

Communiqué de presse

Une cuisine verte

Déguster de la cuisine végétarienne et végane dans le sud de l'Allemagne

STUTTGART - Une escalope de seitan au lieu d'un rôti aux oignons, une saucisse au tofu à la place d'une saucisse rouge fribourgeoise et des Maultaschen végétariens au lieu de Herrgottsbscheißerle : la cuisine du Bade-Wurtemberg est variée et ne se limite plus depuis longtemps aux classiques traditionnels. De plus en plus de restaurants élargissent leur offre en proposant des alternatives végétariennes et végétaliennes au Schäufele et autres, ou renoncent carrément à la viande et aux produits d'origine animale. Les établissements gastronomiques suivants montrent que la cuisine végétarienne régionale ne se limite pas aux Kässpätzle et que les plats à base de plantes ne sont pas seulement délicieux, mais aussi bons pour l'environnement et le climat.

Le multiculturalisme rencontre le végétarisme - Kombüse Mannheim

À Jungbusch, le quartier branché de Mannheim, les artistes se bousculent au portillon. Outre les nombreux bars, clubs et magasins, la Popakademie, le Musikpark et le centre économique créatif C-HUB ont trouvé leur place dans ce quartier vibrant situé entre le port et la ville. En cas de petite ou de grande faim, la « Kombüse » n'est pas loin. Ici, on cuisine végétalien et végétarien à base d'amour et d'ingrédients régionaux. On fait le tour du monde avec des wraps et de la cuisine tex-mex, des burgers et des bowls. Cerise sur le gâteau, une surprise vous attend « unter Deck » (sous le pont) : un petit théâtre de 25 places assises avec une scène minuscule sur laquelle vous pouvez profiter de spectacles à intervalles irréguliers.

kombuese-ma.de

Vegan du fond du cœur - My Heart Beats Vegan Karlsruhe

« Do good. Eat yummy », telle est la devise du premier restaurant entièrement végétal de Karlsruhe, « My Heart Beats Vegan ». Car ici, durabilité et plaisir vont de pair depuis 2015. La cuisine est garantie sans exhausteurs de goût ni arômes ajoutés, mais avec de bons ingrédients et 100 % végétaliens. Il s'agit d'une affaire de cœur. Le concept, d'abord testé dans un food truck, vise à faire du bien à l'environnement, aux animaux, aux hommes et à la nature. Il n'est pas question pour autant de sacrifier le plaisir gustatif, car la carte variée répond à tous les souhaits. Et comme on mange d'abord avec les yeux, l'aménagement a été conçu pour créer une atmosphère agréable.

myheartbeatsvegan.de

Une vision gastronomique adaptée aux petits-enfants - Tacheles Oberkirch

Il suffit parfois d'une idée lumineuse pour connaître le bonheur : au printemps 2019, deux amies d'Oberkirch, passionnées de gastronomie et de plaisir, imaginent un projet adapté aux petits-enfants. Un lieu adapté est rapidement trouvé. Aujourd'hui, le restaurant végétarien « Tacheles » accueille ses clients et ses fans au centre du chef-lieu de l'Ortenau. Du mercredi au vendredi, vous trouverez un menu de midi, le jeudi un after work avec cocktails et burgers et un petit-déjeuner chaque premier week-

end du mois. Tout est concocté à partir d'aliments régionaux et frais du marché et de producteurs de la région. Le concept fonctionne : le restaurant est dynamique et l'équipe s'est agrandie. Si vous vous rendez ici aujourd'hui, vous rencontrerez quatre femmes de caractère.

tacheles-oberkirch.de

Cuisine expérimentale végétale - Vhy Stuttgart

Où, comment, qu'est-ce ? Pourquoi, pourquoi, pourquoi ? Au restaurant tendance « Vhy ! » de Stuttgart, on préfère agir plutôt que de se perdre en question. Et de préférence de manière créative et expérimentale. Avec un concept de cuisine végétalienne, le footballeur Timo Hildebrand et l'artiste Tim Bengel misent sur le changement et la diversité, parce que c'est amusant, délicieux et bon. C'est pourquoi l'assiette est exclusivement composée de produits bio et Demeter. Ici, personne ne vous pousse à devenir végétarien. Mais il n'est pas exclu que vous le deveniez quand même, grâce aux créations délicieuses et colorées à base de plantes. La devise est « être décontracté, rester souple et accueillir les impulsions ».

vhydowe.care

Bio-Fine Dining - 1950 Hayingen

C'est au cœur de la biosphère du Jura souabe que se trouve le premier restaurant « Demeter & Bioland Fine-Dining » au monde. Le « 1950 » élargit l'offre gastronomique de la famille Tress en rendant hommage à l'héritage du grand-père Johannes qui, en 1950, a posé la première pierre de la philosophie d'entreprise durable qu'elle poursuit encore aujourd'hui. Le point fort : pour chaque plat du « menu CO2 » végétarien servi ici, le client reçoit des informations complètes sur les ingrédients. De l'émission de CO2 aux kilomètres qu'ils ont parcourus depuis le producteur jusqu'au restaurant. Afin d'éviter la production de déchets en cuisine, Simon Tress et son équipe travaillent strictement selon le principe « Leaf-to-Root ».

tressbrueder.de

Une version numérique de ce communiqué de presse - ainsi que des informations plus détaillées sur Bade-Wurtemberg - est disponible sur notre site : <https://www.tourisme-bw.fr/presse>

Contact Presse:

State Tourist Board Baden-Württemberg
Esslinger Strasse 8
70182 Stuttgart, Germany
ausland@tourismus-bw.de