

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Qualität

## Treffpunkt für Ernährungsbewusste

Dania Sirovica, Café-Restaurant triVida

In ihrem veganen Café-Restaurant triVida serviert Dania Sirovica Gesundes in vielen schmackhaften Varianten. In Klagenfurt gab es kein Restaurant, in dem man gut vegan essen konnte. Deshalb schaute ich mich sporadisch nach geeigneten, leistbaren Geschäftsobjekten um - ohne Druck und Zwang. Tatsächlich fand ich das perfekte Platzerl, die Reise bis zur Erfüllung meines Traumes ging los. Durch die großartige Unterstützung meiner Familie, von Freunden und vor allem meines Partners konnten alle Hindernisse aus dem Weg gekickt werden. Im Februar 2015 hatten wir es geschafft. triVida konnte seine Türen öffnen. Mein Restaurant soll Treffpunkt für jeden sein, der sich bewusst ernähren möchte. Ein Ort zum Wohlfühlen, ein zweites Wohnzimmer. Es ist mir wichtig, stets abwechslungsreiche Angebote zu haben, wie die monatliche Saisonkarte, Wochenendspecials, täglich ein anderes Mittagsmenü, täglich variierende Torten, Kuchen, Cupcakes und Desserts, glutenfreie Gerichte und Nachspeisen.

"Es ist mir wichtig, die perfekte Balance zwischen „g’sund und g’schmackig“ zu halten, denn das eine darf es ohne das andere nicht geben."

Mit großer Liebe und Sorgfalt bereite ich die Gerichte und Desserts täglich selbst frisch zu, mit regionalen und saisonalen Zutaten. In meiner Küche gibt es weder eine Mikrowelle noch Geschmacksverstärker, geschweige denn genmanipulierte Rohstoffe. Unsere Gäste wissen die kleinen liebevollen Details bei uns sehr zu schätzen und dadurch gewinnen wir mehr und mehr Stammgäste und die Nachfrage wird stetig größer. Mit der großen Hilfe meiner Mama habe ich bis jetzt so viel geschafft und hoffe, dass triVida weiterhin ein Ort zum Wohlfühlen für alle bleibt.

<https://trividavegan.at/> Bildcredit: Bauer Helge

Online seit 18.12.2019 (Aktualisiert: 27.06.2022)