

## Pflanzenburger statt Rindfleisch. Eine Expedition in die nahe Zukunft des Essens.

TEXT

CHRISTOF GERTSCH

Sieht aus wie ein Burger, schmeckt wie ein Burger, hat die Konsistenz eines Burgers, aber ist kein Fleisch. Und könnte deshalb das Schicksal der Welt verändern.

Warum das so ist, ist eine verstrickte Geschichte. Und auch wieder nicht. Im Wesentlichen besteht sie aus zwei Teilen. Erstens hat Fleisch eine verheerende Umweltbilanz. Zweitens konsumieren wir – zumindest in den Industrieländern – so viel davon, dass es schon lange nicht mehr gesund für uns ist.

Immerhin: Beide Probleme lassen sich auf einmal lösen. Würden wir uns besser ernähren, könnten wir den Klimawandel bremsen.

Auf diesen Zusammenhang wollte Tim Searchinger hinaus, als er sich vergangenen Juli in einem Konferenzsaal in Washington, D. C., der Herausforderung stellte, innert einer Viertelstunde die Arbeit vieler Jahre zusammenzufassen. Searchinger ist Wissenschaftler an der Princeton-Universität. Gemeinsam mit Forscherinnen und Forschern der Vereinten Nationen, der Weltbank und des World Resources Institute, einer amerikanischen Umwelt-Denkfabrik, hat er den Mammutreport «Creating a Sustainable Food Future» erstellt («Eine nachhaltige Nahrungszukunft erschaffen»). Auf Youtube gibt es ein Video der Präsentation, man sieht einen freundlichen Herrn mit matten Augen. Einmal sagt er: «Es gab Zeiten, da wollten sich manche von uns vom Dach stürzen.» Dann macht er eine Pause, gerade so lang, bis dem Publikum das Lachen im Hals stecken bleibt.

Am Anfang stand eine Frage, die als «Challenge 2050» bekannt ist: Wie können wir im Jahr 2050 die Welt ernähren, ohne sie weiter zu zerstören?

Im Jahr 2050 leben auf der Erde annähernd zehn Milliarden Menschen, Searchinger und sein Team gehen davon aus, dass die Nahrungsmittelnachfrage deshalb um über 50 Prozent steigen wird. Die grosse Herausforderung ist es, diesen Bedarf zu decken, obwohl die Treibhausgasemissionen zurückgehen müssen, das Süsswasser knapp wird und kein weiterer Boden in Agrarland umgewandelt werden darf. Je nachdem, wie man rechnet, verursacht die Landwirtschaft zwischen 14 und 24 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen. Sie verbraucht mehr als zehnmal so viel Wasser wie Industrie und private Haushalte zusammen. Fast vierzig Prozent der Landmasse

(ohne die Antarktis) wird für die Nahrungsmittelproduktion verwendet.

In Washington hatte Searchinger eine gute und eine schlechte Nachricht.

Die gute: Bisherige Studien haben die Produktivitätssteigerung vernachlässigt. Vor allem in Asien und Afrika könnte mit grösserer Effizienz bei der Wasserspeicherung und den Ernteerträgen viel erreicht werden. Wichtig sind auch Fortschritte im Bereich der Tierfutterproduktion, denn diese beansprucht heute zwei Drittel der weltweiten Agrarfläche.

Die schlechte Nachricht: Das allein reicht nicht. Will die Landwirtschaft ihren Teil zur Erreichung des Zwei-Grad-Ziels beitragen, muss sie ihre Emissionen von zwölf Gigatonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalenten im Jahr 2010 auf vier Gigatonnen im Jahr 2050 reduzieren («CO<sub>2</sub>-Äquivalente» übrigens ist ein Wort, das man sich merken sollte, es ist die Masseinheit für die Auswirkung einer Substanz oder Aktivität auf das Klima). Allerdings, so Searchinger, wird dieses Ziel selbst dann nicht erreicht, wenn die Produktivität so sehr verbessert wird, wie er es für möglich hält.

Anders gesagt: Mit Verbesserungen in der Landwirtschaft ist es nicht getan. Es gibt nur einen anderen Weg, und der betrifft uns: Wir müssen unsere Essgewohnheiten ändern – drastisch. «50 Prozent weniger Fleisch in Nordamerika, 50 Prozent weniger Fleisch in Europa, 75 Prozent weniger Fleisch in Brasilien»: So formulierte es Searchinger in Washington. Das Problem: Die Menschen lieben Fleisch. Und sie hassen es, ihre Vorlieben zu ändern.

Vielleicht weil Searchinger weiss, dass der Mensch eher skeptisch auf Empfehlungen reagiert, schloss er seine Präsentation mit einer Anekdote. Einer der Gründe, warum seine Kolleginnen und Kollegen dann doch nicht aus Verzweiflung vom Dach sprangen, war, dass sie während ihrer Arbeit am Bericht auf einige erstaunliche Innovationen gestossen waren. Zum Beispiel auf ein Produkt, das wie Fleisch schmeckt, aber kein Fleisch ist.

Noch vor wenigen Jahren existierte das Produkt nur im Kopf eines eigenwilligen Forschers. Der Forscher heisst Pat Brown und ist heute emeritierter Professor für Biochemie an der Stanford-Universität. Brown ist der Gründer der Firma «Impossible Foods», in die nicht nur Searchinger grosse Hoffnungen setzt, sondern auch eine Reihe zahlungskräftiger Investorinnen und Investoren. —>

ICH BIN  
DANN  
MAL VEC

Brown hat den «Impossible Burger» entwickelt, der wie ein echter Burger aussehen, wie ein echter Burger schmecken und sich beim Kochen auch wie ein echter Burger verhalten soll – in Wahrheit aber aus rein pflanzlichen Zutaten ist. Der Pflanzenburger ist nicht zu verwechseln mit «kultiviertem» Fleisch, das aus Stammzellen von Tieren im Labor gewonnen wird und noch nicht marktreif ist.

Inzwischen ist Brown mit seinem Produkt nicht mehr allein. In der Schweiz kennt man zum Beispiel den «Beyond Burger» des ebenfalls amerikanischen Herstellers «Beyond Meat» und seit wenigen Tagen den «Incredible Burger» von Nestlé, der in Deutschland auch bei McDonald's erhältlich ist.

Im Unterschied zu bisherigen Fleischersatzprodukten – Quornschnitzel, Gemüsepaties, Tofuburger – will die neue Pflanzenburgergeneration mehr sein als eine (vergleichsweise fade) Proteinalternative für Vegetarierinnen und Veganer. Sie richtet sich an einen weitaus grösseren Markt: an die Fleischesserinnen und Fleischesser (beim «Impossible Burger» macht diese Gruppe etwa 95 Prozent der Kundenschaft aus).

Die Marktlogik dahinter: Vor zwanzig Jahren ernährten sich die Leute vegetarisch, weil es für sie selbst gesund war. Oder sie taten es fürs Tierwohl. Jetzt tun sie es, weil es für die Umwelt gesund ist. Ein Pflanzenburger hat etwa denselben Nährwert wie ein Fleischburger, aber eine wesentlich bessere Umweltbilanz.

#### «Impossible Burger» vs. «Incredible Burger»

Am Rand von Lausanne, wo die Stadt in Wald und Wiese übergeht, steht das Research Center von Nestlé, ein weitverzweigter Gebäudekomplex für 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Man versucht dort gar nicht erst, den Eindruck zu erwecken, dass man im letzten Jahr bloss aus altruistischen Motiven mit der Entwicklung des «Incredible Burger» begonnen habe. Aber Oliver Nussli ist es schon wichtig zu betonen, dass sein Arbeitgeber nicht erst seit gestern pflanzliche Fleischersatzprodukte anbietet, sondern seit Jahrzehnten – und dass er, Nussli, durchaus die Dringlichkeit sieht, mit der unser Fleischkonsum reduziert werden muss.

Nussli ist Lebensmittelingenieur, ein 46-jähriger Solothurner mit Dreitagebart und grauem Haar. In der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Nestlé verantwortet er den Bereich Pflanzenproteine. Er ist so etwas wie der Vater des «Incredible Burger» und somit das Pendant zu Pat Brown von «Impossible Foods». Mit dem Unterschied, dass Nussli für den weltgrössten Lebensmittel- und Getränkehersteller arbeitet, ein in Umweltfragen häufig kritisiertes Unternehmen mit mehr als 300 000 Angestellten, während Brown mit seinem kalifornischen Start-up noch immer ein wenig den Charme des Weltverbessers verströmt.

Zwar wirkt Brown auf Bildern inzwischen wie ein ganz normaler Unternehmer, aber in einem ebenso langen wie lesenswerten «New Yorker»-Text, der kürzlich über seinen Burger erschienen ist, wird klar, dass er getrieben ist von einer Mission: die Welt bis 2035 fleischnfrei machen.

Lange war Brown überzeugt, die Leute seien empfänglich für Fakten. Heute glaubt er, dass weder ökologische noch ethische Gründe stark genug sind, um unser Verlangen nach Fleisch zu tilgen. Deshalb, so Brown, muss es der Markt richten – mit Pflanzenprodukten, die günstiger sind und mindestens genauso gut schmecken wie Fleisch.

Wer sich trotzdem für Fakten interessiert:

- Fleisch, vor allem Rindfleisch, ist ein extrem ineffizientes Nahrungsmittel. Pro essbare Proteineinheit benötigt es zwanzigmal mehr Landfläche und verursacht zwanzigmal mehr Emissionen als Pflanzenproteine wie beispielsweise Bohnen.

- Noch deutlicher wird die Ressourcenintensität, wenn man sich mit dem holprigen Begriff der Futtermittelkonvertierungsrate beschäftigt. Vereinfacht gesagt: Nur ein geringer Teil der von den Tieren aufgenommenen Energie und Nährstoffe der Futterpflanzen wird in für den Menschen verwertbare Nahrung umgewandelt. Für ein Kilo Fleisch braucht es bis zu zwanzig Kilo Futter.

- Der Physik-Nobelpreisträger Steven Chu, der im Kabinett von Präsident Obama Energieminister war, führt in seinen Vorträgen zum Klimawandel folgenden Vergleich an: Wären Kühe ein Land, würden ihre Emissionen die der EU über- und nur jene von China und den USA unterschreiten – hauptsächlich wegen des extrem wirksamen Klimagases Methan, das sie beim Wiederkäuen in Unmengen ausstossen.

- Von allen Kalorien, die Amerikanerinnen und Amerikaner zu sich nehmen, stammen bloss drei Prozent vom Fleisch von Wiederkäuern – dessen Produktion verursacht aber fast die Hälfte der landwirtschaftlichen Emissionen und beansprucht fast die Hälfte des landwirtschaftlichen Bodens. Im weltweiten Vergleich ist das Missverhältnis geringfügig kleiner, weil im Nahen Osten, in Afrika und Südasiens weniger Fleisch konsumiert wird als in Nordamerika, Europa und Zentralasien.

- Gemäss Searchingers Berechnungen gehen die weltweiten Treibhausgasemissionen um 20 Prozent zurück, wenn wir den Verzehr von Rindfleisch um drei Viertel senken und das durch den Rückgang des Tierbestands frei gewordene Agrarland aufforsten.

- Der Ernährungsfussabdruck von Veganern ist bis zu 40 Prozent kleiner als der von Fleischesserinnen, jener von Vegetariern knapp 25 Prozent (aber nur, wenn sie ihren Proteinbedarf nicht mit einem Überkonsum tierischer Milchprodukte kompensieren).

- Und besonders problematisch, mal wieder, die Männer: Eine Nationalfondsstudie kam zu dem Ergebnis, dass Schweizer Männer zwischen 18 und 34 Jahren nach eigenen Angaben doppelt so viel Fleisch essen wie ihre Altersgenossinnen.



Fast wie Fleisch: der «Incredible Burger».

#### Hauptbestandteil: Weizen, Soja oder Bohnen

In Lausanne sagt Oliver Nussli, dass er niemandem sein Sonntagabendsteak vergällen will. Aber die bei der Fleischlobby beliebte Kritik, dass es sich bei Produkten wie dem «Incredible Burger» um ein hochverarbeitetes Lebensmittel mit allen möglichen und unmöglichen Zutaten handle, möchte er nun doch aus der Welt schaffen. Er führt ins «Creative Food Lab», so etwas wie der Mittelpunkt des Research Centers, weil hier die Ideen aus dem Labor auf die Realität prallen: auf Köchinnen und Köche.

Heute wird der vegane «Triple Play» serviert, ein Bacon-Cheeseburger, den Nestlé nächstes Jahr in die Läden bringen will: Pflanzenburger, Pflanzenkäse, Pflanzenspeck. Der Burger schmeckt ungewohnt, aber gut. Und bestätigt den Eindruck vom nur halb befriedigenden Versuch mit dem «Incredible Burger» daheim: Vieles hängt von der Zubereitung und den anderen Burgerzutaten ab. Wer ein Leben lang Fleisch gegrillt hat, muss die Eigenschaften eines Pflanzenburgers erst kennen lernen (tendenziell braucht er weniger Hitze, dafür eine längere Bratzeit; wie genau man es macht, lesen Sie auf Seite 28 in Christian Seilers Kolumne).

Die Fremdheit im Geschmack ist der Grund, weshalb Fleischersatzprodukte häufig zuerst in ausgewählten Restaurants lanciert werden – und dann erst im Supermarkt verkauft. Der Erstkontakt mit dem unbekanntem Produkt muss so gut sein, dass die Kundschaft Vertrauen fasst: Auch pflanzlich kann fein sein. Bei einem Kalbsschnitzel ist es genau umgekehrt: Wer einmal ein schlechtes in der Kantine hatte, wird deshalb nicht auf Schnitzel verzichten, denn er weiss ja, dass es eigentlich sehr gut schmeckt.

Zwischen zwei Bissen erklärt Nussli: Wenn es heisst, die neuen Pflanzenburger seien «hochverarbeitet», dann ist es jede Tafel Schokolade auch. «Die Herstellung beruht auf physikalischen Phänomenen, die seit jeher Teil der Küche sind.»

Die Technik nennt sich Extrusionsverfahren, ein ursprünglich für die Kautschukverarbeitung entwi-

ckelter Prozess, den seit den 1960er-Jahren auch die Lebensmittelindustrie anwendet: für Erdnussflips, Lutschnbonbons, Cornflakes. Die Extrusion ist so etwas wie das Herzstück der zweiten Generation veganer Fleischersatzprodukte: Mit ihr lassen sich die extrahierten Pflanzenproteine, die auf mikroskopischer Ebene eine kugelige Form haben, in die faserige und gestreckte Form tierischer Proteine verwandeln. Das ist es, was dem Burger die Textur von natürlich gewachsenem Muskelfleisch verleiht und somit seine saftige Festigkeit.

Dies geschieht im Extruder, einer Art kontinuierlicher Presse, in der die rohen Zutaten durch Rotation von zwei Schrauben erhitzt und unter Druck gesetzt werden, wie Gemüse im Dampfkochtopf. Gleichzeitig wirken sogenannte Scherkräfte, wie wenn man zu Hause den Fettuccine-Teig durch die italienische Pastamaschine walzt. Die schliesslich homogene Masse wird durch eine Düse gepresst und abgekühlt.

Die Unterschiede zwischen den neuen Pflanzenburgern erklären sich im Wesentlichen durch die Feineinstellungen des Extruders – bei denen kein Hersteller ins Detail gehen will – und durch die Zutaten. Hauptbestandteil ist in jedem Fall ein Pflanzenprotein, das in Pulverform mit Wasser gemischt wird: Weizen, Soja, gelbe Erbsen. Für das fleischtypische Bratverhalten wird Fett beigegeben, häufig in Form von Kokosöl, weil dieses einen optimalen Schmelzpunkt hat. Hinzu kommen eine natürliche Aromenmischung («Geschäftsgeheimnis», sagt Nussli) und ein Bindemittel namens Methylcellulose, das beim Erhitzen wie Muskeleiweiss fest wird.

Fehlt noch die Farbe, dieses Blutrot, das sich in der Pfanne oder auf dem Grill in einen Brauntönen verwandelt. Beim «Incredible Burger» hat man sich für eine Mischung aus Rande, Karotte, Peperoni und schwarzer Johannisbeere entschieden («alles natürliche Zutaten!», sagt Nussli).

Ganz anders ging Pat Brown vor, dessen «Impossible Burger» dem Fleischoriginal nach Meinung vieler am nächsten kommt. Dass dieser Burger ausserhalb der USA noch nicht erhältlich ist, erklärt sich auch mit der Wahl des Farbstoffs: Browns Firma verwendet Leghämoglobin, einen Stoff, der in den Wurzeln der Sojapflanze enthalten ist. Weil es zu teuer wäre, das Leghämoglobin aus der Sojapflanze zu extrahieren und in Massen zu produzieren, hat Brown ein gentechnisches Verfahren entwickelt, bei dem man die DNA des Proteins in Hefepilze einfügt und diese fermentiert. Die US-Gesundheitsbehörde FDA hat den Prozess für unbedenklich erklärt (auch weil das Endprodukt keine Hefe enthält), in anderen Ländern fehlt eine solche Bewilligung noch.

Es gibt zwei Gründe, warum die Entwicklung pflanzlicher Alternativen beim Burger weiter fortgeschritten ist als bei Filets und Entrecôte. Erstens die Rolle der USA als Innovationstreiberin: Burger sind dort besonders beliebt, pro Woche konsumiert jede

Amerikanerin, jeder Amerikaner drei Stück. Und zweitens die technische Machbarkeit: Produkte mit der Textur und der Bissfestigkeit von Hackfleisch, Pouletgeschnetzeltem oder Fischstäbchen sind leichter zu imitieren als etwa ein Rib-Eye-Steak.

Raffael Osen, Abteilungsleiter Verfahrensentwicklung am deutschen Fraunhofer-Institut, wo bereits seit den 1990er-Jahren zu pflanzlichen Proteinzutaten geforscht wird, erinnert sich gut, wie er belächelt wurde, als die Leute ihn vor einem Jahrzehnt nach seinem Beruf fragten. Eine Doktorarbeit über Alternativen zu Fleisch – ist das nicht etwas für Körnchenpickerinnen und Gesundheitsfanatiker? Die damaligen Produkte blieben Nischenerscheinungen, sie hinterliessen einen pflanzlichen Geschmackseindruck, hatten lange Zutatenlisten, einen hohen Salzgehalt und einen komplett fleischfernen Biss. Meist kamen sie vorgegart in den Verkauf. Osen wirkt beinahe gerührt, wenn er von den neuen Burgern schwärmt: «Der ganze Kochprozess, dass es brutzelt und Fett austritt, dieses typische Szenario – das ist neu, das ist ein riesiger Fortschritt.»

Apropos Fortschritt: Vom «Impossible Burger» heisst es, dass er 87 Prozent weniger Wasser verbrauche, 96 Prozent weniger Agrarfläche beanspruche und 89 Prozent weniger Treibhausgasemissionen verursache als sein Fleischpendant. Beim «Incredible Burger» von Nestlé sind es 96, 94 und 91 Prozent weniger. Die Zahlen wurden teilweise von industrienahe Institutionen erhoben, zudem sind solche Vergleiche stets von vielen Variablen abhängig – aber an der Tendenz besteht kein Zweifel: Fleischersatzprodukte sind nachhaltiger als Fleischprodukte.

Und sie finden Anklang. Zwar geben weder Nestlé noch die Grossverteiler Coop und Migros konkrete Auskünfte zu Umsatz und Wachstumserwartungen, aber alle drei Medienstellen schreiben, dass die Nachfrage nach pflanzenbasierten Produkten seit einiger Zeit kontinuierlich zunehme.

Doch was heisst das für das Agrarland Schweiz mit seinen rund 15 Millionen Nutztieren und noch immer über 50 000 Landwirtschaftsbetrieben?

Anruf bei Daniel Bretscher. Seit zwölf Jahren fasst sich der Biologe am Forschungszentrum Agroscope mit dem Treibhausgasinventar der hiesigen Landwirtschaft. Zu Beginn der 1990er-Jahre wurden Fortschritte erzielt, aber in den letzten zehn Jahren sind die Emissionen des Landwirtschaftssektors kaum noch gesunken. Dieser verursacht in der Schweiz mehr als ein Zehntel aller Emissionen, 85 Prozent davon entfallen auf die Tierhaltung.

Bretschers Arbeitsschwerpunkt besteht in der Frage: Wie lässt sich der Treibhausgasausstoss der Landwirtschaft verringern?

Erstens sieht Bretscher in produktionsseitigen Effizienzgewinnen wenig Potenzial, weil die Schweizer Landwirtschaft im weltweiten Vergleich hoch entwickelt ist.

Zweitens sieht er Handlungsbedarf bei der Umsetzung der Reduktionsmassnahmen. Er steht in regem Kontakt mit dem Bundesamt für Landwirtschaft, von wo Empfehlungen zum Bundesrat gehen... dann in die Vernehmlassung... dann ins Parlament... Der politische Entscheidungsfindungsprozess ist meist langsam, und es müssen viele Interessen gegeneinander abgewogen werden. «Klar ist das zwischendurch frustrierend», sagt Bretscher. «Kommt dazu, dass ein einseitiger Eingriff, etwa bei den Subventionen, unter Umständen wenig bringen würde. Produziert die Schweiz weniger Fleisch, ohne dass in den Köpfen der Konsumentinnen und Konsumenten ein Umdenken stattfindet, wird der Bedarf einfach mit ausländischen Produkten gedeckt. Landwirtschaftliche Produktion und Ernährung müssen Hand in Hand gehen.»

Drittens hat er eine Agroscope-Studie zur Hand, die mit einer ziemlich überraschenden Erkenntnis aufwartet: Wir müssten uns bloss an die Empfehlungen der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung halten, schon würden die landwirtschaftlichen Emissionen halbiert.

Wie in vielen Industrieländern ist der Fleischkonsum auch in der Schweiz seit den 1980er-Jahren rückläufig, zuletzt hat er sich allerdings eingependelt, auf einem noch immer zu hohen Niveau – bei 443175 Tonnen im Jahr 2018. Macht 52 Kilo pro Person. Oder mehr, wenn man berücksichtigt, dass die hiesige Bevölkerung laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts Demoscope bereits aus etwa zehn Prozent Vegetarierinnen und Veganern besteht.

In den Ernährungswissenschaften ist man sich weitgehend einig, dass die ideale Wochenration Fleisch für Erwachsene bei unter 300 Gramm liegt – also 70 Prozent weniger als das Kilo, das wir im Schnitt verzehren. Zusätzlich zu den drei Portionen Milch bzw. Milchprodukten wird zum Konsum von täglich einer Portion eines weiteren proteinreichen Lebensmittels geraten: Fleisch, Fisch, Eier, Tofu, Quorn, Seitan, Käse oder Quark. Explizit wird empfohlen, die Proteinquellen abzuwechseln.

Wollten wir uns an der Lebensmittelpyramide ausrichten, um uns erstens gesund und zweitens nachhaltig zu ernähren, müssten wir neben der erwähnten 70-Prozent-Reduktion von Fleisch folgende Änderungen vornehmen: plus 35 Prozent Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte, plus 50 Prozent Öle und Nüsse, etwa gleichbleibender Milchkonsum.

Bretscher sagt: «Auto fahren, fliegen, heizen – da ist die Umweltbelastung inzwischen vielen klar. Aber das Bewusstsein, dass sich unser Nahrungsmittelkonsum auch negativ auf die Umwelt auswirken kann, scheint noch immer wenig verbreitet.»

Die Aussage hat Sprengkraft, doch gewagt ist sie nicht: Einer der wichtigsten Beiträge, die die Schweiz leisten könnte, um die Treibhausgasemissionen zu reduzieren, wäre eine Verkleinerung des Tierbestands. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass manche Kühe auf Flächen weiden, die für den Acker-

bau zu steil oder zu hoch gelegen sind, und so die Alpweiden vor Vergandung schützen, was wichtig ist für die Biodiversität.

Bleibt die Frage, ob wir Pflanzenburger wirklich brauchen, um unseren Fleischkonsum zu reduzieren. Die kurze Antwort lautet: Ja.

Die längere Antwort führt zur ETH-Wissenschaftlerin Christina Hartmann nach Zürich, zur ZHAW-Wissenschaftlerin Priska Baur nach Wädenswil – und zu den Spitzenköchen Paul Ivic und Stephan Hentschel nach Wien und Berlin.

Man kann sich, wie es ein Autor der «Süddeutschen Zeitung» getan hat, tatsächlich fragen, ob es zielführend ist, wenn auch in der Küche jedes ökologische und ethische Motiv in Dogmen und Verboten mündet. Die Argumente für Tierwohl und Klima sind richtig und wichtig – und dennoch: «Verführung hat bei Tisch fast immer funktioniert, Bevormundung noch nie.»

«Sehe ich ähnlich», sagt Christina Hartmann, Spezialistin für Konsumentenverhalten. Trotzdem glaubt sie, dass neue Produkte nötig sind – möglicherweise bloss als Übergangslösung für jene Generationen, die jetzt über Jahrzehnte Fleisch konsumiert haben. «Diesen Menschen zu sagen: Fleisch zu essen ist falsch, hört unverzüglich auf damit – das geht nicht. Das löst nur Widerstand aus.» Man müsse ihnen pflanzliche Ersatzprodukte reichen, mit denen sie lieb gewonnene Fleischgerichte weiterhin zubereiten können: Riz Casimir, Spaghetti Bolognese, Zürcher Geschnetzeltes.

Das ist der erste Schritt. Beim zweiten geht es um die Jungen: Weil die in ihren Koch- und Essgewohnheiten noch nicht so gefestigt sind – man könnte auch sagen: festgefahren –, dürfte vielen der Verzicht auf Fleisch auch ohne Ersatzprodukte leichter fallen.

Moralische Appelle, weniger Fleisch zu essen, bringen wenig, wenn das Angebot nicht stimmt. Das konnten die Agrarökonomin Priska Baur und ihr Team im Rahmen einer Nationalfondsstudie nachweisen. In zwei Mensen der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil führten sie zusammen mit dem Gemeinschaftsgastronomieunternehmen SV Schweiz ein zwölfwöchiges Experiment durch: Das Angebot an vegetarischen und veganen Menüs wurde erhöht, aber im Gegensatz zum Normalbetrieb wurden diese nicht als solche angepriesen. Das Ergebnis: Der Anteil Fleischmenüs ging bei der weiblichen Kundschaft von 39 auf 28 Prozent zurück und bei der männlichen von 65 auf 50 Prozent. Eine Befragung zeigte, dass die Gäste nicht weniger zufrieden waren. Viele, so Baur, hatten die Veränderungen überraschenderweise nicht einmal bemerkt.

«Fleischlose Küche ist oft uninspiriert, eine richtige Verzichtküche»: Das sagt kein Fleischesser, sondern Stephan Hentschel, Küchenchef im vegetarischen Berliner Spitzenrestaurant Cookies Cream. Er und Paul Ivic sind zwei von europaweit nur ganz wenigen vegetarischen Sterneköchen. Sie verkörpern sozusagen den dritten Schritt auf dem Weg zu einer

Gesellschaft, die weniger Fleisch konsumiert: Spass. Beim Kochen sollte es um Produktqualität und interessante Zubereitung gehen, nicht um Klimabilanzen und Fitnesslevel. Um zu verstehen, wie sehr sich die mitteleuropäische Hausküche einschränke, genüge ein Blick nach Asien, sagt Hentschel – all diese Gewürz- und Sojapasten, unbegrenzte Möglichkeiten.

«Oh ja», sagt Ivic, Küchenchef im vegetarischen Wiener Restaurant Tian, «und man muss eine gewisse Lockerheit bewahren.» Es gebe in der mediterranen Küche so viele sensationelle Gerichte, die noch nie jemand als vegetarisch oder vegan bezeichnet habe – dabei seien sie genau das. «Pasta Pomodoro», sagt Ivic, «ist häufig komplett vegan, man braucht weder Butter noch Eier.» Wie oft habe er es schon erlebt, dass Gäste beim Bestellen eines vegetarischen Gerichts umständlich ausgeführt hätten, wie skeptisch sie seien. Bloss um im Nachhinein zu murmeln: «Hat toll geschmeckt.»

Was werden diese Gäste erst sagen, wenn sie mal einen Pflanzenburger probieren? **DM**

Weiterführende Information: Nationalfondsstudie über Innovationen für zukunftsorientierte Ernährung und Lebensmittelproduktion, [www.novanimal.ch](http://www.novanimal.ch)

CHRISTOF GERTSCH ist Reporter bei «Das Magazin»; [christof.gertsch@dasmagazin.ch](mailto:christof.gertsch@dasmagazin.ch)

**Taten statt Worte Nr. 51**



**Wir recyceln jährlich über 100 000 Tonnen Abfälle.**

Auch beim Abfall ist das richtige Management entscheidend. In unseren Verkaufsstellen recyceln wir konsequent über 25 verschiedene Wertstoffe. Das sind über 80% oder jährlich über 100 000 Tonnen unserer Abfälle aus sämtlichen Verkaufsprodukten. Damit übertreffen wir den Schweizer Durchschnitt von 50% deutlich.

[taten-statt-worte.ch](http://taten-statt-worte.ch)



Für mich und dich.