

Eine Wurst für eingefleischte Vegetarier

Das Villacher Fleischereiunternehmen Marcher setzt auch auf vegetarische Alternativen. Als Basis für die Wurst ohne Fleisch dienen Eiweiß und Sonnenblumenöl.



© Marcher

Bereits einige Unternehmen haben den Trend zur vegetarischen Ernährung aufgegriffen und fleischlose Wurstprodukte kreiert. Bereits im Jahr 2012 brachte die oberösterreichische Firma **Landhof** ihre vegetarische Wurst- und Aufschnittlinie **Die Ohne** auf den Markt.

Letztes Jahr hat das Villacher Fleischereigrößunternehmen **Marcher** die Firma Landhof übernommen und führt die Linie fort. Statt wie gewöhnlich Fleisch und Speck für die Wurstherstellung heranzuziehen, verwendet man hier Eiweiß und Sonnenblumenöl als Basis. Unter Beimischung von Gewürzen entsteht eine Brätmasse, die durch Erhitzen schnittfest gemacht wird. Das Eiweiß gewinnt man aus Milch, Hühnereiern und Erbsen. Die Herstellung der vegetarischen Wurst ist relativ mühsam.

Der Aufwand ist je nach Prozessschritt bis zu doppelt so groß wie bei herkömmlicher Wurst, erklärt Geschäftsführer Norbert Marcher. Die Eiweißkomponenten müssen erst gewonnen und aufbereitet werden, was die Produktion länger und teurer macht.

Die Ohne für Vegetarier

Entwickelt wurde Die Ohne von Produktentwickler Josef Barth, der seit über 35 Jahren mit viel Liebe die köstlichsten Wurstspezialitäten des Landes herstellt. Er weiß, wie gute Wurst schmecken muss und verwendet nur die besten Zutaten, jahrelange Erfahrung und natürlich viel Leidenschaft zum Produkt. Oberstes Ziel bei der Herstellung fleischloser Produkte ist, ihnen mindestens so viel Geschmack zu verleihen, wie den anderen konventionellen Produkten und so eine echte kulinarische Alternative für Vegetarier, Flexitarier und selbst für eingefleischte Wurstesser zu bieten.

Die Ohne-Spezialitäten werden sind 100 % vegetarisch, glutenfrei und zu 100 % ohne Konservierungsstoffe und Soja hergestellt.

Das Produktsortiment umfasst verschiedene Sorten von vegetarischer Extrawurst, Salami, Bratwürstel und Frankfurter. Die **Ohne-Spezialitäten** sind in einer Vielzahl an LEH-Märkten in Österreich und Deutschland erhältlich und zählen laut aktuellen Markterhebungen zu den beliebtesten und wie zahlreiche Prämierungen zeigen auch zu den besten fleischlosen Wurstspezialitäten am Markt.

Marcher goes vegan

Warum gerade Österreichs größtes Fleischereiunternehmen auf vegetarische Alternativen setzt? Als Fleischproduzent haben wir die Kompetenz und das Know-how, Wurst zu erzeugen, und dieses Wissen fließt in die Produktion und Entwicklung von fleischlosen Produkten ein, sagt Marcher.

Geschmacklich kommen die vegetarischen Produkte wie Frankfurter und Bratwurst laut Marcher dem Original bereits sehr nahe. Die Nachfrage nach vegetarischen Alternativen am Markt steigt. Besonders Flexitarier, also Menschen, die zwar Fleisch essen, aber gelegentlich darauf verzichten wollen, sind an vegetarischen Wurstprodukten interessiert.

Diese fristen dennoch ein Nischendasein mit zwei Prozent Anteil an der Gesamtproduktion der Firma. Ob sich diese Alternative längerfristig durchsetzen kann, wird sich zeigen. Die Firma Marcher wird ihr Hauptaugenmerk jedenfalls auch in Zukunft auf die Herstellung von normalem Fleisch legen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at