



**Virtual Reality für Materialprüfung**  
Die 3-D-Brille hilft bei der Kontrolle von komplexen Bauteilen

ORLANDO BARRIA

KURIER

# Veganarrisch

**Tierfrei.** Hafermilch-Kakao von einer heimischen Molkerei oder eine vegane Kochschule – die neuesten Trends

VON ANITA KATTINGER

Es hört sich wie ein Faschingscherz an: Die zweitgrößte Molkerei Österreichs wirbt im ganzen Land mit ihrer neuen Hafermilch. Vor wenigen Wochen lancierte NÖM einen Kakao ohne jeglichen Milchbestandteil – hergestellt aus Getreide. Stolz behauptet das Unternehmen: „Egal ob Kakao-Milch oder Kakao-Drink 100 % pflanzlich – das Genusslebnis ist dasselbe.“ Zudem schaltet derzeit eine der größten Banken Österreichs eine Plakatwerbung mit dem erfolgreichen Gastronomen Karl Schilling von der veganen Burger-Kette „Swing Kitchen“.

Laut Felix Hnat von der Veganen Gesellschaft wäre es vor fünf Jahren „undenkbar“ gewesen, dass eine Bank mit einem veganen Unternehmer wirbt. Was ist passiert? „Gerade zu Beginn der Pandemie rückte der Verzehr von Wildtieren, aber auch die Viehzucht wieder ins Blickfeld. Dass Krankheiten von Tier auf Mensch übertragen werden können, wurde wieder bewusst“, so Hnat von der Veganen Gesellschaft.

## Vegane Kochschule

Mitten in der Krise eröffnete Daniel Reiter übrigens Wiens erste vegane Kochschule (Ziguri Kochschule, Wilhelmstraße 30, 1120 Wien): „Nur wenige werden vegan erzogen: Ersatzprodukte erleichtern den Übergang von Fleischverzehr zu einem veganen Leben. Ich verwende grundsätzlich keine Ersatzprodukte, schätze aber sehr das Handwerk dahinter.“ Ein Klassiker in seinem Kochkurs ist eine vegane Lasagne mit Bechamelsauce aus Cashewkernen und Hefeflocken für den Käsegeschmack. Der studierte Raumplaner lebt seit sieben Jahren vegan: „Die Kochschule ist mein Herzensprojekt.

Ich möchte niemanden missionieren, aber ich möchte den Menschen veganes Essen näherbringen und ihnen das Handwerk mit auf den Weg geben.“

Laut einer Studie des veganen Lebensmittel-Herstellers Veganz mit 2.600 Teilnehmern aus ganz Europa kann sich fast ein Drittel der Fleischesser vorstellen, künf-

tig zu Veggie-Alternativen zu greifen. Mehr als die Hälfte der Flexitarier ist bereit, auf eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise umzustellen. Der Wunsch: mehr Er-

satzprodukte im Käse- und Wurstsortiment.

Vor Kurzem wagte das europäische Unternehmen Upfield den Markteintritt in Österreich mit seiner vega-



Das Unternehmen Upfield setzt auf Kokosöl, weil es den richtigen Schmelzpunkt für die Produktion von veganen Käsesorten hat



Wasser, Kokosöl und Stärke werden für den Analogkäse mit Farb- und Aromastoffen gemischt, gekocht und müssen aushärten

nen Käse-Marke „Violife“: Die Produkte – wie ein milchfreier Gouda und Schafskäse – bestehen aus dem Hauptbestandteil Kokosöl. Pierluigi Pecchia, General Manager von Upfield Österreich, Schweiz und Italien: „Die Entwicklung einer neuen Sorte bzw. eines neuen Produkts variiert und kann zwischen vier Monaten und einem Jahr dauern. Der Herstellungsprozess dauert in etwa zwei Wochen, da vor dem Schneiden eine „Reifezeit“ erforderlich ist.“

## Trend Kokosöl

Bei der KURIER-Verkostung zeigt sich bei manchen Produkten ein durchaus authentischer Geschmack. „Wir verwenden verschiedene Gewürzmischungen, damit wir dem angestrebten Milchkäsegeschmack so nahe wie möglich kommen können. Kokosnussöl hat den richtigen Schmelzpunkt, der für die Herstellung des Produkts erforderlich ist.“ Und wie erfolgt die Herstellung? Wasser, Kokosnussöl und Stärke werden unter Zusatz von natürlichen Farb- und Aromastoffen gemischt und dann gekocht. Die Mischung wird dann zum Abkühlen in Formen gegossen und muss mehrere Tage aushärten, bevor sie geschnitten werden kann.

Laut Hnat bestätigen Umfassungszahlen das wachsende Interesse an Alternativen: „Während des ersten Lockdowns stellte der Handel eine große Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln fest: Es gab ein Plus von 400 Prozent bei pflanzlichen Milch-Alternativen und ein Plus von 250 Prozent bei pflanzlichen Burger-Patties.“ Wunsch an die Politik? „Eine Diskussion über die Mehrwertsteuer bei veganen Produkten ist fällig: Eine Kuhmilch wird mit zehn Prozent besteuert, eine Hafermilch aus österreichischem Hafer mit 20 Prozent.“