

Alternative zu Fleisch

Diese vegetarischen und veganen Gerichte bieten Restaurants im Raum Achern an

Von Martina Fuß



Niclas Knapp serviert im Illenau Arkaden Bistro in Achern vegetarische und vegane Gerichte. Foto: Martina Fuß

Achern. Schon mal gehört? Veganuary? Der Begriff setzt sich zusammen aus „Vegan“ und dem englischen „January“ für den Monat Januar. Er steht für eine Organisation, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar vegan zu ernähren. Im besten Fall auch weiterhin. Denn laut Organisation „ist eine vegane Ernährung eine der effektivsten Maßnahmen, um die Umwelt zu schützen, Tierleid zu vermeiden, den Klimawandel aufzuhalten und die Gesundheit von Menschen zu verbessern“.

Aufgerufen sind nicht nur Einzelpersonen, sondern auch Firmen

und Gastronomie, vegane Gerichte anzubieten. So heißt es bei der Deutsche Bahn derzeit „Vegan Ahoi!“. Die Bordgastronomie bietet „vegane Aktionsgerichte“ an. Die Asia Nudel-Pfanne und ein Baguette kommen mit pflanzlichen Fisch-Alternativen daher. Auch die Bio-Zeitschrift „Schrot und Korn“ greift das Thema auf, in den Buchhandlungen werden Veganuary-Kochbücher angepriesen.

Aber wie sieht es in den Restaurants rund um Achern aus? Ist hier der Trend angekommen? Weisen die Speisekarten „Veganuary-Gerichte“ aus? Trotz Unterstützung vieler Prominenter, angefangen von Eckart von Hirschhausen bis Billie Eilish, und trotz Erprobung in Unternehmen, Fast-Food-Ketten und Universitäten ist in Achern keine Spur von „Veganuary“ zu entdecken.

Eine kleine, stichprobenartige und beileibe nicht repräsentative Umfrage sowie ein Blick in die Speisekarten zeigt, dass der Trend die Region nicht erreicht hat. Was aber nicht bedeutet, dass keine veganen Gerichte angeboten werden. Diese stehen bei allen Lokalen zur Auswahl, auch in jenen, in denen Fleischgerichte die Hauptrolle spielen. Oder Fisch, wie derzeit im Schwarzwälder Hof in Achern.

„Im Januar liegt unser Schwerpunkt auf Fisch“, erklärt Alexander Heidegger, der seit gut einem Jahr den Schwarzwälder Hof führt. Den Auftakt gestaltet er mit einem achtgängigen Fisch-Menu. Gleichwohl bietet die Karte immer mindestens eine vegane Vor- und Hauptspeise an. Derzeit ist es ein „cremiges Waldpilzrisotto mit Wintergemüse und Kartoffelstroh“.

Wie wäre es mit einem Grünkernbratling mit Rotkraut und glasierten Maronen oder dem Semmelknödel-Carpaccio mit Feldsalat, gerösteten Pinienkernen und Cranberrys? Diese Köstlichkeiten bietet der Landgasthof Löwen in Obersasbach nebst selbst gebrauten Bierspezialitäten an.

Auf der Speisekarte im Engel in Sasbachwalden findet sich bei den Vorspeisen, direkt neben dem Rinderfilet-Carpaccio, eine „im Ganzen geschmorte Sellerieknolle auf zwei Arten mit gerösteten Haselnüsse, Schnittlauch und Feldsalat“. Die vegetarischen Hauptspeisen werden auf Wunsch zu veganen Gerichten. Dann wird der Bergkäse in den Spinat-Maultaschen durch eine vegane Alternative ersetzt. Glücklicherweise müssen die dazu angebotene Morchel-Soße und die geschmorten Schalotten nicht ersetzt werden.

Der Ochsen in Sasbach bietet zwar Schnitzel- und Steak-Tage an, aber eben auch vegetarische und vegane Gerichte, die auf der Speisekarte mit grünen Blättchen markiert sind. So ist die Ochsen-Bowl bestückt mit Couscous, Gurke, Tomate, Rucola, Edamame, Kräuterfalafel und einer Teriyaki-Sesam-Sauce.

„Bei uns sind vegetarische und vegane Gerichte Standard“, sagt Betriebsleiter Christian Klüter vom Illenau Arkaden Bistro in Achern. Das Bistro ist ein Inklusionsunternehmen der Lebenshilfe Baden-Baden–Bühl–Achern, das Menschen mit Behinderung Arbeitsplätze bietet. Neben der frischen, regionalen Küche ist das größte Pfund des Bistros der architektonisch attraktive Raum in Nachbarschaft zum Illenau-Museum. Zu Mittag gibt es hier ein Gemüseschnitzel oder Gemüse-Schupfnudeln, auf der Speisekarte außerdem Kräutersemmelknödel und Ravioli mit Gemüsefüllung.

Eine ausgewiesene Spezialistin der pflanzlichen Küche ist Nina Krohm, die Küchenchefin im Restaurant Malerhaus in Achern. Vergangenes Wochenende hat sie mit Dakota Wyneken, dem Chefkoch des Restaurants im Liberty in Offenburg ein veganes Menu gekocht. „Wir bieten im Malerhaus immer vegetarische Gerichte an, die auf Wunsch vegan zubereitet werden“, sagt Geschäftsführer Martin Foshag.

Ein kurzer Blick in die Speisekarte: Kürbis Gnocchi mit Süßkartoffel und karamellisierten Kernen, Hirse-Bratlinge mit Spitzkohl und Schwarzwurzel und ein Rote-Bete-Risotto mit Birne und Walnuss. Eine Veganuary-Kampagne braucht es in der regionalen Gastro-Szene offensichtlich nicht.