

„Die Ernährungslehre ist wieder wichtig“

GASTRONOMIE Küchenchef Sven Klostermann ist auf die Wünsche von Vegetariern und Veganern eingestellt

Im Hooksier Restaurant „Zum Schwarzen Bären“ steigt die Nachfrage nach fleischlosen Gerichten.

VON DÖRTE SALVERIUS

HOOKSIEL – Ein Apfel-Lauch-Küchlein neben einer Basilikum-Roulade, dazu Rote-Beete-Risotto, Kräuter-Risotto, Pfannengemüse und eine Scheibe Gemüsestrudel: Für die Besucherin aus der Redaktion des Jeverischen Wochenblatts hat Sven Klostermann auf einem Teller mal eben schnell Beispiele aus seiner vegetarischen und veganen Küche angerichtet. Neben den Fleisch- und Fischgerichten steht in Klostermanns Restaurant „Zum Schwarzen Bären“ in Hooksiel auch eine kleine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten auf der Speisekarte. Auf den Wunsch seiner Gäste nach vegetarischem Essen hat sich der Küchenchef schon vor Jahren eingestellt. Noch relativ neu ist eine vegane Alternative: Die Süßkartoffel-Ruccolaschnitte an Tomatenragout, Erdapfelschnee und Bulgur-Klößchen klingt sicher nicht nur für Veganer verlockend. „Die Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Gerichten ist größer geworden“, sagt Klostermann, der seit knapp 20 Jahren in der Küche des Restaurants steht, „und sie wird weiter steigen.“

VEGAN-VEGETARISCH

Heute: Gastronomen denken um

MO DI MI DO FR SA

Dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, ist für den Hooksier eine Selbstverständlichkeit. „Wir müssen auf die sich ändernden Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste eingehen.“ Nicht gleich im großen Stil, aber Schritt für Schritt, betont der Restaurantchef. „Sie müssen natürlich umzusetzen



Küchenchef Sven Klostermann (links) und sein Auszubildender im dritten Lehrjahr, Daniel Aden, setzen eine Gemüsesuppe an.

BILDER: DÖRTE SALVERIUS

sein“, fügt er hinzu. Vegetarische Speisen stehen im „Schwarzen Bären“ bereits seit gut 20 Jahren auf der Karte. „Anfangen haben wir mit einem Fertiggericht von Langnese, einem Gemüseteller, und der lief unglaublich“, erinnert sich der Küchenchef, „heute nicht mehr denkbar.“ Das vegane Gericht kam vor einem Jahr hinzu. „Es wird auch bestellt, sonst hätten wir es schon längst wieder gestrichen“, erzählt Sven Klostermann. Wem die Auswahl auf der Speisekarte nicht reiche, der sollte sich vorher mit dem Restaurant in Verbindung setzen, empfiehlt er.

Nicht zuletzt auch durch die steigende Nachfrage nach vegetarischer oder veganer Kost sei die Arbeit in der Restaurantküche anspruchsvoller geworden. Das fange beim Einkauf an, auch weil auf der Speisekarte inzwischen bestimmte In-



Ein Beispiel für vegane/vegetarische Speisen aus der Restaurantküche: Rote-Beete- und Kräuter-Risotto, Gemüsestrudel, Apfel-Lauch-Küchlein, Basilikum-Roulade, Pfannengemüse und Möhren.

haltsstoffe ausgewiesen werden müssten, und ende am Tisch des Gastes, der Flexibilität bei der Zubereitung des von

ihm bestellten Gerichts erwarten. Vegetarische und vegane Speisen anzubieten bedeute darüber hinaus, sich mit der

Thematik intensiver auseinanderzusetzen und sich Zeit für Recherchen zu nehmen, denn er probiere auch immer mal wieder etwas Neues aus, berichtet Klostermann. „Was für Alternativen gibt es für gängige Gemüsesorten wie Erbsen, Möhren und Spinat? Wodurch kann ich tierisches Mascarpone ersetzen? Das sind Fragen, die sich heute zum Glück schnell im Internet beantworten lassen“, so der Küchenchef. Bei der Zusammenstellung eines veganen Gerichts sei es zum Beispiel wichtig zu wissen, welche Vitamine und Mineralien enthalten seien, falls der Gast nachfrage. „Die Ernährungslehre ist wieder wichtig“, stellt Klostermann fest, der Veganern schon schmackhaften Algensalat serviert hat, weil der viel Jod enthält.

Entsprechend habe sich auch die Einkaufsliste für seine

Küche geändert, speziell in der Hauptsaison, wenn sich viele Urlauber im Wangerland aufhalten. „Tofu und andere Sojaprodukte, Reismehl oder Maissemmelbrösel“, zählt Sven Klostermann auf. „Auch Bulgur – das hätten wir früher nie gekauft! Wir arbeiten außerdem viel mit Samen, zum Beispiel Leinsamen oder Chiasamen.“ Zwischen den gängigen Gemüsesorten befänden sich Pastinaken und Topinamburknollen. Ganz allgemein gelte natürlich, nachhaltig, saisonal und lokal einzukaufen, betont der Koch. Dass vor einigen Jahren sogar mal ein Bovist-Gericht auf der Tageskarte stand, war Zufall. Ein Nachbar habe einige größere Exemplare dieser Pilzart aus seinem Garten gebracht, erzählt Sven Klostermann und muss bei der Erinnerung daran schmunzeln. „Die haben wir in Scheiben geschnitten, gut gewürzt und gebraten“, weiß er noch, gibt aber zu, dass er sich vorher doch sehr sehr gründlich darüber informiert hatte, ob man den Bovist überhaupt bedenkenlos genießen kann.

UNSERE SERIE...

...Thema der Woche ist ein Projekt des Jeverischen Wochenblatts und des Anzeiger für Harlingerland. Diese Woche: „Vegan & Vegetarisch“.

Montag: Überblick über Ernährungsformen & Test
Dienstag: Das sagt ein Mediziner; Allergien & Intoleranzen – persönliche Erfahrung
Mittwoch: Jutta Hartwig stellt vegane Wurst her; Gastbeitrag Ernährungberaterin
Donnerstag: Veggiedays? Wie Kitas und Schulen auf Ernährungstrends reagieren
Heute: Das vegane Gericht – Gastronomen denken um
Samstag: Veganes Schnitzel – Sicht der Fleischerinnung.