



Magisch Vegetarisch



Text: Sandra Kacetl

Eine herzhafte Karotten Curry Suppe, danach köstliche Antipasti im Glas, gefolgt von einem leichten Glasnudelsalat, saftigen Mini-Burgern und zum Abschluss ein feines Beeren-Trifle. Die Menüs der *begeisterei* aus Wolfurt sind bunt, abwechslungsreich und seit diesem Jahr rein vegetarisch. Eine mutige Entscheidung von Inhaberin *Veronika Maretic-Hinteregger*, aber auch eine ziemliche Achterbahnfahrt. „Es war eine Bauchentscheidung, die ich letzten Herbst getroffen habe. Nach den ersten Aufträgen war die Resonanz durchwegs positiv, aber dann haben sich auch viele sehr kritische Stimmen gemeldet.“ Große Firmen, die die *begeisterei* seit Jahren regelmäßig beliefert, brechen weg, dafür kommen neue Kunden dazu. „Es war ein anstrengender Prozess, ich hatte immer wieder Zweifel, aber heute stehe ich 100 % zu der Entscheidung. Es fühlt sich gut und richtig an.“

Fotos: HeyDesign Studio



Kulinarische Kreativität. Seit Gründung der *begeisterei* vor fünf Jahren legt Veronika großen Wert auf hochwertige regionale und saisonale Lebensmittel von Partnern wie dem *vetterhof* in Lustenau. „Wir arbeiten laufend daran, uns weiterzuentwickeln. Früher haben wir Quinoa für unsere Burger-Patties verwendet, heute nehmen wir Hirse aus Österreich.“ Aber nicht jedes Produkt lässt sich ersetzen und um sich in der kulinarischen Kreativität nicht zu sehr einzuschränken, finden auch Zutaten wie Glasnudeln den Weg in Veronikas Rezepte. „Die Annahme, dass die Gerichte nun günstiger sein müssen, weil kein Fleisch verwendet wird, ist nicht richtig. In Wirklichkeit ist der Aufwand größer geworden, weil viel mehr Arbeitsschritte notwendig sind.“ Dass Veronika den seit Jahren international boomenden Trend zu fleischloser Ernährung als Erste im Land aufgegriffen hat, trotz aller Skepsis und Unsicherheit, ist nicht nur mutig, sondern vor allem schlau. Denn Begeisterung ist ansteckend. ●