

Zukunft ohne Fleisch

Kein Steak, keine Eier, keine Lederschuhe. Mit ihrem Verzicht auf tierische Produkte beschreiten Veganer einen Weg, der Disziplin und Härte verlangt. Fünf Zürcher, die mit jedem Bissen die Welt verbessern wollen.

WERBUNG

12.10.2011

inRead invented by Teads

von david sarasin (text) und esther michel (Bilder)

Ein Innenhof mitten im Kreis 4. Eine kleine Gruppe grilliert zwischen Veloständern und Parkplätzen, einige tragen Skaterschuhe und weite Shirts, viele sind tätowiert. Auf ihren Tellern liegt kein gewöhnliches Grillgut, dort liegen frittierte Blüten der Wilden Möhre, Reis mit Buchennüssen und Salat, angereichert mit Rotklee.

Wir befinden uns im Infoladen Kasama, der monatlich zum Vegan-Café lädt. Thema heute: Wildpflanzen. In der Küche steht Nicolas Keller. Der 22-Jährige gehört dem kleinen Zürcher Straight-Edge-Kreis an, deren Anhänger, wie ihre Vorbilder aus den USA, Hardcore-Musik hören und jegliche Suchtmittel ablehnen. Einer der Anwesenden an diesem Abend trägt ein Tattoo auf dem Arm: «Drugfree». Nicht wenige aus dieser Szene verzichten gänzlich auf tierische Produkte, leben also vegan. So auch Nicolas Keller. «Seit ich Straight Edge lebe, kann ich das Leben besser geniessen», sagt er. Anstatt über nächtliche Abstürze spricht man hier im Hof an der Militärstrasse übers Essen. «Das texturierte Sojaprotein kommt mehrere Tage in eine Beize, bevor es auf den Rost kommt», sagt ein junger Mann. Ein anderer, mit kahl geschorenen Schläfen, der als Hobby Strassenkampf betreibt, berichtet: «Wir duellieren uns gerne im Kuchen- und Tortenbacken.» In der Runde erfährt man auch, dass man im jüdischen Supermarkt Koscher City viele vegane Speisen kaufen könne oder dass es auf dem Rosenhofmarkt die beste Falafel der Stadt gebe. Ein anderer Treffpunkt des Straight-Edge-Freundeskreises ist das vegetarische Restaurant Samses an der Langstrasse, dessen Betreiber ebenfalls vegan lebt und in seinem Restaurant viele Speisen ohne tierische Zusätze aufischt. Die Insider wissen: Wenn es dem Geschmack nicht schadet, kocht man dort vegan, ansonsten halt eben vegetarisch. Nur gerade mal 0,3 Prozent der Schweizer bezeichnen sich als Veganer.

Typischerweise leben diese in urbanen Gegenden, sind meist weiblich und gut gebildet, wie eine Studie der Universität Jena zeigt. Etwas, was viele Veganer auszeichnet, egal aus welchen Szenen sie kommen: Selbstkontrolle, kombiniert mit einem starken Glauben an eine gerechtere Welt. «Es braucht einen sturen Grind, um so zu leben», sagt Keller. Seine Mutter habe ihn einst im Scherz gefragt, warum er nicht im Kloster leben wolle.

die abgelehnte Doktorarbeit

Egal wen man fragt, alle sind sich einig: Zürich ist für Veganer ein hartes Pflaster – im Gegensatz zu anderen Städten wie Berlin, New York oder Wien, wo es spezialisierte Supermärkte und Restaurants gibt. Für Leute wie Walter Dänzer bleibt in der Limmatstadt noch viel zu tun. Dänzer, ein klein gewachsener, schlanker Mann um die sechzig, mit dichten Haaren und gesundem Teint, ist ein Pionier: 1981 gründete er in Schlieren die Soyana-Fabrik, die erste Schweizer Produktionsstätte für Fleischersatz aus Soja. «Die Schweiz ist im Gegensatz zu den grossen Industrienationen sehr vom Bauernleben geprägt, Milch- und Fleischkonsum sind fest in unserem Alltag verankert», sagt er. Walter Dänzer zeigte den Bauern in den Siebzigern, wie sie ohne Chemie arbeiten können. Und stiess auf Widerstand: «Damals wurden Biobauern als Spinner abgekanzelt.» Auch seine Doktorarbeit an der Uni Zürich, mit der er die Notwendigkeit biologischer Landwirtschaft aufzeigen wollte, wurde abgelehnt – wegen mangelnder Wertneutralität. In breitem Züritütsch sagt Dänzer heute: «Irgendwann habe ich damit begonnen, selber gesunde Nahrungsmittel herzustellen.» Am Anfang ging es vor allem darum, einen Fleischersatz zu bieten. So prangte auf dem Werbeplakat von damals ein Sonntagsbraten. Mittlerweile seien die Alternativen zum Fleisch richtig gut, sagt er und freut sich. Schnell wird er aber ernst: «Wir benötigen dringend weitere Wege, wie man sich pflanzlich ernähren kann.» Walter Dänzer spricht auch über den immensen Wasserverbrauch und die Umweltverschmutzungen, die auf die Fleischindustrie zurückgehen.

Insgesamt 30 Angestellte stellen heute auf dem Gelände eines alten Gaswerks täglich Reismilch, Dinkel-Hackfleisch, pflanzliche Erfrischungsgetränke und 130 weitere Produkte ohne tierische Zusätze her. Wer die Fabrikhallen betritt, dem fällt die Ruhe auf, die trotz laufender Maschinen herrscht. Die Wände schmücken Kilts, und überall prangt das Gesicht von Sri Chinmoy, dem burmesischen Meditationslehrer, der die Lehre des «inneren Friedens als Grundlage für das harmonische Zusammenleben der Menschen» vertritt. «Wer bei uns arbeitet, muss offen sein für einen spirituellen Weg. Viele unserer Mitarbeiter meditieren vor der Schicht», erklärt Dänzer. Vielleicht sei Mobbing deshalb in der Soyana noch nie ein Thema gewesen. Der Chef musste in 30 Jahren Betrieb nur zweien seiner Angestellten kündigen. Seine Produkte seien mit «guter Lebensenergie» versehen, führt der Unternehmer weiter aus. Um das zu beweisen, zückt er Kristallisationsbilder, die den Unterschied zwischen Convenience Food und seinen Produkten verdeutlichen sollen. Die Lebensenergie in Lebensmitteln offenbare sich in den harmonischen Mikrostrukturen, ist Dänzer überzeugt. Er fühle sich ein bisschen wie die Bauersfrau auf dem industriellen Hof, die ihre Pflanzen im Gegensatz zu ihrem Mann ohne chemische Zusätze anbaue. Weil die Kinder von allem anderen krank würden, sagt er. Was auffällt: Während des fast dreistündigen Gesprächs hat Dänzer keine einzige platte Marketingfloskel von sich gegeben. Er glaubt fest an die gute Sache, die er produziert – und hat sich dafür eine leicht entrückte Welt geschaffen, am Rande der Stadt.

gegen die eigene Natur

Mitten im Kreis 4, nicht weit von dem Ort, wo Nicolas Keller mit seinen Straight-Edge-Freunden jeweils grilliert, treffen sich Leute zum veganen Stammtisch, diesmal in der kürzlich geschlossenen Vegan Kitchen and Bakery an der Müllerstrasse. Zwei Dutzend Personen sind an diesem Abend gekommen, einige davon entsprechen auf den ersten Blick dem Klischee des Körnlipickers. Andere wiederum sehen so kernig und gesund aus, als seien sie einer Wellnessbroschüre entsprungen. So zum Beispiel ein Bodybuilder, oder der Organisator des Stammtischs, Raphael Neuburger. Der 39-Jährige begrüsst jeden Gast persönlich. Mit seinem Muskelshirt würde der studierte Umweltbiologe genauso gut hinter einen Fleischgrill passen. Doch was er sagt, geht

in eine andere Richtung: «Es gibt keine Argumente dafür, Tiere bloss für einen kurzen Gaumenkitzel zu schlachten.»

Ähnliches ist von Alexandra Ottinger zu hören, mit der Neuburger noch in diesem Jahr die Vegane Gesellschaft Schweiz gründen will. «Wir wollen uns so benehmen, dass wir anderen so wenig Schaden wie möglich zufügen», sagt sie. Zusammen betreiben sie die Website Vegan.ch, wo Kochkurse und Podcasts angeboten werden und online diskutiert wird.

Vegan zu leben, bedeute auch, gegen die eigene Natur anzukämpfen, sagt Raphael und nippt an seinem Glas. Doch er hege keine Vorurteile gegenüber Fleischessern. «Wir versuchen bloss, andere Leute von den vielen Vorteilen des Veganismus zu überzeugen.» Wobei auch seine Toleranz Grenzen kenne: «Wenn einer zuerst in den Streichelzoo geht und danach ein Kotelett isst, finde ich das moralisch schizophren.» Es ist diese Härte mit sich selber, die viele Veganer auszeichnet und die ihnen bisweilen Würde verleiht.

einmal alle drei Monate ein Ei

Am langen Tisch wird währenddessen das Essen serviert: Sojaburger und Countryfries. Zuvor hatten sich alle Anwesenden mit ihrem Namen angeschrieben und erste Kennenlerngespräche geführt. Es gibt vor allem ein Thema: das Essen. «Was machst du mit dem B12?», lautet eine Frage. Es geht um das Vitamin, das nur in tierischen Produkten vorkommt. «Ich esse einmal alle drei Monate ein Ei», lautet die Antwort einer jungen Frau. «Ich esse dann und wann in Butter angebratene Rüeblen», erklärt eine andere. «Das bringt alles nichts», sagt Neuburger dezidiert. «Es wäre hilfreich, wenn sich die Leute bei ihrem Arzt erkundigen würden», sagt er später. Zu empfehlen seien Supplemente in Tablettenform, was in veganen Kreisen üblich sei.

«Essen darf auch Genuss sein», sagt Alexandra Ottinger. Die am Tisch kursierenden Rezeptbücher sind auffallend bunt. «Vegan Cupcakes take over the World» oder «Veganomicon» lauten die Titel. Eine grosse Stärke der Veganer ist ihre Kreativität. Ein junger Mann jedoch berichtet vom Brötli und der Frucht, die er jeweils zum Lunch esse. Nein, er sei damit noch nicht zufrieden, sagt er. Vielleicht koche er in Zukunft vermehrt sein Mittagessen zu Hause vor.

Lauren Wildbolz hatte den Schritt nach draussen gewagt, hinaus an die Öffentlichkeit. In der Nähe des Stauffachers eröffnete sie die Vegan Kitchen and Bakery. Nach neun Monaten musste sie aber den Betrieb wieder einstellen. «Die Auflagen in Zürich sind sehr hart, wir haben ein paar Dinge nicht mit einkalkuliert», sagt die 27-jährige Kunststudentin. Doch sei noch nicht alles verloren, eine Wiedereröffnung sei in Planung. Möglich ist auch der Einzug der Ladenkette Veganz, es wäre die erste Schweizer Filiale des deutschen Unternehmens. Trotz allem glaubt Wildbolz daran, dass in Zürich noch Potenzial für vegane Einrichtungen bestehe. Sie selbst schreibt gerade an einem entsprechenden Kochbuch und plant eine vegane Kochsendung fürs Lokalfernsehen. Sie sagt: «Ich träume schon länger von einem veganen Imperium, mit Kleiderläden, Fast-Food-Ketten und gediegenen Restaurants.»

«Es gibt keine Argumente für das Schlachten von Tieren.»

Das ist einfacher Text, das kann man ihm gleich ansehen. Schauen wir uns doch mal um.

Alexandra Ottinger will eine vegane Organisation gründen.

Offen für einen spirituellen Weg: Walter Dänzer, Chef der Soyana-Fabrik.

Das ist einfacher Text, das kann man ihm Schauen wir uns doch mal um, überall einfacher.

Raphael Neuburger kämpft erfolgreich gegen die eigene Natur.

Das ist einfacher Text, das kann man ihm gleich ansehen. Schauen wir uns doch mal um.

Lauren Wildbolz träumt von einem veganen Imperium.

Erstellt: 12.10.2011, 12:21 Uhr