

Vegane Küche und Ernährung. Hotellerie. Die einen haben noch kaum Gäste, die sich frei von Tierprodukten ernähren, andere setzen voll auf dieses Segment, wie das Hotel Swiss die Krone.



Hotelküchen, in denen regelmässig Gerichte ganz ohne Tierprodukte gekocht werden, scheinen noch die Ausnahme zu sein.

Fotolia

Vegan im Hotel

In Kreuzlingen setzt das Hotel Swiss die Krone komplett auf vegane Küche und Lebensweise. Andere Häuser sprechen von noch geringem Anteil veganer Gäste.

SABRINA GLANZMANN

Veganer sind unter unseren Hotelgästen noch immer eine Ausnahme», sagt Christine Schnetzler, Vizedirektorin und F&B-Verantwortliche im Hotel «Schweizerhof» in Zürich. Ähnlich klingt es auf Anfrage bei F&B-Manager Matthias Schrempf im Seminar- und Wellnesshotel Stoos («Generell haben wir wegen geringer Nachfrage noch keine speziellen veganen Gerichte auf der Menükarte ausgewiesen») oder bei Ralph Treuthardt, Direktor der «Frutt Lodge & Spa» in Melchsee Frutt, der wie alle seine befragten Kollegen dezidiert sagt: «Viel mehr beschäftigt uns aktuell die ganze Allergien- und Unverträglichkeits-Thematik und damit gluten- und lactosefreie Angebo-

te.» Christine Schnetzler räumt ein, dass die Nachfrage nach veganen Gerichten bisher eher im reinen F&B- und im Bankettge-

schäft Thema sei. «In diesen Fällen fragen wir konkret nach Wünschen für Produkte und Gerichte – wir wollen etwas Kreativeres bieten können als lauwarmer Gemüsesalat. Damit machen wir gute Erfahrungen.»

Hotel Allegro Bern: Asiatisches für vegane Bankettgäste

Auch im Berner Stadthotel Allegro beobachtet Küchendirektor Roland Brandtner im Event- und Bankettbereich zunehmen-

de Nachfrage nach veganen Gerichten, auch wenn diejenige nach vegetarischen «dominiert und zum Tagesgeschäft gehört». Dass mit dem «Yu» ein asiatisch ausgerichtetes Lokal im Haus ist, das vorwiegend ohne Milchprodukte auskommt, sei ideal. «Bei Banketten schlage ich bezüglich vegan deshalb gerne asiatische Angebote vor – Reis-Gemüse-Variationen mit mariniertem Tofu, Reismüselgerichte oder vegane Dim Sums und Frühlingsrollen.»



Das Hotel Swiss die Krone in Kreuzlingen.



Hat vegane Bankettgäste: Hotel Allegro in Bern.

«Veggie Hotels» Auch 30 Vegane dabei

Für einen Vegetarier oder Veganer stellt sich vor der Hotelbuchung zwangsläufig immer wieder die eine Frage: Kann sich das Hotel auf meine Ernährungsgewohnheiten einstellen oder droht wieder langweilige Einheitskost? Die international tätige Hotelkooperation Veggie Hotels schafft nun Abhilfe: Mit einem Klick auf das Onlineportal veggie-hotels.de erhalten Interessierte einen Überblick über inzwischen 350 Hotelbetriebe in 50 Ländern weltweit, die schwerpunktmässig rein vegetarische und/oder vegane Verpflegung anbieten. Mit 90 Häusern stammt der grösste Teil der Veggie Hotels aus der DACH-Re-

gion. Über 30 Häuser führen eine rein vegane Küche. Hotelbetriebe haben die Möglichkeit, sich kostenlos mit einem Eintrag auf dem Portal listen zu lassen oder sich gegen eine Gebühr zusätzlich als Veggie-Hotel-Mitglied mit einer eigenen bebilderten Website mit Link zur Homepage des jeweiligen Betriebes zu präsentieren. Mindestkriterium für eine Präsenz auf dem Portal ist, dass das jeweilige Hotel weder Fisch noch Fleisch auf ihrer Speisekarte anbieten. Die Berliner Journa-

listen Thomas und Karen Klein und der Internetexperte Peter Haurert, alle drei selbst engagierte Vegetarier, haben das Portal 2011 gegründet und sind damit in eine scheinbar überfällige Marktlücke gestossen. «Wir haben sehr oft selber nach vegetarischen Hotels suchen müssen und dabei festgestellt, dass das eine eigene Sparte ist», sagt Thomas Klein. Die Frage, ob die gelisteten Häuser als Folge mehr Buchungen generieren, lasse sich noch

nicht eindeutig beantworten. «Aber die teilnehmenden Hotels profitieren bereits von einem besseren Ranking bei der Google-Suche mit den einschlägigen Suchwortkombinationen wie «vegetarisches Hotel». Das ist besonders schön für kleinere Betriebe, die sich kein teures Suchmaschinenmarketing leisten können.» Der Vegetarierbund Deutschland (VEBU) unterstützt die Initiative von Veggie Hotels und führt die gelisteten vegetarischen Pensionen, Landsitze, City- oder Luxushotels auf der eigenen Homepage auf.

www.veggie-hotels.de
www.vebu.de

Leute & Konzepte

Eine Frau, die vegan lebt, catert, kocht und schreibt



ZVG

Was Lauren Wildbolz anpackt, wird früher oder später vegan. Selbst war sie bereits langjährige Veganerin, als sie 2009 während ihres Kunststudiums begann, an Flohmärkten und anderen Anlässen tierfreie Gerichte zu verkaufen und transdisziplinäre Projekte zum Thema auf die Beine zu stellen. 2010 eröffnete sie an der Mülnerstrasse mit der «Vegan Kitchen and Bakery» Zürichs erstes Restaurant dieser Art – heute befindet sich dort die «Vegetateria» (siehe dazu auch Seite 20). Aktuell betreibt die 32-jährige ihr Catering-Unternehmen, gibt im Zürcher Viadukt experimentelle Kochkurse und unterrichtet an der Migros-Kochschule «Veganes Kochen aus aller Welt» und die Herstellung von Rohkost-Smoothies.

«Mir ist es wichtig zu vermitteln, dass Vegan Food nicht ausgrenzt, sondern eben alle einschliesst», sagt Wildbolz zu ihrem jüngsten Projekt: Für Herbst 2013 ist die Erscheinung ihres Buches «Vegan Kitchen & Friends» geplant. Dafür hat sie diverse Persönlichkeiten dazu eingeladen, tierfreie Rezepte beizusteuern – und darunter sind nicht etwa nur Freunde aus ihrem Vegan-Netzwerk, sondern auch Kochprofis, die selbst Fleisch essen und kochen.

www.vegankitchen.ch

«Gespiegelte» Speisekarte im Zürcher Oberland



ZVG

Auslöser war ein Radiobeitrag zum Thema «veganer Genuss» – das brachte Peter Buff vom «Lägerstübli» in Boppelsen im Zürcher Unterland auf die Idee, in seinem Lokal auf Gerichte ohne Tierprodukte zu setzen. Aber nicht ausschliesslich: Seit März 2012 führt er parallel zwei Karten, eine konventionelle und eine vegane. Zunächst hatte man sich eine vegetarische Karte überlegt anstelle der veganen; «es hat sich für unseren Kleinbetrieb aber gezeigt, dass eine vegane Küche einfacher umzusetzen ist, auch was den Bestellablauf betrifft.» Dafür arbeitet das Küchenteam mit entsprechenden Halb- oder Ganzconvenience-Produkten. Die Gerichte werden gewissermassen «gespiegelt» und die Fleischgerichte in einer pflanzlichen Variante angeboten: So wird etwa sowohl ein Rindstatar als auch eines aus Soja am Tisch zubereitet.

Der Anteil veganer Gerichte belaufe sich laut Buff heute bei etwa 30 Prozent, und das Konzept ist für das Lokal ein Mehrwert und Positionierungsmerkmal geworden. «Die Leute kommen deswegen von der Stadt aufs Land, in ein «gewöhnliches» Dorfrestaurant», sagt der Gastronom. Geschätzt werde von den Gästen auch, dass Gruppen aus Fleischessern und veganen oder auch vegetarischen Gästen zusammen gleichenorts essen gehen können.

www.laegerstuebli.ch

Das einzige komplett vegane Hotel in der Schweiz wurde unlängst als Hotel Swiss die Krone in Kreuzlingen wiedereröffnet. Seit November 2012 führen die Betreiber des Romantikhotels «Die Krone» in Gottlieben das Haus, das Mitglied bei der Kooperation «Veggie Hotels» ist (siehe Text unten). 2009 liess Besitzer Ernst Walter Henrich den damaligen «Schweizerhof» nach veganen Gesichtspunkten umbauen und nannte den neuen Betrieb Hotel Swiss Vegan. Sowohl Restaurant als auch Zimmer kamen gänzlich ohne tierische Produkte aus. Für die Öffentlichkeit war das Haus indes nur kurz geöffnet und wurde bald als reines Schulungs- und Seminarhotel geführt.

Direktor und Küchenchef Raphael Lüthy hat das nun wieder geändert und fokussiert auf eine Weiterentwicklung des veganen Gedankens. Im Zentrum steht eine «vegane Gourmetküche». Selbst hat Lüthy eine klassische Kochausbildung und jahrelange Erfahrung mit Stationen wie etwa dem «Lampart's» in Hägendorf im Gepäck; im Gottlieb Romantikhotel kocht er aktuell mit 13 Gault-Millau-Punkten.

Das Kochen ist dasselbe, aber andere Produkte sind im Zentrum

Für Lüthy war das vegane Kochen also neu, und nach umfassender Eigenrecherche, ohne



«Wir rechnen mit denselben Warenkosten wie in einer konventionellen Küche.»

Raphael Lüthy
Hotel Swiss die Krone, Kreuzlingen

spezielle Vegan-Schulung, hat er sich an die Rezeptierungen gemacht – und dabei herausgefunden, dass sich bei Backwaren die Eier oft einfach weglassen und Schäume ebenso gut mit Reis- oder Sojamilch machen liessen. «Ich koche im Grunde nicht anders. Vielmehr stehen andere Produkte im Zentrum.» Die Übernachtungsgäste in den 18 Zimmern sind vornehmlich Business- und Seminarkunden – notabene nicht alles Veganer. Das 35-plätzig Restaurant ist momentan für externe F&B-Gäste jeden Freitagabend geöffnet. «Es läuft optimal», sagt Lüthy. «Auch viele Nicht-Veganer wollen dort ausprobieren, wie veganes Essen schmeckt. Dabei spielen auch die aktuellen Lebensmittelskandale eine bedeutende Rolle.»

Diese Nachfrage stimmt ihn positiv: «Wir rechnen damit, das Restaurant innerhalb von zwei Jahren auf einen Fünftagesbetrieb ausbauen zu können». Das Küchenteam bildet momentan er alleine, mit gelegentlicher Unterstützung von Mitarbeitenden des anderen Hotelbetriebs bei speziellen Anlässen, wie Kochkurse oder vegane «Wine & Dine»-Angebote. Auf nächstes Jahr plant Lüthy einen Ausbau des Teams im Hotel Swiss die Krone.

Was die Warenkosten betrifft, so rechnet Raphael Lüthy «etwa mit dem gleichen Faktor» wie in der klassischen Küche; die kostenintensiven Fleischprodukte fallen zwar weg, aber entlang der veganen Philosophie wolle man so biologisch, regional und fair trade wie möglich einkaufen.