Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt!
Nutzung, Verbreitung und Weitergabe (auch auszugsweise) in allen Medienformen nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Wiesbaden.

eSupplement

Nachhaltigkeit in der Schweizer Kochlehre: Lücken, Potenziale und Perspektiven

Christine Kammerecker, Thomas Hofstetter, Claudia Müller

Literatur

1. *Jungbluth N, Itten R, Stucki M: Umweltbelastungen des privaten Konsums und Reduktionspotenziale. https://esu-services.ch/fileadmin/download/jungbluth-2012-Reduktionspotenziale-BAFU.pdf (last accessed on 7 December 2025).*
2. *Schweizerischer Bundesrat: Umwelt Schweiz 2022. www.newsd.admin.ch/newsd/message/attachments/74535.pdf (last accessed on 7 December 2025).*
3. *Bundesamt für Gesundheit: Nationale Strategie Prävention nichtübertragbarer Krankheiten (NCD-Strategie) 2017–2024, verlängert bis 2028. www.bag.admin.ch/dam/de/sd-web/g0URXLihWjBj/ncd-strategie.pdf (last accessed on 7 December 2025).*
4. *FAO & WHO: Sustainable healthy diets – guiding principles. www.who.int/publications/i/item/9789241516648 (last accessed on 7 December 2025).*
5. *Willett W, Rockström J, Loken B, et al.: Food in the anthropocene: the EAT–Lancet commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet 2019; 393: 447–92.*
6. *Baur P, Flückiger S: Nahrungsmittel aus ökologischer und tiergerechter Produktion – Potential des Standortes Schweiz. Wädenswil: ZHAW Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen 2018.*
7. *Bochud M, Chatelan A, Blanco J: Anthropometric characteristics and indicators of eating and physical activity behaviors in the Swiss adult population – results from menuCH 2014–2015. https://boris-portal.unibe.ch/server/api/core/bitstreams/da201c9b-1f76-4ef7-917d-cc488ee29f6d/content (last accessed on 7 December 2025).*
8. *Bundesversammlung der Schweizerischen Eidgenossenschaft: Bundesgesetz über die Berufsbildung. www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2003/674/de (last accessed on 7 December 2025).*
9. *Jenny M, Trachsel S, Baur P: Umwelt, Gesundheit und Tiere in Lehrmitteln für Köchinnen und Köche und Restaurationsfachleute – NOVANIMAL Working Papers, 3. Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften 2017.*
10. *Hotel & Gastro formation Schweiz: Bildungsplan zur Verordnung des SBFI vom 20. Juni 2023 über die berufliche Grundbildung für Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 20. Juni 2023. https://hotelgastro.ch/wp-content/uploads/2026/02/01_Bildungsplan_Koechin_EFZKoch_EFZ.pdf (last accessed on 7 December 2025).*
11. *von Koerber, K, Bader, N, Leitzmann, C: Wholesome Nutrition: An example for a sustainable diet. Proc Nutr Soc 2017; 76: 34–41.*
12. *Steenson S, Buttriss, JL: The challenges of defining a healthy and 'sustainable' diet. Nutr Bull 2020; 45: 206–22.*
13. *Schreier M, Echterhoff G: Mixed-Methods-Designs. In: Hussy W, Schreier M, Echterhoff G (eds.): Forschungsmethoden in Psychologie und Sozialwissenschaften für Bachelor. 2nd ed., Berlin Heidelberg: Springer 2013, 298–310.*
14. *Kuckartz U: Qualitative Inhaltsanalyse: Methoden, Praxis, Computerunterstützung. 4th ed., Weinheim Basel: Beltz Juventa 2018.*
15. *Jungbluth N, Keller R: Nachhaltigkeit beim Essen durch weniger Fleisch? Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin 2014; 5: 26–30.*
16. *Trachsel S, von Rickenbach F, Baur P, Jenny M: Unsere Ernährung und ihre Auswirkungen aus Sicht von Berufslernenden in der Gastronomie – Was denken angehende KöchInnen, Restaurationsfachleute, Küchenangestellte und ihre Lehrpersonen über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umwelt, Gesundheit, Tieren? (NOVANIMAL Kurzbericht). Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften 2019.*
17. *Bundesamt für Landwirtschaft: Bedeutung der Herkunft von Landwirtschaftsprodukten 2023 – Eine Befragung im Auftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft. www.newsd.admin.ch/newsd/message/attachments/78794.pdf (last accessed on 7 December 2025).*
18. *Trachsel S, von Rickenbach F, Baur P, Matyas J, Jenny M: Vegetarische und vegane Küche aus Sicht von Berufslernenden in der Gastronomie – Meinungen und Einstellungen von angehenden KöchInnen, Restaurationsfachleuten, Küchenangestellten und ihren Lehrpersonen (NOVANIMAL Kurzbericht). Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften 2019.*
19. *Schneekloth U, Rysina A, Wolfert S, Langness A, von Görtz R: Jugend und Nachhaltigkeit – Was die Next Generation mit Nachhaltigkeit verbindet und wie sie sich engagiert. Gütersloh: Bertelsmann Stiftung 2022.*
20. *Jungbluth N, Keller R, König A: ONE TWO WE—life cycle management in canteens together with suppliers, customers and guests. Int J Life Cycle Assess 2016; 21: 646–53.*
21. *Domanska OM, Loer AM, Stock C, Jordan S: Gesundheitskompetenz und Gesundheitsverhalten im Jugendalter: Ergebnisse einer bundesweiten Online-Befragung Jugendlicher. Präv Gesundheitsf 2022; 17: 479–87.*
22. *Hattie J: Lernen sichtbar machen. Baltmannsweiler: Schneider Hohengehren 2013.*
23. *Fritz KP, Pachucki C: Veränderungsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung unter besonderer Berücksichtigung der Umsetzung nachhaltiger Speisepläne. In: Fritz KP, Wagner D (eds): Forschungsfeld Gastronomie. Wiesbaden: Springer Gabler 2014, 57–86.*
24. *Quack D, Teufel J: Working Paper – Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung. www.oeko.de/fileadmin/oekodoc/WP-Politikempfehlungen-GV.pdf (last accessed on 7 December 2025).*
25. *Mezirow J: Transformative Erwachsenenbildung. Baltmannsweiler: Schneider Hohengehren 1997.*