

## Sag niemals Schwammerl zu ihm

Nach fünf Jahren Forschung bringen Hermann und Thomas Neuburger ihre vegetarische Linie in den Handel. Leberkäse gibt es keinen, dafür Bratwürstel, Gyros und Schnitzel. Statt Tofu setzen die oberösterreichischen Fleischer dabei auf Pilze.



Breilig oder mehlig – bei den bisherigen Fleisch-Ersatzprodukten fehlte Hermann Neuburger vor allem der Biss. Wie das Problem zu lösen sei, ließ den Fleischer nicht los, schließlich „gibt es keinen Kurs dafür“. Klar war nur, dass er keine Produkte aus Soja wollte, „die im Extruder-Verfahren aus der Kunststoffindustrie erzeugt werden“. Drei Jahre lang ging es am Firmensitz in Ulrichsberg nur um die Textur, so der Leberkäse-Pionier, der seinen Blick schnell nach Asien richtete. „Dort gibt

es eine lange Tradition des Vegetarismus“, engten sich die möglichen Rohstoffe auf Seitan, Tofuhaut (Juba) und Pilze ein.

Geworden ist es nach langen Verkost-Reihen nun der auch als Kalbfleischpilz bekannte Kräuterseitling. „Er wird im Marchfeld gezogen, frisch zerkleinert und sofort dampfgegart“, gibt Produktionsleiter Thomas Neuburger ein wenig Einblick in die „Hermann Fleischlos“ genannte Linie. Auf Zusatzstoffe verzichtet man bei den sieben Produkten zur Gänze, neben Gewürzen und Pflanzenöl sind noch heimische Bio-Eier und etwas Langkornreis im Spiel. Da alle Kundenschichten angesprochen werden sollen, hält sich Neuburger bei der Würzung – etwa der Bratstreifen – zurück, am kräftigsten im Geschmack ist das Gyros, „mein persönliches Lieblingsprodukt“.

Die 200 Gramm-Packungen werden etwa so viel kosten wie Biofleisch, die Neuburgers rechnen mit vier bis sechs Euro in den 30 Test-Supermärkten. Kommen die bereits pfannenfertigen Bratstreifen, Rostbratwürstchen (auch mit Käse erhältlich) und vor allem das fleischlose Schnitzel an, ist an den Pilz-Eigenanbau in Ulrichsberg gedacht. Pläne für eine eigene fleischlose Produktionsstätte im Mühlviertel, die 2017 errichtet werden kann, existieren ebenfalls. „Darüber entscheidet der Markt-Erfolg bis Jahresende“, so Hermann Neuburger. Weitere Informationen unter [www.hermannfleischlos.at](http://www.hermannfleischlos.at)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**