

Pozoruhodné hotely světa

Hotely pro vegetariány

Vegetariánství už dávno není jen módním výstrelkem. Lidí odmítajících ve stravě jakékoliv maso stále přibývá. Evropské organizace sdružující vegetariány a vegany hlásí ročně až 50% nárůst svých členů. Na tuto situaci rychle zareagoval i hotelový trh.

Vegetariáni si mohou vybrat z více než 330 hotelů, penzionů, léčebných domů a kongresových center v 50 zemích světa, které na svých stránkách nabízí internetový portál www.veggie-hotels.de. Ten je provozován mezinárodní hotelovou kooperací pod názvem VeggieHotels. Nabízí se zde ubytování s možností stravovat se zcela bez masa a ryb, a to nejen v Evropě, ale i v Japonsku, Chile, na Bali či v Brazílii. Zájem ze strany hoteliérů vstoupit do kooperace je veliký – jen v Rakousku, Švýcarsku a Německu vstoupilo do tohoto společenství 90 vegetariánských podniků. Kritéria pro přijetí jsou jasná: nabízet vegetariánskou stravu.

Na venkově i ve městě

Nabídka ubytování je u VeggieHotels široká – od malých levných penzionků na venkově po velké pětihvězdičkové hotely v centrech velkých měst. Více než 30 hotelů nabízí i veganskou stravu, většina deklaruje používání biozeleniny. Důležitá je i specializace: některé hotely se zaměřily na kongresovou vegetariánskou nabídku, další hotely a penziony zase vyhledávají vegetariáni pro svatby a rodinné oslavy, stejně tak pro firemní akce v bezmasé režii.

Zdravě a lehce

„Nejen vegetariáni, ale i lidé, kteří si chtějí od masitých jídel odpočinout a rádi ochut-

VeggieHotels
konsequent vegetarisch

www.veggie-hotels.de

nají lehká jídla a zajímavé speciality ze zeleniny, vyhledávají naše služby,” říká **Thomas Klein**, obchodní ředitel VeggieHotels. „Přijíždí k nám například dvojice strávit ‚zdravě‘ dovolenou, i stále zodpovědnější mladé maminky s malými dětmi, dbající na složení stravy svých dětí. Vyhovíme i alergikům, pro nemocné máme specifické zeleninové diety,” dodává.

Den bez masa

Zdá se, že na vegetariánství neslyší jen hotely. Například v Německu se s úspěchem zavádí tzv. „Veggie Tag“. Už ve třiceti měsících se jeden den v týdnu ve všech restauracích a závodních a školních jídelnách vaří



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



jen zeleninová jídla. „Stále větší výskyt potravinových alergií a onemocnění rakovinou trávicího ústrojí tomuto trendu velmi nahrává. Myslím si, že již v blízké budoucnosti bude muset mít každá moderní restaurace a hotel v nabídce široký výběr jídel pro vegetariány,“ tvrdí obchodní ředitel VeggieHotels .

Pro hotely a restaurace to znamená nechat řádně vyškolit kuchařský tým. Jídla se zeleniny se musí umět dobře připravit, aby oslo-

vila i zapříspěhlé „masožrouty“. Obavy z nízkyh cen za prodávaná jídla nejsou na místě, chybějící maso v kalkulacích lehce nahradí započítaná větší pracnost i vyšší kvalita používané zeleniny. ■

TEXT: **Maria Horníková**

FOTO: **VeggieHotels**

1-2) Náročnější a samozřejmě bohatší vegetariáni mohou dovolenou strávit na Filipínách – v hotelu The Farm

3-4) V Německu jsou pro vegetariány připraveny nejen romantické hotýlky v zámečném stylu, ale i pěťhvězdičkové designové hotely

5-8) Vegetariánské gurmánské hody jsou připraveny v italských hotelech Solimago a Montaly

9-10) Nevšední zážitky přinese určitě i pobyt na Bali v resortu Five Elements

Obr. 9



Obr. 10

