Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

27.09. 2018

Vegan um die Welt: von der Schweiz auf die Malediven

Von PPS



Bild Rechte
© Valsana Hotel & Appartements

(Darmstadt)(PPS) Immer mehr Menschen verzichten auf tierische Produkte, sei es bei der Ernährung, bei der Kleidung oder bei Möbel. Die Beweggründe sind ganz individuell, aus nachhaltiger Sicht jedoch besticht ganz besonders, dass pflanzenbasierte Ernährung deutlich umweltfreundlicher und ressourcenschonender ist als tierische Ernährung. Tierhaltung verursacht mehr Treibhausgase und verbraucht mehr Ressourcen als der Anbau von Obst und Gemüse. Ein Beispiel zeigt, dass die Erzeugung von 1 kg Tofu 925 Liter Wasser benötigt, während für 1 kg Rindfleisch hingegen 15.415 Liter verbraucht werden. Außerdem werden regelmäßig Waldgebiete abgeholzt, – besonders im klimarelevanten Regenwald – um neue Weideflächen zu schaffen. Auch in einigen Green Pearls® Partnerhotels ist die vegane Küche daher längst angekommen. Von der Schweiz bis auf die Malediven zeigen diese sieben Hotels wie bunt Grünzeug sein kann.

Alle Gaumen verzückt: Valsana Hotel & Appartements

Im Schweizer Valsana Hotel & Appartements werden Gäste verschiedenster Ernährungsweisen glücklich. Rein vegan ist die Küche des Hotel-Restaurants Twist nicht, aber das Restaurant beschreibt sich selbst als zeitbewusst, vielseitig und gesund. So findet man eine vegane Option für jeden Gang, die aber mit Sicherheit nicht nur Veganer anspricht. Jedes Gericht kombiniert einen Hauch Extravaganz mit regionalen Alpenklassikern: Tofu mit Pinienkernen und Bergkräutern, Zucchini-Zoodles mit buntem Wurzelgemüse oder hausgemachtes Brombeer-Lavendel Sorbet.

Ganzheitlich, Slow, Vegan: HUBERTUS Alpin Lodge & Spa

Im Allgäu erwartet man vermutlich vorwiegend regionale Speisen wie Speck und Käsespätzle, doch die HUBERTUS Alpin Lodge & Spa bietet neben klassischen Gerichten viele vegane Variationen an. Im ayurvedischen Wellness-Hotel herrscht der Grundsatz „Nachhaltig ernähren, denn das Gewissen isst mit“. Die Ernährung hat hier generell eine große Bedeutung, von der Herkunft der Lebensmittel bis zur Auswirkung auf die Gesundheit. So werden in verschiedenen Restaurantstuben, wie der Kristallstube, regionale Zutaten als bunte Slow Food Varianten und vegane Kreationen serviert.

Ganzheitlich vegan: i pini und La Vimea

Hier schlagen die Herzen ganzheitlicher Veganer höher: Die beiden Hotels i pini und LA VIMEA sind von der Wandfarbe bis zum Bettbezug vegan. Als erstes komplett veganes Hotel Italiens ist das LA VIMEA in Südtirol Vorreiter. Die Zutaten sind zudem allesamt regional und saisonal. Für den besonderen Genuss empfiehlt sich die Bio-Agrivilla i pini in der Toskana. Im biodynamischen Hotelgarten wachsen je nach Saison neben einheimischem Obst und Gemüse auch italienische Kräuter und alte Sorten auf lebendem Boden. Auch selbstgemachten, veganen Bio-Wein findet man hier. Obendrein werden auch Kochkurse mit Chefkoch Mauro angeboten, der spielerisch zum Selbstkochen der pflanzenbasierten Gerichte inspiriert.

Veganes Festival auf Phuket: Keemala

Während der zehntägigen Paraden zu Ehren der Neun Götter wird die gesamte thailändische Insel Phuket vegan! Eine Sensation, die nicht nur aufgrund des Essens Leute anzieht: Jedes Jahr reisen Menschen aus ganz Thailand an, um Teil der bunten und faszinierenden Zeremonien zu sein. Mit den beeindruckenden – und auch schaurigen – Kunststücken der Selbstkasteiung durch Stäbe und Feuer bitten die Männer und Frauen der chinesischen Gemeinde ihre Götter um Gesundheit und Glück. Im Rahmen des Festivals bietet das Restaurant Mala im Keemala Resort besondere vegane Speisen an. Die Zutaten werden täglich im eigenen Bio-Garten geerntet. Wer Appetit bekommen hat, sollte sich den Zeitraum vom 8.10.-17.10.2018 freihalten.

Puri Dajuma: Bali vegan

In typisch balinesischen Strohdach-Hütten oder mit Blick auf den Ozean lassen sich die veganen Bio-Speisen im Puri Dajuma Cottages & Spa genießen. Im Westen Balis, fernab des Massentourismus, liegt das Eco-Resort in einer traumhaften Kulisse direkt am Meer. Neben vielen traditionellen Gerichten verwöhnen die Köche der vier Restaurants ihre Gäste auch gerne mit veganem Essen. Besonders Liebhaber der asiatischen Küche werden hier fündig: unter anderem gibt es hier Frühlingsrollen, Currys, Nasi Goreng oder Kürbis-Avocado-Salat ohne tierische Produkte. Die Zutaten für die leckeren Gerichte im Puri Dajuma werden von lokalen Bauern und Fischern bezogen.

Vegan und Raw: Gili Lankanfushi

Im Gili Lankanfushi verzaubert Koch Harinath Govindaraj seine Gäste gerne mit veganen und vor allem rohen Speisen. Unter dem Namen „Raw Food“ hat sich eine ganze Bewegung gegründet, die kocht ohne zu kochen – denn die Zutaten werden nicht gegart. Wer sich darunter nichts vorstellen kann, hat die Eigenkreation „Schoko-Maracuja-Marzipan-Kuchen“ von Govindaraj noch nicht probiert. Herzstück der Küche ist der Bio-Garten des Hotels auf der maledivischen Insel Lankanfushi, in dem Kräuter, Salate und Aloe Vera wachsen und den Koch zu immer neuen Kompositionen inspirieren.

Die sieben Hotels richten sich mit ihrer veganen Küche an alle, die Spaß an ausgefallenem und besonderem Essen haben und gerne etwas Neues ausprobieren.

Über die Organisation:

Die deutsche Green Pearls® GmbH mit Sitz in Darmstadt vereinigt internationale Tourismusunternehmen, die sich für den Schutz der Umwelt einsetzen und sozial engagieren. Dabei ist Green Pearls® GmbH die erste Holdinggesellschaft weltweit, die nachhaltige Hotels, Destinationen und Restaurants in einer globalen Datenquelle zusammenfasst.

Zu den Aufnahmekriterien von Green Pearls® GmbH gehören neben einem Nachhaltigkeitsplan auf Managementebene eine umweltgerechte Architektur, umfangreiche Wasser-, Energiespar-, und Müll-aufbereitungsmaßnahmen, die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten in der Küche sowie ein großes Engagement für das soziale Gleichgewicht in der jeweiligen Urlaubsregion.

Pressekontakt:

Green Pearls® GmbH
Dieburger Straße 203
64287 Darmstadt

T: +49 (0) 6151-273 669 0
F: +49 (0) 6151-273 669 19
E: press @ greenpearls.com
W: www.greenpearls.com

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/vegan-um-die-welt-der-schweiz-die-malediven*