

DER TAGESSPIEGEL



 16.09.2012 00:00 Uhr

Reise

Nicht Fisch, nicht Fleisch

Von **Hanna Hauck**

Hotels mit ausschließlich vegetarischer Küche stecken noch in einer Nische.



Zugriff erfolgt. Können sechs Millionen Vegetarier allein in Deutschland irren? Nein, sagen auch immer mehr Hoteliers.
Foto: Hormann, dapd - FOTO: DAPD

„Nicht erschrecken“, sagt ein Mitarbeiter des Hotels Gutshaus Stellshagen in Nordwestmecklenburg und schlägt mit einem Holzstab gegen eine Klangschale. Der Essensgong – das Buffet ist eröffnet. Im Speisesaal hat er gemeinsam mit seinen Kollegen ganze Arbeit geleistet. Die Tische biegen sich fast unter der Last der Tablettts und Schüsseln. Zur Auswahl stehen Pasta, Gemüse in allen mögliche Varianten, bunte Salate und süße Nachspeisen – Fleisch fehlt jedoch.

Über einigen Gerichten hängen Schilder mit der Aufschrift „vegan“. Einen Hinweis auf vegetarische Kost gibt es nicht. Den braucht es auch gar nicht, denn Fleisch oder Fisch kommen in Stellshagen nie auf den Teller.

Stattdessen bietet das Hotel Obst und Gemüse aus biologischem Anbau an und trifft damit offenbar einen Nerv: „Bei jedem Lebensmittelskandal ist das Restaurant voll“, sagt die Geschäftsführerin Gertrud Cordes. Die Auslastung ihres Hotels liege bei 85 Prozent.

Doch wer beim Hotel- und Gaststättenverband im als Urlaubs- und Gesundheitsland beworbenen Mecklenburg-Vorpommern nach weiteren vegetarischen Hotels fragt, erhält keine Vorschläge.

Auch der Tourismusverband gibt an, keinen vollständigen Überblick über derartige Angebote im Nordosten zu haben. „Wir wissen schon, wer die Leuchttürme in diesem Bereich sind“, sagt Verbandssprecher Tobias Weitendorf. Es gehöre aber nicht zu den Aufgaben seines Landesverbands, sämtliche touristischen Angebote „en detail“ darzustellen. Der Vegetarismus werde keine „generelle Stoßrichtung im Tourismus“. „Dafür ist die Nische einfach zu klein.“

Immerhin ernähren sich dem Vegetarierbund zufolge jedoch etwa sechs Millionen Menschen in Deutschland vegetarisch. Und tatsächlich gibt es sogar eine recht ordentliche Anzahl an Angeboten, die sich speziell an sie richten: Die Website „Veggie-Hotels“ listet allein für Mecklenburg-Vorpommern sieben Hotels, Pensionen oder Tagungshäuser, auf deren Speisekarten weder Fleisch noch Fisch stehen. In ganz Deutschland gibt es demnach mehr als 50 solcher Betriebe. Interessant: auf der Webseite der „Veggies“ ist eine Weltkarte gespickt mit einschlägigen Häusern. In den USA beispielsweise ist deren Zahl insbesondere in Kalifornien und New York City sehr groß, den Hochburgen der Fitnesswelle. Doch auch „Fleischstaaten“ wie Texas oder Wyoming sind durchaus auf der Liste vertreten.

Viele deutsche Häuser existierten schon seit mehreren Jahren, sagt Thomas Klein, der die Internetseite im vergangenen Jahr gemeinsam mit seiner Frau aufgebaut hat. Von einem Trend zum vegetarischen Hotel will er zwar noch nicht sprechen. „Aber ich prognostiziere, dass es ein starker Trend werden wird.“ Besonders immer mehr junge Menschen interessierten sich für eine fleischlose Ernährung. Außerdem seien diese Angebote auch etwas für alle anderen Kundengruppen. „Man geht ja zum Inder, zum Italiener und zum Spanier essen“, sagt Klein. Dass aber auch Nicht-Vegetarier in ein solches Hotel gehen und dort „ganz neue Geschmackserlebnisse“ erfahren könnten, müsse sich noch stärker durchsetzen.

In Stollshagen hat Gertrud Cordes ähnliche Erfahrungen gemacht. Zunächst seien viele Einheimische sehr skeptisch gewesen, als sie Mitte der 90er Jahre das Hotel eröffnete, sagt sie. „Die sagten: ‚Das wird nie was ohne Wurst hier in Mecklenburg auf dem platten Land. Die armen Gäste verhungern‘“, erzählt sie schmunzelnd. Die Gäste kamen, obwohl es kein Fleisch gibt.

Das Gutshaus ist inzwischen eine weithin bekannte Ferienanlage mit Tagungshaus, Park, Gesundheitszentrum sowie eigener Landwirtschaft. Cordes begrüßt auch Nicht-Vegetarier. „Es gibt ja auch viele Leute, die eigentlich ganz normale Mischkost essen, aber ab und zu eben mal einen Gemüsetag einlegen. Und die kommen auch gern“, sagt die 56-Jährige, die sich an einen der Tische im orientalisches eingerichteten „Tausend und eine Nacht“-Raum gesetzt hat. „Solche Dinge sind einfach nicht mehr so exotisch wie noch vor 17 Jahren, als wir angefangen haben.“ Auch in der Küche des Gutshauses ein Stockwerk tiefer stehen nicht nur Vegetarier am Herd: „Als ich hierher kam, war ich Vegetarierin“, erzählt Christina Piela, eine der Köchinnen, und rührt in einer Suppe. Inzwischen sei sie es nicht mehr. „Wenn ich mal Lust auf Fleisch habe, dann verbiete ich es mir nicht.“ (dapd)

Mehr zum Thema unter

veggie-hotels.de