

Es geht auch ohne Deutsch

Der **Fachkräftemangel** zwingt manche Restaurants, Servicepersonal ohne Deutschkenntnisse einzustellen.

Englisch passt immer – davon sind viele Gastronominnen und Gastronomen überzeugt. Gerade in touristischen und urbanen Zentren machen Betriebe die Erfahrung, dass die meisten Gäste mit der Bedienung in der Weltsprache Englisch gut klarkommen. Allerdings ist es ratsam, vermeintlich fremdsprachige Personen nicht von vornherein in Englisch anzusprechen. Eventuell vergräbt das Team die Chance, mit einer anderen Sprache noch individueller auf Gäste eingehen zu können und damit ein emotionaleres Erlebnis zu schaffen. Möglicherweise versteht der Gast Deutsch oder sogar Schweizerdeutsch.

Für eine Anstellung ist Deutsch nicht zwingend

Restaurantfachleute lernen während ihrer Ausbildung in der Deutschschweiz eine Fremdsprache – je nach Kanton Französisch oder Englisch. Ausgebildetes Personal sollte also Gäste in mindestens zwei Sprachen

bedienen können. Doch in Zeiten des Fachkräftemangels müssen die Personalverantwortlichen auch auf Serviceangestellte mit weniger Sprachkenntnissen ausweichen. Deutschkenntnisse sind für eine Anstellung kein Muss-Kriterium. Dies geht aus einer Umfrage der htr hotelrevue unter mehreren Gastronomieunternehmen hervor. Allerdings geben die angefragten Betriebe an, dass sie das Personal bei ungenügenden Deutschkenntnissen in einen Sprachkurs schicken.

Übersetzungs-Apps helfen fremdsprachigen Gästen

In der Deutschschweiz sind viele Speisekarten mindestens auf Englisch, teilweise auch auf Französisch und Italienisch übersetzt. Dank der Digitalisierung kommen fremdsprachige Gäste zunehmend aber selbst mit deutschen Speisekarten zurecht. Vorausgesetzt, sie besitzen ein Smartphone und eine entsprechende Übersetzungs-App. **ua** [Seite 11](#)



Hotellkonzepte

Im «Five Zurich» feiern Gäste im Penthouse Club

Seite 6 bis 9

Pablo Tys



Das Gespräch

«Vegane Küche braucht bloss ein wenig Umdenken»

Für **Vegan-Pionierin** Lauren Wildbolz ist die Qualität der Zutaten entscheidend. Produkte, die Fleisch imitieren, braucht sie nicht – findet diese aber trotzdem gut.

Seite 17, 18 und 19

Pablo Tys

Die Nasa zu Gast am Branchentreff

Ex-Nasa-Direktor Thomas Zurbuchen spricht im Juni am Hospitality Summit.

Seite 3

Medienarbeit kann gelingen

Mit einzigartigen Geschichten ist der Auftritt in passenden Medien möglich.

Seite 4

Mehrwegpflicht in Deutschland

Kunden nutzen Mehrweggeschirr bei Take-away trotzdem selten. Die Schweizer Politik setzt auf Freiwilligkeit.

Seite 12

Les secrets d'un quatre mains

Les jeunes chefs étoilés Franck Pelux et Alexandre Baumard cuisinent autour de grands Saint-Emilion.

Page 14

Neue Energie am Tourismusforum

Entscheidungsträger aus der Bergbahn- und der Tourismusbranche trafen sich am 32. TFA in Grindelwald:

Seite 21 und 25

Snowfarming und Beschneigung

Winterdestinationen rüsten ihre Loipen trotz Klimaerwärmung weiter auf.

Seite 22 und 23

48 WEITERBILDUNGEN IM 2023.

Schmocker+

EDEL DANK STAHL

Ihr Fabrikant für **Gastronomie-Einrichtungen**

SCHMOCKER-AG.CH

HOTELWERK by BAUR

IDEENREICHE, MODERNE HOTELZIMMERDESIGNS

www.hotelwerk.eu

Gläser?

victor meyer

shop.victor-meyer.ch

BADAG embit

Alles für Ihr Bad...

DANK GRÖßER MENGE – KLEINER PREIS

Wir verkaufen Badezimmer

Einfach. Genial. Digital.

Key & Card

- Schliessanlagen
- Check-In Automation
- Zutrittsmanagement

www.key-card.com

Anzeige

Lauren Wildbolz will zu pflanzenbasierter Ernährung inspirieren – mit toleranter Haltung.

«Als Pionierin hat man es immer schwer»

Lauren Wildbolz gründete vor 15 Jahren das erste *vegane Restaurant* in Zürich. Heute will sie Fleischesser dazu bringen, sich pflanzlicher zu ernähren, und sie berät Köche, die veganes Kochen lernen wollen – oder müssen.

Text: Ueli Abt Bilder: Pablo Tys

Lauren Wildbolz weiss, wie man vor einer Kamera steht. Das kommt nicht von ungefähr. Sie ist die Tochter des Modells Sandra Wildbolz und des Modelfotografen Jost Wildbolz. Noch während des Kunst-Studiums gründete sie in Zürich das erste vegane Restaurant der Schweiz. Heute berät sie Betriebe zu pflanzenbasierter Ernährung und hält Vorträge zum Thema. Das Gespräch mit der htr hotelrevue findet im 25 hours Hotel in Zürich statt. Dieses bietet pflanzenbasierten Barfood an, den Lauren Wildbolz im Rahmen einer Kooperation für das Hotel kreiert hat.

Frau Wildbolz, in Ihren pflanzenbasierten Food-Kreationen verwenden Sie auch Trüffel. Um diese zu finden, braucht es Schweine oder Hunde. Ist das vegan?
Streng genommen sind Trüffel nicht vegan. Ich habe einmal mit einem Trüffelsammler geredet, der dazu Hunde einsetzt. Er sagt,

dass sie es liebten. Ich habe es ihm abgekauft. Recherchiert habe ich es allerdings nicht. (lacht) Dennoch habe ich mich bei meinem neuen 25-hours-Barfood und unserer selbst gemachten veganen Mayonnaise für ein Trüffelöl entschieden, das nur aromabasiert ist.

Tierwohl, Umwelt, eigene Gesundheit – dies sind in absteigender Reihenfolge die Gründe für Veganismus gemäss einer Umfrage von Statista von 2020. Worauf kommt es denn für Sie an?

Mit zwölf Jahren habe ich aus Empathie für die Tiere begonnen, auf Fleisch zu verzichten. Dies treibt mich bis heute an. Mit pflanzenbasierter Ernährung befasste ich mich nun schon seit 15 Jahren, und es wird mir bis heute nicht langweilig dabei. Meine Klientel sind die Fleischesser. Bei ihnen stehen Werte wie Genuss, Gesundheit, Ökologie im Vordergrund. Wenn ich meine Gerichte kreiere, dann geht es mir

Lesen Sie weiter auf Seite 18.

um Vielfalt, Opulenz. Meine Kreationen sollen farbenfroh und instagramtauglich, aber es braucht auch Tiefgang. So habe ich einmal ein «All in black»-Dinner entworfen. Ich wollte zum Ausdruck bringen, dass ich für die Lebensmittelindustrie schwarzsehe. Dafür habe ich grösstenteils Lebensmittel verwendet, die per se schwarz sind, und nur mit ganz wenig Aktivkohle gearbeitet.

Zwischen pflanzenbasiert und vegan gibt es ja eine Bedeutungsnuance. Sie bevorzugen pflanzenbasiert. Wieso? Man ist dann ein wenig freier. Einige Sorten von Feigen werden durch eine bestimmte Wespenart bestäubt. Das Tier stirbt dabei in der Blüte und wird dort resorbiert. Die Feige ist somit pflanzenbasiert, aber nicht vegan. Hier im Hotel 25 hours, wo wir uns fürs Interview befinden, sitzen wir auf Ledersesseln. Bei einem konsequent veganen Lebensstil wären Ledermöbel ein No-Go. Ich persönlich pflege einen veganen Lebensstil. Ich kaufe Lederprodukte, Möbel und Schuhe nur Secondhand. Aber es liegt mir fern, bei meiner Arbeit mit Food daraus eine Religion zu machen. Im Gegenteil möchte ich gerade die Fleischesser ansprechen und sie zu einer vermehrt pflanzenbasierten Ernährung inspirieren, dies mit einer toleranten Haltung. Ich möchte aufzeigen, wie vielfältig die pflanzliche Kulinarik ist. Dies tue ich auch bei meinen Schulungen für Köche.

Was beschäftigt diese am meisten? Oft schickt das Management sämtliche Chefköche aus den Betrieben des Unternehmens zu mir. Manchmal sind es alteingesessene Berufsleute, die mehr oder weniger freiwillig mit der Haltung kommen: Wir haben uns schon auf vegetarisch eingelassen, diesen Vegan-Käse machen wir jetzt nicht auch noch mit. Meine Aufgabe besteht darin, den Knopf zu lösen, wie ich dem sage. Ich vermittele den Köchen, dass sie bereits alle Skills mitbringen und dass es lediglich ein wenig Umdenken benötigt – und Produktkenntnisse.

Welche Rolle spielen die Produkte? Ich vermittele, dass deren Qualität eine grosse Rolle spielt, und ich zeige den Köchen, welche guten Produkte es gibt. Beispielsweise Seitan, ein Lebensmittel aus Getreideiweiss mit fleischähnlicher Konsistenz. Wenn ich einen gummierten Seitan verwende statt eines luftigen, würzigen Dinkelprodukts, wertet das mein gesamtes Gericht ab. Ich hatte dazu ein Erlebnis in einem renommierten Zürcher Restaurant. Auf der Karte war ein veganes Stroganoff, das habe ich bestellt. Ich habe herausgeschmeckt, dass sie einen gummierten Seitan von einem bestimmten Hersteller verwenden. Und der Rahm schmeckte nach Sojabohnen. Hätte man diese beiden Produkte durch hochwertigere ersetzt, wäre es ein perfektes, schönes veganes Gericht gewesen. Das Erlebnis hat mich drei Tage lang beschäftigt. Denn angenommen, ein Fleischesser gibt einmal in diesem guten Restaurant einem veganen Gericht eine Chance, wird er sich sagen: «Ich hab ja gewusst, dass vegane Küche beschissen ist.» Er wird nicht dem Koch die Schuld geben.

Was raten Sie Betrieben, die nicht komplett auf vegan umstellen wollen? Das ist der Normalfall. Ich habe zwar schon im Rahmen einer Kooperation das ehemalige «Maison Blunt» in Zürich komplett veganisiert. Die meisten Köche, die zu mir kommen, sagen aber: «Wir müssen etwas Veganes anbieten.» Ich vermittele ihnen, dass sie das nicht zusätzlich zum Vegi-Gericht tun müssen. Denn der Vegetarier, die Vegetarierin freut sich über ein kreatives veganes Gericht. Es muss nicht immer Spiegelei sein und ein Stück Käse dazu oder Pasta.

Sondern? Ich empfehle insbesondere, authentisch zu sein. Es muss nicht ein Rohkoststeller sein, wenn das Lokal sonst Schweizer Küche anbietet. Dann passt vielleicht ein veganes Zürgeschneitzeltes besser. Wenn das Restaurant auch sonst viel mit Frischem kocht, passt auch etwas Kreatives aus Gemüse. Ich ermutige Betriebe, den Gästen eine Horizont-erweiterung zu bieten. Die Gäste sollen



Zur Person

Erfolgreich dank Unternehmergeist

Lauren Wildbolz (42) studierte noch an der Schule für Gestaltung in Zürich, als sie 2010 das «Vegan Kitchen and Bakery» als erstes veganes Restaurant in der Schweiz gründete. Das Restaurant verkaufte sie ein Jahr später an Soyana, ein Unternehmen, das vegane Produkte herstellt.

Im Studium engagierte sie sich unter anderem mit Kunstaktionen gegen Food-Waste. Mit ihrem Unternehmen Future Cuisine betreibt sie ein Catering, berät Köche und Unternehmen und hält Vorträge zu pflanzenbasierter und veganer Lebensweise. Wildbolz hat ein veganes Patisserie-Angebot mit dem Namen Kubo extra für Restaurants entwickelt und ist Autorin mehrerer Kochbücher. Sie lebt mit ihrem Lebensgefährten und der neunjährigen Tochter in Zürich Enge. Jeden Tag schwimmt sie 45 Minuten im Kraulstil im Hallenbad, besitzt kein Auto und fährt immer mit dem Lastenrad, einem Christiania-Bike – auch bei Regen oder Schnee. **ua**

«Die Chefköche kommen zu mir mit der Haltung: Diesen Vegan-Käse machen wir jetzt nicht auch noch mit.»

entdecken können, wie gut pflanzliche Alternativen schmecken. Es ist ein hohes Ziel, aber es ist schön, wenn es gelingt, dass Konsumenten sagen: «Der Rüeblilachs schmeckt so gut, dass ich auf herkömmlichen Lachs verzichten kann.»

Ihnen ist zudem Conscious Eating and Drinking – achtsames Essen und Trinken – wichtig. Was bedeutet Ihnen persönlich dieser Trend?

Ich trinke seit zwei Jahren keinen Alkohol mehr. Früher habe ich ausschliesslich guten Champagner getrunken. Die Idee war, mich auf ein Gebiet zu beschränken, um mich darin zu spezialisieren. In der Branche sehe ich Alkohol, aber auch aufputschende Drogen als grosses Problem. Die Arbeit ist streng, viele nehmen etwas, um es durchzustehen. Früher haben wir bei Caterings hinter den Kulissen jeweils ein Glas guten Champagner getrunken, um uns für den Einsatz in Schwung zu bringen. Aber auch die Konsumenten trinken zu viel.

Ist das so?

Wenn ich abends meinen Co-Working-Space verlasse, fällt mir manchmal auf, dass manche schon an einem Montag um 17 Uhr beim Bier oder einem Glas Wein sitzen. Dabei ist Alkohol eigentlich ein Depressivum. Ich selbst habe jeweils nach drei oder vier Gläsern gemerkt, dass meine Stimmung kippt. Ich denke, dass Conscious Eating and Drinking ein grosser Trend wird und wir uns in Richtung Sober Society bewegen. Studien zeigen bereits, dass der Alkoholkonsum etwas zurückgeht.

Mittlerweile gibt es zum Alkohol gute Alternativen.

Bislang landete man oftmals bei den Mocktails, bei Orangensaft oder Coca-Cola, also bei Getränken mit viel Zucker. Inzwischen haben aber alkoholfreie Weine einen riesigen Sprung nach vorne gemacht. Es gibt inzwischen einen sehr guten Schaumwein von Kolonne Null. Die Firma produziert in Berlin, ich

promote sie auf informeller Basis. Es ist wichtig, dass die Hersteller mit guten Winzern zusammenarbeiten, denn die Qualität des Ausgangsprodukts muss stimmen. Noch gelingt es allerdings nicht so gut, einen alkoholfreien Rotwein herzustellen. Ich kenne die technischen Probleme. Der Prozess führt dazu, dass das Ölig-Schwere des Weinaromas verloren geht. Aber ich denke, dass sich das in den nächsten Jahren ändern wird.

Vor 15 Jahren gehörten Sie in Zürich zu den Veganismus-Pionieren. Was hat Sie damals am meisten herausgefordert?

Die Vermittlung. Damals haben viele das Wort nicht einmal gekannt. Manche sagten: Dann kann man ja gar nichts mehr essen. Wenn dem so wäre, würde ich wohl eher Lichtnahrung anbieten! (lacht) Damals hiess es oftmals, es gebe ja auch das gute, nachhaltige Fleisch. Inzwischen ist die Offenheit viel grösser. Viele Produkte gab es damals noch nicht in Gastronom, man musste sie im Bioladen oder beim Biopartner bestellen. Das ändert sich nun aber rasant. Die Firma Veganz bringt demnächst eine komplette vegane Gastrolinie für die Gastrobranche heraus, Stangenei inklusive. Den Eischnee-Ersatz Aquafaba gibt es heute im Tetrapak bei Transgourmet. Als Pionierin hat man es immer schwer. Man bereitet den Boden für viele, die einem folgen. Für mich ist es gut gelaufen, ich bin zufrieden.

Das Bundesgericht soll klären, ob pflanzliche Ersatzprodukte, die deklarieren, welche Art von Fleisch sie simulieren, irreführend sind. Was halten Sie von dem Thema?

Die Schweiz hinkt in dieser Debatte ziemlich hinterher. In Deutschland hat man das schon rauf und runter verhandelt. Ich würde sagen, es kommt auf das Produkt an. Für mich ist die Bezeichnung vegane Wurst schon per se falsch. Ursprünglich ist die Hülle einer Wurst ein Darm, es steckt also Gewalt



«Viele Produkte gab es damals noch nicht in Gastrom.» Lauren Wildbolz im Gespräch im 25 hours Hotel an der Zürcher Langstrasse.

darin, weil er von einem Lebewesen stammt. Der Ursprung der vegetarischen und veganen Lebensweise folgt der Idee, gewaltfrei zu leben. Anders als bei einer Wurst ist es mit veganem Käse: Dieser entsteht in einem Fermentierungsprozess und steht somit nicht im Widerspruch zur Grundidee der Gewaltlosigkeit.

Was halten Sie generell von Produkten, die Fleisch simulieren?

Für mich haben diese Produkte auf alle Fälle ihre Berechtigung. Die Ursprünge der veganen Küche liegen in den buddhistischen Klöstern. Die Mönche legten in ihrer Jugend ein Gelübde ab. Sie hatten ein Verlangen nach Fleisch. Also machten sie sich auf die Suche nach pflanzlichen Alternativen. So entstanden unter anderem Tofu und Seitan. Sie ahmten also ebenfalls etwas nach. Ich selbst lebe seit Jahren ohne Fleisch und habe Freude an einem Linseneintopf. Ich brauche keine Ersatzprodukte. Aber sie werden uns helfen, weniger Fleisch zu essen. Wenn etwas gleich gut schmeckt, gesünder ist und nachhaltiger: Wie kann man da noch Nein sagen?

Wie ergiebig sind eigentlich die traditionellen Küchen zum Beispiel im Mittelmeerraum und aus Indien, was pflanzenbasierter Ernährung betrifft?

Zu diesem Thema gibt es einige Kochbücher. Viele traditionelle Küchen waren schon immer stark vegan geprägt, so wie die nordafrikanischen Gerichte Taboulé oder Baba Ghanoush. Wenn man sich in Asien die Fisch- und Austernsauce wegdenkt, sind viele Gerichte ebenfalls pflanzenbasiert. In Israel gibt es vegane Ernährung zu Fastenzeiten. Aber auch die Cucina povera ist pflanzenbasiert. Die Menschen wussten intuitiv, dass durch eine geschickte Kombination von Lebensmitteln der Körper das pflanzliche Eiweiss besser aufnehmen kann, zum Beispiel Kartoffeln und Bohnen, Hummus und Pitabrot, Linsendal und Reis. Das funktioniert sogar zeitlich verzögert, so zum Beispiel, wenn man

zum Frühstück Porridge isst und am Mittag ein Bohnengericht.

«Als Pionierin bereitet man den Boden für sehr viele, die einem folgen. Für mich ist es gut gelaufen, ich bin zufrieden.»

zum Frühstück Porridge isst und am Mittag ein Bohnengericht.

Wo liegt aus Ihrer Sicht der Grund für die hohen Preise von pflanzenbasierten Produkten?

Dies wird sich rasch ändern. Zum einen wird es grössere Einheiten geben. Seitan gibt es inzwischen schon im 5-Kilo-Pack speziell für die Gastrobranche. Zum anderen sind die Produkte zurzeit nur relativ gesehen teuer. Ein Beispiel ist die Hafermilch: Diese ist im Vergleich zur subventionierten herkömmlichen Milch teurer. Ich gehe aber davon aus, dass die Hafermilch bald zum selben Preis erhältlich sein wird wie Kuhmilch.

Laut Statistik ist es immer noch eine verschwindend kleine Minderheit, die sich als konsequent vegan bezeichnet. Und doch ist das Thema sehr präsent. Sobald mehr vegane Produkte auf den Markt kommen, wird es auch mehr Veganerinnen und Veganer geben. Die Industrie hat gemerkt, dass pflanzliche Produkte viel günstiger in der Herstellung sind. Ich bin nicht auf einer Mission. Doch ich bin überzeugt, dass wir öfter pflanzenbasierte Nahrung essen sollten. In einer meiner Präsentationen bringe ich es mit «Back to the Sonntagsbraten» auf den Punkt. Kompletter Verzicht muss nicht für jeden das Ziel sein.

Wie sehen Sie die unmittelbare Zukunft der pflanzenbasierten Ernährung?

Das Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft. Die Kreativität stösst bei Weitem noch nicht an ihre Grenzen. Es gibt so viele Getreidearten, Nüsse, Samen, eigentlich brauchte es gar kein Planted. Die Industrie bietet mittlerweile bereits viele vegane Convenience-Produkte an. Man muss sich bewusst sein, dass vegan nicht automatisch gesund heisst. Chips und Bier sind auch vegan. Doch die veganen Convenience-Produkte der Industrie darf man nicht mit der veganen Küche gleichsetzen. Das ist nur ein kleiner Teil davon. Besser ist es, frisch zu kochen.

Wie sehen Sie die unmittelbare Zukunft der pflanzenbasierten Ernährung?

Das Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft. Die Kreativität stösst bei Weitem noch nicht an ihre Grenzen. Es gibt so viele Getreidearten, Nüsse, Samen, eigentlich brauchte es gar kein Planted. Die Industrie bietet mittlerweile bereits viele vegane Convenience-Produkte an. Man muss sich bewusst sein, dass vegan nicht automatisch gesund heisst. Chips und Bier sind auch vegan. Doch die veganen Convenience-Produkte der Industrie darf man nicht mit der veganen Küche gleichsetzen. Das ist nur ein kleiner Teil davon. Besser ist es, frisch zu kochen.

Ersatzprodukte

Tofu, Seitan und Tempeh: Ersatz für Fleisch hat Tradition

Pflanzliche Alternativen für Fleisch und andere tierische Lebensmittel sind keine Erfindung der jüngsten Zeit.

Die früheste schriftliche Quelle für **Tofu** stammt aus dem Jahr 965 nach Christus. Unklar ist, ob sich die Technik zur Herstellung des Sojabohnenquarks in China entwickelte oder ob die Chinesen diese von den Mongolen übernahmen. Tofu entsteht durch die Gerinnung der Eiweissbestandteile von Sojamilch. In den traditionellen Küchen Chinas, Japans und Koreas existieren viele verschiedene Tofuarten wie Seiden-, eingelegerter oder gefrorener Tofu. Auch diverse Süssspeisen auf der Basis von Tofu sind bekannt.

Seitan besteht aus Weizenmehl und Wasser. Der Teig wird durch Kneten unter Wasser ausgewaschen, was ihm einen Grossteil der Stärke entzieht. Zurück bleibt eine zähe, glutenreiche Masse. Die fleischartige Konsistenz und seinen Geschmack erhält Seitan durch Kochen oder Dampfgaren in einer Marinade, etwa aus Sojasauce, Algen und Gewürzen. Der japanische Makrobiotik-Lehrer Georges Ohnawa entwickelte Seitan 1962. Ab Ende der 60er-Jahre wurde das Produkt im Westen bekannt.

Tempeh stammt aus Indonesien und besteht aus ganzen Sojabohnen, die mit Schimmelpilzkulturen versetzt werden. In Indonesien steht der Bevölkerung mit Tempeh eine günstige Eiweissquelle zur Verfügung. In Städten bieten Gar-küchen frittiertes Tempeh in einer Vielzahl von Variationen an.

Beim Kochen von Kichererbsen, Bohnen und anderen Hülsenfrüchten entsteht **Aquafaba**. Das dickflüssige Kochwasser enthält Proteine sowie gelierte Stärke. Aquafaba eignet sich als Eischnee-Ersatz. Man kann es backen und daraus vegane Macarons oder Meringues herstellen.

Fleischersatz im Grosshandel

Der vegane Onlineshop **Mr. Vegan** aus Freienbach SZ listet in der Kategorie «Tofu, Seitan & Tempeh» über 70 Produkte auf – vom Alpenkräutertofu bis zum Bio-Seitan-Burger.

Bei **Transgourmet** gibt es Seitan in Stücken zu vier Kilogramm, Tofu in Einheiten von 250 Gramm bis zu einem Kilogramm. Beliebt bei den Kunden des Transgourmet-Webshops wie auch der Prodega-Märkte sind laut Transgourmet vegane Burger, Bratwürste, Vuna, Filet-Poulet, Schnitzel, Crème fraiche und Frischkäse.

Vegusto aus Engnach TG gewährt Gastronomiebetrieben je nach Abnahmemenge mindestens 15 Prozent Rabatt. Laut Vegusto-Inhaber Andreas Läufer bestellen Gastronomen häufig pflanzenbasierte Schnitzel, vegane Würste sowie Mozzarellaersatz für Pizzas.

Das Schweizer Start-up **Planted Foods** aus Kempththal ZH produziert Fleischersatzprodukte aus Gelberbsen. Gemäss Vicky Kummer von Planted Foods sind bei Gastronominnen und Gastronomen Planted Chicken und Planted Pulled in den Varianten ohne Marinade die am meisten nachgefragten Produkte. Planted Foods liefert in einer Kartonbox mit vier 2-Kilo-Portionen und vertreibt diese über Distributionspartner wie Pistor, Saviva, Bianco und Bola. **ua**



«Scrambled Tofu» statt Rührei – es gibt viele vegane Menüvariationen.