

Nadina Ruedl über das Familienessen für alle

Kommentar der Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin
„Die Pflanzerei“



Kein Weihnachten kommt ohne Festessen aus. Ein mit Tradition verbundenes Essen, zubereitet nach dem Familienrezept. Ob Gans, Karpfen oder Hirschbraten – Omas Vorfreude auf ein

gemeinsames Weihnachtsfest prägen jedes Gespräch bereits ab November. Wäre da nicht die Enkelin, die seit zwei Monaten vegan lebt. Was also tun, wenn sich nicht nur Fleischesser:innen um den Esstisch versammeln?

Familienessen für alle - Fleischesser:innen und Veganer:innen an einem Tisch

Das Ziel ist klar: Ein unvergessliches Weihnachtsmenü für alle, zubereitet im Kreise der Familie. Und auch wenn es an Weihnachten nicht um das konkrete Essen am Teller geht, so soll es doch etwas Besonderes sein, das alle an einem Tisch vereint – egal, ob Hirschbraten oder ein veganes Steak. Ein Tofu aus dem Packerl vom Supermarkt ist für Oma keine Option. Hier bietet der moderne Metzger, zu dem Oma wegen des Hirschbratens ohnehin geht, eine vegane „Fleischalternative“. Denn der/die Metzger:in überzeugt nicht nur durch das Handwerk und Fachwissen, sondern auch durch den persönlichen Verkauf über den Tresen. Und weil es sich um vegane Produkte handelt, steigt auch die Bereitschaft bei den Kund:innen mehr zu zahlen.

Genauer gesagt: Ein veganes Braten auf Weizenbasis kostet im Supermarkt bereits 25 €/kg. Tendenz steigend! Das bietet auch für den/die moderne:n Metzger:in Potenzial für die Zukunft –, nicht nur an Weihnachten, sondern auch das ganze Jahr.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at