

Thurgauer Zeitung, 21. August 2013 08:12:00

Er kocht mit Genuss fleischlos



Seine Burger enthalten kein Fleisch und kein Ei. Raphael Lüthy grilliert vegan.

(Bild: Martina Eggenberger Lenz)

KREUZLINGEN. Am Grill (6): Raphael Lüthy ist nicht nur als Direktor des Hotels Swiss Die Krone ein Anhänger der veganen Küche. Auch privat verzichtet er auf tierische Produkte. Er grilliert trotzdem gerne: Gemüse, Pilze oder Tofu.

MARTINA EGGENBERGER LENZ

Auf den ersten Blick sieht der gedeckte Tisch ganz gewöhnlich aus. Paprika-Chips in einer Schüssel, zwei Saucen in Schalen, eine grosse Platte mit Pilzen, Spiesen, Burger und Würsten. Und doch sind die Produkte etwas Besonderes: Sie enthalten nichts Tierisches.

Im Hotel Swiss gibt es seit vier Jahren rein vegane Kost. Das hat sich nicht geändert, als Raphael Lüthy letzten Herbst den Betrieb übernommen hat. Der junge Hotelier ernährt sich auch privat vegan – aus Überzeugung, weil er bewusst leben will.

Einkauf im Reformhaus

Dabei hatte der gelernte Koch bis vor kurzem täglich mit Fleisch, Eiern und Milchprodukten zu tun. Er ist ein Kind der Spitzengastronomie. Als Chef de Cuisine in der Gottlieber «Krone», die er ebenfalls führt, er kochte er sich Gault-Millau-Punkte. Genuss ist und bleibt für ihn wichtig. Im veganen Hotel Swiss setzt er deshalb auf vegane Gourmet-Menüs.

Persönlich sei er kein grosser Freund von Fleischersatz-Produkten, sagt Lüthy. Am Grill demonstriert er dennoch, was es auf dem Markt so gibt. Sojawurst, Weizenburger, Lupinschnitzel oder geräucherter Tofu lassen sich ganz einfach wie Fleischstücke braten. Man bekommt solche Produkte im Reformhaus. «Die Grossverteiler haben leider kaum vegane Bratlinge im Angebot.»

Hier ist das Gemüse der Star

Raphael Lüthy hat zusätzlich eine Burger-Mischung selbst kreiert. Sie besteht aus verschiedenen Tofu-Sorten, Kräutern und Gewürzen. Als Beilagen gibt es Peperoni und Auberginen am Spiess, Champignons und Kartoffeln. Ein Dip ist eine Barbecue-Sauce auf Ketchup-Tomaten-Basis mit Sojasauce und Kräutern. Den anderen hat der

gebürtige Berner aus Soja-Frischkäse, Kräutern und Limonensaft gezaubert. Sich vegan zu ernähren sei keine Hexerei, sagt Lüthy – und kein Verzicht. «Ich rücke in meiner Küche einfach ein anderes Produkt ins Zentrum.»

Das Hotel Swiss verzeichnet gemäss dem Direktor eine sehr gute Auslastung von 80 Prozent. Die meisten Gäste seien geschäftlich in Kreuzlingen. Dass das Haus vegan geführt werde, würden viele gar nicht merken, sagt Raphael Lüthy. Am Frühstücksbuffet gebe es Joghurts aus Sojamilch, Müesli mit Sojamilch, frische Fruchtsalate, Konfi, Gemüseteller, Margarine und vieles mehr. Er könne auch eine Sauce Bolognese vegan kochen, ohne dass man einen Unterschied schmecke. Das Gleiche gelte beispielsweise für Lasagne oder veganes Geschnetzeltes. Der initiative Gastronom glaubt an das grosse Nischen-Potenzial eines veganen Hauses. «Wir sind ja schweizweit die einzigen.» Vegan sei momentan sehr im Trend, stellt Lüthy fest.

Die Kochkurse, die er mehrmals jährlich in Kreuzlingen anbietet, seien immer sofort ausgebucht. Auch das Veggie-Mobil, der hauseigene Take-away-Stand, sei ein Erfolg.

Veganer sind keine Weicheier

Oft komme der Input, sich mit veganer Ernährung zu beschäftigen, von weiblicher Seite, sagt der Hotelier. «Es gibt aber immer mehr Männer, die sich vegan ernähren. Auch viele Sportler schwenken um.» Zu seinen Stammgästen zählt Lüthy auch Autorennfahrer. Und der stärkste Mann Deutschlands sei Veganer. Das Image des alternativen, körnlipickenden Veganers sei völlig veraltet.