

htr.ch

Konzept

In Bern eröffnet veganes Restaurant von «Swing Kitchen»

Die schweizweit erste Filiale des international erfolgreichen Restaurantkonzeptes Swing Kitchen wurde heute in Bern eröffnet.



Das Swing Kitchen Pre-Opening in Bern.

Bild: zvg

Bereits am letzten Donnerstag fand das Pre- Opening mit zahlreichen geladenen Gästen statt. Das erste Restaurant der Schweiz befindet sich in Bern an der Laupenstrasse 4 in der Nähe des Bahnhofs. Die Erfinder von Swing Kitchen sind die beiden österreichischen Vegan-Pioniere Irene und Charly Schillinger. Das Konzept lautet: Vegane Köstlichkeiten, nachhaltig produziert und mit lokalen Produkten hergestellt. Das Lokal an der Laupenstrasse 4, im ehemaligen Ciné Royal, ist das Neunte seiner Art nach österreichischem und deutschem Vorbild, aber das erste in der Schweiz.

Der Erfolg des zu 100 Prozent veganen Gastronomiekonzepts beweist, dass Veganismus durch Geschmack überzeugen kann: «Über zwei Drittel unserer Gäste sind keine Veganer», so der Gründer und Österreicher Vegan-Pionier Charly Schillinger. Das Konzept der Nachhaltigkeit zieht sich von den Produkten bis zu den verwendeten Ressourcen durch. So kommt bei Swing Kitchen kein Plastik auf den Tisch: das Besteck, die Becher und alle Verpackungen sind CO2-neutral hergestellt. Auch beim Einsatz der Lebensmittel wird auf Nachhaltigkeit und Qualität geachtet, so werden wann immer möglich regionale Lebensmittel verwendet.

Swiss Wrap mit Rösti im Angebot

Schweizer Partner von Swing Kitchen ist der Gastronom Stephan Helfer. Er freut sich auf die Eröffnung und ist sich sicher, dass das Fast Food Restaurant in Bern gut ankommen wird: «Unsere Burger und Wraps sind so lecker, dass auch Nicht-Veganer davon begeistert sind. Ich kann nur sagen, probieren geht über Studieren. Wir haben extra für die Schweiz einen Swiss Wrap kreieren lassen, gefüllt mit knuspriger Rösti und weiteren Zutaten. Unser ganzes Team ist hochmotiviert und natürlich gespannt auf die Rückmeldungen unserer Gäste.»

Auf der Speisekarte finden die Gäste vegane Burger, Nuggets oder auch Wraps. Das Angebot wird mit Salaten und veganen Desserts abgerundet. Die Einrichtung besticht durch schwarz- weisse Bodenplatten und Industrielampen im Stil eines Burger Restaurants der amerikanischen 40er-Jahre. Täglich kümmern sich 4-6 Mitarbeitende um das Wohl der Gäste, inklusive Restaurantleiter Charly Kaderli. (htr)

Hintergründe zum neuen Restaurant Swing Kitchen in Bern lesen Sie in der htr hotel revue vom 13. Juni 2019.

Publiziert am Mittwoch, 12. Juni 2019

Die Schillinger Story

Vom Investmentbanker zum Wirt des ersten veganen Burgerrestaurants in Österreich, das ist die Geschichte von Charly Schillinger. Zusammen mit seiner Frau Irene, die Charly bei einer aufsehenerregenden Tierrechtsaktion in Wien kennenlernt, beschliessen die beiden, den grossen Fastfood-Ketten die tierethische und vegane Stirn zu bieten. Der Erfolg des nachhaltigen und zu 100% veganen Gastronomiekonzepts beweist, dass Veganismus durch Geschmack überzeugen kann. «Die vegane Küche soll gesunden Genuss und nicht dogmatischen Verzicht darstellen. Wir wollen zeigen wie köstlich und vielfältig tierproduktfreie, klimafreundliche Ernährung sein kann. Unsere Mission ist es, mit tierfreien und köstlichen Burgern die Welt einen kleinen Bissen besser und fairer zu machen.»