



100 Prozent biologisch, nachhaltig, aber nach Belieben auch vegan: Im Biohotel RUPERTUS Leogang ist das Teil der Philosophie

## Von wegen vegan ist einfallslos: Leogangs einziges Biohotel beweist kreativ das Gegenteil

*Vegan ist mehr als nur ein Trend: Immer mehr (nicht nur junge) Menschen entscheiden sich für einen veganen Lebensstil. Die Beweggründe sind vor allem ethischer Natur, fokussieren das Wohl der Tiere und die Umwelt. Es geht um eine bewusste Entscheidung für unseren Planeten – nicht nur im Alltag, sondern auch im Urlaub. Das Angebot an veganen Gerichten ist in vielen Restaurants dennoch überschaubar oder einseitig. Nicht so im Biohotel Rupertus in Leogang im Salzburger Land. Hier gibt es nicht nur ein veganes Gericht auf der Karte, sondern täglich ein komplettes veganes Menü – und das auf höchstem Niveau und stets getreu der Rupertus-Philosophie: 100% Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit, die ehrlich und ohne „Greenwashing“ Tag für Tag gelebt wird. „Wer sich auf die Natur einlässt und dabei seine Sinne einsetzt, erlebt den perfekten Genussmoment“, verspricht Gastgeberin Nadja Blumenkamp. Und weiter: „Mir ist es ein Anliegen, die Pflanzenkraft zu nutzen, weil sie einen kleineren CO<sup>2</sup>-Abdruck hinterlässt. Die Küchencrew setzt zudem gerne auf Getreide- und Gemüsesorten vom regionalen Bio-Hof. Sobald die frischen Produkte von den Leoganger Bauern bei uns eintreffen, werden sie leaf-to-root verarbeitet.“ Viel zu häufig gelte die vegane Küche nach wie vor als einfallslos. Ein Vorurteil, mit dem das Rupertus-Küchenteam ein für alle Mal brechen will. Hier wird nicht einfach auf Ersatzprodukte zurückgegriffen, sondern Neues probiert – mehr als das selbst im urbanen Raum geschieht. Und das schätzen Rupertus-Gäste. Bleibt zu erwähnen, dass die Bemühungen um eine gleichwertig vegane wie gemischte Küche auf höchstem Niveau mit einer Gault Millau-Haube belohnt wurden.*

**Kurztext: 1.679 Zeichen**

“Die Nachfrage ist auf jeden Fall gestiegen – was anfangs noch die vegetarische Ernährung war, hat sich in den letzten Jahren zu einem richtigen Vegan-Hype entwickelt“, sagt Rupertus-Küchenchef Norman Köhler. Dabei ist das Rupertus lange kein Neuling mehr auf diesem Gebiet: Schon seit 2016 gibt es täglich ein veganes Wahl-Menü zum Dinner, das gleichzeitig 100% biologisch, regional und nachhaltig ist. Und das ganz ohne “Greenwashing”. Selbst Fleischesser wählen hier oft vegane Menüs. Die Neugier zahlt sich aus: Alpin-Ratatouille oder Süßkartoffel-Cashewbällchen, dekoriert mit Kräutern und essbaren Blüten, sind nur zwei der veganen Überraschungen, die Norman Köhler und sein Team wortwörtlich “auf der Pfanne haben”.

## **“VeganerInnen essen nur Gemüse und Salat?”**

Nicht im Biohotel Rupertus! “Wir haben sehr viele Alternativen zu Salat und Gemüse: Getreide, Soja, Reis oder Lupinen - um ein paar zu nennen”, so Küchenchef Norman Köhler. Der Unterschied liegt vor allem in der Zubereitung. Hier kennt Köhler entscheidende Tricks: “Viele vegane Zutaten haben eine andere Bindung als tierisches Eiweiß. So greifen wir alternativ auf Kartoffeln, auf Reis, Kichererbsen-, Soja- oder Lupinenmehl zurück.” Doch vor allem die langjährige Expertise im Rupertus ermöglicht neue nationale wie internationale Interpretationen. Sind doch die Kreationen stets eine Synergie verschiedenster Ideen aus dem Rupertus-Team: denn Teamwork macht bekanntlich Dreamwork. Bei Süßkartoffel-Dukaten mit Creme aus Sonnenblumenkernen über das Tartar von der Kichererbse bis hin zur Tonkabohnen-Tarte schmelzen nicht nur die Worte auf der Zunge! Übrigens: Wer sich im Rupertus ins vegane Essen verliebt, bekommt gerne von Norman Köhler auch den einen oder anderen Tipp mit nach Hause. Denn: „Vegane Küche ist einfacher als man denkt“.

## **Vegan kann auch regional**

Für Gastgeberin Nadja Blumenkamp ist 100% Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit eine erklärte Herzensangelegenheit, „eine Lebenseinstellung, die im Biohotel Rupertus bewusst gewählt wurde.“ Neben der „no food waste“-Philosophie, gehört dazu auch, dass jeden Abend gewählt werden darf zwischen einem veganen und einem „herkömmlichen“ Bio-Menü. Das Kulinarik-Konzept macht alle glücklich, die offen sind für neue Inspirationen. Sei es für ein ganzes veganes Menü, sei es nur für einen oder mehrere Gänge im abendlichen Dinner. Das macht Neugierige, die vegan einfach mal testen wollen, ebenso glücklich wie Veganer. Denn vegane Gerichte sind hier niemals ein Extrawunsch. Und das sogar mit Nachweis: Von VeganWelcome geprüft und mit Gault Millau-Haube gekrönt. Das Biohotel Rupertus erfüllt damit alle Kriterien für vegan-freundliche Hotels und nimmt eine herausragende Rolle für einen ethisch verantwortungsvollen Lebensstil ein.

Das Abfalls-Wirtschaftskonzept für alle Bereiche, die Reinigung mit Eco-Produkten, Mehrweg statt Einweg, der weitgehende Verzicht auf Plastikverpackungen sowie 100% nachhaltige Papierwaren sind im Rupertus zudem gelebte Normalität. Aber auch die Herkunft der Lebensmittel spielt eine große Rolle: Genuss bedeutet hier “saisonale Produkte aus der Region”. Die regionalen Lieferanten sind qualitätsgeprüft und legen Wert auf Umwelt, Klimaschutz sowie transparente Kennzeichnung ihrer Produkte. So wird gleichzeitig bewiesen: Vegan kann eben doch regional!

**Langtext: 4.991 Zeichen**

*Infos: Biohotel RUPERTUS, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang, Salzburgerland/Österreich, Tel. +43 6583 8466, [info@rupertus.at](mailto:info@rupertus.at), [www.rupertus.at](http://www.rupertus.at).*

Texte/ Bilder zum Download unter [www.pressegroup.com](http://www.pressegroup.com) (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Pressebetreuung: Barbara Angerer-Winterstetter | Tel +49/89/418 518-91 | [dialog@pressegroup.com](mailto:dialog@pressegroup.com)