

Gemüse in Bestform

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Speisen steigt. Aus diesem Grund erweitern viele Hotels ihre Speisekarte oder stellen gleich ganz auf eine rein pflanzliche Küche um. Besonders Hoteliers, die auch privat auf fleischlose Kost achten, entscheiden sich zu diesem konsequenten Schritt

von STEFANIE ULLMANN



Foto: Fivelements, Puri Ahimsa, Bali

Nach Angaben des Vegetarierbundes Deutschland (VEBU) gibt es hierzulande sieben Millionen Vegetarier – acht bis neun Prozent der Bevölkerung haben also bereits Fleisch (und meist auch Fisch) von ihrem Speiseplan gestrichen. Nicht ganz so hoch sind die Schätzungen der Universitäten Göttingen und Hohenheim. Diese kommen in einer aktuellen Studie auf einen Vegetarier-Anteil in Deutschland von 3,7 Prozent. Doch auch wenn diese Zahlen noch etwas schwanken – bei den Veganern geht der VEBU von 800.000 Menschen aus, die Universtätien von 400.000 – ist unbestritten, dass sich der Anteil beider Gruppen in den vergangenen sieben Jahren verdoppelt hat. Gleichzeitig verringerte sich der Fleischkonsum nach Angaben des Bundesmarktverbandes für Vieh und Fleisch in den vergangenen 25 Jahren um rund 15 Prozent. Lag der Pro-Kopf-Verbrauch 1988 noch bei 70,3 Kilogramm, waren es 2012 nur noch 59,5 Kilogramm. Deshalb ist sich VEBU-Geschäftsführer Sebastian Zösch sicher: »Veganismus ist zunehmend ein Thema, das in allen gesellschaftlichen Ebenen und immer mehr Lebensbereichen zu finden ist und stark nachgefragt wird.« Und dies nicht nur in den eigenen vier Wänden, sondern auch außer Haus. »Vegan lebende Menschen möchten auch im Urlaub und beim Restaurantbesuch auf ein Angebot treffen, das sie als Verbraucher befriedigt«, erklärt Zösch.

So sehen es auch Thomas und Karen Klein. Das Ehepaar ernährt sich seit Jahrzehnten fleischlos und seit einiger Zeit vegan. Gleichzeitig sind sie viel auf Reisen. »Es war immer schwierig bis unmöglich, verlässliche Informationen darüber zu erhalten, inwieweit ein Hotel auf vegetarische Gäste eingestellt ist.« So entstand die Idee zum Internetportal www.veggie-hotels.de, das seit August 2011 online ist und Hotels mit vegetarischem Angebot weltweit vorstellt. Um hier aufgenommen zu werden, dürfen weder Fleisch noch Fisch verarbeitet werden. Viele Betriebe offerieren darüber hinaus weitere Ernährungsvarianten wie vegane Küche, Rohkost oder Allergikeressen. Thomas Klein: »Alle »VeggieHoteliers«, die wir kennen, sind selbst Vegetarier oder Veganer. Es steht also auch meist der persönliche Lebensstil



Fotos: Hotel Swiss Die Krone Kreuzlingen, Schweiz

Vegan zum Anbeißen: Schokoladenmousse mit karamellierter Mango und eingelegte Pflaumen im Glas (o.); Vorspeisevariation mit Apfelterrine, Linsensalat mit Ravioli, Salat mit Orangendressing, Senfpralinen im Kokosmantel, Saitan-Kartoffel Roulade und Kaviar von der Roten Bete

dahinter.« Mittlerweile sind über 450 Betriebe in über 50 Ländern gelistet – davon bieten über 50 Betriebe eine rein vegane Küche; in Deutschland sind es sechs.

Von Anfang an vegan

Das erste deutsche vegane Haus, das auf der Homepage zu finden war, ist das Gäste- und Seminarhaus Makrobiotik erleben in Bad Wildbad-Nonnenmiss. Hier gehen vegane Küche und Heilkost seit der Eröffnung des Acht-Betten-Hauses 1998 Hand in Hand. »90 Prozent unserer verwendeten

Lebensmittel sind aus ökologischem Anbau und im Sommer aus dem eigenen Garten«, erklärt Inhaberin Nicole Demel (40). Ihr Partner, Roland Schneider, steht in der Küche am Holzofenherd. Der 68-Jährige kommt nicht aus der klassischen Gastronomie, sondern hat eine Ausbildung zum Makrobiotik-Berater absolviert. Diese beinhaltet unter anderem folgende Themen »Kochen zur Gesunderhaltung und bei Krankheit« sowie »Nahrung als Medizin«. Nicole Demel: »Makrobiotik ist eine vorwiegend pflanzliche Kost – und bei uns eben zu 100 Prozent.« Auf dem Speiseplan

»Bereits der Schritt zu einem rein vegetarischen Angebot in Hotels ist eine sinnvolle Alternative in Richtung einer konsequent nachhaltigen und gesundheitsbewussten Hotellerie.«

Thomas Klein, www.veggie-hotels.de



Kreativität und Experimentierfreude mit neuen Zutaten und anderen Verarbeitungsmethoden sind wichtig, wenn eine vegane Linie im Hotel oder im Restaurant eingeführt werden soll

stehen Gerichte wie »Nurreis mit geröstetem Sesam, Kürbis-Lauch-Gemüse auf blanchiertem Wirsing mit gebratenem Tempeh und Pickles von Karotten und Kohlrabi« oder »Apfeltarte aus Dinkelvollkornmehl mit Rosinen und Apfelsaft-Agar Agar-Gelee«. Doch die Küche im Haus soll nicht nur gesund sein, sondern auch neugierig machen: »Wir wollen unseren Gästen zeigen, wie man ohne Butter, Sahne und Co. überhaupt kochen kann und wie lecker, nährend und ausgewogen eine rein pflanzliche Küche ist«, erläutern die beiden Veganer.

Den Blick auf das Essen verändern will auch Johannes Nicolay, Küchenchef des Hotels Nicolay zur Post in Zeltingen an der Mosel. Das familiengeführte 34-Zimmer-Haus offeriert seit Ende 2012 in der »Weinstube« vegane Gerichte. Der Umbau war nach Aussage von Johannes Nicolay ein finanzielles Risiko, doch es habe sich gelohnt. Zudem sei das Restaurant ein Imagegewinn für das gesamte Hotel. Heute bekommt der Gast hier Speisen wie »Gebackene Kräutersaitlinge mit Limetten-Sojasoße auf Gurken-Avocado-Salat« serviert, auch eigene Kreationen wie der »Nicolachs« stehen auf der Speisekarte. »Vegan zu kochen, haben wir uns selber beigebracht, nach dem Motto »So schwer kann das doch gar nicht sein«, erklärt

der 41-Jährige, der seit sechs Monaten vegan lebt. Schnell aber wurden Grenzen klar, zum Beispiel bei der Zubereitung eines Desserts ohne Sahne oder Milch. »Das nötige Hintergrundwissen habe ich dann aus dem Molekularbereich entnommen, in dem ich eine Ausbildung habe.« Das Ergebnis ist innovative vegane Küche. Auch einige Skeptiker kämen auf eine Kostprobe vorbei. Ihre Reaktion? »Hier sind schon viele Veganer »geboren« worden«, freut sich der Küchenchef.

Vegane Gourmetmenüs

Auch in der Schweiz ist die rein pflanzliche Ernährung auf dem Vormarsch. Das Hotel Swiss Krone in Kreuzlingen hat sich darauf eingestellt und bietet ein rundum veganes Angebot. Am Herd steht der 29-jährige Raphael Lüthy, der die Küche mit viel Herzblut aufgebaut hat. »Momentan hat das Restaurant jeden Freitag abend geöffnet. Wir bieten ein wöchentlich wechselndes Fünf-Gänge-Menü auf Gourmetniveau an.« Geplant ist, das Restaurant innerhalb der nächsten zwei Jahre auf einen Fünf-Tages-Betrieb auszubauen. Lüthy, der selber zum großen Teil vegan isst, lernte das vegane Kochen autodidaktisch. Darin sieht er kein Problem: »Der Aufbau der Küche bleibt ja gleich. Man muss nur mit etwas mehr Sensibilität und Kreativität ans Werk gehen. Wenn man einmal weiß, welche Ersatzprodukte es gibt und wie diese sich bei der Zubereitung verhalten, steht dem Genuss auf Gourmetniveau nichts mehr im Wege.«

Thomas Klein, Geschäftsführer von veggie-hotels.de, ist der Meinung, dass Häuser mit einer veganen Küche zukünftig klar im Vorteil sind: »Die gesundheitlichen, ethischen und ökologischen Vorteile einer veganen Ernährung werden aufgrund der großen Herausforderungen in diesen Bereichen immer stärker an Bedeutung gewinnen.« Seiner Meinung nach ist Veganismus ein stabiler Trend, der erst am Anfang steht. Doch man kann auch klein anfangen: »Bereits der Schritt zu einem rein vegetarischen Angebot in Hotels ist eine sinnvolle Alternative in Richtung einer konsequent nachhaltigen und gesundheitsbewussten Hotellerie.«

ANZEIGE



HUG
www.hug-luzern.ch

Wir backen - Sie füllen !

Karl Zieres GmbH Tel. 06181 18046-0