

Nadina Ruedl über ihr ganz persönliches Schinkenfleckerl-Drama

Das Schinkenfleckerl-Drama: Tragikomödie in mehreren Akten
Alles begann mit einer Heißhunger-Attacke und einer sentimental-nostalgischen Erinnerung an meine Leibspeis‘. Nach mittlerweile drei Jahren veganem Lebensstil war er also da: der unausweichlich Gusto auf Schinkenfleckerl. „So schwer kann es nicht sein“, sagte ich mir (leicht naiv). Anspruch für meine kulinarische Vision kam von unzähligen veganen Fleisch- und Wurstprodukten, die sich im Supermarkt stapelten. Weder Optik (grau) noch Zutatenliste (lang) der veganen Wurstprodukte brachten mich zum Umdenken oder gar Umdrehen. Mein Tatendrang (weil hungrig) war nicht zu bremsen. Die g'schmackige Fleckerlspeis‘ à la Oma schien in unmittelbarer Reichweite. Nach mehr als 60 Minuten schneiden …



Das Schinkenfleckerl-Drama: Tragikomodie in mehreren Akten

Alles begann mit einer Heißhunger-Attacke und einer sentimental-nostalgischen Erinnerung an meine Leibspeis . Nach mittlerweile drei Jahren veganem Lebensstil war er also da: der unausweichlich Gusto auf Schinkenfleckerl. So schwer kann es nicht sein , sagte ich mir (leicht naiv). Zuspruch für meine kulinarische Vision kam von unzähligen veganen Fleisch- und Wurstprodukten, die sich im Supermarkt stapelten. Weder Optik (grau) noch Zutatenliste (lang) der veganen Wurstprodukte brachten mich zum Umdenken oder gar Umdrehen. Mein Tatendrang (weil hungrig) war nicht zu bremsen. Die g schmackige Fleckerlspeis a la Oma schien in unmittelbarer Reichweite. Nach mehr als 60 Minuten schneiden (fluchen), kochen (fluchen) und braten (fluchen) folgte die umso bitterere (weil auch verbrannte) Ernüchterung: Es war ein Klumpen, ein klebriger Haufen undefinierbarer Masse. Kulinarisch vom Original weiter entfernt, als ich in der Wiener Großstadt von meiner Salzburger Heimat.

Der letzte, unausweichliche Akt: Mülltonne und die vegane Ernüchterung im Abgang. Heute weiß ich, so geht es nicht nur mir. Immer mehr Menschen wollen ihren Fleischkonsum reduzieren oder gar kein Fleisch mehr essen. Auf liebgewonnene Essensgewohnheiten verzichten, das wollen dabei die wenigsten. Und genau deswegen gründete ich im Oktober 2021 die Pflanzerei. Gemeinsam mit einem Metzger produzieren wir vegane Fleisch- und Wurstprodukte, die nicht nur schmecken, sondern auch in gewohnter Art und Weise zubereitet und gegessen werden können.

Ubrigens: Die Oma weiß bis heute nichts vom Schinkenfleckerl-Drama.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at