

MARKT & PRODUKTE

Vegane Inspirationen



Carsten Esser und Thierry Jacquel / Foto: Nestlé Professional

Der Veganuary steht vor der Tür ? und damit die Chance für Gastronomen, mit einem veganen Angebot den Umsatz zu steigern. Doch wie? Nestlé Professional präsentiert die Veganuary Kitchen: Darin bereiten die Köche Carsten Esser und Thierry Jacquel Gastronomen in 20 Videos auf den pflanzlichen Jahresanfang vor.

Für viele Gäste heißt es im Januar: Ernährung umstellen und Neues ausprobieren. Kein Wunder also, dass der große Trend rund um vegane Ernährung im Januar boomt. Überall sind dann neue Rezepte mit veganen Alternativen gefragt: vom Restaurant und Schnellrestaurant, über die Bäckerei, die Mensa bis zum Imbiss. Doch wie reagieren? Nestlé Professional hat einige Ideen, um am Puls der Zeit zu bleiben. Mit seiner Reihe Veganuary Kitchen macht Garden Gourmet Gastronomen fit für die neuen Herausforderungen. In 20 Videos stellen sie praxisorientierte Tipps vor, mit cleveren Rezepten im Handumdrehen. Länderübergreifende Expertise

„Für unsere Veganuary Kitchen arbeiten wir bewusst international zusammen“, so Christian Geupel, Brand Manager Nestlé Professional. „Deshalb haben wir mit unserem deutschen Culinary Advisor Carsten Esser und seinem Schweizer Kollegen Thierry Jacquel ein perfektes Duo gefunden.“ Gemeinsam liefern sie täglich neue Profi- Tipps ? ideal abgestimmt auf Deutschland, Österreich und die Schweiz. Denn wer kann schon Crispy Tender ?Backhendl Style? mit Erdäpfel-Vogerl-Salat widerstehen?

Rezeptideen für alle Gastrokonzepte

Vegane Küche ist vielfältiger denn je. Das beweisen Carsten Esser und Thierry Jacquel mit

vielen, inspirierenden Rezepten und deren Umsetzung in der Gastronomie. Unter anderem dabei sind: Indisches Butter Curry, Ramen Suppe, Falafel Pita, Sensational Bratwurst, Schaschlik Style, Weizenfladen, Greek Style und ein Schnitzel-Brötchen, Cesar's Style.

Hier geht es zu den Videos: