

Studie zur Nachhaltigkeit in der Küche: Worten folgen (noch) keine Taten

Wie nachhaltig kochen Familien in der Schweiz? Eine aktuelle Studie von ZHAW und V-Kitchen zum Kochverhalten von Familien in der Schweiz bringt die Fakten auf den Tisch:

- **68.6% ist Nachhaltigkeit wichtig.**
- **Auf Fleisch verzichten jedoch die wenigsten: Vegetarier und Veganer sind mit 5% in der Minderheit.**
- **72% kochen täglich frisch mit regionalen und saisonalen Zutaten.**
- **Die Küchenhoheit liegt bei den Müttern.**

Zug, 28. Juni 2022 – **Wie kocht die Familie in der Deutschschweiz im Jahr 2022? Welchen Stellenwert geniesst die vieldiskutierte Nachhaltigkeit am Küchentisch? Wer ist für den Haushalt zuständig? Diesen und noch mehr Fragen widmet sich die aktuelle Studie der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Kooperation mit V-Kitchen, der Koch-App V-ZUG.**

In der Schweiz leben rund 1.2 Millionen Familien. Was genau bei den Familien in der Deutschschweiz auf den Tisch kommt und wer für die Menüplanung verantwortlich ist, hat das Team von Dr. Pia Furchheim untersucht. Die Wissenschaftlerin leitet das Nachhaltigkeits-Lab an der ZHAW und forscht zum Thema «nachhaltiger Konsum». Die aktuelle Studie entstand in Zusammenarbeit mit der intelligenten Koch-App V-Kitchen. Die Ergebnisse im Überblick:

Nachhaltigkeit: Ja, aber

Gemäss der aktuellen Studie ist der grossen Mehrheit der Familien in der Schweiz Nachhaltigkeit beim Kochen wichtig. Besonders engagiert sind die Familien bei einfach umsetzbaren Massnahmen, wie beispielsweise der Reduktion von Lebensmittelverschwendung, der Verwendung von saisonalen und regionalen Zutaten sowie Mülltrennung. Die Studienleiterin Dr. Pia Furchheim von der ZHAW betont: «Dieses Engagement ist sehr vorbildlich und sollte unbedingt beibehalten werden. Bekanntlich einen der stärksten Hebel für die globale Nachhaltigkeit bietet jedoch der Fleischkonsum. Die Studie zeigt indes, dass der bewusste Verzicht auf Fleisch nur marginal in den Familienküchen der Schweiz angekommen ist.» Gleichermassen überraschend findet die Verwendung von Lebensmitteln mit Bio-Label Familienküche wenig Beachtung.

Nachhaltigkeit in den Familienküchen

Für 55 Prozent der Befragten ist Nachhaltigkeit beim Kochen eher wichtig, für 13 Prozent sehr wichtig (n=300).



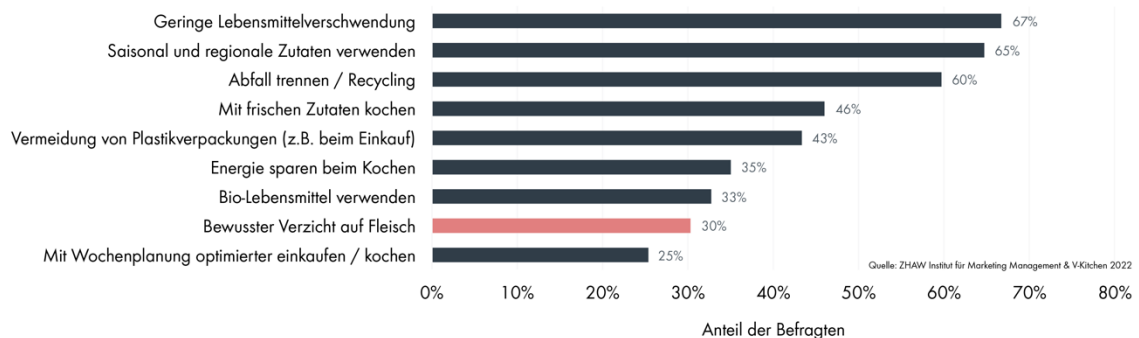
Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Küchen 2022

Abbildung: Nachhaltigkeit in den Familienküchen – Für 55 Prozent der Befragten ist Nachhaltigkeit beim Kochen eher wichtig, für 13 Prozent sehr wichtig (n=300).

Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Kitchen 2022

Massnahmen zur Nachhaltigkeit in der Küche

Einfach umsetzbare Massnahmen für mehr Nachhaltigkeit überwiegen in Familienküchen. Auf Fleisch wollen die wenigsten verzichten (n=300).



Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Küchen 2022

Abbildung: Massnahmen zur Nachhaltigkeit in der Küche – Einfach umsetzbare Massnahmen für mehr Nachhaltigkeit überwiegen in Familienküchen. Auf Fleisch wollen die wenigsten verzichten (n=300).

Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Kitchen 2022

72% kochen täglich frisch – mit saisonalen und regionalen Zutaten

Familien hierzulande sind kochfreudig: Gekocht wird was schmeckt - und dafür läuft der Herd in den meisten Haushalten mehrmals täglich heiss. Über zwei Drittel der Befragten kochen mindestens einmal täglich frisch. Sie achten darauf, dass die Mahlzeiten allen gut schmecken, gesund sind und sie bevorzugen saisonale und regionale Zutaten. Zudem sollen möglichst wenig Lebensmittel verschwendet werden. Lieferservice oder Restaurantbesuche sind bei den meisten befragten Familien die Ausnahme.

Wann frisch gekocht wird

72 Prozent kochen täglich frisch (n=300).

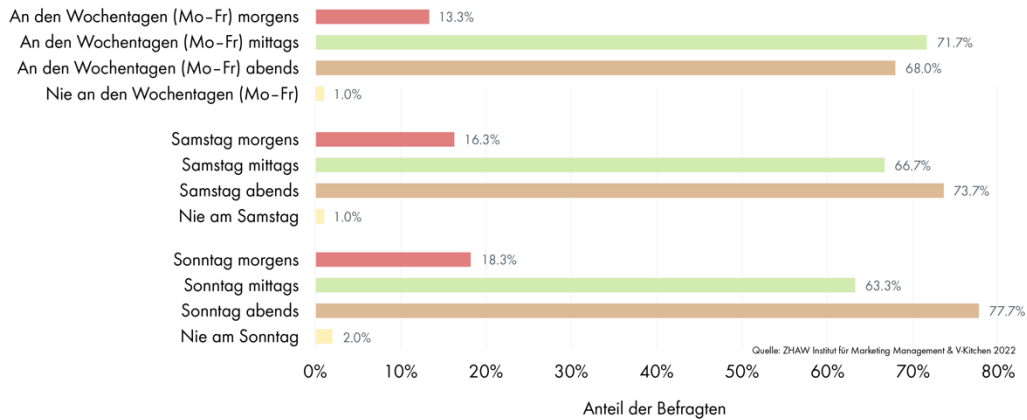


Abbildung: Wann frisch gekocht wird – 72 Prozent kochen täglich frisch (n=300).

Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Kitchen 2022

Was Familien in der Schweiz alles essen

Die Mehrheit der Befragten ist «Alles-Esser» und ernährt sich weder vegetarisch noch vegan (n=300).

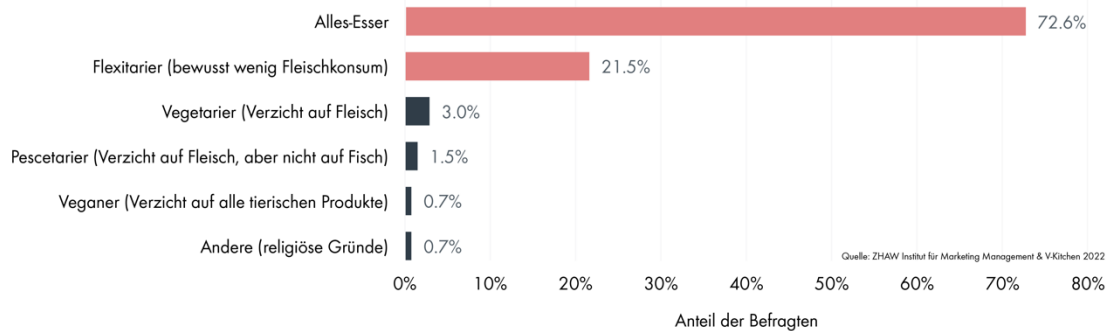


Abbildung: Was Familien in der Schweiz alles essen – Die Mehrheit der Befragten ist «Alles-Esser» und ernährt sich weder vegetarisch noch vegan (n=300).

Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Kitchen 2022

Familien in der Schweiz sind in Bezug auf die Haushaltsführung traditionell aufgestellt. In den meisten Küchen sind die Mütter für die Alltagsküche verantwortlich. Am Wochenende toben sich vermehrt auch die Väter in der Küche aus. Fast alle Studienteilnehmenden bezeichnen sich selbst als «Alles-Esser». Vegetarier oder Veganer machen weniger als fünf Prozent der Befragten aus. In drei Viertel der Familien-Küchen wird im Alltag ohne Rezept oder Anleitung gekocht. Die routinierten Familien-Köch:innen nutzen Rezepte eher als Inspirationsquelle oder um etwas Neues auszuprobieren.

Die Küchenhoheit gehört den Müttern

Frauen sind zu 90 Prozent wochentags und zu 84 Prozent am Wochenende für die Zubereitung (mit-)verantwortlich (n=300).

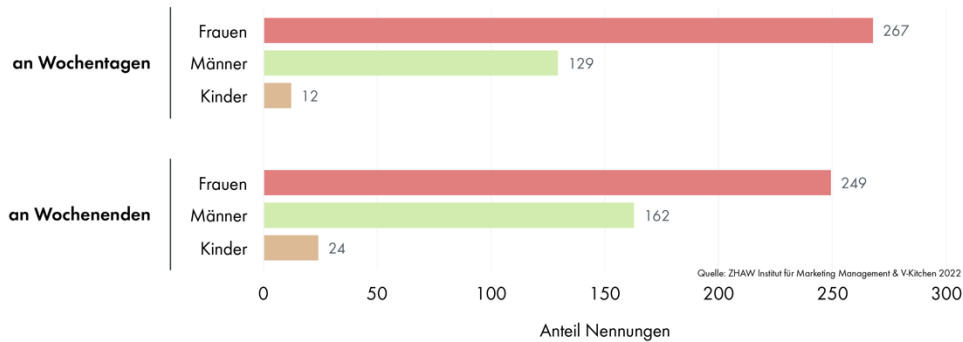


Abbildung: Die Küchenhoheit gehört den Müttern – Frauen sind zu 90 Prozent wochentags und zu 84 Prozent am Wochenende für die Zubereitung (mit-)verantwortlich (n=300).

Quelle: ZHAW Institut für Marketing Management & V-Kitchen 2022

Tipps und Tricks zur Nachhaltigkeit sind erwünscht

Während sich in etwa die Hälfte der Studienteilnehmenden in Bezug auf Nachhaltigkeit als gut informiert einstuft, wünscht sich die andere Hälfte mehr Tipps und Tricks zur Nachhaltigkeit. Roman Bleichenbacher, Entrepreneur und Head Digital Product von V-Kitchen, sieht darin eine Chance: «Mit der Studie lernen wir die haushaltsführenden Mütter und Väter kennen und verstehen besser, wo wir sie in ihrem Alltag unterstützen können. Viele Familien kochen mittags – zwischen Schule, Arbeit, Sport und Hobby. Da muss es schnell gehen, soll aber trotzdem nachhaltig und kostengünstig sein. Mit Tipps, Tricks und Inspirationen von unseren renommierten Partnern, intelligenten Wochenplänen, Nachhaltigkeitsrechnern und der Suche nach Zutaten geben wir Familien ein Werkzeug an die Hand, ihre Ernährung abwechslungsreicher, nachhaltiger und budgetfreundlicher zu gestalten.»

Über V-Kitchen – Die innovative Koch-App

Besser kochen, nachhaltiger geniessen: V-Kitchen ist die App für abwechslungsreiche und nachhaltige Küche in der Schweiz. Intelligente Features wie Wochenplanung, Einkaufslisten und individuelle Rezept-Inspirationen sorgen für mehr Abwechslung am Tisch und eine ausgewogene Ernährung. Für die langfristig hohe Qualität der Inhalte auf V-Kitchen spannen aktuell 26 namhafte Partner wie Annemarie Wildeisen, Tiptopf und Marcel Paa aus dem V-Kitchen Ökosystem zusammen.

Neu auch online: www.v-kitchen.ch

Pressekontakt:

BMQ Partners AG für V-Kitchen
Altgasse 43
CH-6340 Baar

Claudia Gabler
Tel. +41 79 204 28 22
claudia.gabler@bmqpartners.com

Catherine B. Crowden
Tel. +41 76 426 15 30
catherine.crowden@bmqpartners.com