

## **Nadina Ruedl liebt den Gustl &#038; den Rainer&#8230;**

Kommentar der Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin  
„Die Pflanzerei“



© Fleisch & Co

**Weg war der Rainer**

Als Konsumentin und als Produktentwicklerin vergleiche ich vegane Fleisch- und Wurstprodukte stets mit den tierischen Varianten. Warum? Ganz einfach: Wir wollen mit unseren Produkten Fleischreduzier:innen erreichen. Und für diese Menschen steht eines fest: Es soll riechen, aussehen und schmecken wie der gewohnte Genuss –, nur ohne Tier. Gesagt, getan, gibt es heute Gustl, den ersten pflanzlichen Leverkas, der es in die Frischetheke des Handels geschafft hat. Dort überzeugt er durch seine authentische Konsistenz und den guten Geschmack. Ein Erfolg, der bis heute knapp 200 Testesser:innen und Hunderte Seiten Produkt-Feedback umfasst.

## **... und jetzt kommt Rainer**

Die pflanzliche Grill-Vurst, die sich auf dem Grillrost der Österreicher:innen ganz selbstverständlich neben Käsekrainern und Bratwurst einreicht. Außen knusprig angebraten, innen das heiße, flüssige Gold. Ein Geruch, der in die Nase steigt und das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Ein Biss, der schmackhafter nicht sein könnte.

In anderen Worten: Die Königsdisziplin am Grill. Mit dem Ziel vor Augen, Rainer zu perfektionieren, beweist der gestrige Vorfall: Wir sind am richtigen Weg. Unsere letzte Lieferbox, bis oben hin gefüllt mit Rainer, wurde gefladert. Nur fünf Minuten – so lange stand die Vurst-Box unbeobachtet im Eingangsbereich. Und weg war er, der Rainer. Ich würde sagen: Das ist Rainer Wahnsinn.

***Haben Sie Fragen oder Ideen rund um diese alternativen Themen?***

***Schreiben Sie uns an [online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at) - wir leiten Ihre Anfrage gerne an „Die Pflanzerei“ weiter.***

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