gastrotel

IDEEN & KONZEPTE

Zweite Teilnahme

Spaghetti Lilli e il Vagabondo ? Spaghetti mit veganen Veggie Balls auf Erbsen- und Weizenbasis in einer Tomatensauce ? ist eins der sieben Gerichte, die L?Osteria zum Veganuary 2023 auf die Karte gesetzt hat / Foto: FR L'Osteria SE

Im Januar 2022 hat sich L?Osteria erstmalig der weltweiten Initiative Veganuary angeschlossen und setzte damit gleichzeitig den Startpunkt für den Ausbau des veganen Angebotes bei der italienischen Markengastronomie. Nach dem positiven Feedback der Gäste in diesem Jahr, bietet L?Osteria vom 3. Januar bis 6. Februar 2023 wieder eine rein vegane Monatskarte anbieten ? zusätzlich zur Standardspeisekarte.

Die sieben veganen Gerichte umfassen verschiedene Pastakreationen, eine Pizza, eine Suppe, einen Salat und ein Dessert. Um die typischen L?Osteria Gerichte in einer authentischen veganen Variante anbieten zu können, ist das Unternehmen wieder ausgewählte Partnerschaften mit Lieferanten eingegangen, die auf dem Gebiet der veganen Ernährung spezielle Produkte und Expertise mitbringen, darunter BettaF!sh, endori, Garden Gourmet und Vly.

Mirko Silz, CEO der FR L?Osteria SE, zeigt sich freudig: ?Nach dem Erfolg unserer Teilnahme am Veganuary 2022 stand für uns schnell fest, dass wir auch im Jahr 2023 gemeinsam mit bereits bestehenden und neuen Partnern und Partnerinnen ein Zeichen für einen bewussteren und nachhaltigeren Lebensstil setzen möchten. Ob vegan, vegetarisch oder einfach nur neugierig, etwas Neues auszuprobieren ? bei L?Osteria heißen wir alle Gäste mit ihren vielfältigen Genussvorlieben herzlich willkommen. Daher liegt es uns besonders am Herzen, unser pflanzenbasiertes Angebot auch langfristig auszuweiten. Wir sind stolz darauf, dass im Jahr 2022 jeden Monat ein veganes Gericht auf dem Menu della Casa zu entdecken war. Unser Produktteam arbeitet unermüdlich an der Weiter- und

Neuentwicklung veganer Kreationen und kann besonders im Jahr 2022 mit der Einführung eines veganen Pizzateigs und des optional wählbaren veganen Pizzaschmelzes auf wichtige Meilensteine zurückblicken.?
?Im Rahmen des Veganuary starten 2023 wieder Hunderttausende rein pflanzlich in das neue Jahr. Die Verfügbarkeit leckerer veganer Optionen ist dann Schlüssel zum Erfolg unserer Kampagne und all ihren positiven Auswirkungen auf Menschen und Umwelt?, sagt Christopher Hollmann, der den Veganuary in Deutschland leitet. ?Wir freuen uns sehr, dass L?Osteria den Veganuary mit einem so kompromisslosen Angebot unterstützt.?
Ausgewählte Partner
Erstmalig kooperiert L?Osteria zum Veganuary mit dem Berliner Start-up Bettaf!sh, das die vegane Thunfisch-Alternative Tu-nah zur Pizza Tu-nah Cipolla und dem Pastagericht Ravioli Tu-Nah Pomodoro e Basilico beisteuert. Die Ravioli Tu-Nah Pomodoro e Basilico wurden eigens für das Menu della Casa anlässlich des Veganuarys in der L?Osteria Pastamanufaktur, der Pastificio No. 12, kreiert. In nicht einmal einem Jahr ist es dem Produktentwicklungsteam von BettaF!sh gelungen, eine köstliche, vegane Thunfischalternative zu kreieren, die hilft, die Rettung der Meere voranzutreiben. ?Wir sind stolz darauf, dass BettaF!sh gemeinsam mit L'Osteria im Rahmen des Veganuary zeigen kann, wie köstlich pflanzlicher Thunfisch aus Meeresalgen schmeckt. Beim Genuss der Pizza Tu-Nah Cipolla oder der Ravioli Tu-Nah Pomodoro e Basilico retten L'Osteria Fans und Gäste nämlich zugleich insgesamt zehn Tonnen Beifang sowie zehn Tonnen Thunfisch?, so Deniz Ficicioglu, Gründerin von BettaF!sh, über die Zusammenarbeit mit L?Osteria.

 Auch für all diejenigen, die auf den Geschmack von Fleisch nicht verzichten möchten, gibt es im Januar eine pflanzliche Alternative bei L?Osteria zu entdecken. Bei den Spaghetti Lilli e il Vagabondo stehen vegane Veggie Balls in einer Tomatensauce im Mittelpunkt. Die würzigen endori Veggie Balls auf Erbsen- und Weizenproteinbasis sind eine nachhaltige Alternative zu den bekannten Hackbällchen und stehen ihnen geschmacklich in nichts nach. Gäste, die auf leichte Kost setzen, finden im Insalata di Falafolo ? ein gemischter Salat mit Rote-Bete-Falafel, Mango, Gurken, Radieschen und Orangen-Ingwer-Dressing ? einen Energiespender. Die knusprigen Falafel stammen von Garden Gourmet.

 Doch was wäre ein italienisches Essen ohne die typische Kaffeespezialität zum Abschluss? Hier bietet die Markengastronomie eine Milchalternative aus Erbsenprotein vom Anbieter Vly. Das Produkt hat sich inzwischen als fester Bestandteil auf der L?Osteria Speisekarte etabliert und so kommen auch Veganer das ganze Jahr über in den Genuss von Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Espresso Macchiato.
Dry January
 Mit dem Dry January ergänzt L?Osteria das Angebot auf der Januar-Monatskarte und verstärkt damit die Idee eines bewussteren Starts in das neue Jahr. Gerade in den letzten Jahren hat sich der Trend des Mindful Drinking immer stärker etabliert. Dabei geht es jedoch nicht darum, gänzlich auf Alkohol zu verzichten, sondern diesen in geringeren Mengen und bewusster zu konsumieren. Dazu Celina Lohbreier, Marketing Managerin Martini D-A-CH: ?Mit dem Launch des alkoholfreien Aperitifs Martini Vibrante haben wir bewiesen, dass sich Genuss und ein bewusstes Trinkverhalten nicht ausschließen. Durch die 160-jährige Erfahrung Martinis im Umgang mit hochwertigem Wein und Kräutern ist ein alkoholfreier Premium-Aperitif mit 100 Prozent natürlichen Aromen für Anlässe entstanden, bei denen Verbraucher und Verbraucherinnen bewusst auf

Alkohol, jedoch nicht auf den Genuss eines geschmacklich komplexen und ausbalancierten Drinks verzichten möchten. Es freut uns sehr, dass wir mit Martini Alkoholfrei Vibrante in zwei Drink-Variationen auf der Monatskarte von L?Osteria vertreten sind und wir den Gästen eine großartige alkoholfreie Alternative zum Aperitivo anbieten können.?