

Hintergrund

Alohachérie – Hamburgs vegane Manufaktur

Alohachérie ist ein Kollektiv aus Spitzenköchen, Ernährungsberatern und Food-Designern, das sich 2013 gefunden und auf veganes Essen spezialisiert hat – ob Pressekonferenz, Konferenz-Snacks, Firmenfeier, Hochzeit oder Messe. Weitere Highlights sollen folgen, wie zum Beispiel ein Kochbuch und Koch-Reisen.

Der Alohachérie-Kosmos: Philosophie

2013 gründeten Ewa Okolski und Fabian Friedrich die Alohachérie GbR als Catering-Unternehmen und holten wenig später aufgrund ihres Erfolgs und der stetig wachsenden Zahl an Kunden Bastian Wittmann hinzu, einen gelernten Koch, der mit gehobener Küche bereits bestens vertraut war. In seinen vier Jahren als Küchenchef im Dante, Großhansdorf, und weiteren beruflichen Top-Stationen wie als Chef de Partie im Old Commercial Room, Hamburg, hat er gelernt, wie man aus deutschen Klassikern aufregende Neuinterpretationen zaubert: „Inkagurken, Ananasphysalis, 120 alte und seltene Tomatensorten, sogenannte Superfoods wie Spirulina, Maca und Hanfprotein – wir Köche von Alohachérie experimentieren gern zum Wohl unserer Gäste.“ Bei Alohachérie sind alle Zutaten frisch, regional, saisonal und das Gemüse stammt zum größten Teil aus biodynamischer Landwirtschaft. Industriell gefertigte, mit chemischen Düngemitteln behandelte und mit gentechnischen Substanzen veränderte Lebensmittel sowie künstliche Aromen kommen bei Alohachérie nicht zum Einsatz. Außerdem gilt die Regel: „Low Waste to no Waste.“ Müllvermeidung hat hier ebenfalls Priorität.

„Vegan bedeutet für uns nicht nur eine Ernährungsweise ohne tierische Lebensmittel.“, erläutert Ewa Okolski die Philosophie von Alohachérie. „Vegan ist für uns eine bewusste Auseinandersetzung mit unserer Ernährung. Dazu gehören Herkunft und Qualität von Lebensmitteln ebenso wie Anbau und Produktionsbedingungen. Wir beziehen unsere Produkte gern von Bauern, die wir persönlich kennen und deren Arbeit wir schätzen.“

„Wir haben die Alohachérie-Manufaktur gegründet, um zu inspirieren und aufzuwecken.“, ergänzt Fabian Friedrich. „Jeder der bei uns mitmacht, will ein Zeichen setzen und deutlich machen, dass es Zeit ist für eine Ernährungswende ist. Unter anderem weg von der Kommerzialisierung des Essens hin zum Handgemachten. Diese Ernährungswende beginnt in unserer Küche: wir zeigen nicht mit dem Finger auf andere, sondern fangen bei uns selbst an und sorgen dafür, dass sich unsere Gäste die Finger lecken. Wir beweisen, dass eine vegane Ernährung lecker und gesund ist und dass man geschmacklich auf nichts verzichten muss.“

Die Alohachérie-Denkfabrik: Visionen

Alohachérie ist die vegane Manufaktur Hamburgs, die mit bestem Beispiel vorangeht und wo aus Liebe zu Mensch, Natur und Umwelt gekocht wird. Und das mit Stil. Deshalb haben Bastian Wittmann, Ewa Okolski und Fabian Friedrich das ehrgeizige Ziel, das größte vegane Restaurant Deutschlands zu eröffnen. Außerdem ist ein Alohachérie-Kochbuch bereits in Planung, ebenso Kochkurse und Koch-Reisen.

Weitere Informationen zur Alohachérie Manufaktur sind erhältlich unter www.alohacherie.de oder www.alohacherie.de/presse oder direkt bei mir 0176-616 95 771 (Fabian Friedrich).

