

# Warum wir nicht einfach Gemüse essen

In der **Kindheit** gelernter Geschmack machen Fleischersatzprodukte so beliebt.

VON KARIN SCHUH

Vor allem Fleischnasser haben ange-sichts von Pseudofleischprodukten stets denselben Reflex: „Wozu braucht man das?“ Wer Fleisch isst, kann nicht verstehen, warum man denn noch ein veganes Würstel braucht. Es gibt ja auch Gemüse.

Hört man sich bei jenen Menschen um, die beruflich mit dem Thema zu tun haben, wird das damit erklärt, dass der Mensch ein Gewohnheitstier ist. Selbst Veganer sind meist mit Fleisch aufgewachsen und haben hin und wie-der das Verlangen, in etwas Deftiges, wie eine Wurst oder ein Stück Fleisch, zu beißen. Gegen Kindheitsinnerun-gen kommen auch ethische Aspekte nicht an. Aber es dürften nicht nur der Geschmack und der Biss sein, wonach man sich sehnt. „Die meisten Men-schen kochen nur wenig verschiedene Rezepte und wandeln diese immer wieder ab. Ernährungsgewohnheiten

verändern sich nur sehr langsam“, sagt Matthias Krön von Donau Soja. Fleischersatzprodukte lassen sich ge-nauso einfach wie Fleisch zubereiten. Während man etwa ein Stück Gemüse zuerst waschen, putzen, schneiden und dann je nach Rezept panieren, blanchieren oder sonst wie verarbeiten muss, wird ein veganes Würstel schnell in der Pfanne gebraten.

Neue Produkte auf den Markt zu bringen, sei extrem risikobehaftet, meint Herrmann Neuburger, Inhaber von Herrmann Fleischlos (und Neubur-ger Leberkäse). In der Testphase habe er weit mehr fleischlose Produkte in Umlauf gebracht. Das fleischfreie Schmitz ging damals am besten (kann derzeit aber aus technischen Gründen nicht hergestellt werden).

Aber nicht nur die Akzeptanz bei den Kunden ist mit ein Grund, warum sich fleischfreie Produkte oft an Ge-

wohntem orientieren. Auch die Zulas-sung und Deklaration neuer Produkte ist ein Thema. Wer nämlich ein neues Lebensmittel auf den Markt bringen will, muss jahrelange Prüfverfahren absolvieren, mit denen die Sicherheit der neuen Lebensmittel gewährleistet wird. Es hat etwa gedauert, bis Chia-samen als neuartiges Lebensmittel (oder Novel Food) anerkannt wurden. Ein kleiner Produzent kann sich solche Zulassungsverfahren kaum leisten.

**Nische, die bleibt.** „Solche Produkte sind zwar Nischenprodukte, das wer-den sie auch bleiben. Aber sie treffen immer wieder einen Nerv der gesell-schaftlichen Entwicklung“, sagt Katha-rina Kofsdorff, Geschäftsführerin vom Fachverband Lebensmittel-industrie in der Wirtschafts-kammer Österreich. Sie hat vor zwei Jahren einen großen



Boom solcher Produkte beobachtet, mittlerweile sei der aber ein bisschen abgeflacht. Sie glaubt dennoch, dass diese Produkte weiterhin ihren Markt haben – wenn auch einen sehr kleinen. Im Lebensmittelhandel machte im Jahr 2016 der mengenmäßige Anteil von Fleischersatzprodukten gerade einmal 0,5 Prozent von den gesamten Fleischprodukten aus.

Ähnlich sieht das der Lebensmittel-technologie Henry Jäger von der Boku Wien. Er glaubt nicht, dass die Fleisch-ersatzprodukte nur eine Übergangslö-sung sind, bis wir komplett auf Gemüse umsteigen. Den gesundheitlichen As-pekt, den viele bei der Wahl von Fleischersatzprodukten im Auge haben, sieht er etwas kritischer. „Das ist eine generelle Frage. Es wird immer vom Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit gesprochen, aber auf den Lebensstil wird vergessen. Ungesunde Lebensmittel sind schwer zu orten, es kommt immer auf die Menge an“, so Jäger. Selbst die oft verteuerten Zusatz-stoffe in einer Veggiewurst schaden nicht. „Es werden nur Zusatzstoffe zu-gelassen, die nicht per se schädigen.“

erd

Die Presse, 18.2.2018, S.12-13

die gute Arbeitssituation.

UND UMM LINDRICH 2017. DIE