

# Die Prinzen auf der Erbse

Die beiden Geschäftsführer Johann Tanzer und Andreas Gebhart stellen in ihrer Fabrik in St. Georgen fleischloses Fleisch aus Erbsenprotein her. Damit sind sie europaweit die einzigen auf Basis Erbse.

## SERIE - TEIL 57

### Unternehmerleben hinterfragt

VON SUZANNE SUDERMANN

**NÖWI:** Immer öfter hört man jetzt das Wort Flexitarier. Haben Sie beide das Wort erfunden?

**Andreas Gebhart (grinst):** Leider nein. Aber es ist in der Tat eine sehr neue Wortschöpfung, die genau unsere Zielgruppe – neben den „eingefleischten“ Vegetariern – beschreibt.

**Und was sind Flexitarier nun genau?**

Das sind Leute, die nicht auf echtes Fleisch verzichten wollen, aber neben Gemüse und Fisch nach Alternativen suchen. Leute, die einfach ein paar fleischfreie Tage einlegen wollen.

**Soeben bei der Verkostung hatte ich das Gefühl, ich esse echtes Fleisch. Wie kriegen Sie das so hin?**

Das Geheimnis der Bissfestigkeit wird durch einen physikalischen Prozess erreicht. Wir schmelzen die Proteine der Erbse zu einer flüssigen Mischung auf. Hierbei lösen sich die zunächst als Knäuelknoten vorliegenden Proteine zu einzelnen Fäden, die sich im anschließenden Kühlprozess zu den typischen fleischähnlichen Fasern aneinander lagern.



Johann Tanzer und Andreas Gebhart verkosten ihre Produkte.

Foto: Hetzmannseder

**So einfach geht das? Kann das nicht jeder Lebensmittel-erzeuger jetzt so nachbauen? Keine Sorge, dahinter stecken viele Jahre Entwicklung und spezielle Technologien, da haben wir großen Know-How-Vorsprung.**

**Aber die Marktlücke ist da und viele Mitbewerber setzen sich drauf ...**

Die fleischlosen Produkte von Landhof auf Sojabasis oder Neuburger auf Pilzbasis begrüßen wir. Wir sehen keinen kritischen Mitbewerber, der Mitbewerb hilft der Branche.

**Spar vertreibt selbst eine eigene vegane Schiene. Wie sind Sie trotzdem in die Spar-Regale gekommen?**

Weil es kein anderer auf Erbsenbasis kann, unser Produkt deshalb neu ist und aus Österreich kommt.

**Aber warum gerade die Erbse? Die Erbse ist in Europa behei-**

**matet und hat ein gutes Image. Soja ist eines der aggressivsten Allergene und meist genmanipuliert, für den Anbau werden Regenwälder gerodet und wertvolle Ökosysteme zerstört.**

**Ihre Erbsen kommen aus Frankreich, warum nicht aus heimischem Anbau?**

In Frankreich baut man die gelbe Erbse an, die sich für unseren Einsatz am besten eignet. Aber unser Ziel ist es, diese Erbsenart von hiesigen Landwirten zu beziehen, das wollen wir aufbauen. Die Bioerbse aus Österreich, das ist unser Ziel, da wollen wir hin.

**Was ist als nächstes geplant? Ein „Snack to go“ als 50g Riegel. Außerdem starten wir bald unseren Onlineshop.**

**Wer übernimmt die Kühlkette beim Transport?**

Die Post hat hier ein gutes System aufgebaut, mit denen werden wir das abwickeln.

**Wie oft essen Sie selbst Vegini?**

Täglich. Mit den Mitarbeitern verkosten wir die Produktion vom Vortrag, quasi als Qualitätskontrolle. Zuhause wird am Wochenende mit Vegini gekocht, die Nährwerte sind in etwa gleich wie Fleisch.

**Herr Gebhart, Sie hatten früher nahe Konstanz einen fleischverarbeitenden Betrieb, warum gründeten Sie Ihr Unternehmen Vegini mit Herrn Tanzer nicht in Deutschland?**

**Andreas Gebhart:** Das hatten wir zuerst auch geplant. Aber der Aufbau eines neuen Unternehmens funktioniert in Österreich am besten. Der österreichische Wirtschaftsstandort ist perfekt. Wir haben hier gute Mitarbeiter, das Josephinum (Lehr- und Forschungszentrum für Landwirtschaft, Lebensmittel- und Biotechnologie) ist ganz in der Nähe.

**Herr Tanzer, wie kam die Partnerschaft mit Herrn Gebhart zustande?**

Ich war vorher in der Milchwirtschaft tätig, habe mich mit Fertigménüs bei Unilever beschäftigt und sanierte dann Firmen, die in der Krise steckten, so lernte ich Andreas kennen. Die größte Freude für mich war es, eine Firma von null an, ohne Altlasten, zu gründen.

## ECKDATEN

- ▶ 29 Mitarbeiter
- ▶ 16 Tonnen Erbsen pro Monat
- ▶ 15 Sorten Produkte
- ▶ [www.vegini.at](http://www.vegini.at)

## GANZE SERIE IM INTERNET



Unternehmerleben  
**Hinterfragt**

[www.noewi.at/unternehmerleben-hinterfragt](http://www.noewi.at/unternehmerleben-hinterfragt)

