



Leicht, modern, inspirierend – eine vegane Inspirationsquelle Bio- & Bikehotel Steineggerhof präsentiert 2. veganes Kochbuch

Viel Kreativität, Leidenschaft, Wissenswertes und 111 neue Rezepte sowie zehn Basisrezepte aus möglichst regionalen Zutaten, verpackt auf 288 Seiten – das ist das Ergebnis der letzten fünf Monate. Nach dem großen Erfolg des ersten veganen Kochbuches im Jahr 2021, präsentiert Familie Resch vom Bio- & Bikehotel Steineggerhof in Südtirol nun bereits ihr zweites Kochbuch. Es beinhaltet 70 glutenfreie und 86 sojafreie Gerichte sowie Rezeptwünsche von Gästen des Hauses.

Ob Rote-Beete-Aufstrich, Kartoffel-Kräuterfocaccia, Buchweizenknödel, Zitronen-Schoko-Tarte oder haltbare Produkte für die Vorratskammer – mit dem Kochbuch möchte die Bio-Hoteliere-Familie dazu inspirieren, in die Welt der veganen Küche einzutauchen und zu entdecken, wie vielfältig und aromatisch eine pflanzliche Ernährung sein kann. Vom schnellen Mittagessen bis hin zum raffinierten Dinner: Das Buch bietet für jeden Anlass das passende Gericht.

Sensibilisierung für vegane Ernährung

„Wir möchten kommunizieren, dass vegane Küche nicht kompliziert und exotisch sein muss. Wir haben größtenteils regionale Produkte verwendet und tun das auch in unserer Küche. Vegane Rezepte kann man auch einfach und schnell zubereiten“, erzählt Lisa Resch, Junior-Chefin im Bio- & Bikehotel Steineggerhof: „Uns war sehr wichtig, dass wir leichte Rezepte kreieren, die sowohl für die Gastronomieküche als auch für die Privatküche geeignet sind und dass die Zutatenliste und die Zubereitung einfach gehalten und nicht zu kompliziert sind.“

Mehr Klimaschutz – daheim und im Urlaub

Das Bio- & Bikehotel Steineggerhof ist Mitgliedsbetrieb der nachhaltigen Hotelvereinigung BIO HOTELS®, ist Bio- und Gemeinwohl-zertifiziert und erstellt alle zwei Jahre eine CO₂-Bilanzierung mit Fokus Zukunft. Das Hotel sucht stets nach Stellschrauben, um den eigenen CO₂-Fußabdruck zu senken. Ein guter Hebel, um diesen zu reduzieren, ist die Küche, weiß Lisa Resch: „Mit der eigenen Ernährungsweise kann man sehr viel beitragen: Wir sind der Meinung, dass man mit dem Essen den eigenen CO₂-Fußabdruck am besten reduzieren kann. Tierische Produkte sind CO₂-intensiver als pflanzliche Produkte. Diese Erfahrung haben wir bei unserer CO₂-Zertifizierung auch gemacht, denn die Verpflegungsbilanz hat sich bei uns in den letzten Jahren sehr verändert, seit wir mehr pflanzliche Produkte verwenden.“ Der Steineggerhof ist klimaneutral durch die Kompensation mit Klimaschutzzertifikaten und kompensiert für 2021 und 2022 das Doppelte des verursachten CO₂-Wertes.

Kochbuch als Familienprojekt

Im familiengeführten Betrieb ziehen alle an einem Strang – so auch bei der Arbeit am zweiten Kochbuch. Fünf Monate lang wurde daran gearbeitet; involviert war die gesamte Familie: Um die Projektleitung kümmerte sich Lisa Resch, die mit Papa Kurt (Koch) und Bruder Tommi (Lebensmitteltechniker) Rezepte entwickelte. Auch Oma Marianna – eine ausgebildete Köchin – half fleißig mit, indem sie typische Südtiroler Gerichte veganisierte. Mama Sonja kümmerte sich u. a. mit ums Texten. Ein wahres Familienprojekt!

Nachfrage in der Gastronomie & Hotellerie steigt

Nachdem das erste vegane Kochbuch 2021 veröffentlicht wurde, stieg die Nachfrage enorm. Schulen, Hotels, Restaurants, Touristiker und die Universität Bozen interessierten sich für das Thema, woraufhin Lisa und Kurt Resch zahlreiche Workshops und Kochkurse durchführen. Daher ist das zweite Kochbuch explizit so konzipiert, nicht nur Privatpersonen anzusprechen, sondern auch EntscheiderInnen in Hotels, Betriebskantinen und Restaurants: „Wir möchten ihnen zeigen, dass es gar nicht so schwer ist, seinen Gästen ein veganes Menü anzubieten. Mit unserem umfangreichen Wissen und unserer Erfahrung aus vielen Jahren veganer Gastronomieküche wollen wir dazu beitragen, das Angebot in Restaurants und Hotelküchen zu erweitern“, so Lisa Resch.

BIO HOTEL Steineggerhof: unser veganes Kochbuch – leicht, modern, inspirierend

Erschienen im Eigenverlag

Präsentation am 6. Mai 2023

Herausgeber: Bio- & Bikehotel Steineggerhof, Resch Kurt & Co. KG, www.steineggerhof.com

Seiten: 288

Preis: € 39

Hier erhältlich: www.steineggerhof.com

Mehr Informationen: www.steineggerhof.com



Auf der Suche nach mehr Inspirationen? Jetzt [@biohotel.steineggerhof](https://www.instagram.com/biohotel.steineggerhof) und [@biohotels](https://www.instagram.com/biohotels) auf Social Media abonnieren und unter www.biohotels.info mehr über [#hotelsforfuture](https://twitter.com/hotelsforfuture) erfahren!

Über die BIO HOTELS[®]:

Die BIO HOTELS[®] haben sich in den letzten 22 Jahren als nachhaltigste Hotelvereinigung am Markt etabliert. Seit der Gründung im Jahr 2001 haben sich die Pioniere des grünen Tourismus stetig weiterentwickelt und zählen mittlerweile zahlreiche Mitgliedsbetriebe in fünf europäischen Ländern. Die Hotelgruppe garantiert ihren Gästen zertifizierte Bio-Qualität und maximale Transparenz. Wer in einem der BIO HOTELS[®] Urlaub macht, kann sich darauf verlassen, dass die Lebensmittel aus 100 % zertifizierter Bio-Landwirtschaft stammen. Zudem nutzen alle BIO HOTELS[®] Ökostrom, achten auf Baubiologie sowie Naturmaterialien und bieten ihren Gästen zertifizierte Bio- und Naturkosmetik nach dem COSMOS-Standard. Regionalität, kurze Transportwege und Ressourcenschonung stehen bei allem Handeln im Vordergrund. Außerdem sind die BIO HOTELS[®] mit nur \varnothing 7,5 kg CO₂e pro Übernachtung branchenweiter Vorreiter beim Klimaschutz. Auch das Thema vegane Küche wird in den Mitgliedsbetrieben der BIO HOTELS[®] großgeschrieben. Mit dem BIO HOTEL 7 Sentidos – Chalets im Bayerischen Wald präsentiert die Hotelgruppe ihr erstes 100 % veganes BIO HOTEL.

Kontakt BIO HOTELS[®]

be-oh Marketing GmbH
Katharina Saurwein
Sachsengasse 81a
6465 Nassereith
Österreich

T: +43 (0) 670 6015731
katharina.saurwein@be-oh.at
www.be-oh.at

Pressekontakt DACH

ALLE VÖGEL FLIEGEN HOCH
Claudia Scheffler
Danziger Str. 8
10435 Berlin
Deutschland

T: +49 (0) 30 8954 5252
claudia@allevoegelfliegenhoch.de
www.allevoegelfliegenhoch.de