

# Delivia – Das Leben vegetarisch genießen: Restaurant-Finder, Reportagen, Rezepte, Rezensionen

Berichte aus der vegetarischen Geniesser-Welt ([www.delivia.de](http://www.delivia.de))



## Neustart in Bayern: Die Vegetaria auf Gut Kerschlach

Kontrastprogramm für die vegetarische Küche der Vegetaria: Nach der Schließung des Dortmunder Lokals machten Nina und Oliver Beisert einen großen Schritt. Und eröffnen ihr vegetarisches Gourmet-Restaurant im Süden Bayerns neu. In der ländlichen Atmosphäre des Gut Kerschlach, 30 Autominuten von München entfernt, entsteht nun der Geheimtipp für vegetarische Geniesser. Im Interview beschreibt Oliver Beisert die Vorzüge des neuen Standorts der Vegetaria: „Wir haben hier hervorragende Voraussetzungen: Von München sind's knapp 30 Autominuten, von Starnberg aus nur 10 Minuten. Bei gutem Wetter können unsere Gäste draußen genießen – mit Blick auf die Zugspitze und neben dem ehemaligen Klostergarten“, erklärt Oliver Beisert die Vorzüge des neuen Standorts

*Also kochen Sie jetzt da, wo andere Urlaub machen...*

„Richtig, und man kommt jetzt nicht allein zu uns, um vegetarisch zu essen, sondern auch wegen des Ambiente des Guts mit seinem idyllischen Umfeld.“

*Mitten in der Hochburg der Weißwurst-Region Bayern ein vegetarisches Restaurant – das ist ein mutiger Schritt.*

„Die Menschen hier sind relativ offen für unser vegetarisches Angebot. Und bei der Qualität machen wir weiterhin keine Kompromisse: Wir setzen weiterhin auf Bio-Zutaten und kreative vegetarische Küche. 90 % unserer Gäste sind Nicht-Vegetarier. Unser Catering hat bereits eine Hochzeitsgesellschaft komplett vegetarisch versorgt – zur vollsten Zufriedenheit der Gäste, die betonten, dass es an nichts gefehlt hat.“

Oliver Beisert richtet seine Kompositionen immer mit dem Blick auf regionale und saisonale Zutaten aus. So garantiert er seinen Gästen erstklassige Qualität. Deshalb wechselt das sorgfältig abgestimmte 7-Gang-Menü mit den Ernteplänen der Region. Aus dem 7-Gang-Menü („Kompositions-Menü“) kann der Gast sich übrigens auch eine „Selektion“ aus vier Gängen zusammenstellen. Alle Zutaten werden frisch und in Handarbeit zubereitet, alle Gerichte und deren Bestandteile sind hausgemacht.

Wie bereits in Dortmund, wird Oliver Beisert auch in Bayern sein Know-how interessierten Hobbyköchen weitergeben. Ab Ende August wird die Vegetaria Kochkurse anbieten – ein weiterer guter Grund, dem Gut Kerschlach einen Besuch abzustatten.

Wir wünschen Nina und Oliver Beisert viel Erfolg für ihr neues Restaurant!

Vegetaria  
D-82369 Pähl, Gut Kerschlach 1  
Telefon: 08808 / 92 42 82  
Email: [geniessen\(at\)vegetaria.de](mailto:geniessen(at)vegetaria.de)  
Internet: [www.vegetaria.de](http://www.vegetaria.de)