

Der Lebensbaum

Nr. 69 – Sommer 2014



www.lebensbaum.de

Warum tust du das?



Warum tust du das?

„Ich hab Ideen ohne Ende“

In der norddeutschen Pampa haben Sie erst ein bayrisches Lokal eröffnet. Jetzt gibt es sogar einen veganen Stammtisch. Warum?

Das kam durch Stammgäste. Ein Pärchen. Er hat hier Haxe gegessen. Dann haben beide sich umorientiert. Erst vegetarisch, dann vegan. Und dann wollten die sich mit Gleichgesinnten treffen. Da hab ich gesagt, das könnt ihr doch hier machen. Zum ersten Stammtisch kamen gleich 21 Personen.

Und wo kommen die her?

Aus einem Radius von 20 Kilometern. Ich finde das beachtlich. Die Herausforderung ist für mich, dann auch was Schmackhaftes auf den Tisch zu bringen. Ich musste mich da schlaumachen, weil immer nur Gemüsebrühe ist langweilig, aber ich hab Ideen ohne Ende.

Zum Beispiel?

Ich mache eine Waldbeer-Roulade mit Crêpeteig. Jetzt wird jeder sagen: Da sind ja Eier drin! Nein, bei mir nicht. Auch keine Milch. Ich hab dann Sojamilch genommen, ein bisschen mehr Pflanzenöl, das hat super funktioniert.

Aber Käse und Eier dürfen in vielen traditionellen Rezepten nicht fehlen.

Die Veganer machen witzige Sachen. Sie mischen Cashewkerne mit Wasser und pürieren das Ganze. Je höher der Anteil an Cashewkernen, umso sahnähnlicher wird das. Je höher der Anteil an Wasser, umso milchähnlicher ist das Ergebnis.

Hat das auch einen Rückkopplungseffekt für die bayrische Küche?

Natürlich. Als Koch lernt man nie aus. Im Sommer werden wir ein veganes Gericht auf der normalen Speisekarte haben.



Wohin geht das mit der veganen Küche?

Ich denke, dass der Stammtisch sich etablieren wird. Wenn nicht, dann wird es nicht an mir liegen. Dann war es nur eine Mode und die ist dann halt vorbei.

Steckbrief:

Name: Jochen Mai

Beruf(-ung):

Bayrisch kochen in Niedersachsen

Projekt: Veganer Stammtisch
im bayrischen Restaurant

Im Netz: www.landgasthof-zur-eiche.de