



Hauptsache  
schmackhaft: Die  
veganen Speisen  
von Tal Ronnen  
machen auch  
Nichtveganer  
glücklich. So wie  
dieses marokkani-  
sche Rübligericht.

# ANGERICHTET

VON  
TAL RONNEN

CROSSROADS  
LOS ANGELES

# Betrieb

Unterkunft · Verpflegung · Business · Freizeit · Gesundheit

TEXT: BERNADETTE BISSIG  
BILDER: CROSSROADS TAL RONNEN  
©2015 LISA ROMEREIN

Im Restaurant Crossroads in Los Angeles werden Omnivoren, Flexitarier und Veganer gleichermaßen glücklich. Das ist Tal Ronnen zu verdanken. Er gilt in den USA als der Koch, der die vegane Küche neu erfunden und von ihrem genussfeindlichen Image befreit hat. Neben gesundheitsbewussten Kaliforniern gehen Stars wie Paul McCartney und Oprah Winfrey bei ihm ein und aus. Zudem hat er es geschafft, im US-Senat ein veganes Dinner ausrichten zu können. Denn der israelischstämmige Chef kocht so, dass die wenigsten seiner Gäste überhaupt realisieren, dass sie Gerichte auf rein pflanzlicher Basis verzehren. Sie nehmen ganz einfach wahr, dass es ihnen vorzüglich schmeckt.

## Aus der Not heraus experimentierfreudig

Der 42-Jährige begann vor 20 Jahren damit, für sich selber vegan zu kochen. Denn er war überzeugt, dass es für seine Gesundheit und für die Umwelt besser sei. Das kulinarische Angebot war damals in dieser Hinsicht jedoch extrem limitiert. Eine optimale Ausgangslage für einen experimentierfreudigen Koch. Das Wort vegan hat er damals bewusst aus seinem Wortschatz gestrichen. «Mit dieser Etikette kam es mir vor, als müsste ich mich einschränken.» Doch in Tat und Wahrheit fühlte er sich freier als zuvor und konnte dadurch aus dem Vollen schöpfen.

Vor 14 Jahren begann er auch für seine Gäste vegan zu kochen. Das war zu Beginn nicht einfach. Als er 2013 das vegane Fine-Dining-Lokal «Crossroads» in Westhollywood in Los Angeles eröffnete, hielten ihn viele für einen Spinner und belächelten ihn. Doch längst sind die kritischen Stimmen verstummt. «Die wenigsten meiner Gäste sind Veganer», sagt Tal Ronnen. Die Gäste kämen einfach, weil es so gut schmecke. «Für mich ist es eine Herausforderung, Gerichte zu entwickeln, von denen alle denken, dass sie ohne Fleisch oder Milchprodukte gar nicht

funktionieren könnten.» Er interpretiert Gerichte neu, die er liebte, bevor er Veganer wurde. Und das scheint ihm ausgezeichnet zu gelingen.

## Vegane Ernährung als Zukunftsmodell

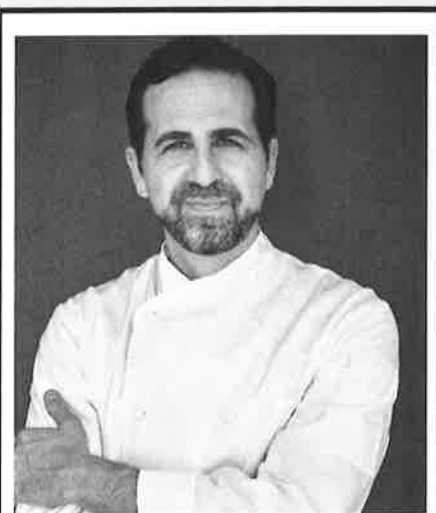
Tal Ronnen ist überzeugt, dass der Anteil der Menschen, die sich vegan ernähren, noch zunehmen wird. «Die rein pflanzliche Ernährung ist keine flüchtige Modediät, sondern nachhaltig», ist er überzeugt. Im Gegensatz zu einer Diät, wo es um Gewichtsverlust gehe, hätten die Menschen ganz unterschiedliche Beweggründe, warum sie sich für eine vegane Ernährungsform entschieden. Den einen liege die Umwelt am Herzen, andere würden es aus Liebe zu den Tieren tun und wieder andere auf Empfehlung des Arztes. «Ich denke, dass ständig neue Anhänger dazukommen werden. Denn schon unsere Mütter haben uns eingeschärft, mehr Gemüse zu essen», meint er mit einem verschmitzten Lächeln. Zudem sei die vegane Ernährung die gesündeste Art, seinen Körper gut zu behandeln.

---

«Die vegane Küche ist viel herausfordernder.»

---

«Die vegane Küche ist viel herausfordernder als die reine Fleischküche»: Der innovative Koch lässt sich dabei von der mediterranen Küche inspirieren. Dort sind viele der Zutaten vegan, anstelle von Butter wird Olivenöl verwendet. Und Hülsenfrüchte sind ebenfalls sehr gut vertreten. In Italien etwa werden weisse Bohnen verwendet, im Nahen Osten Kichererbsen und Favas. Und im Gegensatz zu anderen Küchen sind in der Mittelmeer-



## Tal Ronnen

Der Gründer und Inhaber des «Crossroads» in Los Angeles machte sich als Autor des «New York Times»-Bestsellers «The Conscious Cook» einen Namen. Sein zweites Buch «Crossroads – vegan trifft mediterran» ist 2016 auf Deutsch erschienen. Zudem wurde er als Koch für Oprah Winfreys 21-Tage-Diät bekannt. Er bekochte auch viele weitere Prominente wie Ellen DeGeneres, Paul McCartney und Bill Clinton. Im Weiteren führt Tal Ronnen Master-Workshops zur veganen Küche für Studierende und Ausbilder der Kochakademie Le Cordon Bleu an den verschiedenen Standorten in den USA durch.

küche tierische Produkte Beilagen, die höchstens ein- bis zweimal pro Woche auf den Tisch kommen.

Doch wie gesagt müssen die Gäste von Tal Ronnen nicht auf gewohnte Geschmackserlebnisse verzichten. Er setzt grundsätzlich keine Sojaprodukte ein und kommt praktisch gänzlich ohne vegane Ersatzprodukte aus. «Die Gäste fühlen sich gut, wenn ihnen Speisen gewohnt erscheinen. Tofu und all diese Fleischersatzprodukte, das erschreckt die Leute.» Viel Raum nehmen hin- →





→ gegen hausgemachte Pastagerichte ein, denen er in seinem zweiten Kochbuch ein ganzes Kapitel widmet. Damit die Gäste nicht auf den gewohnten Parmesangeschmack verzichten müssen, setzt er fein geraspelte und gesalzene Baumnüsse ein. Nüsse seien die besten Fettlieferanten, wobei er Mandeln und Cashewnüsse besonders schätzt. Aus all diesen Produkten kreierte er etwa Gerichte wie Flammkuchen mit frittiertem Rosenkohl, Gemüsebouillabaisse mit Rouille, Ravioli mit Grünkohl und schwarzem Knoblauch sowie gerösteten Romanesco mit süßsauer eingelegten Zwiebeln.

## Vegan hat gar nichts mit Verzicht zu tun

Ein weiterer positiver Punkt der veganen Küche ist, dass sie viel bekömmlicher ist. «Wir haben ein Siebengang-Tasting-Menü im Angebot. Auch nach diesem Menü fühlt man sich noch leicht, aber trotzdem gesättigt.» Die Produkte bezieht er vorwiegend von Produzenten, die im Umkreis von 40 Kilometern anbauen. «Die Gemüsebauern sind sehr innovativ. Sie bringen uns jede Woche etwas Neues vorbei», sagt Tal Ronnen. Dabei achtet er immer darauf, was gerade Saison hat.

Wer also bei Tal Ronnen einkehrt, muss kein Kostverächter sein. Zudem darf er durchaus auch Gefallen an etwas

Hochprozentigem finden und muss nicht der Abstinenz frönen. So war das «Crossroads» das erste vegane Restaurant mit einer integrierten Bar, wo die Gäste hochstehende Drinks und Cocktails erhalten. Zudem gibt es neben dem Restaurant mit 120 Plätzen einen sogenannten Wine Room, der 40 Gästen Platz bietet, und einen Private Dining Room mit 14 Plätzen. «Die Gäste schätzen dieses Angebot sehr.»

## «Die Produzenten sind sehr innovativ.»

Die Köche, die bei Tal Ronnen arbeiten, durchliefen alle eine klassische Ausbildung. Und ganz vom klassischen Gedanken geprägt, gehen sie auch an die Entwicklung der Gerichte. «Wenn wir beispielsweise ein Austerngericht entwickeln, dann verwenden wir dafür Austernpilze und Artischockenblätter.»

Neben dem Daily Business im «Crossroads» ist Tal Ronnen bei der Food-Company Kite Hill beteiligt. Diese stellt vegane Produkte wie Mandelmilch,

pflanzliche Ricotta und pflanzlichen Käse her, die selbstverständlich auch im Restaurant eingesetzt werden.

## Ein Botschafter der veganen hippen Küche

Daneben schreibt Tal Ronnen Kochbücher und trägt sein Wissen nach aussen, indem er an der Kochakademie Le Cordon Bleu unterrichtet. «Für viele Köche war das sehr neu, was ich ihnen erzählte und beibrachte. Sie haben sehr grosse Augen gemacht», erzählt er. Viele der Teilnehmer schicken ihm heute Fotos, um ihm zu zeigen, wie sie ihre Küche umgestellt haben und nun einen viel leichteren und bekömmlicheren Stil pflegen. ←

Das Gespräch mit Tal Ronnen fand im Rahmen des St. Moritz Gourmetfestivals statt, das den USA und seinen Spitzenköchen gewidmet war. Nächstes Jahr feiert das Gourmetfestival sein 25-Jahre-Jubiläum.



## Das Lokal

Das «Crossroads» in Los Angeles bietet eine vegane Fine-Dining-Küche, die nicht nur Veganer glücklich macht. Die mediterran inspirierten Gerichte kommen auch bei Omnivoren äusserst gut an. So erstaunt es nicht, dass das Restaurant tagtäglich ausgebucht ist. Die 120 Plätze werden jeweils pro Abend gleich mehrfach besetzt. Neben der Bar, wo hochstehende Cocktails und Drinks gemixt werden, bietet das «Crossroads» zwei separate Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften und Gruppen.

[crossroadskitchen.com](http://crossroadskitchen.com)