



Hendl, Haxn oder Ochs am Spieß, die Wiesn ist das bekannteste deutsche Volksfest und ein Schlaraffenland für Fleischliebhaber – eigentlich. Denn nach 184 Jahren scheint der vegane Durchbruch endlich gelungen zu sein. Spätestens nachdem die Rufe von Vegetariern und Veganern immer lauter wurden und auch die Wiesn-Wirte den Braten rochen, sprangen sie nach und nach auf den Veggie-Zug auf. Seitdem bieten sie neben den traditionellen bayerischen Spezialitäten immer mehr tierproduktfreie Schmankerl an – teilweise in Bioqualität. Nach Angaben von ProVeg Deutschland können sich Veganer in diesem Jahr auf mindestens 38 vegane Hauptgerichte freuen, mehr als doppelt so viele wie im vergangenen Jahr. Neben dem rein pflanzlichen Angebot stehen über 100 vegetarische Gerichte auf den Speisekarten der Festzelte und Wiesnstände. 2016 waren es gerade einmal 43.

Einmal Wiesn vegan, bitte

Das Münchner Oktoberfest ist weltweit bekannt für Bier und deftige Fleischspezialitäten. In seinem 184. Jahr ist das vegetarische und vegane Angebot größer denn je.

Von Anna Karolina Stock

O'zapft is: Hacker-Pschorr ist eines der letzten Zelte, die die vegane Welle ignorieren. Foto Getty

Um die Nachfrage nach veganen Speisen zu bedienen, lassen sich die Wirte auch in diesem Jahr so einiges einfallen. Die Käfer's Wiesn-Schänke überrascht mit „vegane Alpen-Power“, einem Gericht aus geräuchertem Bio-Mandel-Sesamtofu mit jungem Kressesalat, Erbsenspargel und Passionsfrucht-Chili-Dressing. In Kuffler's Weinzelt wartet unter anderem ein „Superfood Salad“ aus Kopfsalat, Granatapfel, Karotte, Quinoa, Avocado, Olivenöl und Limette auf hungrige Veganer. Selbst die Hühner- und Entenbraterei Ammer, die hauptsächlich auf Fleisch spezialisiert ist, hat zahlreiche vegane Gerichte im Angebot. Nicht nur das Bio-Hendl, sondern auch das vegane Thaicurry werde von Fleischliebhabern sehr gelobt. „Wir wissen, dass viele unserer Gäste das vegane und vegetarische Angebot auf unserer Karte sehr schätzen und deshalb extra zu uns kommen“, berichtet Ammer-Wirt Josef Schmidbauer. Ob mit oder ohne Fleisch, er wolle für jeden Geschmack das passende Essen und die entsprechende Atmosphäre bieten.

Nicht nur Vegetarier und Veganer greifen auf die fleischlosen oder laktosefreien Gerichte zurück, sondern auch Allergiker und Besucher mit Unverträglichkeiten – ob nun wahr oder eingebildet – loben die Auswahl. Franziska Naule, vierundzwanzig, aus München ist eine von ihnen. Die Studentin ernährt sich vegetarisch und verträgt keine Kuhmilch. „Endlich muss ich nicht mehr vorher zu Hause essen oder mir etwas mitbringen“, sagt sie. Es habe ganz schön gedauert, bis der Groschen gefallen sei. Veganer, Allergiker und Co. gebe es ja nicht erst seit gestern. Hinzu kommt, dass Ernährung inzwischen ein Statement ist. Man ist, was man isst.

Nach zehn Jahren vegetarischer Probezeit setzte das Löwenbräu Festzelt im letzten Jahr zum ersten Mal ein veganes Gericht auf die Speisekarte. Der Chef Ludwig Hagn höchstpersönlich hat es erfunden: vegane Nudeltascherl, mit Quinoa und Blattspinat gefüllt, Tomatenragout und Basilikum. „2016 haben wir täglich zwischen 40 und 60 Portionen verkauft“, berichtet der Löwenbräu-Wirt. Bei zirka 5000 Gästen am Tag sei das zwar ein minimaler Prozentsatz, doch verhält es sich ähnlich wie mit alkoholfreiem Bier: „Es ist immer gut, wenn man es im Repertoire hat.“ Sollte die Nachfrage in diesem Jahr weiter ansteigen, werde er das vegane Angebot künftig auf jeden Fall erweitern.

Dass der vegane Wind stärker weht als je zuvor, bestätigt auch ProVeg-Geschäftsführer Sebastian Joy: „Das diesjährige vegane Angebot der Wiesn zeigt, dass der Veggie-Trend immer beliebter wird.“ Die Zahlen sprechen für sich. Mittlerweile leben 8 Millionen Vegetarier und 1,3

Millionen Veganer in Deutschland. Nach Angaben des Markt- und Meinungsforschungsinstituts YouGov waren es vor drei Jahren noch 900 000. Zudem zähle sich die Hälfte der Deutschen zu den sogenannten Flexitariern, also denjenigen, die an drei oder mehr Tagen pro Woche kein Fleisch essen, so der ProVeg-Geschäftsführer. „Der Trend ist offensichtlich gegeben und sollte auch nicht belächelt werden“, befürwortet Harald Schwarz, Gastronomie-direktor der Schützen Festhalle. Dort werden bereits seit 2015 vegane Speisen angeboten.

Fleisch hin oder her: Bier ist das Herzblut des Oktoberfests

Aber nicht alle Wiesn-Gastronomen stellen sich auf die geänderten Konsumwünsche ihrer Gäste ein: Die Festzelle Hofbräu, Hacker und Ambrustschützen bieten auch in diesem Jahr keine veganen Hauptgerichte an. „Dabei könnte ein ausgewogeneres Angebot den Preiswettbewerb positiv ankurbeln und die veganen Schmankerl günstiger werden“, bemerkt die Studentin Franziska Naule. Bisher käme sie mit einem Hendl (Preis um 11,50 Euro) nämlich immer noch günstiger weg als mit vielen fleischlosen Gerichten. In der Fischer-Vroni kostet die einzige vegane Speise satte 23,50 Euro (Steinpilze mit Kartoffelgröstl, Charlotten, Kirschtomaten, Kürbiskernen, frittiertes Petersilie). Ein stattlicher Preis, findet Harald Schwarz: „Wieso bietet man ein Gericht überhaupt an, wenn man es dann so teuer macht, dass es sowieso niemand bestellen wird. Nur um es auf der Karte zu haben?“ Bei ihm im Schützen gibt es Rote-Beete-Maultaschen mit Meerrettichpesto für 14,50 Euro und gegrillten grünen Spargel mit Orangen-Pistazien-Soße für 14,90 Euro. Immer noch teurer als ein Hendl, aber angesichts des allgemein hohen Preisniveaus auf der Wiesn zumindest fairer, sagt Franziska Naule.

Ob mit oder ohne Fleisch, das Herzblut der Wiesn ist und bleibt das flüssige Gold. Dem Trend der letzten beiden Jahre zufolge werden auch in diesem Jahr mindestens sechs Millionen Liter Bier fließen. Zwischen 10,60 und 10,95 Euro (mit Bedien-, aber ohne Trinkgeld) liegt der diesjährige Preis für eine Wiesn-Maß. Damit hat sich der Liter Festbier mangels beschlossener Bierpreisbremse um durchschnittlich 2,55 Prozent zum Vorjahr verteuert. Spitzenreiter sind die Fischer-Vroni, das Paulaner-Festzelt Winzerer Fährndl und die Schotenhamel-Festhalle. Die gute Nachricht, spätestens beim Getränk sind alle Veganer, denn solange das Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird, ist es vegan. Bleibt also nur noch: An Guadn und Prosit! ■