



# proveg MAGAZIN

ISSN 2566-5278 72. Jahrgang

Vizepräsidentin von ProVeg  
Jasmijn de Boo im Interview

Pflanzenkost im Urlaub  
10 Jahre VeggieHotels

Bundestagswahl 2021  
Ernährungswandel wählen

Produktneuheit  
ProVeg Essentials+

Poster „Essen fürs Klima“  
zum Herausnehmen





## 10 JAHRE VEGGIEHOTELS

So einfach kann pflanzliche Ernährung im Urlaub sein

*VeggieHotels ist das weltweit größte Verzeichnis vegetarisch-veganer Unterkünfte. Mittlerweile umfasst das Webportal mehrere Hundert Hotels, Pensionen und Gästehäuser in über 60 Ländern – von Landgasthäusern über Strandresorts bis zu trendigen City-Hotels ist alles vertreten. Gründer Thomas Klein sprach anlässlich des 10-jährigen Bestehens von VeggieHotels mit ProVeg über die Aufnahmekriterien und über die Entwicklung des veganen Reisens.*

**Herr Klein, was war Ihre Motivation, VeggieHotels zu gründen?**

2011 gründete ich zusammen mit meiner Frau und einem engen Freund die Hotelkooperation VeggieHotels. Wir hatten es als vegan-vegetarisch lebende Reisejournalisten unterwegs teils schwer, gute

vegetarisch-vegane Speisen zu bekommen: Denn was nützen die schönsten Zimmer und der lockende Pool, wenn im Restaurant dann nur auf die Beilagen verwiesen wird? Eine umfangreiche Recherche brachte dann das Aha-Erlebnis: Es gibt Hotels, in denen die Frage nach vegetarischen

und veganen Speisen keine Verlegenheit auslöst, sondern Begeisterung! Aus dem anfangs privaten Anliegen entstand so VeggieHotels, das weltweit erste Verzeichnis vegetarisch-veganer Hotels, Pensionen, Seminar- und Gesundheitszentren.

**Welche Schritte sind nötig, bis sich ein Hotel im Internetverzeichnis von VeggieHotels wiederfindet?**

Die meisten Hotelbetreibenden kommen direkt auf uns zu, wenn sie ein bestehendes Haus auf Veggie-Küche umstellen oder ein rein vegetarisch-veganes Hotel eröffnen wollen. Wir stellen dann mit einem ausführlichen Fragebogen und einem persönlichen Gespräch sicher, dass die Häuser unsere Kriterien erfüllen. Das Wichtigste ist natürlich, dass in der Hotel-

küche weder Fleisch noch Fisch verarbeitet werden. Wertvoll für die Nutzerinnen und Nutzer der Website sind dann aber auch alle weiteren Ernährungsoptionen wie glutenfrei und die generellen Hotelinformationen. Zum Beispiel sind mittlerweile alle VeggieHotels auch vegan-freundlich oder komplett vegan. Viele verwenden ausschließlich biologische Lebensmittel.

Durch die große mediale Aufmerksamkeit, die der vegane Lebensstil in den letzten Jahren erfahren hat, hat sich vieles zum Besseren gewendet. Speziell in der Hotelgastonomie ist das Thema inzwischen überall präsent.

**Sie haben eine Auszeichnung zum „Besten Buchungsportal für vegane Hotels“ erhalten. Was schätzen Gäste besonders an den ausgewählten Hotels?**

Am häufigsten hören wir, dass die Gäste wirklich erleichtert sind, dass sie in einem zertifizierten VeggieHotel einfach loslassen können, wenn es um die Ernährung geht. Denn es ist kein Nachfragen nötig, ob die angebotenen Speisen Fleisch oder Fisch enthalten. Auch vegane Ernährung ist in allen VeggieHotels kein Problem, da viele Küchen sowieso überwiegend oder ausschließlich vegan kochen. Diese tierleidfreie und ethische Einstellung prägt die besondere Atmosphäre in allen VeggieHotels.

**Sie sind in Ihrem Leben schon viel gereist. Wie hat sich das vegetarisch-vegane Reisen mit der Zeit verändert?**

Eines kann ich mit Sicherheit sagen: Durch die große mediale Aufmerksamkeit, die der vegane Lebensstil in den letzten Jahren erfahren hat, hat sich vieles zum Besseren gewendet. Speziell in der Hotelgastonomie ist das Thema inzwischen überall präsent. Viele Betreiberinnen und Betreiber von Hotels begreifen die vegetarisch-vegane Küche mittlerweile auch als Chance und Bereicherung. Das war übrigens auch der Grund, dass wir 2015 das Hotelportal VeganWelcome gestartet haben. Wir haben festgestellt, dass immer mehr Hotels vegane Gerichte anbieten, ohne gleich ganz



Thomas Klein, Gründer von VeggieHotels

auf pflanzliche Küche umzustellen, was bei größeren Hotels derzeit ökonomisch noch schwer umzusetzen ist. VeganWelcome präsentiert in diesem Segment mittlerweile über 100 Häuser in mehr als 20 Ländern im gehobenen Segment, die zu jeder Mahlzeit gute vegane Optionen auf der Speisekarte anbieten.

**In Europa gibt es bereits ein großes Angebot an veganen und vegetarischen Hotels. Wie wird sich der Veggie-Hotelmärkte global entwickeln?**

Wir erwarten, dass sich die pflanzliche Küche in der Hotelgastonomie in den nächsten Jahren immer mehr etabliert. Das wird einerseits von der wachsenden Nachfrage der Gäste angetrieben. Andererseits sehen wir aber auch, dass die Vorteile der pflanzlichen Küche für viele Hotelbetreiberinnen und -betreiber zum Anlass genommen werden, ihre Food-Konzepte zu überdenken. Ich nenne hier nur die Aspekte Nachhaltigkeit, Gesundheit und Ethik. Hier spielt die öffentliche Aufklärung, wie ProVeg sie sich auf die Fahne geschrieben hat, eine große Rolle. Kommt es zu einem kollektiven Perspektivenwechsel im Hinblick darauf, was „gutes Essen“ sein sollte,

besteht kein Zweifel daran, dass „pflanzlich“ das neue „Normal“ werden wird.

**Vielen Dank, Thomas Klein, für das Interview.**

*Interessierte können sich auf den Portalen [www.veggie-hotels.de](http://www.veggie-hotels.de) und [www.vegan-welcome.com](http://www.vegan-welcome.com) über veggie-freundliche Hotels informieren.*

Bennet Paetow

