



Plant-based-Pioniere in Mendrisio, Tessin

Das erste vegane Lokal in der italienischen Schweiz



„Mit viel Farbe, Geschmack und Fantasie möchten wir beweisen, dass unsere 100 Prozent pflanzliche Küche genauso gut, wenn nicht sogar besser schmecken kann als Gerichte aus tierischen Produkten“, sagt Silvia Serena, Inhaberin und Geschäftsführerin des Aquafaba. Die einstige Schülerin des Tessiner Sternekochs Pietro Leemann eröffnete 2021 das erste rein pflanzenbasierte Restaurant der italienischen Schweiz. Ihre Küche zeichnet sich durch regionale, teilweise weniger bekannte Lebensmittel aus und steht für einen ethischen, gesunden und nachhaltigen Lebensstil. „Der Respekt vor allen Lebewesen und dem Planeten ist die Grundlage für unsere persönliche Entscheidung pro vegan. Dieser schließt natürlich auch unsere Kunden mit ein“, erklärt die Gastgeberin. Neben Rohkostvariationen stehen auf der Karte des Aquafaba einige Neuinterpretationen traditioneller Rezepte sowie eine große Auswahl an herzhaften und süßen Speisen. Genießer freuen sich in dem „100% vegetal“-Lokal auf Gemüse-Carbonara, Tiramisu oder Tempeh-Tartar.

Event-Tipp für Plant-based-Gourmets: Von 8. bis 21. Januar 2024 findet das zweite „VegVegan“-Festival im Tessin statt. Die Veranstaltungsreihe unterstützt mit der „Veganuary“-Bewegung die weltweit größte ihrer Art und soll Menschen dazu anregen, sich im Januar (und möglichst auch den Rest des Jahres) rein pflanzlich zu ernähren. Alle Restaurants im Kanton Tessin sind anlässlich des Events aufgerufen, Gerichte ohne tierische Produkte anzubieten. www.ticino.ch

Foto (download): Die Verwendung lokaler Rohstoffe gehört zur Philosophie des Restaurant Aquafaba im Schweizer Kanton Tessin. Inhaberin Silvia Serena überrascht ihre Gäste gerne mit neuen Geschmacksrichtungen und Kreationen. Bildnachweis: Aquafaba Restaurant

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Ariane Husung

+49 8807 21490-16

ariane.husung@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de