Das Poulet aus der Erbse

Fleischersatz ist hipp. Neben weltweit tätigen Firmen will auch ein junges Schweizer Unternehmen mit pflanzlichen Produkten unser Essverhalten revolutionieren

Marius Leutenegger

Wer heute etwas auf sich hält, ist zumindest Teilzeit-Vegetarier, also ein sogenannter Flexitarier: Er legt sich durchaus auch einmal ein Soja-Würstchen auf den Grill oder haut sich ein Seitan-Schnitzel in die Pfanne. Mit den unfleischigen Alternativen ist es ein bisschen wie mit Elektrofahrzeugen. Lange galten sie als Produkte für ideologisch getriebene Aussenseiter, doch dann schaffte es ein Anbieter, sie im richtigen Moment richtig fancy zu machen. Was Tesla für die Automobilindustrie, ist «Beyond Meat» im Lebensmittelbereich. Das 2009 gegründete Unternehmen aus Kalifornien schlug mit seinen veganen Hühnchen, Burgern und Würsten wie eine Bombe ein. 2019 kletterte der Jahresumsatz von 87 auf 297 Millionen Dollar. Vor einem Jahr ging das Unternehmen an die Börse. Am ersten Handelstag legte die Aktie um 150 Prozent zu. Der Erfolg hat viele Kinder: Ähnlich gelagerte Firmen schiessen ununterbrochen aus dem Boden.

«Beyond Meat» stand indirekt auch Pate bei der Gründung eines Schweizer Start-up: das in Zürich ansässigen ETH-Spinn-off «Planted», das seit einigen Monaten für viel Medienaufsehen und Abwechslung in Schweizer Küchen sorgt. Einer der vier Gründer ist der 30-jährige Lebensmittelwissenschaftler Lukas Böni. 2017 habe er einen Anruf von seinem Cousin erhalten, der in den USA weilte. «Er erzählte mir vom Erfolg von Beyond Meat und fragte mich, ob wir nicht etwas Ähnliches in der Schweiz aufziehen wollten.» Lukas Böni war dabei und ging mit seinem Konzept zu seinem Doktorvater. Dieser brachte ihn mit einem Lebensmittelwissenschaftler zusammen, der gerade eine Masterarbeit zum Thema «Extrusion» geschrieben hatte. Diese Wissenschaft ist das Geheimnis hinter Planted: Der Extruder verwandelt die Form von Pflanzenproteinen von kugelig in faserig. Dazu wird eine Mischung aus Pflanzenproteinen, Fasern, Wasser und Öl geknetet, erhitzt, unter Druck gesetzt – und schliesslich durch eine Düse gepresst. Das Produkt, das herauskommt, weist optisch und haptisch sehr ähnliche Eigenschaften wie Pouletfleisch auf.

Warum aber ist diese Ähnlichkeit so wichtig? «Macht man ein Ersatzprodukt, muss es den Wertversprechen des nachgeahmten Produkts so gut wie möglich entsprechen – sonst wäre es ja kein Ersatz», ist Lukas Böni überzeugt. Pflanzliches Poulet muss sich im Mund also so anfühlen wie tierisches, und es soll auch genau gleich zubereitet werden können.

Das eine ist die Technik, das andere sind die Inhaltsstoffe. Für das Extrudieren und die Produktion kommen nur Pflanzen in Frage, die viel Protein aufweisen – wie echtes Poulet eben – und leicht verfügbar sind. «Da ist die Auswahl nicht gross», sagt Lukas Böni. «Soja und Weizengluten funktionieren gut, aber wir wollten etwas Neues entwickeln, damit der Speisezettel und die Landwirtschaft vielfältig bleiben.»

In Frage kamen daher in erster Linie Erbsen, Bohnen, Raps, Sonnenblumenkernen oder Algen. Die Firmengründer pröbelten mit allem, und am Ende erwiesen sich Gelberbsen als bestes Ausgangsmaterial. Das Produkt «Planted Chicken» enthält ausschliesslich Erbsenprotein, Erbsenfasern, Rapsöl und Wasser. Beigemischt wird zudem Vitamin B12, weil das Vegetariern oft fehlt. Das Produkt wird weder gefärbt noch gewürzt. Schmeckt so etwas denn auch wie Poulet? Lukas Böni fragt zurück: «Wonach schmeckt Poulet? Sehr neutral, würde ich sagen, erst die Zubereitung und die Sauce geben ihm den Geschmack. Das ist mit unserem Poulet genauso.» Und warum hat sich Planted für ein Poulet-Imitat entschieden – und nicht dafür, etwa ein Steak zu ersetzen? «Weil der Pouletmarkt so gigantisch ist», sagt Lukas Böni. Jährlich werden weltweit 120 Millionen Tonnen Geflügelfleisch konsumiert, dafür müssen etwa 50 Milliarden Hühner geschlachtet werden. Die meisten von ihnen werden unter erbärmlichen Umständen gezüchtet. «Will man etwas gegen das Tierleid und für eine nachhaltigere Ernährung tun, ist da der Hebel am grössten», sagt Lukas Böni.

Die Gründer der Firma Planted: Pascal Bieri, Lukas Böni, Christoph Jenny und Eric Stirnemann

Alles vegan: Die Produkte der Firma Planted basieren auf Erbsenproteinen

Im Sommer wird ein Planted-Poulet-Grillspiess lanciert

Mit «Planted Chicken» rannten die vier jungen Wissenschaftler offene Türen ein. Sie trugen ein Startkapital von sieben Millionen Franken zusammen. Und wenige Monate nach Produktionsstart war der Poulet-Ersatz bereits bei Coop erhältlich. Mittlerweile arbeiten zwanzig Leute beim Unternehmen, hinzu kommen weitere 25 in der Produktion. Diese wird in nächster Zeit in die ehemaligen Räumlichkeiten von Maggi in Kemptthal verlagert. Interessierte können dann dabei zuschauen, wie das Pflanzenpoulet hergestellt wird.

Doch Planted ruht sich nicht auf den Lorbeeren aus, sondern verbessert die Prozesse und das Produkt unentwegt. Es ist zudem ein neues Produkt in der Pipeline: «Pulled Pork». Viel grösser soll das Portfolio aber nicht werden – Planted will vor allem für Poulet-Ersatz stehen und damit zur Marktmacht werden. Im Sommer wird darum auch ein Planted-Poulet-Grillspiess lanciert.

Keine Frage: «Planted Chicken» ist ein hippes Produkt, das perfekt zum Zeitgeist passt und die Branche aufrüttelt. Aber auch wenn es hierzulande nichts Vergleichbares gibt: Echte Pioniere sind die Planted-Gründer nicht. Vegusto aus Egnach bei Romanshorn etwa produziert bereits seit 1997 an Fleisch gemahnende Vegan-Produkte. Gegründet wurde das Unternehmen von Andreas und Katharina Läuffer. Andreas Läuffer wuchs vegetarisch auf und lernte schon als Kind Seitan kennen. Als Erwachsener wollte es diesen in Asien weit verbreiteten Fleischersatz in die Schweiz bringen. «Das waren noch ganz andere Zeiten», erzählt er. «Der Kanton Thurgau untersagte uns die Bezeichnung ‹Vleisch›, und in Deutschland war es verboten, Milchalternativen herzustellen.» Die Läuffers liessen sich davon aber nicht beirren und experimentierten fleissig mit Seitan, das aus Weizengluten hergestellt wird. «Wir bestellten Muster aus der ganzen Welt und machten unzählige Versuche, die wir von Fleischessern beurteilen liessen.»

Doch die Läuffers waren nicht nur Pioniere hinsichtlich Vegi-Würstli, sondern auch bezüglich Online-Handel. Noch im letzten Jahrtausend bauten sie eine Internetpräsenz auf und belieferten Fans im In- und Ausland. «Wir schicken unsere Produkte bis nach Australien», sagt Andreas Läuffer. Der heutige Trend gehe allerdings ein wenig an Vegusto vorbei; anders als Planted findet Vegusto seine Kundschaft eher unter echten Veganern, die noch immer eine kleine Minderheit ausmachen. Das löst in Andreas Läuffer aber keineswegs Groll aus. «Die Entwicklung freut mich als Veganer riesig.» Da geht es Andreas Läuffer nicht anders als den Firmengründern von Planted: Man denkt nicht allein ans Geschäft, sondern sieht das grosse Bild. Und das bedeutet: weniger Tierleid und nachhaltigere Ernährung.

Ein Milliardenmarkt

Noch ist konventionelles Fleisch ein Riesenmarkt, und der Fleischersatz fristet ein Nischendasein. Das dürfte sich angesichts des zunehmenden Umweltbewusstseins aber ändern. Gemäss Studien soll der weltweite Umsatz mit echtem Fleisch von 2025 bis 2040 von über 1000 auf 720 Milliarden Dollar sinken – während jener von veganen «Fleischprodukten» von 120 auf 450 Milliarden Dollar hochschiesst. Hinzu kommt das «Fleisch aus dem Labor», das in vitro produziert wird. Hier sind die Zukunftsaussichten besonders saftig: 2040 sollen mit Kunstfleisch, an dem zurzeit rund um den Globus geforscht wird, 630 Milliarden Dollar umgesetzt werden.

Wurst geht auch ohne Fleisch

Sie sehen aus wie echt. Doch die trendigen Vegi-Würste sind aus Tofu, Eiweiss oder Weizen gemacht

Während die meisten vegetarischen Lebensmittel vom Grill auch Fleischessern schmecken, sind vegetarische und vegane Würste nur etwas für Menschen, die sich so ernähren. Diese Würste sind als Fleischersatz gedacht und sollen auch ähnlich wie richtige Würste schmecken. Hauptzutat ist in der Regel Tofu oder Seitan bzw. Weizeneiweiss. Oft ist es eine Mischung aus beidem. Seitan und Weizeneiweiss sind nicht glutenfrei. Ein Blick auf ein paar Vegi-Würste, die sich perfekt zum Grillieren eigenen.

ALNATURA
Vegane Bratwürstchen
Die Würstchen der aus Deutschland importierten Bio-Linie Alnatura der Migros basieren auf einer Mischung aus Seitan und Tofu.

DÉLICORN
Cervelats aus Eiweiss
Die Bratwurst der Linie Délicorn von Coop ist aus Weizenprotein und wenig Tofu. In der gleichen Linie gibt es auch Cervelats, deren Hauptzutaten Eiweiss (von Hühnereiern) und Rapsöl sind, die aber auch Weizenprotein enthalten.

NOPPA
Tofu-Bratwürste
Die Bio-Bratwurst der Tofurei Noppa aus Rüti im Zürcher Oberland, die es online etwa bei Farmy und bei Pursuisse gibt, besteht zu drei Vierteln aus Tofu. Sie ist gluten- und laktosefrei.

WHEATY
Vegane Lammwürste
Beim Onlineshop Lola vegan gibt es verschiedene Würste, darunter auch eine vegane Imitation der afrikanischen Lammwürstchen Merguez. Sie bestehen vor allem aus Seitan. Gewürze wie Paprika sorgen für ein pikantes Aroma.

VEGUSTO
Vegi-Knacker
Von Vegusto gibt es eine «Knacker» genannte vegane Bratwurst aus Weizeneiweiss, deren milder Rauchgeschmack an Cervelat erinnert.

BEYOND MEAT
Hamburger aus Erbsen
Mit seinen veganen Fleischersatzprodukten macht der amerikanische Hersteller «Beyond Meat» seit ein paar Jahren Furore. Er verwendet weder Tofu noch Seitan für seine Produkte. Auch die «Beyond Meat» Sausage, eine Bratwurst, die Migros und Coop jetzt in ihren Onlineshops anbieten, besteht zur Hauptsache aus einem Erbsenproteinisolat sowie aus Pflanzenölen.

SOYANA
Vegane Tofu-Bratwürste
Der Schweizer Hersteller Soyana bietet neben einer «normalen» Tofu-Bratwurst auch speziell gewürzte Versionen an: mit Peperoni, mit Morcheln und mit Kräutern. Alle sind bio und glutenfrei. Soyana bezieht sich auf die Philosophie des spirituellen Lehrers Sri Chinmoy.

Silvia Aeschbach