

## «Bei uns essen Veganer das Gleiche wie die anderen Gäste»

Das Restaurant Lägerstübli in Boppelsen ZH überrascht seit 2012 mit einer veganen Menükarte. Wie es dazu kam, wie das vegane Fondue ankommt und wer nach der Coronapause in sein Restaurant kommt, erzählt Beizer Peter Buff.

### Peter Buff, eine Ausflugsbeiz im Zürcher Furtal mit veganem Konzept – wie kommt das?

**PETER BUFF:** Ich führe das Lägerstübli seit 2009. Drei Jahre später entschieden wir, uns zu positionieren. Wir setzten auf vegan, wir glaubten, das könnte gut passen. Ehrlich gesagt ein zufälliger Glücksgriff, und ich selbst bin auch nicht Veganer. Damals war vegan noch nicht im Trend. Dass dieser bald darauf einsetzte und sich die Vegane Gesellschaft Schweiz formierte, spielte uns in die Karten. Und nachdem wir dann in der SRF-Sendung «Einstein» vorgestellt wurden, wollten viele Leute die veganen Gerichte bei uns ausprobieren.

### Wie funktioniert das Konzept?

Wir haben zwei Menükarten: eine gewöhnliche und eine vegane. Auf dieser sind viele gleiche Gerichte wie auf der gewöhnlichen, allerdings in veganer Ausführung.

### ★ Restaurant Lägerstübli

Das Lägerstübli in Boppelsen ZH ist bekannt für seine vegane Speisekarte. Rund 40 Prozent der bestellten Gerichte enthalten keine tierischen Produkte. Der Betrieb ist täglich geöffnet. Küchenbetrieb ist von 12 bis 13.30 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr.



**PETER BUFF (57)**

Die Idee mit dem veganen Konzept im Jahr 2012 war ein Glücksgriff.

### Sie arbeiten also mit Ersatzprodukten.

Ja, darunter sind viele Sojaprodukte oder auch das von einem Start-up der ETH produzierte Planted Chicken. Im Winter bieten wir sogar veganes Fondue an. Dabei setzen wir allerdings nicht auf eine Fertigmischung aus veganem Käse, sondern auf eine eigene Mischung aus Hefe, Wasser, Weisswein und Most.

### Und das schmeckt dann wie Käse?

Nein, das ist nicht das Ziel. Aber der Geschmack ist sehr lecker und die Textur angenehm. Das Fondue kommt gut an. Wir verzichten bewusst auf veganen Käse in diesem Fondue, wollen aber Veganern ein ähnliches Erlebnis bieten.

### Wie reagierte die lokale Bevölkerung, als Sie auf vegan setzten?

Zum Glück gut. Sie fanden die Idee spannend und wollten die Gerichte probieren. Es sind aber wohl mehrheitlich Veganer, die von der veganen Karte auswählen. Sie kommen mittlerweile ganz bewusst zu uns nach Boppelsen. Beliebt sind wir auch bei gemischten Gruppen: Wer vegan isst, kann quasi das Gleiche essen wie die anderen.

### Es wird spekuliert, dass die Coronazeit zu einem allgemeinen Umdenken führen könnte und Leute künftig vermehrt vegan essen werden. Spüren Sie davon schon etwas?

Schwierig zu sagen. Wir haben zwar viele vegane Bestellungen. Das könnte aber

auch daran liegen, dass die Veganer nun auch wieder Lust verspüren, auswärts essen zu gehen und nun gezielt vegane Restaurants aufsuchen.

### Das heisst, dass Ihr Restaurant nun gut besucht ist?

Jein. Wir können aufgrund der Vorschriften deutlich weniger Gäste bewirtschaften als sonst. Das fällt ins Gewicht.

### Sie sind selbstständig und mussten Erwerbsersatzentschädigung anmelden. Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Ausgleichskasse GastroSocial in Bezug auf Kommunikation und Abwicklung?

Es klappte, ich bin zufrieden.

### Wie lautet Ihr Gastro-Spartipp?

Die Speisekarte so zusammensetzen, dass gleiche Lebensmittel in verschiedenen Gerichten verwendet werden können. So spart man sicher Geld.

### Fakten – GastroSocial



Hier sind Sie mehr als gut versichert. 20 000 Betriebe mit 170 000 Versicherten vertrauen auf die Ausgleichs- und Pensionskasse mit Sitz in Aarau. Sparen Sie Zeit und Geld dank Lohnprogrammen, Schnittstellen und verschiedensten Onlinelösungen. [Gastrosocial.ch](https://www.gastrosocial.ch)