

Nadina Ruedl über Soja & #038; die österreichische Esskultur

Kommentar der Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin
„Die Pflanzerei“



Woran denken Sie, wenn Sie Soja hören? Woran denken Sie, wenn Sie Tofu hören? Sie denken an Regionen, die weit entfernt sind. Vielleicht denken Sie auch an den abgeholzten Regenwald.

Woran Sie wahrscheinlich nicht denken: Regionalität. Und das, obwohl Soja zu den wichtigsten heimischen Eiweißpflanzen zählt und sowohl Bestandteil von heimischem Tierfutter als auch Ausgangsstoff regionaler veganer Produkte ist. Was also kann getan werden, damit auch vegane Produkte Teil der österreichischen Esskultur werden?

Regionalität statt unsichtbarem Essen

Bei den Österreicherinnen und Österreichern zählt Regionalität zu den Top 3 Kaufkriterien. Viele denken dabei jedoch an tierische Produkte, wenige an vegane Fleisch- und Wurstvielfalt. Doch auch bei veganen Produkten geht es darum, Zusammenhänge klarzumachen, Nähe und Vertrauen aufzubauen.

In der Praxis bedeutet das: Zeig her, woher das Essen kommt, woraus es sich zusammensetzt und wie es verarbeitet wird. Und vor allem: Zeig, dass es auch schmeckt.

Die Aufgabe von veganen Fleisch- und Wurstproduzenten wird darin bestehen, „unsichtbares Essen“ sichtbar zu machen und es mit unserem Lebensraum, den wir alle so lieben, zu verbinden. Zu verbinden, was ohnehin zusammengehört: die österreichische Esskultur, Zutaten aus der Region und traditionelles Handwerk.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at