

„Die Nachfrage wird von Flexitariern angetrieben“

Text Stefanie Sapara

Selbst seit Jahrzehnten überzeugter Vegetarier, hat der Berliner Thomas Klein 2011 gemeinsam mit seiner Frau Karen die Internetplattform veggie-hotels.de ins Leben gerufen. Mittlerweile präsentieren sich 600 Hotels und Pensionen aus 65 Ländern auf der Seite. Tendenz steigend.

Herr Klein, war es nicht sehr mutig, ausschließlich auf Hotels mit vegetarischer oder gar veganer Ausrichtung zu setzen?

Thomas Klein: Bei uns war es Passion, dieses Projekt zu starten, mutig ist es allerdings von den einzelnen Hotels, sich so zu spezialisieren. Viele Veggie-Hoteliers dachten lange, sie seien Einzelkämpfer, sie wussten nichts voneinander. Unsere Plattform möchte das Bewusstsein für dieses Hotel-Segment stärken. Und sie zeigt mit 600 Hotels ja ein

drucksvoll, wie groß das Angebot mittlerweile ist.

Veganer machen aber nach wie vor nur ein Prozent der Bevölkerung in Deutschland aus. Woher kommt die große Nachfrage?

Klein: Der Vegan-Trend wird auch von den Flexitariern angetrieben, also denjenigen,

die zwar nach wie vor Fleisch oder andere tierische Produkte essen, aber ihren Fleischkonsum reduzieren wollen und Alternativen suchen.

Sie haben noch eine weitere Plattform ins Leben gerufen, Vegan-Welcome.com. Was hat es damit auf sich?

Klein: Bei Vegan Welcome präsentieren wir vegan-freundliche Hotels im Drei- bis Fünf-Sterne-Bereich. Immer mehr Häuser der gehobenen Hotellerie registrieren, dass die Nachfrage nach veganen Speisen größer wird und schaffen deshalb ein entsprechendes Angebot. Gäste, die dorthin kommen, können darauf vertrauen, zu jeder Mahlzeit ein veganes Gericht zu finden und nicht nur auf Nachfrage irgendetwas Schnelles krenzuz zu bekommen. Dieses Konzept kommt vor allem auch bei Paaren oder Familien gut an, in denen nur ein Partner vegan lebt, die anderen aber konventionell. Da findet dann jeder etwas Passendes.

Welche Klientel spricht Ihr Angebot auf den beiden Plattformen an?

Klein: Das geht querbeet – der Trend, sich bewusster oder anders zu ernähren, zieht sich durch alle Bevölkerungsgruppen, und das spiegelt sich so auch bei uns wider.

Wo gibt es denn die meisten Veggie-Hotels?

Klein: Deutschland ist sehr stark vertreten, Großbritannien, die USA und vor allem Italien ziehen gerade enorm nach. In der Schweiz gibt es zwar nur wenige Veggie-Hotels. Allerdings gehören die reiselustigen und ernährungsbewussten Schweizer zu den eifrigsten Veggie-Hotels-Besuchern.

Weitere Informationen Eine umfangreiche Liste mit 600 Hotels, Pensionen und Gästehäusern mit vegetarischem/veganem Angebot in 65 Ländern weltweit gibt es online unter: www.veggie-hotels.de, www.vegan-welcome.com



Lage



Von ausgelacht zu ausgebucht

Text Stefanie Sapara Fotos Stefanie Sapara, Hotel Swiss

Raphael Lüthy hat mit seinem veganen Hotel Swiss in Kreuzlingen äußerst erfolgreich eine Nische besetzt

Faszinierend anders – mit diesen Worten ist der Hotelname untertitelt. Dabei wirkt im Hotel Swiss auf den ersten Blick alles recht konventionell. Ein hübsches sa-

nieretes Stadthotel, vier Sterne, mitten im beschaulichen Kreuzlingen in der Schweiz. Zu Fuß sind es gerade einmal zehn Minuten über die Grenze bis nach Konstanz – die Stadt, in der seit der Aufhebung des Mindestkurses von 1,20 Franken pro Euro nicht nur die Gastronomie, sondern auch der Einzelhandel floriert. Das Gegenbild zeigt sich auf Schweizer Seite: Gerade Städte und Gemeinden im Grenzgebiet haben mit Gastronomie, Hotellerie und Einzelhandel das Nachsehen.

„Hier in der Region Thurgau haben die Hotels im Schnitt noch eine Auslastung von 30 bis 35 Prozent“, erzählt Raphael Lüthy, Gourmetkoch und Inhaber des Hotels Swiss in Kreuzlingen. „Für ein wirtschaftliches Hotelkonzept braucht es aber mindestens 65 bis 70 Prozent.“ Die Folge: Viele Restaurants und Hotels schließen. Dennoch gibt es sie noch, die erfolgreichen Betriebe. „Aber es funktioniert nicht mit klassischer Karte“, weiß der erfolgreiche Unternehmer. Wer hier bestehen will, braucht ein besonderes Konzept – oder ein Nischenangebot.

Keine Moralkeule

Raphael Lüthy hat beides in einem gefunden. Der 31-Jährige ist nicht nur selbst seit vier Jahren Veganer und ernährt sich damit ausschließlich von tierfreien Produkten, sondern er hat auch sein Hotel zu einem rein veganen Betrieb gemacht. Keine Lederstühle, keine Daunenkissen. Und natürlich keine tierischen Produkte in der Küche. „Als wir das Hotel umgestellt haben, sind wir hier im konservativen Kreuzlingen nicht nur belächelt, sondern ausgelacht worden“, erinnert sich Lüthy. Zu unrecht, wie sich gezeigt hat.

Wer das kleine Hotel, das 18 Zimmer bietet, betritt, wird keinesfalls von der Moralkeule erschlagen. Tatsächlich gebe es sogar Gäste, die das vegane Konzept gar nicht wahrnehmen, erzählt Lüthy und wertet das als Bestätigung für eines seiner Anliegen: denjenigen, die der veganen Ernährung skeptisch gegenüberstehen, einen Eindruck zu vermitteln, wie gut eine Küche völlig ohne tierische Produkte funktionieren kann. „Wir wollen niemanden beeinflussen“, sagt der 31-Jährige. „Ich will einfach über ein positives Erlebnis zeigen, dass die vegane Küche nichts vermissen lässt.“

Nichts vermissen lässt in der Tat das fünfgängige Gourmet-Menü, das Lüthy und sein kleines Team jeden Freitag im hoteleigenen Restaurant servieren. Sogar aus München und Thun kommen die Gäste an diesem Abend angereist. Serviert wird zum Beispiel ein mediterraner Polenta-Turm mit Zucchini, Aubergine und Austernpilz, dazu gibt es eine Tomaten-Vinaigrette und Rucola. Die Vorspeise ist nicht nur geschmacklich ein Genuss – cremig die Polenta, frisch die Kräuter, perfekt abgeschmeckt die Vinaigrette – sie ist überaus kunstvoll drapiert und damit auch ein Augenschmaus. Skeptischer blickt man da vielleicht dem Zwischengang entgegen: Chili con Verdura mit neuen Kartoffeln, pikantem Ananas-Chutney und Avocado-creme. Veganes Chili? „Ja, aus Soja-Granulat“, verrät Lüthy. „Das wird in Rot-



Das Hotel Swiss in Kreuzlingen hat sich vor allem durch seine Küche einen Namen gemacht.

wein eingeweicht und dann praktisch genauso zubereitet wie Hackfleisch.“ Nicht wenige Gäste sind verblüfft, wie nahe die vegane Variante einem echten Chili con carne kommt. Tatsächlich wird gemutmaßt:

Das ist doch echtes Fleisch, oder? Nein, ist es nicht. Genauso wenig gibt es welches im Hauptgang, unter anderem mit Couscous und Quinoa-Kartoffel-Burger. Das Dessert – Mousse vom weißen Spargel, Erdbeersalat und Blutorangensorbet – erfreut wie die anderen Gänge sowohl Auge als auch Gaumen. Die Frage, ob ein Menü ohne Fisch, Fleisch, Milch und Co. schmackhaft sein und überhaupt satt machen kann, beantwortet man am Ende des Abends mit einem Ja.

Lüthy bekommt viel positives Feedback. Und wenn über das Geschmackserlebnis hinaus beim Gast noch die Erkenntnis reift, dass er mit veganer Ernährung Mensch, Tier und Natur etwas Gutes tut, freut er sich doppelt. „Ich finde es auch wichtig, das Image loszuwerden, Veganer seien total alternativ, außerdem schwach und unterernährt. Es gibt ein paar Grundregeln, die gibt es aber für konventionelle Ernährung genauso.“

Was aus einer persönlichen Leidenschaft heraus begann, ist für Lüthy zum erfolgreichen Geschäftsmodell geworden. Neben dem Hotel betreibt er das Unternehmen educhefs.ch, das Restaurants, Cateringfirmen oder Unternehmen, die Kantinen haben, darin berät, wie sie ihr Angebot um vegane Speisen erweitern können. „Das Angebot in der Gastronomie ist in dem Bereich noch sehr schlecht“, erzählt Lüthy. Aber



Tipps und Infos

Wer das Hotel Swiss (Hauptstraße 72, CH-Kreuzlingen) testen möchte, kann das zum Beispiel von Freitag auf Samstag mit dem Friday Night Special machen: Eine Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet, Willkommensdinner und veganem 5-Gang-Gourmet Dinner kostet im Einzelzimmer 175 Schweizer Franken, im Doppelzimmer pro Person 135 Franken. Weitere Infos unter Telefon 0041 716778040, www.hotelswiss.info

Kochbuch

Um die positiven Effekte der veganen Küche zu betonen, hat Raphael Lüthy gemeinsam mit dem Mediziner Dr. Ernst Walter Henrich das Kochbuch „Vegan gesund“ (Pro Vegan Shop, 304 Seiten, 29,95 Euro) geschrieben. „Es ist schlichtweg wichtig, sich abwechslungsreich zu ernähren. Das gilt aber für die konventionelle Ernährung genauso, auch da kann man viel falsch machen“, betont er. „Für mich ist es der größte Erfolg, wenn Menschen anfangen, bewusster zu leben.“

eben zunehmend gefragt. „Spaßeshalber habe ich deshalb irgendwann YouTube-Videos ins Netz gestellt und gezeigt, wie vegane Küche funktioniert.“ Innerhalb eines halben Jahres ist daraus ein florierendes Unternehmen geworden. „Wir werden überrannt, so groß ist die Nachfrage.“

Einfach neugierig

In sein Hotel kommen indes bei weitem nicht nur Veganer. Es sind Menschen, die sich für Ernährung interessieren, die weg wollen von Produkten aus der Massentierhaltung oder die schlichtweg neugierig sind. Ob Spargelmenü oder Sonntagsbrunch – Lüthy bietet neben Seminaren in seinem Hotel viele Genuss-Events an und lockt damit oft 160 Gäste in sein Restaurant. Viele könnten sich unter der veganen Küche überhaupt nichts vorstellen. „Wenn wir zum Beispiel einen Brunch anbieten, ist das eine ungezwungene Atmosphäre, da kann sich jeder vorsichtig herantasten. Und die Resonanz ist immer sehr gut“, freut sich Lüthy.

Aber auch schon das ganz normale Frühstück überzeugt. Vielleicht vermisst der eine oder andere eine Scheibe Wurst, ein Stück Käse. Vielleicht aber auch nicht. Denn die Auswahl ist auch so groß: verschiedene Brote und diverse Marmeladen, (Soja-)Joghurts, Müslis, Obst und Salate stehen auf dem Buffet. Sogar der Cappuccino mit Soja-Milchschaum schmeckt deutlich besser als erwartet. Es verwundert am Ende nicht, dass viele Besucher Stammgäste sind. Weil es hier einfach ein bisschen anders zugeht. Faszinierend anders.



Echt oder unecht? Das Chili wird aus Soja-Granulat gemacht.



Auch fürs Auge ein Genuss: Der mediterrane Polenta-Turm.



Raphael Lüthy hat mit seinem Konzept offenbar den Nerv der Zeit getroffen.