



Wo Milch und Honig nicht mehr fließen

Nirgendwo auf der Welt leben mehr Veganer als in Israel. Warum?

Kersten Augustin hat sich in Tel Aviv auf die Suche nach Antworten gemacht.

Sie trägt einen langen Mantel und stürmt durch einen Supermarkt. Vor der Fleischtheke hält sie an. „Haben Sie Lamm im Angebot?“, fragt die junge Frau den Verkäufer. Der schüttelt überrascht den Kopf. „Könnten Sie dann dieses für mich töten?“ Die Frau reißt den Mantel auf, in ihrem Arm hält sie ein Lamm: weißes Fell, verängstigter Blick.

Tal Gilboa zeigt das verackelte YouTube-Video mit dieser Szene auf ihrem Smartphone. Sie ist die Frau in dem Video. Der Popstar unter den israelischen Tierrechtsaktivisten sitzt vor einem veganen Imbiss in Kfar Sava nordöstlich von Tel Aviv. Ihr Körper ist eine Tierfarm. Hunde, Katzen, Hasen, Ziegen und Kühe winden sich eintätowiert auf der Haut der Frau. Auf dem Hals der Aktivistin steht das Wort „Tierbefreiung“. Das Video aus dem Supermarkt hat Gilboa berühmt gemacht: Im vergangenen Jahr ging es in Israel durch die sozialen Netzwerke – dann wurden die Macher des israelischen „Big Brother“ auf Gilboa aufmerksam.

Ein paar Stunden später und einige Kilometer weiter südöstlich springt ein Mann im Hawaii-Hemd auf die Bar des Nanuchka, eines der angesagtesten Restaurants Tel Avivs, und brüllt georgische Lieder in sein Mikrofon. Zwei Frauen springen dazu auf und beginnen zu tanzen. Der Wodka fließt in Strömen, die Gäste sind begeistert – und beißen in vegane Fleischbällchen. Nana Schrier, schwarzgefärbte Haare und Uniformjacke, steht im Türhaken, in der Hand ein Glas Martini mit grüner Olive. Vor einem Jahr hat sie ihr Restaurant komplett auf vegane Küche umgestellt und alle tierischen Produkte von der Speisekarte geworfen. Die Fleischplatten sind verschwunden, die Gäste und die Stimmung sind geblieben.

Israel ist heute das veganste Land der Welt. Etwa fünf Prozent der Israelis ernähren sich vegan, also ganz ohne Tierprodukte. Acht Prozent sind Vegetarier. Laut dem israelischen Statistikkamt waren vor fünf Jahren gerade einmal 2,5 Prozent Vegetarier. Es gibt kein Restaurant, das nicht vegane Speisen auf der Karte hat. „Das Phänomen ist enorm“, sagt der israelische Soziologe Rafi Groszlik von der Universität Tel Aviv, „vor wenigen Jahren war der Veganismus nur ein Phänomen der urbanen, linken Israelis aus der Mittelschicht, jetzt gibt es bis ins rechte Lager viele Veganer.“

In der Bibel lockte Moses die Israelis noch in ein Land, „in dem Milch und Honig fließen“. Doch heute wollen die Israelis immer weniger davon. Der größte Hersteller von Milchprodukten, Tnuva, verlor im vergangenen Jahr zwischen vier und sieben Prozent Umsatz und hat mit einer Reihe veganer Produkte reagiert: Sojajoghurt, Mandelmilch und Sahne aus Reis.

Dass immer mehr Israelis vegan werden, liegt auch an diesen beiden Frauen: an Tal Gilboa, der tätowierten Aktivistin von „Big Brother“, und an Nana Schrier, der Restaurantbesitzerin im hippen Tel Aviv. Nur: Warum gerade Israel? Radikale Tierrechtsaktivisten gibt es auch anderswo, vegane Restaurants auch. Wer mit Gilboa und Schrier nach den Gründen sucht, bekommt Schwerverdauliches serviert: den Holocaust, die Regeln des Judentums, die Besatzung der Palästinenser.

Tal Gilboa kommt etwas zu spät zum Gespräch. Sie wurde aufgehalten, von einigen Jugendlichen, die sich mit ihr fotografieren lassen wollten. „Heute gibt man ja keine Autogramme mehr, sondern macht nur noch Selfies“, sagt sie. Gilboa ist seit dem letzten Sommer Medienprofi. Im August hat die dreifache Mutter die israelische Ausgabe von „Big Brother“ gewonnen. Nicht trotz, sondern wegen ihrer radikalen Einstellung in Ernährungsfragen. Mit Videos von grausamen Schlachtungen und Vorträgen schaffte sie es, mehrere Mitbewohner im Container und viele Fernsehzuschauer zu überzeugen. Seit ihrem Sieg ist Gilboa vegane Aktivistin in Vollzeit – und der Veganismus in Israel ein Massenphänomen geworden. Heute schreibt Gilboa einen Blog mit Ernährungstipps und Kochrezepten für den Fernsehsender, der sie berühmt gemacht hat. Ihr Preisgeld von 500 000 Shekeln, knapp 120 000 Euro, hat sie zum Teil an eine Art Farm für befreite Tiere gespendet.

Aber Gilboa zieht nicht nur missionierend durchs Land, sie unterstützt auch of-

fensivere Aktionen. Einmal hat sie mit Freunden ein geschlachtetes Lamm in einer Prozession durch Tel Aviv getragen und in einen Brunnen geworfen, so dass sich dieser rot färbte. Gilboa blockiert auch die Zufahrtswege zu Schlachthäusern und befreit Tiere aus dem Stall. Ein anderes Mal brannten sich die Aktivisten die Nummer eines Kalbs ins Fleisch – in Israel haben Nummerntattoos eine besondere Bedeutung.

All das klingt radikal und unversöhnlich, im Gespräch ist Gilboa jedoch lustig und entspannt. Sie weiß, dass sie gerade dabei ist, einen Kampf zu gewinnen. Nur als ein Fleischtransporter am Restaurant vorbeirauscht, verengt sich ihr Blick. „Schau deinem Essen ins Gesicht“, steht auf ihrem T-Shirt, illustriert mit einem unschuldig schauenden Schwein.

Warum gerade Israel? Tal Gilboa fängt bei den naheliegenden Gründen an: „Es ist leicht, hier vegan zu werden.“ Israelische Küche basiert auf frischem Gemüse und Obst, das in Israel aus kli-

matischen Gründen ganzjährig vorhanden ist. Selbst das Fast Food des Landes, Hummus und Falafel, besteht aus Kichererbsen und ist vegan.

Gilboa ist Stammgast in dem veganen Imbiss in Kfar Sava. Sie bestellt einen Sellerie-Petersilie-Sesam-Shake, der besser schmeckt, als der Name vermuten lässt. Vor vier Jahren ist sie auf vegane Ernährung umgestiegen, nachdem sie sich nächtelang Videos von Schlachtungen und leidenden Milchkuhen angeschaut hatte. „Ich habe immer gedacht, dass ich Tiere liebe. Jetzt weiß ich, dass ich das nicht behaupten kann, wenn ich mich nicht vegan ernähre.“

Auch bei Nana Schrier, der Restaurantbesitzerin, begann der Schritt zum Veganismus mit einer nächtlichen YouTube-Session. Als sie selbst vegan lebte, hielt sie es nicht mehr aus, in ihrem Restaurant Fleisch zu servieren. „Als Gastronom hast du eine echte Verantwortung, du kannst etwas verändern!“, sagt Schrier mit leichtem Pathos. „Heute gibt es kein Leiden mehr auf unseren Tel-

lern.“ Für ein georgisches Restaurant, dessen Menü vorher aus deftigen Fleischgerichten bestand, ist das ein großer Schritt. „Das war, als ob man einer erfolgreichen Fußballmannschaft sagt, dass sie jetzt Ballett tanzen muss.“

Schriers wichtigster Mitspieler, ihr Koch, warf dann auch das Küchenhandtuch. Er fühlte sich von der Chefin übergangen und in seiner Ehre gekränkt. Dabei ist eine abwechslungsreiche vegane Küche vermutlich eine noch größere Herausforderung.

Ihre Kellner unterzog Schrier einer Schulung samt Videos von Massentierhaltung. Heute sind viele der Mitarbeiter selbst Veganer, ein Einstellungskriterium sei das jedoch nicht. Nur eins ist Schrier wichtig: „Am besten sind Kellner, wenn sie leicht beschwipst sind.“

Wie sich die Umstellung finanziell auswirkt, will Schrier nicht verraten. Sie schweigt. Und grinst. Das Nanuchka wurde mehrfach zum besten Restaurant gewählt, die Auszeichnungen bedecken mehrere Wände. Auch nach der Umstel-

lung auf vegane Küche hat das Restaurant einen Preis bekommen, vom Magazin „Timeout“.

Vielleicht nehmen Israelis den veganen Trend auch deshalb so begeistert an, weil er gut zu den Regeln der koscheren Küche passt. Dessen Grundregel fordert, Fleisch- und Milchprodukte zu trennen. Wer in Israel also auf die Fleischbeilage verzichtet, ist zwangsläufig kein vegetarisches, sondern gleich ein veganes Gericht. Zwischen dem Verzehr eines Steaks und einem Stück Käsekuchen müssen sechs bis acht Stunden liegen.

Für jüdische Israelis ist es also selbstverständlich, bestimmte Bestandteile im Essen wegzulassen. Christliche Esser empfinden das als Verzicht, etwa in der Fastenzeit. Auch Ersatzprodukte sind für Juden vertraut. Wer nach dem Hauptgericht nicht sechs Stunden auf die Nachspeise warten will, ersetzt das Milchprodukt mit Sojamilch.

Die Restaurantbesitzerin Schrier glaubt allerdings nicht, dass die koschere Erziehung den Umstieg auf eine vegane

Auf einem veganen Volksfest in der Nähe von Tel Aviv: So viele Veganer leben in Israel, dass die Armee den Soldaten vegane Stiefel anbietet.

Foto AFP

Ernährung erleichtere. „Die Israelis suchen nur nach dem Koscher-Symbol auf allen Lebensmitteln und hören dann auf, nachzudenken.“ Dabei seien viele Regeln überhaupt nicht tierfreundlich: Die Tiere werden wie bei der Halal-Schlachtung am Hals aufgeschlitzt und bluten aus. „Die Regeln der koscheren Ernährung legen nur fest, dass das Messer scharf sein muss, für Tiere interessieren sich die Rabbis nicht“, sagt Schrier.

Vegetarisch isst Schrier, seit sie 14 Jahre alt ist. Vor ihren Eltern musste sie das Fleisch noch in der Tasche verstecken, das sie heimlich vom Teller nahm, um es nicht essen zu müssen. Heute ist es umgekehrt. Ihre 15-jährige Tochter, selbst nicht vegan, muss zu Hause mit der veganen Küche leben. Unter Druck setzen, behauptet Schrier, wolle sie ihre Tochter nicht, aber wenn sie etwas anderes essen wolle, müsse sie das woanders tun.

In ihrem Restaurant will Schrier nicht nur servieren, sondern auch aufklären. Jede Woche gibt es im Nanuchka Vorträge, Philosophie, Musik. Für Schrier ist Veganismus mehr als nur eine Ernährungsweise. Man isst nicht vegan, man ist vegan. Trotzdem ist das vegane Essen im Nanuchka leicht und entspannt: Das Interieur des Restaurants sieht nicht nach Nachhaltigkeit und Öko aus. Zwischen den Schnapsflaschen steht ein hochhackiger Damenschuh, in der Ecke ein DJ-Pult, an dem immer lauter werdende Musik aufgelegt wird. Auch das Publikum ist gemischt. Es gibt den Familienvater im Superman-T-Shirt, das Afterwork-Publikum und Frauen im Cocktailkleid. Das Motto des Restaurants steht auf der Speisekarte: „Jede gute Mahlzeit beginnt mit guter Gesellschaft und vielen Getränken. Das Essen kommt erst danach.“

Auch das ist etwas Besonderes am Veganismus der Israelis: Während in vielen anderen Teilen der Welt die vegane Lifestyle als ein besonders gesunder und bewusster zelebriert wird, leben die Israelis ihn auch lebenslustig und charmant ungesund wie im Nanuchka, wo zwar vegan gekocht, aber auch viel geraucht und getrunken wird.

Zurück im Vorort, nennt die „Big Brother“-Gewinnerin Gilboa noch einen Grund für ihren Veganismus. Für sie war es besonders schlimm, zu sehen, wie einer Kuh nach der Geburt die Kälber weggenommen werden. „Ich bin auch Mutter und habe drei Kinder – ich kann das einer anderen Mutter nicht antun“, sagt Gilboa. Es ist diese Gleichsetzung von menschlichem und tierischem Leben, auf die man bei Veganern überall auf der Welt stößt. „Antispeziesismus“ heißt sie in der Fachsprache, die Ablehnung eines prinzipiellen Unterschieds zwischen menschlichem und tierischem Leben. Im israelischen Kontext wirkt diese Gleichsetzung besonders verstörend.

Dem mit dieser Relativierung ist es vielen Veganern noch nicht genug. Man wäre nicht in Israel, wenn nicht selbst die Frage der Ernährung mit den ganz großen moralischen Kategorien aufgeladen würde. Sowohl die militante Tierrechtsaktivistin aus dem Vorort als auch die hippie Restaurantbesitzerin aus der Metropole bezeichnen die massenhafte Tötung von Tieren als „Holocaust an Tieren“ und verweisen etwa darauf, dass männliche Küken nach der Geburt vergast werden, weil sie keine Eier legen können. Gilboa zieht den Vergleich sogar, obwohl ihr eigener Großvater Überlebender der Schoa ist. „Wir Juden wissen, wie es sich anfühlt zu leiden.“

Und es gibt noch eine andere, psychologische Erklärung, die besonders linke Israelis selbstkritisch heranziehen: Der Konflikt mit den Palästinensern. Der Ernährungssoziologe Rafi Groszlik glaubt, dass der Veganismus in Israel auch mit dem Scheitern der israelischen Linken zu tun hat. „Wenn der Konflikt mit den Palästinensern unlösbar erscheint, beschäftigt man sich eben verstärkt mit sich selbst.“ Insofern sei der Veganismus auch Ausdruck einer Individualisierung und Entpolitisierung: „Die Welt kann ich nicht ändern, aber meinen eigenen Lebensstil.“ Die mittlerweile fast fünfzigjährige Besatzung, bei der es immer wieder neue Kriege und Terror, aber keine Lösung gibt, führe dazu, dass viele Israelis zumindest in ihrer Ernährung moralisch einwandfrei sein wollten. Und dafür müssten eben die Tiere herhalten.

Übrigens: Die israelische Armee bietet jetzt vegane Stiefel als Alternative zu Leder an.

Nanuchka Restaurant, Lilienblum 30, Tel Aviv.



In der Küche des Nanuchka in Tel Aviv sind viele Mitarbeiter Veganer. Einstellungskriterium ist das jedoch nicht.



Fotos Reuters, AFP (3)