

Allgäuer Gaumenfreuden – aber vegan!

Bei Haubers können auch Veganer traditionelle Allgäuer Köstlichkeiten genießen. Der Küchenchef passt alles an.

Wer als Veganer in Haubers Naturresort in Oberstaufen eincheckt, muss auf traditionelle Allgäuer Köstlichkeiten nicht verzichten. Mit einer kurzen Info vorab ans Hotel erwartet Urlauber eine große Auswahl an pflanzlichen Optionen. Schon beim Frühstücksbuffet dürfen sich Gäste neben Obst und Gemüse auf vegane Backwaren, Butter- und Käsealternativen sowie verschiedene Aufstriche freuen. Beim Abendmenü überrascht Küchenchef Tobias Boneberg etwa mit veganer Lasagne, Gemüsestrudel oder Artischockenböden. Diese werden gefüllt mit mediterranem Gemüse, serviert mit Rucola und pflanzenbasiertem Käse in einer Tomaten-Basilikum-Soße. Auf Wunsch wird die standardmäßig vegetarische Menüoption komplett tierproduktfrei zubereitet. Koch Vineeth aus Indien kümmert sich zudem um entsprechende asiatische Gerichte wie Curry, Masala und Co. Für Gourmets, die es lieber traditionell mögen, gibt es im Vier-Sterne-Superior-Hotel sogar die beliebten Allgäuer Krautkräpfen auch ohne tierische Inhaltsstoffe. www.haubers.de



[Bild-Download](#)

Pressekontakt:

Eva Hauber von Haubers Naturresort (Geschäftsführerin und Marketing-Leitung)
E-Mail: eva@haubers.de, Telefon: +49 (0) 8386/9330-5

Natalie Schneider von AHM Kommunikation (PR Agentur)
E-Mail: natalie@ahm-agentur.de, Telefon +49 (0) 8807 21490-17

www.haubers.de/presse/