

Pressemitteilung

Grüne Küche

Vegan und vegetarisch genießen in Deutschlands Süden

STUTTGART – Seitanschnitzel statt Zwiebelrostbraten, Tofuwurst statt Freiburger Rote und Veggie-Maultaschen statt Herrgottsbscheißerle: Die Küche in Baden-Württemberg ist vielseitig und beschränkt sich längst nicht mehr auf die althergebrachten Klassiker. Immer mehr Restaurants ergänzen ihr Angebot auch um vegetarische und vegane Alternativen zu Schäufole und Co. oder verzichten gleich ganz auf Fleisch und andere tierische Produkte. Dass regionale vegetarische Küche nicht nur Kässpätzle umfasst und pflanzenbasierte Gerichte nicht nur lecker, sondern auch gut für Umwelt und Klima sind, zeigen die folgenden Gastronomiebetriebe.

Multikulti trifft Veggie – Kombüse Mannheim

Im Mannheimer Szeneviertel Jungbusch geben sich Kreative die Klinke in die Hand. In dem pulsierenden Stadtteil zwischen Hafen und City haben neben zahlreichen Kneipen, Clubs und Läden auch die Popakademie, der Musikpark und das Kreativwirtschaftszentrum C-HUB eine Heimat gefunden. Wenn der kleine oder große Hunger kommt, ist die „Kombüse“ nicht weit. Hier wird mit viel Liebe und regionalen Zutaten vegan und vegetarisch gekocht. Bei Wraps und Tex-Mex-Küche, Burgern und Bowls geht es kulinarisch um die Welt. Als Sahnehäubchen wartet „unter Deck“ noch eine Überraschung: Ein kleines Theater mit 25 Sitzplätzen und einer winzigen Bühne, auf der in unregelmäßigen Abständen Programm geboten ist.

kombuese-ma.de

Vegan mit Herz – My Heart Beats Vegan Karlsruhe

„Do good. Eat yummy“ lautet das Motto in Karlsruhes erstem rein pflanzlichen Restaurant „My Heart Beats Vegan“. Denn Nachhaltigkeit und Genuss gehen hier schon seit 2015 Hand in Hand. Gekocht wird garantiert ohne Geschmacksverstärker und Aromazusätze, dafür mit guten Zutaten und 100-prozentig vegan. Dabei handelt es sich um eine Herzenssache. Mit dem – zunächst im Food-Truck erprobten – Konzept soll der Umwelt, den Tieren, den Menschen und der Natur etwas Gutes getan werden. Abstriche beim Genusserlebnis müssen trotzdem nicht gemacht werden, denn die abwechslungsreiche Speisekarte lässt keine Wünsche offen. Und weil auch das Auge gerne mitisst, wurde bei der Einrichtung auf eine gemütliche Atmosphäre geachtet.

myheartbeatsvegan.de

Enkeltaugliche Gastro-Vision – Tacheles Oberkirch

Manchmal braucht es zum großen Glück nur eine zündende Idee: Im Frühjahr 2019 hatten zwei gastro- und genussaffine Freundinnen aus Oberkirch die Vision, ein enkeltaugliches Projekt zu starten. Eine passende Location war schnell gefunden. Heute begrüßt das Veggie-Restaurant „Tacheles“ seine Gäste und Fans mitten in Ortskern der Ortenauer Kreisstadt. Von Mittwoch bis Freitag gibt es einen Mittagstisch, donnerstags After Work mit Cocktails und Burgern und immer am ersten Wochenende im Monat Frühstück. Alles aus regionalen, frischen Lebensmitteln vom Markt und von Erzeugern aus der Region. Das Konzept geht auf: Der Laden läuft und das Team ist gewachsen. Wer hier heute einkehrt trifft gleich auf vier Powerfrauen.

tacheles-oberkirch.de

Pflanzliche Experimentierküche – Why Stuttgart

Wer, wie, was? Wieso, weshalb, warum? Im Stuttgarter Trend-Restaurant „Why!“ wird lieber gehandelt, als sich in Fragen zu verlieren. Und zwar am liebsten kreativ und experimentell. Fußballer Timo Hildebrand und Künstler Tim Bengel setzen mit ihrem veganen Küchenkonzept auf Veränderung und Vielfalt – weils Spaß macht, lecker schmeckt und guttut. Auf den Teller kommen deswegen auch ausschließlich Bio- und Demeter-Produkte. Zum Veganismus bekehrt werden soll hier aber niemand. Dass es trotzdem passiert, ist bei den leckeren und bunten Kreationen auf Pflanzenbasis aber nicht ausgeschlossen. Es gilt die Devise „Locker sein, beweglich bleiben und Impulse aufnehmen.“

whydowe.care

Bio-Fine Dining – 1950 Hayingen

Mitten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb liegt das weltweit erste „Demeter & Bioland Fine-Dining-Restaurant“. Das „1950“ erweitert das gastronomische Angebot der Familie Tress und würdigt das Erbe von Großvater Johannes, der im namensgebenden Jahr den Grundstein für die bis heute verfolgte, nachhaltige Unternehmensphilosophie legte. Der Clou: Zu jedem Gang des hier servierten vegetarischen „CO2-Menüs“ bekommt der Gast umfassende Infos zu den Zutaten. Vom CO2-Ausstoß bis zu den Kilometern, die sie vom Erzeuger bis ins Restaurant zurückgelegt haben. Damit in der Küche keine Abfälle entstehen, arbeiten Simon Tress und sein Team strikt nach dem Prinzip „Leaf-to-Root“.

tressbrueder.de

Kontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

s.mattes@tourismus-bw.de