

Nadina Ruedl über neue Chancen für die Fleischerbranche

Kommentar der Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin von
„Die Pflanzerei“



Ein alltäglicher Vorgang in der Fleischerei: Ein Kunde bestellt aus der Fleischtheke. Und dann die Frage: Gibt es auch etwas für Vegetarier:innen? Wenig überraschend, versammeln sich um die

heutigen Esstische nicht nur begeisterte Fleischesser:innen, sondern auch immer mehr Menschen, die ihren Fleischkonsum reduzieren oder gar kein Fleisch mehr essen wollen. Eine Sitzordnung, die neue Möglichkeiten für die Fleischbranche bietet.

Von pflanzlichem Mett zum „Vegetarian Butcher“

Fakt ist: „Fleischalternativen“ werden nicht nur von vegan/vegetarisch lebenden Menschen gekauft. 95 % der veganen und 90 % der vegetarischen Produkte werden von Konsument:innen gekauft, die ihren Fleischkonsum reduzieren wollen (Gallup 2018). Leberkäse, Faschiertes, Schnitzel — auch wer nicht täglich ein Steak braucht, will gewohnte Essvorlieben beibehalten und neben hochwertigem Fleisch auch eine pflanzliche Mett probieren oder einen Leberkäse ohne Fleisch. Und diesen Wunsch lassen sich Kund:innen gerne einiges kosten.

Dass Metzger:innen mit ihrem Fachwissen perfekte Ansprechpartner:innen sind, zeigt die Erfolgsstory von Jaap Korteweg, dem „**Vegetarian Butcher**“. Als Bauer in 9. Generation beweist er: Fleischer:innenhandwerk schmeckt auch pflanzlich. Für den Anfang reicht ein pflanzliches Mett aus Reiswaffeln. Schnell und unkompliziert lässt sich ein derartiges Angebot mit nur wenigen Zutaten und ohne Zusatzstoffe umsetzen. Oder Sie setzen auf Ihr handwerkliches Können und machen sich an Komplexeres wie Leberkäse oder Blutwurst.

Das Potenzial der Zukunft liegt darin, wieder alle Menschen zu erreichen, egal, wie sie sich ernähren, und wieder allen etwas anzubieten. Was für ein Glück: Neugierige Kund:innen haben sie schon jetzt Tag für Tag im Geschäft.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at