



Zwischen Entrecôte und Broccoli – ein Koch auf veganem Kreuzzug

Beitrag

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Speisen steigt stetig, auch in der gehobenen Gastronomie. Um ein klareres Gefühl für die Ausgewogenheit der Speisen zu bekommen, sich besser in die vegane Ernährungsphilosophie hineinversetzen zu können und somit noch kreativere pflanzliche Speisen auf die Karte des Sofitel Munich Bayerpost zu zaubern, startete Executive Sous Chef Steve Uhlig einen gewagten Selbstversuch. Seit Februar 2019 ernährt sich der passionierte Fleisch-Esser ausschließlich vegan – mit überraschenden Erkenntnissen.

Vegane Gerichte sind schon lange heraus aus der Öko-Ecke und haben Einzug in der gehobenen Gastronomie gehalten: sie sind zeitgemäß. Dementsprechend ist auch das Sofitel Munich Bayerpost bestrebt, sein Angebot an Speisen ohne tierische Inhaltsstoffe zu erweitern und hat im vergangenen Jahr seine Mitarbeiter auf diesem Gebiet verstärkt geschult. Mit reiner Theorie gibt sich das engagierte Küchenteam des Luxushotels jedoch nicht zufrieden – und greift zu außergewöhnlichen Maßnahmen. So traf Executive Sous Chef Steve Uhlig, seit fünf Jahren im Sofitel Munich Bayerpost tätig, Anfang 2019 eine radikale Entscheidung: Um die Wünsche und Geschmäcker von Veganern besser verstehen zu können, startete der engagierte Koch kurzerhand einen Selbstversuch und ernährt sich seitdem ausschließlich pflanzlich.

„Um gut zu kochen reicht nicht die graue Theorie. Kochen ist Handwerk und Gefühl. Ich will mich in die Menschen hineinversetzen, die entschieden haben, sich rein vegan zu ernähren, möchte ihren Geschmack kennen lernen und ihre kulinarischen Wünsche verstehen“, so der unkonventionelle Koch. Von einem Tag auf den anderen auf vegane Küche umzustellen ist allerdings nicht ohne weiteres möglich, musste Uhlig erfahren. Den Grundstock an Zutaten in der gewünschten Qualität zu beschaffen ist eine Herausforderung, da die etablierten Händler darauf oft nicht eingestellt sind. Die entsprechenden Zutaten können häufig nur direkt von spezialisierten Bio-Anbietern geordert werden.

Uhligs Erkenntnisse fließen direkt in das Angebot des Sofitel Munich Bayerpost ein, die Karte wurde bereits um zahlreiche vegane Speisen erweitert. So bietet beispielsweise das Frühstücksbuffet mehrere rein pflanzliche Aufstriche. Tagungsgästen stehen täglich eine vegane „Energy Bowl of the Day“, ein rein veganes Hauptgericht und meist auch ein Dessert ohne tierische Inhaltsstoffe zur Auswahl. Außerdem wird das Küchenteam dahingehend geschult, aus Bestandteilen der bestehenden



Karte neue kreative Gerichte zu kreieren. Und Uhlig schweben noch weitere pflanzliche Kreationen vor: so wird beispielsweise ein fleischloses Tatar demnächst Eingang in die Karte finden. Zwar wird das Sofitel Munich Bayerpost weiterhin die ganze Bandbreite kulinarischer Köstlichkeiten repräsentieren, Gäste dürfen sich jedoch auch in Zukunft immer wieder auf rein pflanzliche Rezept-Highlights freuen.

Weitere Informationen und Buchungen unter www.sofitel-munich.com sowie www.accorhotels.com.

Über das Sofitel Munich Bayerpost

Im Herzen von München gelegen, vereint das Sofitel Munich Bayerpost die reizvolle Ausstrahlung eines historischen Gebäudes mit modernster Innenarchitektur. Hinter der wilhelminischen Fassade des ehemaligen königlich-bayerischen Postamtes beeindruckt 339 elegante Zimmer, 57 Suiten und 20 Tagungsräume mit französischer „art de vivre“. Kulinarisch verwöhnt das Fünf-Sterne-Superior-Hotel in der DÉLICE La Brasserie mit moderner Brasserie Cuisine, sowie stilvollen Cocktails in der eleganten ISArBAR.

Über Sofitel

Sofitel Hotels & Resorts versteht sich als Botschafter des französischen Lebensgefühls, der Kultur und des Stilbewusstseins Frankreichs in der Welt. So ist die 1964 gegründete Marke die erste internationale Luxushotelmarke mit Ursprung in Frankreich und verfügt heute über mehr als 120 elegante und unverwechselbare Hotels in einigen der begehrtesten Destinationen weltweit. Typisch für Sofitel ist ein feiner und zurückhaltender Sinn für modernen Luxus, stets ergänzt um einen Hauch französischer Dekadenz und lokale Besonderheiten. Zum Portfolio von Sofitel zählen bemerkenswerte Hotels wie das Sofitel Paris Le Faubourg, das Sofitel London St James, das Sofitel Munich Bayerpost, das Sofitel Rio de Janeiro Ipanema, das Sofitel Washington DC Lafayette Square, das Sofitel Sydney Darling Harbour und das Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.

Sofitel ist Teil von Accor, einer weltweit führenden Unternehmensgruppe für Augmented Hospitality, die einzigartige und besondere Erlebnisse in 4.800 Hotels, Resorts und Apartmentanlagen in 100 Ländern bietet.

Text und Fotos: Sofitel Munich Bayerpost



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Essen
2. München-Oberbayern