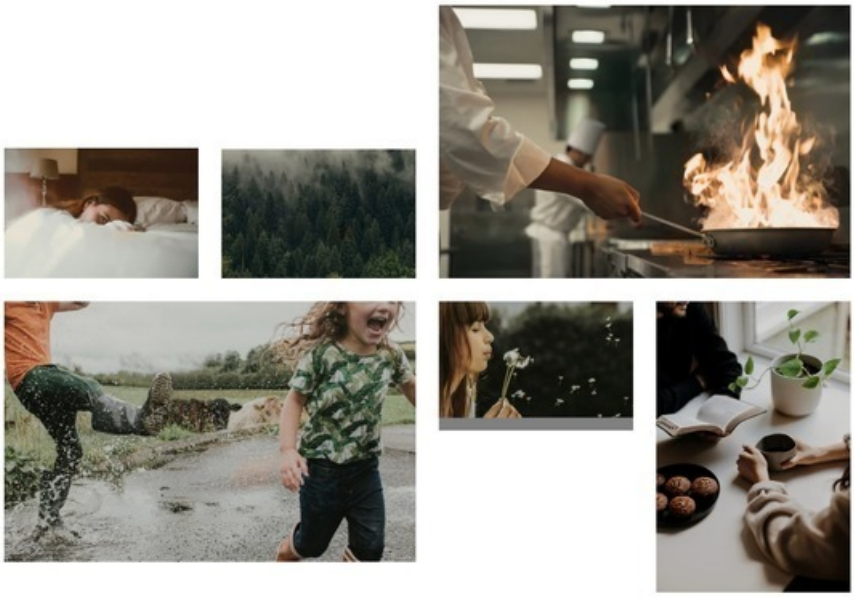
29.09.2022 – 14:55 Uhr

Die Responsible Hotels of Switzerland engagieren sich am Weltvegetariertag



Die Responsible Hotels of Switzerland: vegetarisch, nachhaltig, kreativ

IN DEN KÜCHEN DER NACHHALTIGEN HOTELS FINDET EIN WANDEL STATT

Zürich, 29. September 2022 – **Der 1. Oktober 2022 ist offizieller Weltvegetariertag. Im Rahmen des Swisstainable Veggie Day bieten die Hotelbetriebe der Responsible Hotels of Switzerland vielseitige und kreative vegetarische Gerichte an und sensibilisieren die Gäste für die fleischlose Küche. Dass ein verantwortungsbewusster Umgang mit Nahrung ein wichtiger Bestandteil vom «New Normal» ist und dass es dafür ein Umdenken und auch Mut benötigt, beweisen die Responsible Hotels of Switzerland das ganze Jahr hindurch.**

Die Hotelkooperation Responsible Hotels of Switzerland vereint Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Eine Teilnahme am Swisstainable Veggie Day von Schweiz Tourismus ist für die Geschäftsführerin der Vereinigung, Chantal Cartier, daher selbstverständlich: «Die Restaurants der Hotelkooperation bieten bereits diverse vegetarische Angebote an, viele Betriebe haben nun eigens für den Weltvegetariertag neue Kreationen ausgetüftelt und bieten etwa ihre Signature Dishes als Veggie-Version an». Doch es zählt nicht nur der kurzfristige Effekt. «Unser Ziel ist es, Gästen und auch Hotelbetrieben aufzuzeigen, dass eine fleischlose Küche nicht nur immer gefragter ist, sondern auch langfristig Einfluss auf die Umwelt hat». Dies unterstreicht eine Studie der ETH Zürich: Wenn die ganze Schweiz einen Veggie Day pro Woche einlegen würde, könnten in einem Jahr so viel Treibhausgasemissionen eingespart werden, wie ein Auto über 3,7 Mrd. km emittiert – das sind 90'000 Erdumrundungen! Für Chantal Cartier gehört der nachhaltige Umgang in der Küche bereits zum «New Normal» – wohin die Reise geht, sei allerdings schwer abzuschätzen: «Beim letzten Erfahrungsaustausch prognostizierten unsere Hotelbetriebe, dass in absehbarer Zeit die Hälfte der Mahlzeiten vegetarisch bestellt werden könnten».

DIE MENÜGESTALTUNG BEEINFLUSST DAS BESTELLVERHALTEN

Dass dieses Ziel von 50% vegetarischen Gerichten keine Utopie ist, beweist die Militärkantine in St. Gallen. Bereits heute sind 48% der servierten Gerichte vegetarisch – dem gegenüber stehen 48% Fleisch- und 4% Fischmenüs. Gemäss Anna Tayler, Betreiberin des Hotels, ist dafür die Menügestaltung zentral: «Unser Angebot zeigt den Gästen auf, dass es auch ohne Fleisch geht. Wir sind bestrebt, unsere Karte so aufzubauen, dass sie in sich schon ausgewogen ist». Das Restaurant musste dafür aber auch die Zusammensetzung der Gerichte überdenken. «Ein vielseitiges vegetarisches Menü ist für unsere Köchinnen und Köche mit einem Mehraufwand verbunden, es setzt Kreativität voraus, damit die Beilage zum Star wird», so Tayler.

VEGETARISCHE KÜCHE VERSCHLIESST KEINE TÜREN – SONDERN ÖFFNET NEUE

Verschiedene Restaurants der Responsible Hotels of Switzerland bieten ganzjährig eine ausschliesslich vegetarische Küche an. Etwa das Riders Restaurant im Riders Hotel Laax hat sich vor vier Jahren dazu entschieden, diesen Weg einzuschlagen. Gemäss General Manager Roger Heid gab es anfänglich Bedenken, dass sich Gäste wegen der fleischlosen Küche ausgeschlossen fühlen. «Diese haben sich aber schnell gelegt», so Heid. Und weiter: «Die experimentierfreudige Küche beweist, dass man auch bei mehreren Gängen kein Fleisch vermisst. Wir bedienen ganz viele Stamm- und Hotelgäste, die keine Vegetarier sind, und die bei uns eine neue Vielfalt des fleischlosen Konsums kennen und schätzen lernen».

DIE NACHHALTIGE KÜCHE IST MEHR ALS NUR VEGETARISCH

Das Bazaar im CERVO Mountain Resort in Zermatt ist ein vegetarisches Restaurant, doch auch in den anderen Restaurants des Zermatter Resorts, welche Fleisch servieren, wird Nachhaltigkeit grossgeschrieben. Denn dass für eine nachhaltige Küche nicht nur der Verzicht auf Fleisch matchentscheidend ist, scheint für Markus Kössler, F&B Manager des Hotelbetriebes, klar: «Zwar hat Fleisch einen höheren CO2-Fussabdruck und ist bei der industriellen Herstellung ethisch sehr fragwürdig. Aber auch bei Obst und Gemüse, welches aus Monokulturen angepflanzt wird, werden Wälder und Lebensräume zerstört. Auch Herbizide und Pestizide sind ein Problem». Aus diesem Grund sei eine lokale und vor allem saisonale Ernährung sehr wichtig. Wenn dabei noch auf eine hohe Biodiversität geachtet werde, sei das optimal. Sein Tipp an die Gäste: «Schauen Sie bei den Speisekarten auf die Herkunftsbezeichnung. Und fragen Sie sich, ob es immer Avocados, Goji-Beeren und die exotischen Mangos sein müssen, oder ob der Apfel doch nicht besser schmeckt».

VEGETARISCHE GAUMENFREUDEN ZUM NACHLESEN

Auf der Website der Responsible Hotels of Switzerland ist eine Auswahl der vegetarischen Gerichte aufgeschaltet, die in den Hotels am Weltvegetariertag serviert werden. Zur Inspiration, zum Nachkochen, oder zur Anregung für einen Resturantbesuch.

ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND
Die Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» vereinigt die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Unsere Mitglieder sind eigenständige, charakterstarke Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Derzeit umfasst die Kooperation 31 Mitgliederhotels aus der ganzen Schweiz. Unsere Gäste sind so anspruchsvoll wie wir selbst – sie wollen herzerfrischend, entbehrungsfrei und verantwortungsbewusst geniessen. Wir wollen Gästen mit hohem Anspruch an verantwortungsvolles Reisen eine Lösung bieten. Die Responsible Hotels of Switzerland sind die nachhaltigen Schweizer Hotels.
www.responsiblehotels.ch

MEDIENKONTAKT
Responsible Hotels of Switzerland
Michael Müller
+41 79 795 59 39
media@responsiblehotels.ch

Medieninhalte

Roger Heid, General Manager Riders Hotel Laax

Markus Kössler, F&B Manager CERVO Mountain Resort

Chantal Cartier, Geschäftsführerin Responsible Hotels of Switzerland

Riders Hotel Laax

Militärkantine St. Gallen

CERVO Mountain Resort Zermatt

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100088995/100895781 abgerufen werden.