



In den USA kamen die Erfinder des Pflanzen-Burgers mit der Produktion nicht nach – so groß war die Nachfrage.
Fotos: Beyond Meat/
Barbara Goerlich

Von Barbara Goerlich

Aus ökologischen oder ethischen Gründen kein Tier mehr essen, trotzdem aber Steak oder Burger genießen? Was einer Quadratur des Kreises gleichkommt, soll jetzt möglich werden. Weltweit arbeitet eine ganze Industrie an pflanzlichen Alternativen zu Fleisch. Wie aber schmeckt, was in Laboren und Petrischalen statt auf Weiden und in Ställen entstanden ist?

Bislang können Veggie-Alternativen aus Tofu, Seitan oder Hülsenfrüchten mal mehr, meist weniger überzeugen. Nun aber kommt mit dem in den USA gehypten „Beyond-Meat“-Burger Schwung ins vegane Angebot. Er schlug ein wie eine Bombe, über Monate war die Pflanzen-Frikadelle in ganz Nordamerika ausverkauft. Die Produktion kam nicht nach, wodurch sich auch der Deutschland-Start verzögerte. Als „Fleisch ohne Fleisch“ stecken in der tierfreien Bulette Erbsenprotein, Kartoffelstärke, Kokosöl und weder genmanipulierte Zutaten noch Hormone. Schmeckt so was? Hält das Fake-Fleisch den Vergleich mit dem Original aus?

Salat, Tomate, saure Gurke – alles da

Wir testen den „Beyond-Burger in der Frankfurter „Zeil-Kitchen“, deren Wirt Nir Rosenfeld als einer der Ersten hierzulande den neuen Burger auf den Grill gelegt hat. Es ist alles da, was einen Burger ausmacht: aufgebakenes Brötchen, Salat, Tomate, saure Gurke, Senf, Ketchup – und das Patty (engl. Frikadelle). Es sieht aus wie ein Burger, riecht wie ein Burger – und schmeckt wie ein typischer Burger. Außen Bratkruste, innen weich, schöne Grill- und Röstaromen, saftig.

Die Textur reicht verblüffend nah an Hackfleisch heran, die Konsistenz hat den richtigen Biss. Auch ohne Garnitur gefällt das Patty mit angenehmem Mundgefühl und ohne störende Nebearomen. Der Beyond-Burger ist geschmacklich überzeugend. Eine gute Fälschung! „Saulecker“ lautete denn auch das einstimmige Urteil beim Burger-Test unter Frankfurter Gastronomen.

Bekannt geworden ist Beyond Meat durch einige illustre Investoren, darunter Microsoft-Gründer Bill Gates und Schauspieler Leonardo DiCaprio. „Es ist eine der wirkungsvollsten Maßnahmen, die man ergreifen kann, um seine eigenen Auswirkungen auf das Klima zu reduzieren“, begründete DiCaprio seinen Einstieg. Für einen Beyond-Burger falle 99 Prozent weniger Wasserverbrauch, 93 Pro-

zent weniger Land und nur etwa die Hälfte der Energie an, die man für dieselbe Menge Rindfleisch benötige. Außerdem werden keinerlei Antibiotika oder Hormone eingesetzt.

Statt Fleisch steckt im Pflanzenburger also jede Menge Lebensanschauung. Beyond-Meat-Gründer Ethan Brown ist seit seiner Jugend Veganer. Ihn trieb die Frage um: „Warum muss Fleisch aus Tieren sein?“. Er träumte davon, einen veganen McDonald's zu eröffnen. Stattdessen entwickelte er mit Forschern der University of Missouri sein Beyond Meat, was frei übersetzt „Mehr als Fleisch“ bedeutet. Das im Labor erschaffene, 113 Gramm schwere Patty besteht aus Erbsenprotein, Bambuszellulose, Gummiarabikum, Kartoffelstärke, Ascorbinsäure, Kokosnussöl und einigem mehr, enthält jedoch weder Hormone, Gluten oder Cholesterin. Pro 100 Gramm kommt es – ähnlich wie das Vorbild aus Hackfleisch – auf



„Kaum einer hat die Umstellung auf rein pflanzliche Speisen bemerkt.“

Nir Rosenfeld, Wirt „Zeil-Kitchen“ in Frankfurt

Der Burger aus der Erbse

Sieht aus wie Hack, ist aber Pflanzen-Protein: Die Erfolgsfrikadelle war in den USA monatelang ausverkauft. Unsere Autorin – bekennende Fleischesserin – hat sie in Frankfurt getestet.

239 Kalorien und jeweils 17,7 Prozent Eiweiß und Fett. Dass die Patties tiefgekühlt aus den USA importiert werden, schmälert allerdings ihre Ökobilanz.

Fakt ist, dass Fleischalternativen nicht automatisch günstige Nähr- und Gesundheitswerte besitzen oder klimafreundlicher sind. Doch obwohl die Produkte einen hohen industriellen Verarbeitungsgrad mit langer Zutatenliste haben, sind sie angesichts der katastrophalen Ökobilanz der Nutztierindustrie wohl das eindeutig kleinere Übel.

Beyond Meat markiert nur den Anfang eines Fake-Fleisch-Furors. Während die Metro-Großmärkte die Gastromie mit Beyond Meat versorgen, bringt die Wiesenhof-Tochter PHW die Burger in die Supermärkte. Dort liegen sie neben den „Incredible Burgern“, die der Nahrungsmittelkonzern Nestlé unter seiner Marke Garden Gourmet einführt. Mit „Moving Mountains“ etabliert sich zudem eine britische Burger-Alternative in der Gastronomie. Der Burger, der nach seinem Namen Berge versetzt, be-

steht aus Austernpilzen, Erbsen-, Weizen- und Sojaproteinen und steht zum Beispiel bei der Burgerkette „What's Beef“ auf der Karte. Weitere Lokale sollen folgen. Nur der „Impossible Burger“ aus den USA lässt noch auf sich warten. Er macht seit seiner Premiere als „blutender“ Burger Furore. Genmodifizierte Hefe, die den Blutfarbstoff Hämoglobin nachbildet, lässt ihn bluten und medium gebraten aussehen. Die „Blut“-Variante aus Rote Bete-Saft der Mitbewerber klingt durchaus appetitlicher.

Der vegane Burger in der Zeil-Kitchen ist kein Zufall. Obwohl er an dem prominenten Standort auf der Frankfurter Kaufhausmeile täglich bis zu tausend Gäste bewirbt, hat Nir Rosenfeld sein Lokal auf vegan umgestellt. Seit einigen Wochen wird dort pflanzenbasiert gekocht und getrunken. „Und kaum einer hat's bemerkt“, sagt der Überzeugungstäter lachend, der selbst seit geraumer Zeit vegan lebt. Der Gedanke, dass Tiere leiden, „nur weil ich Fleisch esse“, war ihm unerträglich geworden. Aus ethischen Gründen verzichtet

er nun auf tierische Produkte und mit ihm seine Frau, die drei Kinder und sogar der Familienhund. Und jetzt auch seine Gäste. Er habe es mit seinem Gewissen nicht mehr vereinbaren können „dass ich Tierprodukte anbiete“, begründet er seinen Entschluss.

Im Einkauf deutlich teurer als die tierische Variante

Die Speise- und Getränkekarte unterscheidet sich inhaltlich kaum von der alten Karte. „Allerdings ist jetzt alles ‚veganisiert‘“, meint der Gastronom, der diese Tatsache in der Karte zwar vermerkt, was aber offenbar nicht weiter interessiert. „Kommentare sind bisher ausgeblieben“, wundert er sich. Salate, Suppen, Soßen, Wraps, Falafel, Kuchen, Eis und Getränke aller Art bietet er ausnahmslos vegan an. Mehrere Wochen hat er allein an der optimalen Alternative für Kuhmilch zu Cappuccino und Latte getüftelt und schließlich einen Hafertrunk für geeignet befunden. „Auch am Soja-Vanilleeis zu den gebackenen Apfelringen haben wir lange herumgebastelt, bis

MEHR INFOS

► In einem Kilogramm Rindfleisch stecken bis zu zehn Kilo Futter, 15.000 Liter Wasser werden bei der Produktion verbraucht. Vier Fünftel der globalen Soja-Ernte werden an Rinder und Schweine verfüttert. Wenn die Fleisch- und Molkereibranche in ähnlichem Tempo weiterwächst, werden Nutztiere bis zum Jahr 2050 für gut 80 Prozent der Klimagase verantwortlich sein, prophezeit eine Studie des Institute for Agriculture and Trade Policy.

► Vor einigen Jahren machte der teuerste Burger der Welt von sich reden. Entstanden war das kostbare Häufchen Rinderhack aus Stammzellen in einer Petrischale in Labors der Uni Maastricht. Der In-Vitro-Burger ist Vorläufer dessen, woran weltweit fieberhaft geforscht wird: Fleisch vom Fließband, Massenproduktion ohne Massentierhaltung.

es so gut und ganz ohne den oft trüben Soja-Ton schmeckt.“ Trotz deutlich höherer Preise vieler pflanzenbasierter Zutaten hat Rosenfeld die Preise nicht erhöht. Den Beyond-Burger bietet er sogar deutlich günstiger an, obwohl dessen Einkaufspreis mehr als doppelt so hoch liegt wie eine Fleischvariante. Hohe Preise sollen seine Gäste nicht vom pflanzlichen Genuss abhalten. Ein wenig Missionar steckt eben auch im sympathischen Nir Rosenfeld, der sich als „veganer Genussmensch“ bezeichnet. Er tritt den Beweis an, dass man keine Kompromisse eingehen muss, um Tierleid zu verringern, und trotzdem genussvoll zu essen: „Es ist kein Genussverzicht, ganz im Gegenteil.“

Da er sein Angebot als „pflanzenbasiert“ beschreibt, bietet er weniger Angriffsfläche als mit dem für viele negativ besetzten Begriff „vegan“. Natürlich habe er sich gesorgt, ob er Gäste vergraulen könnte. Doch das Gegenteil ist der Fall. Es kommen deutlich mehr und neben den Stammgästen auch viele neue Kunden. Der Latte macchiato schmeckt eben auch mit Hafermilch.

Am Ende ist Rosenfelds Mission noch lange nicht. Er will die Welt retten und fängt damit in Frankfurt an. Sein Ziel: die Stadt veganisieren. Der nächste Schritt ist bereits getan. Im Nordend hat er einen klassischen Burger-Laden zum pflanzenbasierten Lokal „Balagan“ umgewandelt.