

## VEGGIE-HOTELS

**Wie Hotels mit veganen Konzepten reüssieren**

Von Jochen Zimmer (mailto:jochen.zimmer@dfv.de) | Dienstag, 09. Mai 2023



Beliebt: In den „Spaces“ des Lindley Lindenberg isst man gern gemeinsam – fleischfrei

(/news/media/29/Lindenberg-284078.jpeg)

**Vegetarisch und vegan lebende Gäste werden eine immer wichtigere Zielgruppe. Hotels stellen sich auf diese zunehmend ein – viele aus Überzeugung. Wir stellen drei vegane Trendsetter in der deutschen Hotellerie vor.**

Die Zeiten, als sich Vegetarier und Veganer auf Reisen im Hotelrestaurant mit den Beilagen begnügen mussten, sind längst vorbei. In immer mehr Hotels sind vegetarische Gerichte fester Bestandteil der Speisekarte. Und eine zunehmende Zahl von Häusern hat sich sogar **konsequent dem Veggie-Prinzip verschrieben** und setzt auf eine rein vegetarische beziehungsweise vegane Karte – teilweise sogar auf eine Einrichtung ganz ohne tierische Produkte.

Gleichzeitig bedienen Onlineplattformen das Bedürfnis nach einer veggiekonformen Reiseplanung. Beispielsweise die Website **veggie-hotels.de**, die 2011 aus persönlicher Motivation vom Reisejournalisten Thomas Klein mit seiner Frau Karen Klein und dem befreundeten IT-Spezialisten Peter Haurert gegründet wurde. Inzwischen listet die nach eigenem Bekunden „weltweit erste vegetarische Hotelkooperation“ 537 rein vegane/vegetarische Hotels in über 60 Ländern, darunter 320 in Europa und 52 in Deutschland.

2016 folgte als Ableger die Website **vegan-welcome.com**, die einen Überblick über zumindest veganfreundliche Hotels bietet. Beide Sites erleichtern somit die Reiseplanung – und wachsen sowohl über Mitgliedsanfragen von Hotels oder Empfehlungen von Reisenden, die vor einer Listung geprüft werden.

Eine weitere Plattform, ebenfalls mit Sitz in Berlin, **vegane-hotels.de**, listet derzeit 305 veganfreundliche Hotels, davon 105 in Deutschland. Die Betreiber veganer Hotels reiten mit ihrem Angebot vielfach nicht nur auf einer Welle, sondern handeln aus Überzeugung.

## Lindenberg Hotels

Das Herz der Lindenberg Hospitality schlägt in Frankfurt mit hier inzwischen drei Häusern: **Lindenberg (2012)**, **Libertine Lindenberg (2016)** und **Lindley Lindenberg (2019)**. Alle Häuser der Gruppe verfolgen ein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept, sind Green Sign-zertifiziert und haben sich als Mix aus Longstay und Hotel dem sogenannten „Collaborative Living“ verschrieben mit Gemeinschaftsräumen und -küchen.

Dazu zählt auch der Verzicht auf tierische Produkte bei der Einrichtung und Ausstattung sowie insbesondere in der Küche, die unter anderem auf selbstversorgende Permakulturen setzt. Spiritus Rector ist der Frankfurter Unternehmer **Steen Rothenberger**, dessen Ideen seit 2014 **Denise Omurca** als Geschäftsführerin umsetzt, seit 2020 unterstützt von **Nils Jansen**.

Dass mit veganer Küche auch Gourmetansprüche erfüllt werden, beweist der Michelin-Stern für das Rothenberger-Restaurant **Seven Swans**. Dessen Koch **Ricky Savard** hat auch die Karte für das Restaurant im Lindley Lindenberg, Leuchtendroter, konzipiert.

Auch Partnerkonzepte sind in den Häusern der Gruppe willkommen, wie etwa die vegane Bäckerei **Plants & Cakes** im Lindley Lindenberg. Die Blickrichtung ist international mit dem Lost Lindenberg in Bali (2022) und ab 2024 in Norwegen.

## Ahead Hotel

Seit Juni 2021 betreiben **Kim Stellbrinck und Jonas Mog** das Ahead Burghotel nach dem Motto „fair, ökologisch achtsam“. Die mittelalterliche Burganlage in Lenzen an der Elbe ist im Besitz des BUND und wurde seit 2008 als Gästehaus geführt.

Das junge Betreiberpaar ist vom Fach und möchte das Haus mit 39 Zimmern zum nachhaltigsten Hotel Deutschlands entwickeln. Das vegane Restaurant „**place to V**“ führt mit Jonathan Gebhardt ein Koch mit Sterne-Küchenerfahrung. Dort sind auch alle Getränke bio-vegan.

Das Konzept des Ahead Hotels scheint zu überzeugen: So zählte es zu den Finalisten des

**Internorga Zukunftspreises 2023** und wurde 2022 von Peta mit dem **Vegan Travel Award** ausgezeichnet.

## Hotel Nicolay 1881

Die Auszeichnung **Vegan Travel Award** konnte das Hotel Nicolay bereits 2021 gewinnen. Inhaber und Küchenchef **Johannes Nicolay** führt das Haus in Zeltingen an der Mosel in fünfter Generation – und eröffnete dort, bei aller Tradition, bereits 2012 mit der „Weinstube“ das erste hoteleigene Restaurant Deutschlands mit rein veganer Küche.



Johannes Nicolay: Er eröffnete 2012 die erste vegane Hotelgastronomie Deutschlands

[\(/news/media/29/-Johannes-Nicolay-284081.jpeg\)](#)

Highlight ist die hauseigene Pilzzucht im Keller, die durch den Glasboden im Restaurant betrachtet werden kann. 2015 folgte mit der **“Sonnenuhr vegan fast food”** das nächste vegane Restaurant im Hotel – mit einem Schwerpunkt auf kleine Gerichte, Eis und Kuchen. Darüber hinaus öffnete mit **„VeganBrunch“** ein drittes Restaurant für Brunch-Liebhaber.

Im selben Jahr wurde das komplette Angebot des **Wellnessbereichs Venganico** überarbeitet. Ein Jahr später gab es zum letzten Mal als Standard ein gemischtes Frühstück, das auch nichtvegane Produkte beinhaltete und Ende 2016 kam das vegane Halbpensions-Restaurant „Schlossberg“ dazu. 2017 stellte das Hotel konsequent alle Speisen, Restaurants, Frühstücksartikel, Wellnessprodukte, Kuchen, Speiseeis, die Bar und sämtliche Getränke auf vegan um.