

Warum vegane Würste wie Gurken aussehen?;

Kommentar der Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin
„Die Pflanzerei“



© Fleisch & Co

Warum muss eine Wurst so aussehen wie

eine Gurke?

Neulich beim Grillen: Eine altbekannte Frage, dieses Mal von Onkel Franz: „Warum müsst ihr Veganer die Pflanzen in Wurstform pressen?“ Oder besser noch: „Warum müssen vegane Produkte eigentlich so aussehen wie tierisches Fleisch und Wurst?“ Nach einem kurzen Durchatmen und einem Biss in die g’schmackige Bratwurst aus Erbse, antworte ich ihm: „Ich liebe den Geschmack von Leberkäse, Schnitzel und Wurst, doch möchte ich nicht, dass es von einem Tier stammt.“

Die Wurstform ist praktisch

Und so geht es nicht nur mir. Vegane Wurst- und Fleischprodukte sind für viele Menschen der einfachste Weg, nicht auf den Geschmack von Fleisch verzichten zu müssen. Und seien wir uns ehrlich: Die Wurstform ist eben eine sehr praktische Form. Genauso, wie der Leberkäse genau zwischen zwei Semmelhälften passt, so lässt sich das Würstchen in mundgerechte Stückchen oder mit viel Senf und Zwiebel in ein Baguette stecken. Ob die tierische oder pflanzliche Wurst dann auch wirklich schmeckt, hat wenig mit vegan oder nicht vegan zu tun. Es sind unsere Geschmacksvorlieben und Essgewohnheiten. Denn auch, wenn mein Onkel Fleisch oder Wurst mag, so isst er deswegen noch lange nicht alle Sorten gleich gerne. Warum also nicht auch einmal eine vegane Variante ausprobieren?

Haben Sie Fragen oder Ideen rund um diese alternativen Themen?

*Schreiben Sie uns an **online@fleischundco.at** – wir leiten Ihre Anfrage gerne an „Die Pflanzerei“ weiter.*

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at