



## **VAIR FOOD veröffentlicht kostenfreien Ratgeber für die fleischfreie Profiküche**

Fleisch oder kein Fleisch – diese Frage ist nicht neu, bleibt aber auch im neu begonnenen Jahr aktuell. Marktführende Cateringunternehmen haben jüngst vegetarische und vegane Menülinien präsentiert, die nun sukzessive und bundesweit ausgerollt werden. Fachgroßhandel und Zulieferindustrie greifen den Trend auf und bieten zunehmend fleischlose Produktinnovationen. Auf der diesjährigen Gastro Vision wird dem Thema vegane Küche in Zusammenarbeit mit VAIR FOOD, der Agentur für nachhaltige Gastronomie, erstmalig besondere Aufmerksamkeit zuteil.

Am Thema interessierten Akteuren aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bietet VAIR FOOD nun eine praktische Handreichung in Form einer 70-seitigen Broschüre. Die Publikation informiert zuverlässig über den aktuellen Veggie-Trend, Begriffsdefinitionen sowie Chancen und Stolperfallen bei der Einführung fleischfreier Offerten. Einer kompakten Warenkunde u.a. zu Getreide, Hülsenfrüchten sowie Fleisch- und Molkereiproduktalternativen schließt sich ein umfassendes Kapitel mit über 40 Rezepturen an, die aus der Feder von VAIR FOOD-Schulungsleiterin Marketa Schellenberg stammen. Neben Anregungen für Frühstück, Suppen und Dressings, Hauptspeisen sowie Snacks widmet sich ein gesondertes Kapitel saisonalen Gerichten. Ein Kapitel über Bezugsquellen rundet die Broschüre ab.

Dass die pflanzenbasierte Küche für jeden Koch eine Herausforderung sei, räumt Marketa Schellenberg ein. Doch es sei eine, die Spaß mache: „Es ist eine Küche voller Gewürze, Farben, Düfte und neuer Entdeckungen“, betont Schellenberg. „Es warten neue Welten auf kreative Köpfe, auf gute Fachleute. Und es wartet eine interessierte und neugierige Gästeschar.“

Der Ratgeber für die fleischfreie Profiküche ist u.a. in Kooperation mit dem Verband der Köche Deutschlands (VKD) entstanden. Dessen Präsident Andreas Becker sieht neben den kreativen Chancen, die die fleischlose Kost bietet, auch eine Notwendigkeit, das Angebot tierischer Produkte zu reduzieren: „Der Respekt gegenüber unserer Natur verlangt die Verantwortung von uns, nicht alle erhältlichen Lebensmittel auf die Karte zu setzen“.

Interessierte Profiköche und Gastronomen können ihr kostenfreies Exemplar per E-Mail an: [kontakt@vairfood.de](mailto:kontakt@vairfood.de) unter dem Betreff „Ratgeber“ bestellen.

VAIR FOOD - Agentur für nachhaltige Gastronomie  
[presse@vairfood.de](mailto:presse@vairfood.de)  
[www.vairfood.de](http://www.vairfood.de)  
Rosenthaler Straße 72a  
10119 Berlin

VAIR FOOD versteht sich als Botschafter einer pflanzenbetonten Ernährung und nachhaltiger Wertschöpfung in der Außer-Haus-Verpflegung. Als Beratungs- und Serviceagentur begleitet und unterstützt VAIR FOOD Akteure aus sämtlichen Bereichen des Außer-Haus-Marktes – ob Existenzgründer, Hotelkette oder Betriebsrestaurant. Kernkompetenz und einer der Schwerpunkte liegt in der Beratung zu vegetarischen und veganen Ernährungs- und Verpflegungskonzepten. [www.vairfood.de](http://www.vairfood.de)