Verarbeitungs- und Garmethoden pflanzlicher Lebensmittel kennenlernen; pflanzliche Speisen und Getränke unter Anwendung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse zubereiten; Küchenfachsprache
Handlung	Reproduktion, Transfer, Reflexion/ Problemlösung	Personalkompetenz Sozialkompetenz Methodenkompetenz	Bedarf an pflanzlicher Küche aus aktuellen Statistiken ableiten können und dementsprechend Menü- und Speisekarten erstellen und sie fachlich korrekt praktisch umsetzen

Die Dimension der Domäne zeigt die thematische Schwerpunktsetzung gemäß curricularem Bildungsziel an. Im Fall von Vegucation werden die Bildungsziele des Fachs bzw. der Fächer rund um Restaurant- und Küchenmanagement, Ernährungslehre, Ethik, politische Bildung etc. herangezogen und es werden zielgruppenadäquate Didaktisierungen bereitgestellt, um Schüler:innen die gewünschte Fachkompetenz zu vermitteln.

Die Dimension der Inhalte bezieht sich auf die konkreten, nach den jeweiligen Lehrplänen zu bearbeitenden Themen. Ihre didaktische Umsetzung hat ebenfalls die Ausbildung der Fachkompetenz der Schüler:innen zum Ziel.

Die Dimension der Handlung ist in Reproduktion, Transfer, Reflexion und Problemlösung untergliedert. Sie zielt somit auf die Bildung der Personal-, Sozial- und Methodenkompetenz – also praktische Kompetenzen – ab.

Alle drei Dimensionen vereint stellen die Voraussetzung für einen kompetenzorientierten Unterricht bzw. eine kompetenzorientierte Aufgabe gemäß Reifeprüfungsverordnung zur SRDP (= Standardisierten Reife- und Diplomprüfung) dar. Diese Kompetenzorientierung gemäß SRDP erscheint im Hinblick auf die Konzeption des Unterrichtsmaterials qualitativ wie schulorganisatorisch essenziell, da die Didaktisierungen auch für Gegenstände verwendet werden können, die als Wahlgegenstand für die SRDP zur Verfügung stehen.

Im Unterrichtsmaterial spiegelt sich diese Kompetenzorientierung durch die Verwendung der gängigen Operatoren zur Erstellung von Aufgaben gemäß Richtlinien der SRDP bzw. des kompetenzorientierten Unterrichts wider.

Unter Operator wird „ein Verb (wie erläutern, darstellen oder begründen), das im Rahmen einer Aufgabe zu einer bestimmten Tätigkeit auffordert und dessen Bedeutung möglichst genau spezifiziert ist“ (Baumann, 2008, S. 54) verstanden. Somit soll gewährleistet werden, dass Schüler:innen die genannten Kompetenzen, also „die bei Individuen verfügbaren oder durch sie erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten [erlangen], um bestimmte Probleme zu lösen, sowie die damit verbundenen motivationalen, volitionalen [die willentliche Steuerung von Handlungen und Handlungsabsichten] und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten [entwickeln], um die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können“ (Weinert 2014, S. 27 f.).

## Grundsatzterlass Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung

Der Grundsatzterlass „Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung“ wurde im Jahr 2014 mittels Rundschreiben veröffentlicht. Darin wurde Umweltbildung mit dem Schwerpunkt der Nachhaltigkeit in allen Lehrplänen verankert – unabhängig von Schulart oder Schulstufe. Dies schließt auch Vegucation als ein dem Lehrplan eingliederbares Schulprojekt ein.

Der Grundsatzterlass ist ebenfalls nach der Kompetenzorientierung ausgerichtet und soll

- „über die Reproduktion von gelernten Lehrplaninhalten hinausgeh[en] und Lernanlässe schaff[en], die Schülerinnen und Schülern kognitive, emotionale und handlungsorientierte Entwicklungen ermöglichen“ (vgl. BMWBF 2014, S. 3).

### **Demnach belaufen sich die Lern- bzw. Kompetenzziele des Grundsatzterlasses für nachhaltige Entwicklung auf die folgenden:**

„Die Schüler:innen

- können ökologische, ökonomische und soziale Fakten und systemische Zusammenhänge erkennen, interpretieren und präsentieren,
- können Veränderungen in der Umwelt hinsichtlich möglicher ökologischer, ökonomischer und sozialer Auswirkungen einschätzen,
- wissen um die Notwendigkeit, in Beruf und Wirtschaft ressourcen- und umweltschonende Verfahren, Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln und anzuwenden und
- können sich mit gegensätzlichen Standpunkten und Interessen auseinandersetzen und unterschiedliche Perspektiven abschätzen und beurteilen.“ (vgl. BMWBF 2014, S. 3).

### **Kompetenzen zu „Haltungen entwickeln“:**

„Die Schüler:innen

- gehen achtsam mit sich, ihren Mitmenschen und der Umwelt in ihren jeweiligen Lern-, Arbeits- und Lebensräumen um und entwickeln eine empathische Haltung für alle Lebewesen und
- sind bereit, an der Erhaltung der Biodiversität (Artenvielfalt, Boden, Landschaft) und an der nachhaltigen Entwicklung der Lebensgrundlagen mitzuwirken.“ (vgl. BMWBF 2014, S. 3f.).

### **Kompetenzen zu „bewerten, entscheiden, umsetzen“:**

„Die Schüler:innen können

- 🌿 die Auswirkungen ihres Handelns auf schulischer, lokaler, regionaler und globaler Ebene abschätzen und verantwortliche Entscheidungen über Konsum, Verbrauch und Nutzung treffen,
- 🌿 ihre Meinung in der Öffentlichkeit vertreten und sind bereit, sich an Initiativen zur nachhaltigen Entwicklung zu beteiligen“ (vgl. BMWBF 2014, S. 3f.).

### **Die Prinzipien, denen die diesen Kompetenzen zugrunde liegen, belaufen sich auf die folgenden:**

„Aktivitäten der Umweltbildung an den Schulen sollen

- 🌿 für die Anliegen und Erfordernisse des Natur-, Tier- und Umweltschutzes sensibilisieren und im Besonderen die persönliche Verantwortung sowie die Möglichkeit, ihr im Alltag gerecht werden zu können, bewusst machen,
- 🌿 die komplexen Zusammenhänge und Wirkungsmechanismen unserer Umwelt sowie die Verflechtung ökologischer, ökonomischer und gesellschaftlicher Einflüsse, Bedürfnisse und Interessen untersuchen,
- 🌿 interdisziplinär und kooperativ vorgehen und dabei sowohl naturwissenschaftliche als auch sozialwissenschaftliche und geisteswissenschaftliche Sichtweisen berücksichtigen,
- 🌿 mit Emotionen, die durch die Beschäftigung mit Umweltthemen auftauchen, bewusst und konstruktiv umgehen,
- 🌿 ermöglichen, Interessenskonflikte und Dilemmata zu diskutieren, und die Prüfung unterschiedlicher Sichtweisen fördern und
- 🌿 die den Aktivitäten und Entscheidungen zugrunde liegenden Werthaltungen reflektieren“ (vgl. BMWBF 2014, S. 3f.).



## **Der Grundsatzterlass zu Umweltbildung und nachhaltiger Entwicklung steht auch im Zusammenspiel mit anderen Unterrichtsprinzipien wie Gesundheitserziehung oder Wirtschaftserziehung und Verbraucher:innenbildung.**

- 🌿 Gesundheitserziehung: Schüler:innen sollen z. B. „dabei angeregt werden, einen gesundheitsfördernden und nachhaltigen Lebensstil zu entwickeln und so Verantwortung für das eigene Leben zu übernehmen“ (vgl. BMWBF 2014, S. 3f.)
- 🌿 „Wirtschaftserziehung und Verbraucher:innenbildung sollen Schüler:innen befähigen, nicht nachhaltige Wirtschaftsweisen kritisch zu hinterfragen, die lokalen, regionalen und globalen Auswirkungen des eigenen Konsumverhaltens zu reflektieren und ihnen damit bewusst und eigenverantwortlich Kauf- und Konsumententscheidungen zu ermöglichen. Damit sind auch Grundfragen des Ressourcenverbrauchs, der biologischen Landwirtschaft, des fairen Handels, der ökologischen Beschaffung, der Regionalität und Saisonalität sowie des Tierschutzes angesprochen“ (vgl. BMBWF 2014, S. 6f.).

## **Didaktische Prinzipien**

Mit seinem breiten Spektrum und seinen vielseitigen Einsatzmöglichkeiten unterstützt das Vegucation-Unterrichtsmaterial somit auch interdisziplinäre Bildungsziele, beispielsweise die folgenden:

- 🌿 Schulische Gesundheitsförderung
- 🌿 Interkulturelles Lernen
- 🌿 Medienerziehung
- 🌿 Politische Erziehung
- 🌿 Umwelterziehung
- 🌿 Wirtschaftserziehung.

Das Unterrichtsmaterial basiert auf gängigen didaktischen Prinzipien, um „die Realisierung einer bestimmten Qualität von Unterricht“ (Beyer 2015, 339) einheitlich zu gewährleisten. Dazu zählen die Prinzipien der

- 🌿 Aktualität
- 🌿 Alters- und Entwicklungsangemessenheit
- 🌿 Anschaulichkeit
- 🌿 Differenzierung
- 🌿 Erfolgssicherung
- 🌿 Exemplarität
- 🌿 Individualisierung
- 🌿 Motivation
- 🌿 Selbsttätigkeit
- 🌿 Strukturierung

- 🌿 Zielorientierung
- 🌿 Ganzheitlichkeit
- 🌿 Handlungsorientierung
- 🌿 Problemorientierung.

Die ausgewiesenen Bezüge zu den curricularen Rahmenbestimmungen von Berufsschulen, höheren und mittleren Bildungseinrichtungen mit haushaltsökonomischem und gastronomisch-touristischem Schwerpunkt sowie aktuellen Lehrplänen, supranationalen Bildungszielen und didaktischen Prinzipien stellen die Qualität und Tauglichkeit der Lehrinhalte von Vegucation für den Einsatz im Schul- und (Aus-)Bildungssystem sicher.

## Quellen

Baumann, Rüdiger. 2008. Probleme der Aufgabenkonstruktion gemäß Bildungsstandards. Überlegungen zu Kompetenzstufen und Operatoren. In: Log in 153, S. 54–59.

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF). 2014. Grundsatzertlass „Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung“, URL: [https://rundschriften.bmbwf.gv.at/download/2014\\_20.pdf](https://rundschriften.bmbwf.gv.at/download/2014_20.pdf) [21.08.2023].

Unesco. 2017. Bildungsagenda 2030 – Aktionsrahmen für die Umsetzung von Sustainable Development Goal 4. URL: [https://www.unesco.at/fileadmin/Redaktion/Publikationen/Publikations-Dokumente/2016\\_Bildungsagenda\\_2030\\_Aktionsrahmen\\_Kurzfassung](https://www.unesco.at/fileadmin/Redaktion/Publikationen/Publikations-Dokumente/2016_Bildungsagenda_2030_Aktionsrahmen_Kurzfassung) [19.06.2023].

Weinert, Franz. 2014. Leistungsmessungen in Schulen. 3. Aufl. Weinheim/Basel: Beltz.

Beyer, Klaus. 2015. „Didaktische Prinzipien“. In: Mertens, Gerhard; Böhm, Winfried; Frost, Ursula, Ladenthin, Volker (Hrsg.). Handbuch der Erziehungswissenschaft. Brill/Schöningh: Paderborn, S. 339–350, DOI: [https://doi.org/10.30965/9783657784691\\_090](https://doi.org/10.30965/9783657784691_090).