

Vegan zurück zu den Wurzeln



Alexander Raddatz-Bianco, kulinarischer Direktor in den Münchener Wirtshäusern Ayinger am Platzl und Ayinger in der Au, verfolgt seine eigene Strategie der behutsamen Modernisierung der bayerischen Wirtshausküche / Foto: Platzl Hotels

Die bayerische Wirtshausküche gehört zu den beliebtesten Regionalalküchen in Deutschland. Doch mit dem Publikum verändert sich auch die kulinarische Landschaft. Den Trend-Druck zu 'leichter, frischer, vegetarisch und vegan?' spürt man auch in den Münchener Wirtshäusern Ayinger am Platzl und Ayinger in der Au.

Dort verfolgt der Kulinarische Direktor Alexander Raddatz-Bianco seine eigene Strategie der behutsamen Modernisierung: 'Leichter werden und dabei wieder zurück zum Ursprung?' das ist unsere Philosophie, mit der wir immer stärker das Typische der bayerischen Küche mit den sich verändernden Wünschen unserer Gäste verbinden wollen?, erklärt er. Wichtig ist Raddatz-Bianco auch, klar zu definieren, was das Bayerische im Kern eines Gerichts ausmacht. Oft sind das die Zutaten und Speisenbestandteile direkt aus der Region.

Regional-typische Gerichte intelligent interpretiert

'Es bringt wenig, eine Sellerieschnitte einfach wie ein Wiener Schnitzel zu panieren?', so Raddatz-Bianco weiter. 'Besser ist es, zu sehen, was das Typische einer Region ist, und dies dann modernisiert auf die Teller zu bringen. Was beispielsweise liegt etwa im Berchtesgadener Land näher, als Sellerie in Salzkruste anzubieten und nicht in Panade? So können Gäste echte Tradition auf nachhaltige Art neu erleben.'

Intelligent interpretieren und nicht einfach ersetzen? so lautet daher die Marschrichtung der Ayinger Wirtshäuser. Dort greift man aktuell den Trend zu Bowls auf und interpretiert sie auf bayerische Art, etwa mit dem Urgetreide Emmerkorn als Grundlage veganer Gerichte. Und die für München typische Laugenbrezel gibt es als vegetarische Picatta vom Brezn

Gugelhupf.