

## Im Auftrag der Umwelt

*menuandmore will mehr vegetarische Nahrung auf die Teller bringen – und wenn Fleisch serviert wird, dann nur noch solches aus der Schweiz. Zudem wird der Anteil an Bioprodukten konstant gesteigert.*



**Eine ausgewogene, vermehrt vegetarische Ernährung kann helfen, das Klima und die Umwelt zu schützen. Um auch die Kleinsten für den fleischlosen Genuss zu begeistern, bedarf es feiner und neuer Rezepturen.**

Mit Pascal Haag hat menuandmore einen externen Profi für die Kreation schmackhafter vegetarischer Kindergerichte ins Boot geholt. Dass Vegetarischkochen seine Leidenschaft ist, stellte der gebürtige Zürcher unter anderem im Rahmen der «marmite youngster selection» im Jahr 2013 unter Beweis. Hier gelang es Pascal Haag nämlich als einzigem Koch, ohne die Verwendung von Fisch oder Fleisch ins Finale zu kommen.

Seine Inspirationen, besonders für seine vielfältige vegetarische Küche, holt sich der 31-Jährige unter anderem bei seinen zahlreichen Reisen rund um die Welt. Sein grosses Know-how im Bereich der vegetarischen Küche konnte er bis zum Jahr 2014 insgesamt sieben Jahre lang im vegetarischen Restaurant Hiltl einfließen lassen. Er hatte unter anderem auch mitgeholfen, das Kochatelier aufzubauen. Des Weiteren war er für die Durchführung der dort stattfindenden Kochkurse

mitverantwortlich. Ebenfalls zu seinen Aufgaben gehörte im Hiltl die Entwicklung der Rezepte. Dort schuf er auch seine wohl bekannteste Kreation: das vegetarische Tatar. Selbst renommierten Spitzenköchen gelang es nicht, dieses Gericht als fleischlose Variante zu erkennen.

Davor führten ihn seine Stationen von der «Matthew Kenney Academy» in Santa Monica in Kalifornien bis nach Kambodscha, wo er in einer Hotelfachschule vegetarische Kochkurse für kambodschanische Schülerinnen und Schüler gab. Seit 2016 unterstützt er nun menuandmore in der Rezeptentwicklung.

### **Vom Probieren übers Studieren bis auf den Teller**

Vegetarische Gerichte, die bei Kindern gut ankommen, sind eine Herausforderung – wenn es nicht nur Pasta oder Pizza sein soll. Was alles nicht gut bei Kindern ankommt und beachtet werden muss, das hat auch Pascal Haag zu Beginn der neuen Partnerschaft überrascht. Aber das weckte nur seinen Ehrgeiz, und so machte er sich daran, neue Kreationen zu entwerfen. Bereits zwei neue Kreationen haben alle Hürden genommen und sind nun in die Menüplanung aufgenommen worden, so zum Beispiel der «Soja-Karotten-Burger» und das «Tofu Napoletana». Von der Rezeptidee bis zur Platzierung auf dem Menüplan sind jedoch einige Schritte notwendig.

Zuerst verköstigt ein internes Degustationsgremium die sogenannten «Handmuster» an einer hausinternen Musterdegustation. Dann werden die beurteilten Menükomponenten im Anschluss besprochen und gegebenenfalls verbessert und angepasst. Diese Prozessschritte werden solange wiederholt, bis die strengen Vorgaben und Richtlinien erreicht sind. Anschliessend nimmt ein externes Testteam, bestehend aus Vertretern von 20 unterschiedlichen Institutionen, die neuen Gerichte unter die Lupe. Befindet dieses Team ein Menü geschmacklich für gelungen und essen es die Kinder gern, wird es in der darauffolgenden Menüplanperiode in die Auswahlliste aufgenommen.