

**Espresso***Fleischlos mutig*

Ein Fleischhauer, der nicht nur auf vegetarische Produkte umschwenkt, sondern dafür sogar aktiv wirbt: Die Neuburgers aus Ulrichsberg gehen diesen mutigen Weg. Unter dem Motto „Hermann Fleischlos“ produzieren sie zusätzlich zu ihren üblichen Waren auch fleischlose Alternativen zu Schnitzel, Burger und Würstel. Schmackhaft sollen sie sein, gut für die Umwelt und den Körper. Respekt für diesen Richtungswechsel! »Seite 17



Paniertes Schnitzel aus Kräuterseitlingen. Schaut fast so aus wie vom Hendl, schmeckt auch ähnlich, benötigt aber nur einen Bruchteil an Wasser in der Produktion.

# Fleischlos. Das „Schnitzel“ der Zukunft?

Familie Neuburger aus Ulrichsberg, bekannt für Leberkäse, ist dem Reiz der Pilze erlegen

Von Philipp Braun

Ein gut souffliertes Wiener Schnitzel, herausgebacken in Butter-schmalz, dazu Petersilerdäpfel und Preiselbeeren. Am besten vom Kalb oder Schwein. So lieben es die Österreicher, 30 Schnitzel vertilgen sie pro Jahr und Kopf. Zu viel, wenn es nach der Familie Neuburger geht, die mit Fleischprodukten groß geworden ist. „Seit 1960 hat sich der Fleischkonsum verfünffacht“, sagen Hermann Neuburger und sein Sohn Thomas unisono. Sie schlagen damit in eine Kerbe der Umweltschützer und Tierethiker, die seit langem die Billigfleischproduktion mit dem Rattenschwanz an ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Problemen anprangern.

## Fleischfreie Tage

Das Desaster an hohem Wasserverbrauch, CO<sub>2</sub>-Ausstoß, Zerschlagung der kleinstrukturierten Landwirtschaft ist hinlänglich bekannt. Neu ist jedoch, dass Fleischveredler, wie die Firma Neuburger, die Branche hinterfragen. 1919 wurde der Familienbetrieb gegründet, 1986 spezialisierte man sich auf den eigenen Nachnamen, der irgendwie an Leberkäse erinnert. Mittlerweile werden

von diesem 15 Tonnen am Tag produziert, ein Drittel davon exportiert man nach Deutschland. Damit ist jedoch die Grenze erreicht, die Familie setzt einen Deckel auf die Produktion, obwohl sie „sicher mehr verkaufen könnte“. Aber in Zukunft fließt die ganze Kraft in die fleischlose Produktion. „Ich habe mir Sorgen über die Höhe des Fleischkonsums gemacht“, sagt der Fleischermeister.

Die Menschen möchte er deswegen nicht zu Vegetariern umerziehen, aber „wenn alle weniger Fleisch essen, wäre viel erreicht. Wie früher wird es sich nicht ausgeben, aber zumindest können wir einmal pro Woche versuchen,

Fleisch gegen eine vegetarische Alternative zu tauschen. Dann hätten wir schon etwas gewonnen.“

## Mysterium Myzel

Die Marke „Hermann Fleischlos“ setzt dabei auf Pilze. Die Idee ist nicht von einem Tag auf den anderen aus dem Boden gesprossen, vielmehr forschte man jahrelang an Ersatzprodukten. Ein zehnköpfiges Team und vier Vollzeitköche experimentierten. Mindestens 5000 Versuche wurden gezählt. Soja, Seitan und Pilze kamen in die nähere Auswahl, am Ende gewannen Kräuterseitlinge das Rennen und die Gunst der Neuburgers.

Yuba (die Haut der erhitzten Sojamilch) herzustellen, war zu arbeitsintensiv, Seitan hielt dem sensorischen Test nicht stand – „zu grasig, zu grün, zu viel Eigengeschmack“ – zudem kollidierte man mit Glutenunverträglichkeiten. Also entschied sich die Fleischhauerfamilie für Kräuterseitlinge. Die werden

auf heimischem Holzsubstrat gezüchtet. Vier Wochen, 22 Grad und 50 Prozent Luftfeuchtigkeit benötigen die Fruchtkörper, ehe sie ihre Köpfe aus dem Buchen- und Fichtengemisch strecken. Dann kommt der Herbst. Der dauert in den Hallen von Ulrichsberg zwei Wochen, wo konstante 15 Grad Temperatur und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit herrschen. Ideal, um einen gesunden Pilz zu erzeugen, der sich durch festfasriges Fleisch und dezentes Aroma auszeichnet. Perfekt, um damit in die Weiterverarbeitung zu Würsten, Gyros und Schnitzel zu gehen. Ein wenig Ei, Reis, Salz, Öl und ein paar Gewürze, und fertig sind die Produkte, die so ausschauen wie ihre Namensvettern, ähnliche Konsistenz und Geschmack besitzen, aber fleischlos sind.

„Wir wollten bewusst ein Alltagsprodukt kreieren, mit derselben Form. Weil das vertraut ist“, sagt Neuburger junior. Nächstes Jahr feiert man das hundertjährige Jubiläum. Ob mit Hermann Fleischlos-Schnitzel oder Kalbschnitzel sei dahin gestellt, aber beim Wirten im Ort bestellt sich Neuburger das vegetarische „Schnitzel“. Kalb kommt nur in Ausnahmefällen auf den Teller. „Wenn ich weiß woher es kommt“.



Hermann und Thomas Neuburger  
 Alle Fotos: Volker Weibold