

HLW Fohnsdorf
+43 5 0248078
info@hlw-fohnsdorf.com

Pflanzenbasierte Küche in der 3AHLW: Kochen, Lernen und Bewusstsein schaffen ?

Eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung wird immer wichtiger – auch in der Gastronomie gewinnt die pflanzenbasierte Küche zunehmend an Bedeutung. Deshalb setzen sich auch Schulen verstärkt mit diesem Thema auseinander – so auch die 3AHLW der HLW Fohnsdorf. Gemeinsam mit Frau Prof. Mitterbacher und Frau Prof. Lanzmaier tauchten die Schüler:innen intensiv in die Welt der pflanzenbasierten Küche ein.

Die Ausbildung umfasst sowohl theoretische Grundlagen aus dem Fach Ernährung und Lebensmitteltechnologie als auch Fachwissen und Praxis im Küchen- und Restaurantmanagement – insgesamt 30 Übungsstunden. Die Schüler:innen lernen Basisprodukte kennen, erwerben grundlegende Zubereitungstechniken und spezialisieren sich im Laufe der Ausbildung zunehmend auf pflanzenbasierte Gerichte. Dabei steht nicht nur das Kochen im Vordergrund, sondern auch ein kritischer Umgang mit Lebensmitteln und deren Herkunft.

Besonders stolz ist die Klasse auf 11 engagierte Schüler:innen, die zur Zertifikatsprüfung zur vegan/vegetarischen Fachkraft angetreten sind. Am 21. Mai 2026 absolvierten sie erfolgreich die schriftliche, praktische und mündliche Prüfung und hielten am Ende stolz ihre Zertifikate in den Händen – ein großartiger Erfolg!

Die Ausbildung an der HLW Fohnsdorf stärkt nicht nur praktische Kompetenzen, sondern schärft auch das Bewusstsein für eine nachhaltige, verantwortungsvolle und ausgewogene Lebensweise. ?