Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 04.11.2022

Titel: Was Gäste wirklich wünschen

Das Gustelier ging im Rahmen der Fachmesse Hotel 2022 der Frage nach, ob die Zeit bereits reif sei für eine pflanzenbasierte Küche. Die Antworten waren durchaus bejahend.

„Eine pflanzenbasierte Küche ist gut für die Um-welt, die Gesundheit, den Ge-schmack und meist auch für den Wareneinsatz“, brachte es Bettina Schmid, Leiterin des Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung im HGV Bozen und Ernährungswissenschaftlerin, in ihrem einleitenden Impulsvortrag auf den Punkt.

Ob Gastronomen aber auch bereit sind, auf der Speisekarte völlig auf Fleisch zu verzichten, ist ein anderes Thema. Allerdings zeigt sich, dass immer mehr Gastronomen auf mehr pflanzenbasierte Gerichte setzen. Auch in Südtirol.

In einer spannenden Run-de wurden bei einer Veranstaltung auf der Messebühne Connects Stage unterschiedliche Erfahrungen und Herangehensweisen diskutiert. Teilgenommen an der Diskussion haben Brigitte Zelger vom Vitalpina Naturhotel Pfösl, Sternekoch Herbert Hintner, Florian Patauner, Vorsitzender der Gruppe Südtiroler Gasthaus, und der Mediziner Michael Kob, mitverantwortlich für die Initiative „Green Mondays“ in der betriebseigenen Mensa des Krankenhauses Bozen.

Auf frische und saisonale Gerichte setzen

Für Konsumenten gibt es drei übergeordnete Gründe, sich für eine pflanzenbasierte, fleischlose Kost zu entscheiden: die Gesundheit, das Tierwohl oder das Umweltbewusstsein.

Grundsätzlich lässt sich erkennen, dass der Fleischkonsum mit dem Alter abnimmt. Aber auch der saisonale Gedanke und die Frische spielen bei der Aus-wahl der Gerichte eine entscheidende Rolle.

Dies bestätigten auch die Köche Herbert Hintner und Florian Patauner in ihren Aussagen. So berichtete Hintner: „Wir beobachten in unseren Restaurants, dass die Menschen immer mehr auf ihr Wohlbefinden achten und frische, saisonale Produkte bevorzugen. Hier ist dann die Kreativität von uns Köchinnen und Köchen gefragt, um den Gästen nicht nur bekömmliche, sondern auch abwechslungsreiche Gerichte zu servieren." Ähnlich argumentierte Florian Patauner mit den kulinarischen Wochen „Sommerfrische" der Gruppe Südtiroler Gasthaus: „Seit wir diese Wochen im Programm haben, kommen vermehrt vegetarische Gerichte auf die Speisekarten unserer Mitgliedsbetriebe. Durch die starke Nachfrage vonseiten der Gäste sind wir auch fitter in der Auswahl und Gestaltung pflanzenbasierter Gerichte geworden."

Für das Vitalpina Naturhotel Pfösl sind Genuss und Gesundheit seit jeher zentrale Punkte des eigenen Angebotes und das Anbieten vegetarischer Menüs bereits eine Selbstverständlichkeit. Für die Zukunft hat sich das Pfösl ein neues Ziel gesetzt: ein innovatives, zukunftsfähiges Ernährungskonzept zu erarbeiten – frei nach dem Motto „gut für das Wohlbefinden des Gastes, gut für die Umwelt". „Wenn wir kreative, motivierende Maßnahmen setzen, werden wir es schaffen, dass in einigen Jahren der Großteil der Gäste auf pflanzenbasierte Gerichte zurückgreift", gab sich die Gastgeberin optimistisch.

Über eine zu Beginn nicht einfache Maßnahme wusste der Mediziner Michael Kob zu berichten. 2021 startete in der Mensa des Krankenhauses Bozen die Initiative „Green Monday". Seitdem werden am Montag nur mehr pflanzenbasierte Gerichte angeboten. Die Reaktionen darauf waren kontrovers. Daher war laut Michael Kob, intern verantwortlich für das Projekt, die Sensibilisierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Vorfeld von großer Bedeutung. Für die Zukunft wünscht sich Kob: „Wir hoffen, dass wir das Angebot in den nächsten Jahren für die Mitarbeitenden ausbauen können und die angebotenen pflanzenbasierten Gerichte noch mehr Anklang finden."

Als Fazit der Veranstaltung lässt sich sagen: Eine pflanzenbasierte Küche ist nicht nur gut für die Um-welt, die Gesundheit, den Geschmack und meist auch für den Wareneinsatz, sondern wird immer mehr auch von Gästen gewünscht und dementsprechend von Gast-betrieben umgesetzt.