

Wiener Wrenkh-Brüder revolutionieren die pflanzenbasierte Küche!

Karl und Leo Wrenkh heben die Plant-Based Nouvelle Cuisine im Restaurant Wrenkh in Wien mit regionalen, saisonalen Zutaten hervor.



Bauernmarkt 10, 1010 Wien, Österreich - Das Restaurant Wrenkh in Wien setzt einen neuen Maßstab für die vegetarische und vegane Küche, indem es die „Plant-Based Nouvelle Cuisine“ einführt. Unter der Leitung von Karl und Leo Wrenkh, die das Restaurant in zweiter Generation führen, liegt der Fokus auf der Qualität der Zutaten und deren geschmacklicher Raffinesse. Dies erklärt **oe24.at**, dass bei Wrenkh frische, natürliche sowie saisonale Bio-Zutaten aus der Region verwendet werden.

Jedes Jahr erstellt das Team um die Brüder Wrenkh vier saisonale Speisekarten, die im Einklang mit den Kreisläufen der Natur stehen. Ziel ist es, eine bodenständige Einfachheit in einer komplexen Welt zu zelebrieren. Dazu gehört auch, die Natur in

ihrer vollen Vielfalt schmeckbar zu machen. Das Restaurant Wrenkh ist nicht nur für seine zeitgemäße Küche bekannt, sondern auch für seinen erfolgreichen Kochsalon, der das Handwerk und die Individualität des Kochens zelebriert, wie auf **Wrenkh Wien** nachzulesen ist.

Saisonale Küche und regionale Produkte

Die Philosophie des Wrenkh-Restaurants spiegelt sich auch in der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte wider. Die aktuelle vegane Küche gewinnt an Bedeutung, indem sie nicht nur geschmackvolle, sondern auch gesunde Optionen bietet. Wie **Vegeco** ausführt, fördern lokale Zutaten die Qualität und Vielfalt der Speisen, die in unterschiedlichen Jahreszeiten angeboten werden. Beispiele hierfür sind Kürbisse und Rote Bete im Herbst oder Spargel und Radieschen im Frühling.

Regionalität und saisonale Verfügbarkeit sind nicht nur ein Trend, sie helfen auch, den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren, die Lebensmittelverschwendung zu minimieren und lokale Bauern zu unterstützen. Das Restaurant Wrenkh ist sich dieser Verantwortung bewusst und überzeugt durch kreative Gerichte, die auf regionalen Zutaten basieren. Dies zeigt sich unter anderem in den neuen Interpretationen traditioneller Gerichte, die mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet werden.

Der kreative Prozess in der Küche

Die kulinarische Aufgabe im Wrenkh besteht darin, die Natur auf kreative Weise zu verarbeiten und zugänglich zu machen. Jedes Stück Gemüse wird verarbeitet, sodass nichts verschwendet wird, und die Ware wird tagesfrisch angeliefert. Das Restaurant bietet zudem eine à la carte-Auswahl, wodurch die Gerichte frisch zubereitet werden. Diese Philosophie zieht sich durch die gesamte Speisekarte, wo jede Zutat sorgfältig ausgesucht wird, um das bestmögliche Geschmackserlebnis zu gewährleisten.

Besonders beliebt sind Gerichte wie das Beet Tatar, das aus

Zutaten wie Rote Rüben, Senf und Essiggurken gefertigt wird, sowie die Nori Puttanesca mit Orzo und Paradeiser-Passata. Ein weiteres Highlight ist der Southern Fried Spargel, der mit einem knusprigen Teig umhüllt und in Frittieröl kross gebraten wird.

Für Genießende, die sich für pflanzliche Küche interessieren, bietet das Wrenkh-Restaurant eine Vielzahl von köstlichen und innovativen Gerichten, die sowohl die Seele als auch den Gaumen erfreuen. Wer nach einem gastronomischen Erlebnis in Wien sucht, das sowohl geschmacklich als auch ethisch ansprechend ist, sollte dem Wrenkh einen Besuch abstatten.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Bauernmarkt 10, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • wrenkh-wien.at • vegeco.org

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at