Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 24.01.2020

Titel: Matthias Walter - Vegan kochen hat sehr viel mit Vorbereitung zu tun

Ganz ohne tierische Produkte kochen ist gar nicht so einfach, denn es bedeutet nicht nur auf klassische Produkte wie Fisch und Fleisch zu verzichten, sondern auch auf jegliche Milcherzeugnisse, Eier und Honig. Was vielleicht aufwändig klingt, ist allerdings im Grunde nur eine Frage der Kreativität und Vorbereitung. Das Gustelier hat mit Matthias Walter, Küchenmeister und Trainer für die DEHOGA-Akadmie, Baden-Württemberg im Zuge des Kurses "Vegane Köstlichkeiten" gesprochen.

Gustelier: Was ist bei einer veganen Ernährung in der Gastronomie zu beachten?

Matthias Walter: Die vegane Ernährung in der Gastronomie wird in der heutigen Zeit immer wichtiger und muss auf jeden Fall angeboten werden. Der vegane Gast muss sich in einem Lokal willkommen fühlen und mindestens ein Alternativgericht zur Auswahl bekommen. Es ist natürlich schön, wenn mehrere Gerichte auf der Speisekarte zu finden sind. Dabei ist zu beachten, dass die Gerichte innovativ und ansprechend präsentiert werden, sodass sich der Gast bereits beim Lesen und natürlich auch beim Verzehren der Speisen erfreut.

Gustelier: Die Auslegung einer vegetarischen oder veganen Ernährung ist oft unterschiedlich streng und hängt von verschiedenen Faktoren ab. Wie kann man also in einem Gastronomiebetrieb oder Restaurant ein optimales Speiseangebot für den Gast entwickeln?

Matthias Walter: Ein optimales Speiseangebot für den Gast zu entwickeln funktioniert nur, wenn die Mitarbeiter/innen bestens in dem Bereich einer veganen und vegetarischen Küche geschult sind. Als guter Gastgeber ist es wichtig, dem Gast das Gefühl zu geben, dass man sich bestens auf die Situation vorbereitet und das Anliegen zu 100% ernst nimmt. Der direkte Kontakt und das persönliche Gespräch kann dabei zielführend sein, um herauszufinden wie streng sich jemand an eine Lebens- und Ernährungsweise hält. Vegan lebende Menschen meiden entweder alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs wie z.B. Honig, oder sie lehnen generell die Verwertung

tierischer Produkte ab. Bei der Umsetzung eines optimalen Speiseangebotes für den Gast, ist es also hilfreich Gerichte anzubieten, welche einen großen Gästekreis erreichen können. Durch ein fest einstudiertes Gericht, welches in der Küche bekannt ist, kann nichts mehr schiefgehen und der Gast ist gewillt das Lokal wieder zu besuchen und dieses weiterzuempfehlen.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215