

IDEEN & KONZEPTE

Veganes Messerrestaurant



Durchgehend pflanzenbasierte Gerichte im The Green Mountain in Köln, eröffnet von Aramark in Kooperation mit der Koelnmesse / Foto: Koelnmesse GmbH, Oliver Wachenfeld

Auf dem Kölner Messegelände hat Aramark zusammen mit der Koelnmesse das erste rein vegane Messerrestaurant Deutschlands ? The Green Mountain ? eröffnet und damit einen Meilenstein in der Messegastronomie gesetzt. Das zur Messe gehörende Restaurant bietet durchgehend pflanzenbasierte Gerichte an.

?Wir freuen uns, dass wir Deutschlands erstes zu 100 Prozent veganes Messerrestaurant eröffnen konnten. Mit der Koelnmesse haben wir einen starken Partner, der unsere Ziele im Klimaschutz ebenso verfolgt?, sagt Martin Seng, Geschäftsführer Operations bei Aramark. Zu den Plänen des Unternehmens im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie zählt auch die Reduktion des Fleischkonsums bis 2030 um 30 Prozent in allen Geschäftsbereichen. Die Koelnmesse verfolgt ähnliche Ziele und verringert den Fleischanteil der Speisen auf dem gesamten Messegelände, angefangen mit dem gänzlich pflanzenbasierten Restaurant.

?Unsere vegane Gastronomie ist ein wichtiger Baustein auf dem Weg zur Klimaneutralität bis 2035, die wir uns zum Ziel gesetzt haben?, betont Dr. Stefan Eckert, Geschäftsbereichsleiter Services bei Koelnmesse.

Burger und Schnitzel ohne Fleisch

Gemeinsam mit dem Food-Start-up The Green Mountain bietet Aramark seit März vegane Gerichte wie Burger mit Trüffelmayonnaise und Kräuterseitlingen oder Ravioli mit Kokoscreme, Kichererbsen, Spinat und Yellow Lentil Balls an. Auch Klassiker wie Schnitzel mit Pommes frites stehen vegan auf der Speisekarte. Für den Hunger zwischendurch gibt es eine Auswahl an pflanzenbasierten Kuchen und Desserts, außerdem

sorgen verschiedene Salatbowls für ausreichend Nährstoffe. Darüber hinaus sind die angebotenen Getränke wie Softdrinks und Kaffeespezialitäten vollumfänglich vegan. ?In unserem Messerrestaurant bieten wir vielfältige Gerichte und Snacks, die sich gut für den Messe-Alltag und eine hochwertige Versorgung unserer Gäste eignen?, erklärt Seng.