

## Veganes Essen längst nicht nur für Veganer

VON GISELA KELLER

Veganes Essen und die passenden Getränke in Wohlfühl-Atmosphäre genießen – das kann man jetzt in Immenstaad im neu eröffneten Restaurant CarMaVega. Carina Wudke ist für den Service zuständig und Markus Kuschan für die Küche. Zusammen haben sie 35 Jahre Erfahrung in der Gastronomie. Nach zehn Jahren Zusammenarbeit in einem Restaurant im Meersburg unternahmen sie jetzt als Geschäftspartner den Sprung in die Selbstständigkeit.

Mit ihrem Restaurant wollen sie Veganer ansprechen, aber auch Vegetarier und Flexitarier, also Menschen, die ab und zu bewusst ein gutes Essen ohne tierische Produkte genießen möchten. Auch Familien, in denen sich einzelne Familienmitglieder vegan oder vegetarisch ernähren, möchte das CarMaVega etwas bieten: „Auch Nicht-Vegetarier und Flexitarier finden bei uns etwas, das ihnen schmeckt“, ist Markus Kuschan überzeugt.

Die Erfahrung der ersten Tage nach der Eröffnung habe das schon bestätigt: „Unser Gulaschsuppen auf Sojabasis zum Beispiel kam bei allen, auch den Flexitariern, sehr gut an.“ Ebenfalls als sehr beliebt habe sich auch schon das Gemüse in Spaghettiform mit Kräuterchampignons bei vielen Gästen erwiesen. Sogar das Eis zum Dessert ist aus rein vegeta-



Auch im Freien servieren Markus Kuschan und Carina Wudke ihren Gästen gerne leckere vegane Spezialitäten.

BILD: GISELA KELLER

nen Zutaten hergestellt: „Alle, die es schon probiert haben, waren positiv überrascht“, freut sich der Koch. Wo es möglich ist, werden Produkte aus der Region in der Küche verwendet und im Restaurant angeboten. Die Äpfel für das Apfelsüppchen sind in Kippenhausen gewachsen, die Obstbrände kommen aus Immenstaad und werden durch weitere Spirituo-

sen vom Bodensee ergänzt.

„Veganer können bei uns sicher sein, dass ausschließlich alles, was wir anbieten, vegan ist – vom Essen über Kaffee, Bier und Wein“, sagt Markus Kuschan. Aber sind die Getränke als pflanzliche Produkte nicht automatisch vegan? Im Grunde schon, erklärt Kuschan. Aber bei Bier, Wein und auch bei Fruchtsäften werden sehr häufig tierische Produkte wie Gelatine oder Kasein zum Herausfiltern von Trübstoffen eingesetzt. Dann sind diese Produkte nicht mehr vegan – auch wenn es keine Deklarationspflicht gibt. Kuschan und Geschäftspartnerin Carina Wudke haben sich über viele Jahre gute Weinkenntnisse angeeignet und sich bei der Weinauswahl fürs Restaurant viel Mühe gegeben: „Es war nicht ganz einfach, aber es ist uns gelungen, absolut vegane Weine zu finden, die richtig gut schmecken“, berichten sie stolz. „Wir können auf Wunsch auch dabei unterstützen, den passenden Wein zum Essen zu finden.“

Damit die Gäste auch nach

„Veganer können bei uns sicher sein, dass ausschließlich alles, was wir anbieten, vegan ist – vom Essen über Kaffee, Bier und Wein.“

**Markus Kuschan**, Koch und Geschäftsinhaber

dem Essen gerne noch eine Weile sitzen bleiben, haben Wudke und Kuschan für eine Wohlfühl-Atmosphäre mit aufeinander abgestimmten Farben in den hellen Räumen gesorgt. Eine Besonderheit ist die Bemalung der Wände, die vom Friedrichshafener Künstler Uwe Wilfert stammt. Motive wie ein Schwan und Wildblumen stellen einen Bezug zum See her. Auch im Freien an der Südseite des Lokals kann man gemütlich sitzen und genießen. Das Restaurant liegt an der Meersburger Straße in Nachbarschaft zur Shell-Tankstelle. Der Bodensee-Radweg führt direkt am Haus vorbei. Für Gäste, die mit dem Auto kommen, stehen Parkplätze vor dem Haus und in der Nähe zur Verfügung.

Wir wünschen zur Eröffnung viel Erfolg!



### Getränke Weissenbacher

Großhandel  
Heimdienst  
Firmen

Zentrale: Ailingen - Wigganhausen  
Bodenseestraße 121  
Telefon 07541 / 5 24 79

Filialen: FN | Rosenstr.16 - Ecke Albrechtstr.  
Oberteuringen | Eugen-Bolz-Str.24  
Immenstaad | Dr.-Zimmermann-Str.9



Unsere Eismanufaktur garantiert die Verwendung feinsten und erlesenster Zutaten – für einen unvergesslichen Eisgenuss.

FEINSTE ORIGINAL ITALIENISCHE EISSPEZIALITÄTEN

ERLEBEN SIE GENUSS AUS MEISTERHAND

www.eisgentile.com 07544/9542898

**PIG FIT**  
SPEISERESTEVERWERTUNG

Wir gratulieren!

GEORGSTRASSE 24  
88212 RAVENSBURG  
TELEFON 0751 36 96 - 54  
FAX 0751 36 96 - 30  
E-MAIL PIGFIT@PIGFIT.DE  
INTERNET WWW.PIGFIT.DE

ALLES AUS EINER HAND



Viel los am See!

Bodensee  
FerienZEITUNG



**farben musch**

Vegan, aber tierisch gut gestaltet!

Alles Gute zur Neueröffnung!

www.farben-musch.de

**Malergeselle Gesucht!**

**Büro Markdorf:**  
Elblingweg 3  
88677 Markdorf  
Tel. 07544/956060  
Mobil 0175-5237865  
info@farben-musch.de

Gratulation zur Neueröffnung!



Ihr Mediaberater

für die Gebiete Friedrichshafen, Kluffern, Oberteuringen und Immenstaad

Stefan Grüny

Karlstraße 35, 88045 Friedrichshafen  
Tel.: (07541) 7070-5725  
E-Mail: stefan.grueny@suedkurier.de  
www.suedkurier-medienhaus.de

**SÜDKURIER**



Das Restaurant, nicht nur für Veganer

Sehr geehrte Gäste,

seit Freitag, 9.6.2017 ist unser veganes Speiselokal mit Sonnenterrasse in Immenstaad am Bodensee für Sie geöffnet. Das CarMaVega-Team freut sich darauf, Ihnen den Tag mit kalten oder warmen Getränken, Speisen oder einem Eis angenehmer zu gestalten.

Freuen Sie sich auf neue vegane Menüs, eine entspannte Atmosphäre und hervorragenden Service.

CarMaVega GmbH & Co. KG  
Meersburger Straße 28, 88090 Immenstaad  
Telefon 0 75 45 / 7 39 99 90, www.Carmavega.de