

# *Plantaardige steak*

*op het menu van SERRA BRUSSELS,  
het restaurant van Hotel Indigo Brussels City.*



**SERRA**

 Pandox™



*Een ontmoeting tussen twee gepassioneerden met dezelfde filosofie*

*Een samenwerking aan een 100% plantaardige biefstuk*

*Een duurzaam, revolutionair en heerlijk product dat de creativiteit stimuleert*



Een samenwerking tussen Gustav Johansson, chef-kok van restaurant Chouchou in Stockholm, en Etienne Mahieu, chef-kok van SERRA, het restaurant van Hotel Indigo Brussels City, is als een match made in heaven. Verleid door de kwaliteit van een plantaardig vlees waarvan zijn Zweedse collega de ambassadeur is, heeft Etienne Mahieu ervoor gekozen het vanaf dit voorjaar op een creatieve manier op de kaart van SERRA te zetten.



## **TWEE MANNEN, ÉÉN AANPAK**

In een maatschappelijke context die ons voortdurend herinnert aan de noodzaak om vaker vegetarisch te eten, proberen sommige restauranthouders niet alleen het aantal vleesgerechten op hun menu te verminderen, maar ook kwalitatieve en lekkere alternatieven aan te bieden. De Zweed Gustav Johansson is één van hen. Dankzij zijn inzet voor het milieu en het verlangen om zijn passie voor groenten te delen, heeft hij zijn plek op het web en in de media weten te veroveren. Deze ondernemer/activist, medeoprichter van restaurant Chouchou, auteur van verschillende kookboeken en bedenker van de Eat Green Academy, die sinds 2022 in zijn restaurant plantaardig vlees serveert, deelt dezelfde filosofie als de chef van SERRA, het restaurant van Hotel Indigo Brussels City. Als ambassadeur van dit alternatief voor biefstuk ziet de Zweed het als een aanmoediging om onze eetgewoonten voorzichtig te veranderen: «Ik vergelijk dit product graag met een elektrische auto: we behouden ons levenscomfort en beperken tegelijkertijd onze ecologische voetafdruk. Voor de meesten van ons wordt biefstuk geassocieerd met momenten van samenzijn die we niet willen opgeven. Omdat het is samengesteld uit eenvoudige kwaliteitsingrediënten, een maximum aan eiwitten bevat en een bijzonder innovatief productieproces heeft dat het een unieke textuur en smaak geeft, verdient dit product het om door steeds meer koks gekend - en bereid - te worden,» verklaart hij.

# SERRA nog meer plantaardig.

Sinds de opening hanteert SERRA een uitgesproken plantaardige aanpak. «Wij zijn ons bewust van de dringende noodzaak om bij te dragen aan de vermindering van het water- en energieverbruik bij de verwerking van het vlees dat wij consumeren», aldus de chef. Naar schatting 70% van de Europeanen maakt zich zorgen over de ecologische voetafdruk van hun voedsel en een derde van de consumenten wil zijn vleesconsumptie verminderen. «Bij SERRA worden dierlijke eiwitten gezien als een bijgerecht bij groenten, die 80% van ons menu uitmaken,» vervolgt de chef. «Deze aanpak gaat hand in hand met een focus op kleine lokale producenten (Cycle Farm, Veganery, Urbi-leaf en Bigh Farm), evenals seizoensgebonden ingrediënten.» Etienne Mahieu was vanaf de eerste proeverij overtuigd van de textuur en de smaak van dit plantaardige vlees en zag dit nieuwe product als een kans om zijn creativiteit te voeden.

## EEN ECHTE GASTRONOMISCHE AANPAK

Voor de chef van SERRA ligt de kracht van dit innovatieve plantaardige vlees in het feit dat het bereid kan worden als klassiek vlees. «We kunnen deze biefstuk saignant of à point aanbieden. Als bijgerecht, en in lijn met het zero waste beleid dat we op de Serra hebben ingevoerd, breng ik één groente, maar op verschillende manieren bereid. Aardperen, bijvoorbeeld, bereid ik geroosterd, rauw en als crackers. De restjes van de aardperen worden verwerkt tot room, brunoise of chips. Dit vlees, dat exclusief in België bij Serra wordt aangeboden, geeft ons een unieke kans om nieuwe wegen in te slaan en nog meer verrassende plant-based creaties aan te bieden.»



## OVER PANDOX

---

Pandox is een van de toonaangevende hotelvastgoedbedrijven in Europa. Het bedrijf richt zich op grote hotels met de nadruk op recreatieve en zakelijke gasten. Vandaag telt Pandox 158 hotels in 15 landen met ongeveer 35.000 kamers. Het bedrijfsmodel van Pandox is verdeeld in twee afzonderlijke divisies, waarvan de eerste gericht is op vastgoedbeheer, dat hotelvastgoed omvat dat op lange termijn wordt verhuurd aan grote hotelexploitanten in de markt. De tweede is het beheer van de commerciële activiteiten en de exploitatie van de hotels die Pandox in eigendom heeft.

Pandox werd opgericht in 1995 en staat genoteerd op de Nasdaq van Stockholm AB. In België bezit Pandox tien hotels: The Hotel Brussels, DoubleTree by Hilton Brussels City, NHow Brussels Bloom, Holiday Inn Brussels Airport, Hotel Indigo Brussels City, Hilton Brussels Grand Place, NH Brussels EU Berlaymont, Crowne Plaza Antwerp, Hôtel Hubert en NH Louise.

Meer informatie op: [www.pandox.com](http://www.pandox.com)



## OVER HOTEL INDIGO BRUSSELS CITY

---

Omdat geen enkel hotel hetzelfde is, is ook elk Hotel Indigo® uniek met zijn eigen elegante en kenmerkende inrichting. Hotel Indigo® Brussels City is geïnspireerd door het omringende groen en heeft 284 kamers in de geest van de drie botanische thema's: Floral, Vegetal en Tropical. Het ontwerp van de kamers is gebaseerd op de grote serres van vroeger, verdeeld volgens de drie klimaten. Bezoekers worden in het hele hotel volledig ondergedompeld in een unieke botanische sfeer. De muren en plafonds van de kamers zijn geïnspireerd op gedurfde botanische motieven en op PikaPlant, het originele zelfvoorzienende, luchtdichte terrarium. Elke kamer biedt een hoog niveau van comfort, met beddengoed van topkwaliteit, een werkruimte met gratis water, een koffiezetapparaat, een aangesloten tv en snel internet.

Meer informatie op: [www.indigo.brussels](http://www.indigo.brussels)

Instagram: [@hotelindigobrusselscity](https://www.instagram.com/hotelindigobrusselscity)

Facebook: [@hotelindigobrusselscity](https://www.facebook.com/hotelindigobrusselscity)





## **OVER SERRA** **URBAN PICNIC + GARDEN KITCHEN = SERRA**

---

In deze enorme ruimte van 750 meter, die de naam SERRA kreeg, kunnen tal van planten gedijen zoals in een serre. Deze plek fungeert als een woonplek, een ontsnappingsplek die bezoekers de mogelijkheid biedt om de drukte van het stadscentrum even te ontvluchten. De zaak is in twee verdeeld en biedt twee verschillende culinaire ervaringen: aan de voorkant Urban Picnic, een slow food restaurant, en aan de achterkant Garden Kitchen, een milieuvriendelijk restaurantconcept.

Gedreven door een eenvoudige en eigentijdse ideologie stelt SERRA een menu voor met gezonde, lekkere, seizoensgebonden, verse, natuurlijke en authentieke gerechten om de eco-verantwoordelijke en gezondheidsbewuste «locavoren» te voeden op een milieuvriendelijke plek, in een groen kader.

Meer informatie op: [www.serrabrussels.be](http://www.serrabrussels.be)

Instagram: [@serrabrussels](https://www.instagram.com/serrabrussels)

Facebook: [@serrabrussels](https://www.facebook.com/serrabrussels)

---

## **PERS INFO**

Top Secret Communication  
Emilie Goubau  
emilie.goubau@top-secret.be  
0032 2 244 93 23  
[www.top-secret.be](http://www.top-secret.be)