

Die Suche nach der perfekten F

Nicht nur in der Fastenzeit werden vermehrt

Fleischersatzprodukte

nachgefragt. Hauptsache, es wirkt gesund, ist besser für die Umwelt – und schmeckt möglichst nach Fleisch. **VON KARIN SCHUH**

So weit wie in Berlin sind wir zwar noch nicht. Dort gibt es nämlich schon vegane „Metzgereien“, die Fleischersatzprodukte anbieten. Hierzulande wird man aber in Supermärkten oder Bio- und Reformläden fündig. Fleischlose oder gar vegane Schnitzel, Würstel und Cevapcici haben sich längst durchgesetzt, und zwar nicht nur bei Veganern oder Vegetariern, sondern bei allen, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten – ganz egal, ob aus Gründen der Ethik, des Umweltschutzes oder schlicht, weil Fastenzeit ist.

Selbst außer Haus setzt sich der Fleischverzicht durch: Das Ehepaar Schillinger eröffnet heute ihre mittlerweile sechste vegane Burgerbude (Swing Kitchen) in Wien. Und Ikea will ab Sommer auch in Österreich ein fleischfreies Hotdog verkaufen.

Während sich früher vegetarische Produkte lediglich auf Tofu und Seitan beschränkten, ist heute nicht nur die Produktpalette größer geworden, auch die Grundzutaten werden vielfältiger. Statt Soja oder Getreide kommen immer öfter Erbsen, Lupinen und andere Hülsenfrüchte, aber auch Pilze oder Algen zum Einsatz. Ob sich eine Grundzutat durchsetzt, hängt von zwei Faktoren ab: Ist die Technologie, die es braucht, um aus dem Rohstoff Proteine zu gewinnen, für die Industrie effizient? Und wird der Geschmack von den Konsumenten angenommen? Ein Überblick über die Fleischalternativen.



Südamerika inklusive Gentechnik – gelitten hat, hat sich das in den letzten Jahren gewandelt. 2012 wurde in Wien die europaweite Initiative Donau Soja gegründet. „Es geht uns um die Umstellung von einem nicht nachhaltigen Raubbau auf europäische Produktion“, sagt Obmann und Geschäftsführer Matthias Krön. Immer noch werden in Europa jährlich 40 Millionen Tonnen Soja aus Übersee importiert – für Tierfutter oder Lebensmittel. Das Geschäft mit Fleischersatzprodukten ist zwar eine Nische, allerdings eine stark wachsende. Krön spricht von einem durchschnittlichen Wachstum von 15 Prozent in den vergangenen 20 Jahren.

Sojabohnen dienen nicht nur zur Herstellung von Sojamilch oder Tofu (ein jahrtausendealtes Produkt), sondern verstärkt auch von Fleischersatzprodukten, wie Sojaschnitzel oder Medaillons. „Bei der Sojabohne ist der Prozess der Verarbeitung schon sehr etabliert, optimiert und im großflächigen Maßstab gut durchführbar“, sagt

Henry Jäger vom Institut für Lebensmitteltechnologie der Boku Wien. Für eine fleischähnliche Textur braucht es einen hochtechnologischen Prozess, bei dem Fette entfernt und Proteine gewonnen und diese dann in Pulverform weiterverarbeitet werden.

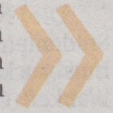
Der hohe Verarbeitungsgrad macht übrigens einen recht geringen Anteil des ökologischen Fußabdrucks aus. „Das wird oft anders wahrgenommen, aber der Großteil liegt immer noch in der agrarischen Urproduktion, nicht in der Verarbeitung“, so Jäger.

Sojabohnen

Produkte aus der Sojabohne, wie Tofu oder Sojadrink, sind die Urgesteine unter den Fleischersatzprodukten und seit den 1980er-Jahren etabliert. Mittlerweile muss der Rohstoff nicht mehr aus Übersee kommen. Seit 1990 werden in Österreich Sojabohnen angebaut, damals waren es 17.658 Tonnen, heute liegt die Zahl bei 193.416 Tonnen (Stand 2017). Während Soja lange unter einem schlechten Image – begründet durch den großflächigen Anbau in

Getreide

Fleischersatzprodukte aus Getreide, etwa Seitan, sind ebenso wie jene aus Sojabohnen schon länger am Markt. Derzeit haben sie ein bisschen mit dem Ruf nach glutenfreien Produkten zu



Fälschung



Sieht aus wie Wurst, ist es aber nicht. In der Berliner Vetzgerei wird Wurst- und Fleischersatz verkauft. /// Getty Images

kämpfen, dem selbst jene Menschen folgen, die keine Unverträglichkeit haben – weil „frei von“ automatisch offenbar irgendwie gesünder wirkt. Auch hier sei es mittlerweile kein Problem, im großen Maßstab Produkte herzustellen, meint Jäger. Neben dem klassischen Seitenschnittel werden auch Würzsauces aus Getreide hergestellt, wie etwa die klassische Maggiewürze (aus Weizen) oder die relativ neue Wiener Würze von Genusskoarl, die aus Lupinen, Hafer, Salz und Wasser gebraut wird. Hier geht es allerdings weniger um einen Fleischersatz, sondern um einen Sojabohnenersatz.



Pilze

Pilze werden noch relativ selten als Basis für Fleischersatzprodukte verwendet. Das ändert sich schön langsam. Hermann Neuburger stellt mittlerweile

neben seinem Leberkäse auch fleischlose Produkte unter dem Label Hermann Fleischlos her. Die Bedingungen in der Massentierhaltung haben ihn zum Umdenken gebracht, eine Fleischalternative anzubieten. Nach jahrelanger Recherche, vor allem in Asien, hat er sich für Kräuterseitlinge entschieden. Seit zweieinhalb Jahren produ-

ziert er Bratstreifen, Gyros, Käsebratwurst und Rostbratwürstchen ohne Fleisch. Die Pilze dafür züchtet er mittlerweile selbst. Das war notwendig: „85 Prozent der Pilze werden importiert“, sagt Neuburger. Für die Verarbeitung werden die Kräuterseitlinge zerkleinert und mit Milcheiweiß, gekochtem Reis, Salz, Gewürzen und Pflanzenölen vermischt. Die Methode hat er sich patentieren lassen. Zu Recht offenbar: „Die Forschung, aus Pilzen Proteine zu gewinnen, steht noch relativ am Anfang“, sagt Lebensmitteltechnologe Henry Jäger.



Erbsen

Erbsen und Lupinen werden seit einigen Jahren vor allem in Deutschland als neue Zukunftshoffnung gesehen. So hat etwa das Unternehmen Rügenwalder, das ebenso Fleisch- und Fleischersatzprodukte herstellt, im Vorjahr Landwirte dazu aufgerufen, mehr Erbsen anzubauen. Sie seien eine gute Ausgangsbasis für vegane Streichwurst.

Erbsen hatten allerdings lange den „negativen“ Nebeneffekt, dass sie einen Eigengeschmack haben, der bei Ersatzprodukten störend sein kann. In den vergangenen Jahren wurde kräftig daran geforscht, mittlerweile lässt sich dieser ganz gut ausschalten.



Algen

Algen sind vielleicht nicht der Rohstoff, an dem man bei Fleischersatzprodukten als Erstes denkt, aber auch das ist in Arbeit. Hierzulande ist das noch kaum ein Thema – die Firma Ecoduna hat sich auf Nahrungsergänzungsmittel, Tierfutter und Kosmetik spezialisiert – in den Niederlanden ist man da schon ein Stück weiter. Auch in Deutschland kann man schon Algenburgerlaibchen kaufen. ///

Verkauf im Lebensmittel-Einzelhandel

QUELLE: AMA /// GRAFIK: „Die Presse“ /// GK

