

Der Siegeszug der Tofuwurst

Das fleischlose Geschäft boomt: eine Bestandsaufnahme in Luxemburg zum „Umarme-einen-Vegetarier-Tag“

Von Marlene Brey

Als Pit Weber 13 ist, wird er zum Vegetarier. Es ist das Jahr 1998 und diese Entscheidung noch etwas ziemlich Außergewöhnliches.

Inzwischen verzichten mindestens vier Prozent der Menschen in Luxemburg auf Fleisch. In der letzten Studie von TNS Ilres gaben zwei Prozent der Befragten an, sich vegetarisch zu ernähren, weitere zwei Prozent vegan und ganze 18 Prozent bezeichneten sich als Flexitarier. Die Zahlen stammen von 2018 und aller Wahrscheinlichkeit nach sind es heute wesentlich mehr. Wie so oft steckt auch die Corona-Krise dahinter. So hat sich der Anteil der Vegetarier in Deutschland im Jahr 2020 verdoppelt, wie der Ernährungsreport 2021 zeigt.

Dahinter steht ein boomender Markt. Eine Studie von ProVeg International hat ergeben, dass der vegane Markt in Europa in nur zwei Jahren um 49 Prozent gewachsen ist und einen Gesamtumsatz von 3,6 Milliarden Euro erreicht hat. Tendenz steigend. Es wird erwartet, dass vegane Fleisch- und Milchprodukte in Europa bis 2025 ein Volumen von 7,5 Milliarden Euro erreichen.

Anlass genug für das „Luxemburger Wort“ sich am internationalen Umarme-einen-Vegetarier-Tag einmal dem Angebot in Luxemburg zu widmen. Wie hat sich der Markt hier entwickelt?

Einer der Ersten seiner Art

Pit Weber wurde ohne Fleisch groß und stark. In Luxemburgs Szene ist er kein Unbekannter. Er betreibt das vegane Restaurant Beet, hat 25 Angestellte in Belval und Luxemburg-Stadt.

Ursprünglich zog der Luxemburger zum BWL-Studium nach Innsbruck. Hier arbeitete er nebenher in einem vegetarischen Restaurant. Irgendwann entscheidet er, die Nebensache zur Hauptsache zu machen: Er will Koch werden und geht nach Paris. Hier schwitzt er in Sterne-Küchen. Als es ihn zurück nach Luxemburg zieht, will er zunächst auch hier ein Sterne-Restaurant eröffnen, doch dann entscheidet er sich für seine Liebe zum Gemüse. 2016 eröffnet er das Beet und damit eines der ersten Restaurants dieser Art hierzulande.

Fünf Jahre sind viel Zeit im Universum der vegetarischen und veganen Küche. Die Pioniere haben es damals nicht leicht. Da sind die Großhändler, die den Kopf schütteln. „Nein, wir sind Franzosen. Wir machen überall ein bisschen Butter rein“, wiederholt Weber die Absage eines Vertreters eines Großmarktes von damals. Also muss er sich kleine Lieferanten zusammensuchen.

Aber die Bewegung ist nicht mehr aufzuhalten. Inzwischen gibt es laut happycow.com, einer Website, mit der man auf der ganzen Welt nach fleischlosen Küchen suchen kann, elf solche Restaurants in Luxemburg – vier vegetarische und sieben vegane.

Heute kann auch Pit Weber bei jedem gewöhnlichen Großhändler einkaufen. Der Vertreter des Groß-



Pit Weber ist einer der Vorreiter der Bewegung. Mit 13 wurde er zum Vegetarier. Sein veganes Restaurant Beet und das vegane Café Seed gehörten zu den ersten im Land.

Fotos: Anouk Antony



Mittlerweile ist vegetarisch kochen „eine Selbstverständlichkeit“, findet Vincent Clarck, der den Irish Pub Eirelux betreibt.

händlers, der damals nicht ohne Butter konnte, nahm kürzlich Kontakt zu ihm auf und stellte seine veganen Produkte vor.

Spaghetti mit Tomatensoße

Der gelernte Koch will, dass Veganismus „einfach normal“ wird. Schließlich gilt: „Wer schon mal Spaghetti mit Tomatensoße gegessen hat, der hat schon vegan gegessen“, sagt Weber. Frauen fremdeln da weniger. 80 Prozent seiner Kunden sind weiblich. Das entspricht dem Anteil der Vegetarierinnen in Europa.

Zur Normalität zählt auch Akzeptanz. Weber wiederholt das Avocado-Argument und widerlegt es: Ja, die Avocado verbraucht viel Wasser, ein Kilo bis zu 1500 Liter. Aber ein Kilo Fleisch braucht ganze 15 000 Liter.

Der Wunsch nach Akzeptanz wird Weber allmählich erfüllt. Vegetarische Ernährung kommt in der Mitte der Gesellschaft an – und

im Zentrum wirtschaftlicher Überlegungen. Es gibt „einen explosiven Anstieg an veganen Produkten in Luxemburg“, erklärt die Vegan Society Luxembourg. Wer vegan einkaufen will, muss nicht mehr suchen. Venga ist zwar der einzige Shop in Luxemburg, der ausschließlich vegane Produkte anbietet. Aber auch die großen Ketten haben längst erkannt, dass hier ein Riesengeschäft wartet.

Aldi Luxemburg bietet 50 vegane oder vegetarische Produkte an. Die Nachfrage sei kontinuierlich gestiegen, erklärt ein Sprecher. Also ging man darauf ein: Im letzten Jahr wuchs das Sortiment um 30 Prozent. Es lohnt sich: Aldi Luxemburg sieht seit dem Lockdown „deutlich steigende Umsätze“ in dem Segment. Auch Lidl Luxemburg ist auf den Zug aufgesprungen und auch hier wächst der Umsatz.

Interessant ist auch die Erklärung von Aldi Luxemburg: Viele Käufer seien Flexitarier. Sie essen also durchaus mal Fleisch, wollen aber bewusst weniger konsumieren und suchen daher nach Alternativen.

Das ist vielleicht die neue Normalität, die Pit Weber sich wünscht: Vegetarische und vegane Speisen gehören einfach mit auf den Speiseplan. Die Tofuwurst ist keine Identitätsfrage mehr.

Das zeigt sich auch, wenn man andere Restaurants besucht, etwa den Irish Pub Eirelux in Hesperingen. Die Tische sind voll, es duftet nach Fritten und zwischen allen Burgern stehen ganz selbstverständlich auch vegetarische. „Aber natürlich!“, sagt Inhaber Vincent Clarck. Da ist sie, die neue Normalität.

