



12.01.2022 09:54 CET

## L'Osteria startet mit veganem Angebot ins neue Jahr

In diesem Jahr schließt sich die italienische Markengastronomie L'Osteria der weltweiten Kampagne von Veganuary an. Die gemeinnützige Organisation ermutigt weltweit Menschen dazu, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Nach einer Entwicklungszeit von rund acht Monaten bieten die Pizza- und Pasta-Profis von L'Osteria vom 11. Januar bis 7. Februar eine rein vegane Special Monatskarte – zusätzlich zur herkömmlichen Speisekarte – mit insgesamt sieben Gerichten, bestehend aus verschiedenen Pasta-, Pizza- und Salat-Variationen an. Für die Umsetzung ist L'Osteria ausgewählte Partnerschaften mit Lieferanten eingegangen, die auf dem Gebiet der veganen Ernährung spezielle Produkte und Expertise mitbringen, um die

typischen L'Osteria Gerichte in einer authentischen veganen Variante anbieten zu können.

Viele Menschen beginnen das neue Jahr mit speziellen Vorsätzen. Dazu gehört für viele auch immer mehr der Wunsch, sich vegetarisch oder vegan zu ernähren – sei es aus Tierwohl- und Umweltschutzgründen oder etwa, um sich bewusster mit ihrer eigenen Lebensweise zu beschäftigen und sich gesünder zu ernähren. Auf diesen Trend reagiert L'Osteria und präsentiert erstmalig in ihrer Geschichte eine rein vegane Monatskarte mit verschiedenen Salaten, Pasta- und Pizza-Varianten. Ria Rehberg, Geschäftsführerin von Veganuary: „Über die Teilnahme von L'Osteria am Veganuary 2022 freuen wir uns sehr! Eine so breite Auswahl rein pflanzlicher Gerichte im Rahmen der Monatskarte rückt den Aktionsmonat ins Rampenlicht – und unterstützt maßgeblich alle, die ohne Verzicht wie gewohnt Pizza, Pasta und Salate genießen wollen.“

So gibt es mit dem Gamberi e Ceci einen Kichererbsen-Salat mit veganen Garnelen von den Spezialisten für vegane Fischalternativen Happy Ocean Foods. L'Osteria bietet als erster Partner aus der Gastronomie die sogenannten Happy Ocean Shyrmps überregional an, die ihren Beitrag gegen die Überfischung der Weltmeere leisten. „30 Prozent der Ozeane sind bereits überfischt und weitere 60 Prozent stark gefährdet. Mit unseren Happy Ocean Shyrmps haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, eine rein pflanzliche Garnele zu entwickeln, die zu 100 Prozent durch ihre Inhaltsstoffe und Geschmack überzeugt und null Prozent Nachgeschmack für unsere Ozeane hat. Ganz frei nach dem Motto ‚change habits, not taste‘“, erklärt Julian Hallet, Co-Founder Happy Ocean Foods.

Auf dem Gebiet des pflanzlichen Fleischersatzes kommt zum Beispiel in den Spaghetti Veganes Ragu ein Produkt von Garden Gourmet zum Einsatz. Bei den Zoodles Gamberetti wird die Pasta durch Zucchini-Nudeln ersetzt. Das zählt direkt auf einen weiteren Vorsatz ein, dem sich viele Menschen in einem neuen Jahr widmen: kohlehydratreduziertes Essen zu sich zu nehmen. Aber was wäre L'Osteria ohne ihre wagenradgroßen Pizzen? Bei der Pizza Caesare e Pollo und Pizza BBQ Chicken kommt eine vegane Hähnchenalternative von endori auf den knusprigen Pizzateig. „Mit Aktionsmonaten wie dem Veganuary und einer steigenden Anzahl teilnehmender Unternehmen treiben wir das Thema ‚pflanzliche Ernährung‘ voran. Gemeinsam mit L'Osteria wollen wir mit unseren endori Fleischalternativen Appetit auf Neujahrsvorsätze machen, die allen schmecken – und zwar Menschen, Tieren und der Umwelt“, sagt Guido Klüh,

endori Geschäftsführer Marketing & Vertrieb.

Das passende Finishing und so wichtig für ein vollendetes Pizzaerlebnis ist die vegane Käsealternative von der Firma Wilmersburger, deren Pizzaschmelz aus Kokosöl besteht. Bei dieser entscheidenden Zutat, die eine Pizza erst zur richtigen Pizza macht, hat L'Osteria nichts dem Zufall überlassen, um den Gästen das beste Geschmackserlebnis zu ermöglichen. Dank des veganen Pizzaschmelzes lassen sich auch die vegetarischen Pizzen auf der Standardkarte in einer veganen Version bestellen. Krönender Abschluss eines jeden italienischen Menüs ist eine Kaffeespezialität. Auch diese kann man ab sofort bei L'Osteria vegan genießen mit der Vly Milchalternative aus Erbsenprotein.

Mirko Silz, CEO der FR L'Osteria SE: „Unsere Produktentwicklung testet schon seit längerer Zeit vegane Gerichte und wir sind sehr stolz darauf, nun mit unserem monatlich wechselnden Menu della Casa eine komplett vegane Special-Karte für einen Zeitraum von vier Wochen anbieten zu können. Zudem bin ich gespannt auf die Reaktionen unserer Gäste und bin mir sicher, dass die Aktion zum Veganuary ein guter Anlass sein kann, unsere Karte sukzessive auf ein größeres veganes Angebot auszuweiten. Um einen kleinen Ausblick in die Zukunft zu wagen, kann ich jetzt schon einmal verkünden, dass auch über den Januar hinaus jede vegetarische Pizza in einer veganen Variante bestellbar ist. Wir haben kürzlich beschlossen, dass der vegane Pizzaschmelz dauerhaft in allen L'Osteria Restaurants und bei unserem Delivery-Service angeboten wird.“

---

### **Über den Bundesverband der Systemgastronomie e. V. (BdS):**

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonald's, NORDSEE, Pizza Hut, Starbucks, L'Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise PURiNO oder Meatery zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken beschäftigen rund 120.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie über 2000 Menschen in Ausbildung in nahezu 3000 Standorten. **Jeder dritte Euro, der in der Gastronomie in Deutschland ausgegeben wird, wird in den Restaurants der Systemgastronomie ausgegeben.** Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

## Kontaktpersonen



**Sabine Jürgens**

Pressekontakt

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

[juergens@bundesverband-systemgastronomie.de](mailto:juergens@bundesverband-systemgastronomie.de)

+49 89 306 58 79 45