



André Kneubühlers Plant Based Inspirationen mit Gourmetfaktor – von der Vorspeise mit Quinoa bis zum exotischen Dessert mit Mango mit dem veganen Kokosnuss-Glace; verfügbar über Swiss Gastro Solutions.

Plant Based Food in aller Munde

Plant Based Food rückt immer näher ins Zentrum des Tellers. Gesellschaftliche Megatrends wie Gesundheit, Individualisierung oder Digitalisierung haben einen grossen Einfluss auf Foodtrends, unsere Ernährungsweise und dementsprechend auf die Nachfrage in der Gastronomie. Die Entwicklung zur modernen, flexibleren pflanzlichen Ernährung entstand aus der vegetarischen und veganen Ernährungsform. Bisher umfasst das Plant Based Angebot vor allem Fleischersatzprodukte wie Hamburger Patties, Würste & Co. In der Zukunft wird das pflanzliche Ursprungsprodukt mit seinem Eigengeschmack und seinen Kocheigenschaften im Zentrum stehen. So werden Gemüse, Pilze und Getreide in den unterschiedlichsten Varianten zu den neuen Stars auf der Mitte des Tellers.

Text und Fotos: zVg.

Der marmite youngest Gewinner 2019 André Kneubühler arbeitete bereits mit Topchefs wie Anton Mosimann, Andreas Caminada oder Daniel Humm. Im Rahmen eines Stipendiums hatte der 27-Jährige auch die Chance, einige Zeit im Restaurant Blue Hill in New York zu arbeiten. Der vielbeschäftigte André Kneubühler ist als Sous-Chef bei Tanja Grandits tätig und nahm dieses

Jahr am renommierten Kochwettbewerb Goldener Koch teil. Auf Basis von hochwertigen pflanzlichen Proteinlieferanten als Grundzutat entwickelte André Kneubühler zusammen mit Swiss Gastro Solutions Plant Based Rezepte mit Gourmet-Faktor.

Wir haben den erfolgreichen, engagierten und talentierten Branchenprofi getroffen, um mit ihm über den Trend und seine Inspirations-Rezepte zu sprechen.

Wie beschreibst Du Deine Kochphilosophie?

André Kneubühler: Ein hoher Fokus lege ich auf die Wahl von hervorragenden Ursprungsprodukten. Dabei sind die lokale oder regionale Herkunft, die Saisonalität und die absolute Frische relevante Kriterien. Bei der Kreation ist für mich der respektvolle und wertschätzende Umgang mit den wertvollen Ressourcen enorm wichtig. Fachlich präzis und effizient umgesetzt entsteht so ein einzigartiges gustatorisches Gästeerlebnis mit hoher kulinarischer und naturnaher Authentizität.

Was bedeutet Plant Based Food für Dich als erfolgreiches Kochtalent?

André Kneubühler: Plant Based ist für mich persönlich ein Thema mit dem ich mich beruflich schon sehr lange praktisch beschäftige. Anwendungen, bei denen ich beispielsweise die ganze Pflanze – von der Blüte bis zur Wurzel – mit verschiedenen Grundzubereitungen und Subrezepturen verwende, sind für mich besonders spannend. Bei einer solchen Umsetzung wird einerseits dem für mich sehr wichtigen Thema Food Waste Reduktion höchstes Augenmerk geschenkt. Zudem kann der Gast mit den in der Kreation entstandenen Düften,



Kreation von André Kneubühler auf Basis seiner Plant Based Rezepte.



Sushi-Kreation von André Kneubühler.

Konsistenzen und Geschmäckern der verschiedenen Pflanzenteile innerhalb des Gerichtes multisensorisch überrascht und begeistert werden.

Welche Chancen ergeben sich aus Deiner Sicht aus dem Trend?

André Kneubühler: Dem immer grösser werdenden Kundenbedürfnis nach genussvoller, gesunder und individueller Verpflegung wird mit einem attraktiven und fein abgestimmten integrierten Plant Based Komplementär-Angebot Rechnung getragen. Durch die Vielfältigkeit des Angebotes können sich beispielsweise Familien und Businessgruppen mit Personen mit unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen im gleichen Restaurant genussvoll verwöhnen lassen. Konsequent umgesetzt entsteht für den Gastronomiebetrieb dadurch interessanter Zusatzumsatz.

Wie beurteilst Du die generelle Trendumsetzung in der Gastronomie?

André Kneubühler: Immer mehr Betriebe integrieren das Thema Plant Based in ihrem Angebot. Ob beispielsweise im Gourmetrestaurant oder im Take-Away mit Auf-die-Hand Kreationen mit Sandwiches, Wraps & Co. – attraktive und gut umgesetzte Angebotskonzepte mit Plant Based Gerichten sind omnipräsent und bereits heute in aller Munde.

Welche Gäste fragen aus Deiner Sicht nach Plant Based Food Gerichten?

André Kneubühler: Ob jung, Flexitarier oder gourmetaffiner Gast – die Freude an feinen, gesunden, nachhaltigen und fachtechnisch einwandfreien Gerichten ist bei einer breiten und immer grösser werdenden Gästegruppe angekommen. Aus meiner Sicht ist es deshalb

sehr empfehlenswert, dass sich ein Gastronom bei der Angebotsplanung der unterschiedlichen Gästebedürfnisse bewusst ist und diese optimal in seiner Speisekarte abbildet.

Für Swiss Gastro Solutions hast du Plant Based Gourmet-Inspirationen entwickelt. Wie sind die tollen Ideen zu diesen Rezepten entstanden?

André Kneubühler: In meinem Beruf setze ich mich mit grossem Interesse ständig mit Gesellschafts- und Foodtrends, internationaler Kulinistik, aber auch Foodpairing und Kochgeschichte auseinander. Bei der täglichen Arbeit steht für mich der respektvolle Umgang mit Ressourcen und die fachtechnische Präzisionsarbeit im absoluten Fokus. Dieses fundierte Kulinistik-Wissen, gepaart mit meiner Arbeitstechnik, habe ich bei der Erarbeitung und Umsetzung der Swiss Gastro Solutions Plant Based Inspirationen integriert. Die so entstandenen sechs Kreationen bieten neben den abgestimmten Konsistenzen und Geschmäckern immer auch einen klaren Bezug zu einer hochwertigen, ernährungsphysiologischen pflanzlichen Ursprungskomponente wie Hülsenfrüchte, Quinoa, Kichererbsen oder Kokosnuss.



Mehr zum Thema

M-Industrie AG
Swiss Gastro Solutions
 c/o Migros-Genossenschafts-Bund
 Limmatstrasse 152
 8001 Zürich
 info@swissgastrosolutions.ch