

## **Nadina Ruedl über den Duft von Leberkäs&#8216;**

Kommentar der Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin  
„Die Pflanzerei“



© Fleisch & Co

Ja, ich und der Leberkäse. Das ist eine lange Geschichte, die

jedoch kurz erzählt ist. Werde ich also gefragt, welches Gericht die österreichische Esskultur am besten widerspiegelt, dann ist meine Antwort ganz klar: das Leberkässemmel. Und auch wenn ich mich mittlerweile vegan ernähre, mit Genuss esse ich nach wie vor die Klassiker der österreichischen Küche. Damals wie heute sind sie Teil meines Speiseplans – ein Speiseplan, der für das Fleischerhandwerk Potenzial bietet.

## **Darf's ein bisschen mehr sein? Ein Satz, der bei vielen Kindheitserinnerungen weckt.**

Es waren Freitagnachmittage, an denen ich gemeinsam mit meinem Papa in die nahe gelegene Metzgerei spazierte. Beim Betreten läutete die Glocke über dem Eingang des Ladens und sofort stieg der Geruch von frischem Leberkäse in die Nase. Und in der Theke vor mir präsentierte sich die regionale Vielfalt. Doch ich wollte immer nur das eine: eine Leberkässemmel, extra dünn aufgeschnitten und mit vielen Gurkerln.

Mittlerweile habe ich meine Ernährungsgewohnheiten umgestellt: Ich lebe vegan. Etwas, das meine Realität auf den Kopf stellt! Heute stehe ich vor Regalen, größtenteils gefüllt mit unpersönlichen Produkten, abgepackt in viel Plastik und Einheitsgrößen und entziffere kryptische Zutatenlisten. Und weil es keine Möglichkeit gibt, den lieb gewonnenen Leberkäse vorab zu probieren und Fragen zu stellen, entspricht der Geschmack bei der Zubereitung nur selten meinen Erwartungen.

Weil ich jedoch davon überzeugt bin, dass viele dieses Einkaufserlebnis vermissen, gründete ich im Oktober die Pflanzerei. Mit „Gustl - Der vegane Leverkas“ verbinden wir erstmals die österreichische Esskultur, Zutaten aus der Region und echtes Handwerk. Und genau das ist es, was gutes Essen ausmacht. Das ist es, was die Klassiker der österreichischen Küche ausmacht. Und das ist auch der Grundgedanke der Pflanzerei. Damals, wie heute!

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