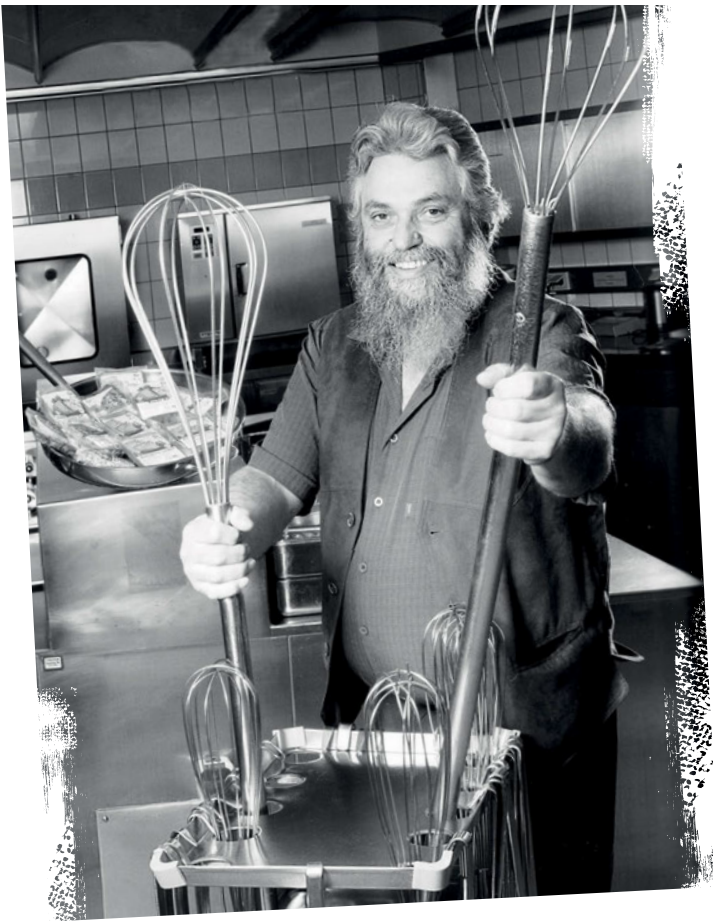




Der Seitanmacher

Klaus Gaiser von Wheaty im Gespräch

Wenn man als Veganer Fleischiges nicht grundsätzlich ablehnt, gibt es kaum etwas Leckereres als die Seitanwürste, -braten und -aufschnitte von Wheaty. Wir wollten wissen, wer sich all diese Spezialitäten ausgedacht hat und besuchten deshalb ihren Erfinder Klaus Gaiser in Mössingen bei Tübingen. Wie im Schwäbischen so üblich, waren wir nach kurzer Zeit beim Du.

Klaus, was ist „schiefgelaufen“ in deinem Leben, dass du heute Seitanprodukte entwickelst und verkaufst?

Meine Frau wurde 1979 schwanger, sie zog aus Finnland – sie ist Finnin – nach Deutschland, 1980 wurde mein erster Sohn geboren, und ich dachte, ich kann das mit der Familie alles mit links erledigen, die ernähren und gleichzeitig weiter studieren, um einen akademischen Weg einzuschlagen. Nun hatte ich aber 1979 in Japan das Tofumachen gelernt, und da dachte ich, ich kann nebenher Tofu machen zum Überleben. Das war ein Irrtum, und so musste ich mich dann zwischen Tofu und akademischer Karriere entscheiden. Ich entschied mich für Tofu beziehungsweise wurde von den Umständen in diese Richtung gedrängt. Sowieso habe ich mein ganzes Leben lang das Gefühl, dass ich immer in eine bestimmte Schiene gelenkt wurde. Ich mache alles, was ich mache, nicht ungern, aber ich habe mich nie bewusst dazu entschieden, im Alter von 27 Jahren künftig die Welt durch vegane Produkte zu verbessern. Das vermutet man bei mir gerne, das wäre eine schlüssige Geschichte, aber es entspräche nicht der Wahrheit.

Und wie ging das dann los mit dem Tofu?

Also ich war damals einer der ersten Tofumacher in Deutschland, meines Wissens ungefähr zeitgleich mit einem anderen deutschen Pionier in Sachen Tofu, Rüdiger Urban alias Svadesha. Der kam aus den USA von The Farm zurück in den Bayerischen Wald und fing dort an, Tofu zu machen – wir wussten damals beide nichts voneinander und von dem, was wir machten. Ich dachte, ich sei der Einzige und der Erste, aber diese Feder kann ich mir nicht an den Hut stecken. Einer der Pioniere des Bio-Tofu in Deutschland bin ich aber, wobei es sicher irgendwelche koreanischen Immigranten gab, die schon früher irgendwo im Hinterhof für den Eigenbedarf Tofu gemacht haben. Meine Tofurei lief gut, aber ich habe sie dann

verkauft, nachdem mir dafür richtig gutes Geld geboten wurde. 1993 gründete ich dann meine neue Firma, die Topas GmbH, und da war der Markt in Sachen Tofu bereits aufgeteilt, Taifun etwa war in der Zwischenzeit groß geworden, hatte auch die Marktanteile meiner früheren Firma übernommen, denn nach meinen Ausscheiden wurde sie nicht gut weitergeführt. Für mich stellte sich die Frage, ob ich die Mittel, die Energie und die Zeit habe, um mir den Tofu-Marktanteil zurückzuerobieren, oder ob ich mir was Neues einfallen lasse. Zu der Zeit waren alle meine fünf Kinder bereits auf der Welt, ich hatte eine gewisse Verantwortung, musste die Horde durchfüttern, stand einmal mehr mit dem Rücken an der Wand. In solchen Situationen habe ich meist die besten Ideen!

Und da fiel dir ein, was mit Seitan zu machen?

Ja. Ich habe wieder als Erster, jedenfalls in Deutschland und Europa, begonnen, westliche fleischähnliche Produkte aus Weizeneiweiß zu entwickeln. Ich hatte mir überlegt, welche anderen vegetarischen Traditionen neben dem Tofu es in Ostasien noch gibt, und so kam ich auf Seitan, der dort zwar nicht so verbreitet ist wie Tofu, aber durchaus eine Tradition hat.

Wie kam es überhaupt zu deinem Interesse für Asien?

Ich stelle mir selbst immer wieder die Frage, wie das eine zum anderen kommt, wieso ich das mache, was ich mache. Ich habe mich schon immer für Sprachen interessiert, für alles Fremde. Ich stamme aus einem 600-Seelen-Dorf im Schwarzwald, das Leben dort war nicht gerade weltläufig. Ich wuchs auf einem Bauernhof auf, und alles Fremde faszinierte mich, etwa die ersten Italiener, die in den Sechzigern als Gastarbeiter nach Deutschland kamen und mit denen ich Freundschaften schloss. Das Fremde, Exotische war schon immer mein Ding. Der entscheidende Kick für mein weiteres Leben war allerdings, als ich den Wehrdienst verweigern wollte

und zweimal die Verweigerungsverhandlung nicht bestanden habe, wobei mir der Richter deutlich zu verstehen gab, dass ich zwar schlüssig argumentiert hätte, mein Äußeres aber nicht der Erwartung entsprochen habe. Ich sah damals eben recht wild aus, hatte Haare bis auf die Schultern. Das Gericht gab mir die klare Botschaft, ich solle mir erstmal die Haare schneiden lassen, dann könne man über mein Anliegen reden. Da entwickelt man natürlich eine ohnmächtige Wut, denn ich musste nun zur Bundeswehr und die Alternative wäre nur die Totalverweigerung gewesen. Ich hatte allerdings schon angefangen, auf Lehramt zu studieren, und hätte ich totalverweigert, wäre ich vorbestraft gewesen, ohne Chance, jemals den Lehrerberuf ausüben zu können. Und so entschied ich mich mitzuspielen ... Nach meiner Bundeswehrzeit kam es dann allerdings zu einer dritten Verhandlung, ich verklagte mit Hilfe eines Anwalts die Bundesrepublik Deutschland. Der Anwalt war für mich okay, der nahm letztlich nicht mal Geld, allerdings ... hieß der Anwalt Klaus Croissant ...

Das war doch der Anwalt von Andreas Baader im Stammheim-Prozess?!

Genau. Und der sagte mir schon im Vorfeld, dass mir eines klar sein müsse: mit ihm als Anwalt gewänne ich in diesem Land keinen Prozess. Das war 1972, und da ging das alles gerade los ... Sein Anwaltspartner war damals schon auf der Flucht. Er meinte, wenn ich wolle, könnten wir das trotzdem durchziehen, zur Unterhaltung, aber eine Chance hätte ich nicht. Nach der Bundeswehr und dieser ganzen Erfahrung war ich also erstmal fertig mit der Welt und sagte mir, dass ich fortan nur mache, was mir so richtig Spaß macht. Ich wollte keinerlei Zugeständnisse mehr machen an die Vernunft, also das, was man normalerweise unter vernünftiger Lebensplanung versteht. Das war eben damals die Hippiezeit, so war ich schon länger drauf, und ich wollte machen, was mir passt, ganz egal, was daraus wird. Ich wollte Indologie oder Sinologie studieren, aber bei genauer Überlegung hatte ich keine Lust auf irgendwas, was in Richtung dieser indischen Menschenfänger, der Baghwan-Anhänger oder der Krishnas geht. Mein Interesse an Land und Sprache wäre ein anderes, ernsthaftes gewesen. Ich entschied mich dann für China, das war noch weiter weg und zudem nicht leicht zugänglich. Als ich damals in Tübingen Sinologie studierte, lief in China noch Maos Kulturrevolution.

Und wie kommt man dann von Tübingen zu Tofu?

Als einer von zehn Sinologen bundesweit wurde ich ausgewählt, im Rahmen eines deutsch-chinesischen Regierungsstipendiums ein Jahr nach China zu gehen. Da hat sich der Staat dann bei mir revanchiert. Ich war dann ein Jahr in China und begann nach meiner Rückkehr noch ein Studium der Japanologie, in dessen Rahmen ich ein Stipendium der Euro-Japanischen Gesellschaft bekam, und das führte mich nach Japan. Nach der sehr restriktiven Zeit in China – ich wollte dort parallel zum Studium in einem Restaurant Kochen lernen, aber das ging nicht, denn die Chinesen haben schon lange vor dem Sozialismus vor 2000 Jahren die Bürokratie erfunden – war Japan das absolute Paradies, ja, vielleicht war das sogar die schönste Zeit in meinem Leben. Ich hatte einflussreiche Gast-



In Tübingen gibt's Wheaty-Spezialitäten im Kasvis

geber, Freunde meines Japanologie-Professors, der mich stark förderte. Die hatten den nötigen Einfluss, um mir die Türen zu öffnen, etwa um den Betrieb einer Sake-Brauerei kennen zu lernen, die Miso-Herstellung, das Kochen in Zen-Tempeln – und eben das Tofumachen bei einem Tofumeister. Ich habe in dieser Zeit sehr viel gelernt, gerade auch von meiner Gastgeberin, zu jener Zeit eine berühmte Pianistin in Japan. Die kochte sehr gerne und gut – und hat sich amüsiert über meine Angewohnheit, immer mit dem Notizblock neben ihr in der Küche zu stehen. Ich war immer eingeladen mitzuessen, nur wenn ich westlich hätte essen wollen, hätte ich mich selbst darum kümmern müssen, aber dafür war ich ja nicht in Japan. Ich habe es mir aber nicht nehmen lassen, denen ein paar schwäbische Gerichte zu kochen, Schupfnudeln beispielsweise. Und du weißt, wie man die auch noch nennt?

Bubaspitzle ... [„Knabenpenis“]

Genau! Ich habe versucht, denen zu erklären, wofür der Ausdruck steht – auf Japanisch heißt das o-chin chin ryori, und das sorgte für großes Gelächter. Meine Gastgeberin lud sogar Freundinnen ein, die ich damit bekochen musste, und die haben sich kaum mehr eingekriegt vor Lachen. Vor allem lief der

»Tausend Tonnen Seitan sind im Vergleich zum Absatz an Fleischprodukten ein Fliegenschiss.«

Kulturaustausch aber in eine Richtung: Ich habe in Japan sehr viel traditionelle Lebensmitteltechnologie kennen lernen und zum Teil auch erlernen können. Meine wichtigste Erfahrung war sicher die Zeit beim örtlichen Tofumeister in Kamakura. Nach Hause zurückgekehrt, dachte ich dann, dass ich mit dem Tofumachen meine Familie ernähren könnte, doch das hat erst ein paar Jahre später funktioniert. Die erste Zeit war wirklich bitter, denn da hat sich kaum jemand in Deutschland etwas unter dem Begriff Tofu vorstellen können. Es gab dann einen ersten Tofu-Hype, und wie eingangs erwähnt wurde dann eine andere Firma auf mich aufmerksam und kaufte meine Firma.

Hast du seinerzeit vegetarisch oder vegan gelebt oder hast du dich für alle Aspekte des Essens interessiert?

Ich hatte damals bereits ein Bewusstsein für Ernäh- ➔



**»Mit jedem Pfund Seitan,
das wir verkaufen, helfen wir mit,
Tiere zu retten..«**

→ rung, im Kreise meiner Studienkollegen war das durchaus ein Thema, über das diskutiert wurde. Dass Fleisch aus Massentierhaltung nicht besonders zuträglich sein kann, wurde mir schon als Student klar, als ich mir mein erstes Schnitzel beim Metzger gekauft hatte – bis dahin kannte ich nur das Fleisch von den Tieren von unserem Hof. Wir hatten nur ein paar Tiere, dazu ein paar Hühner. Ich rief meine Mutter an, fragte sie, was ich falsch gemacht hätte, denn ich hatte da nur so eine Schuhsohle in der Pfanne, die im Wasser schwamm. Meine Mutter lachte, so sei das eben bei dieser Art von Fleisch. Damals war Vegetarismus für mich noch kein Thema.

Wie kam dann der Vegetarismus in dein Leben?

Durch meine Frau. Die hat von klein auf kein Fleisch gemocht und gegessen. Als sie dann 1980 nach Tübingen zog, war klar, dass es zu Hause kein Fleisch mehr gibt, wobei ich zuvor auch durchaus gerne Fleisch gegessen habe, auch durch

die chinesische Küche. Deshalb ist vieles, was Wheaty heute ausmacht, im Kern für mich selbst: dass man also Fleischgeschmack genießen kann, ohne Fleisch zu essen. Seit 1980 haben wir nicht mehr mit Fleisch gekocht, mit einer Ausnahme: ich meinte mal, ich müsste meine Umzugshelfer mit Fleisch beköstigen, und als ich dann kochte, empfand ich alleine schon den Geruch als sehr unangenehm. Das ging schief ... Absolute vegane Hardliner sind wir übrigens nicht, wir essen gelegentlich Fisch, wenn wir in Finnland sind. Ansonsten essen wir eben das, was wir selbst herstellen.

Und du bist deiner Produkte nicht überdrüssig?

Nein, denn wir haben ja eine so große Produktpalette, dass da genug Abwechslung vorhanden ist. Und ab und zu essen wir auch mal Tofu, denn ich weiß ja, wie man Tofu so zubereiten kann, dass er schmeckt. Das Problem ist meist, dass die Leute Tofu statt Schafskäse, statt Fleisch nehmen, und das funktioniert nicht. Schafskäse hat Eigengeschmack, Fleisch auch, aber Tofu fast nicht. Tofuwürfel statt Rindfleisch in einen Eintopf werfen und zu glauben, das schmeckt nachher, das kann nicht klappen.

Seitan hat da schon etwas mehr Geschmack. Wie kamst du zum Seitan?

Wie ich schon sagte, war der Tofumarkt irgendwann dicht, und so konzentrierte ich mich auf Seitan, und das, wie ich heute erkennen kann, nicht zum Nachteil der Firma. Wir haben uns als Seitanproduktpionier etabliert, und ich habe den Kopf voller neuer Ideen. Ich habe immer noch einen guten Gaumen, entwickle die Produkte und die Würzung selbst, und es mag sein, dass manche unsere Produkte als zu stark gewürzt empfinden, aber ich denke, der Erfolg gibt uns recht. Ein italienischer Abnehmer und Freund drückte es mal so aus: „Wheaty è gustooooosoooo!“ Produkte wie Grillschnecken oder Rouladen sind so meine Meisterstücke. Bei der Schnecke kann man ja keinen Kunstdarm einsetzen, damit die aber nicht zerfällt, musste ich mir was einfallen lassen, genau wie bei der Roulade. Ohne rot zu werden, kann ich sagen, dass ich in solchen Punkten einfach ein paar Ideen weiter bin als andere Hersteller.

Der schwäbische Tüftlergeist mal wieder.

Ja, und es werden in nächster Zeit noch ein paar neue Sachen kommen, da ist einiges in der Pipeline. Das „Problem“, weshalb die noch nicht auf dem Markt sind, ist unsere Umsatzentwicklung: Wir haben die letzten Jahre immer über 20% Umsatzzuwachs gehabt, zuletzt sogar 37%, und wir kommen derzeit einfach – trotz starker Investitionen in neue Maschinen und sehr fleißiger Mitarbeiter – mit der Produktion nicht hinterher, weil wir derzeit noch räumlich beengt sind. Der Erfolg ist derzeit unser Problem! Wir kümmern uns deshalb aktuell um eine größere Produktionsstätte, aber das geht nicht so schnell – schon alleine die Lieferzeiten für neue Maschinen sind da ein Problem. Letztes Jahr ging uns eine wichtige, zentrale Maschine kaputt, ein Kutter, und es dauert ein Vierteljahr, da einen Ersatz zu bekommen. Unser Glück war, dass wir vorübergehend einen leihen konnten. Nur damit man eine Idee bekommt: so eine Maschine wiegt über zehn Tonnen, mit geöffnetem Deckel ist die beinahe vier Meter hoch.



WISSENSWERTES ÜBER ... SEITAN

Seitan wird aus Gluten gemacht, und sofern man dieses zu Hause durch Auswaschen von Weizenmehl gewinnt, geht eine Menge vom Ausgangsstoff in den Abfluss. Nachhaltig ist das nicht. Ist Seitan also ein Lebensmittel, dessen Herstellung mit massiver Verschwendung einhergeht? Matthias Rude von Wheaty erklärt, warum das nicht so ist und wieso Seitan zwar nichts für Weizenallergiker ist, für alle anderen aber schon.

„Wir beziehen unser Weizeneiweiß schon immer vom größten Stärkehersteller Deutschlands. Gluten ist ein Nebenprodukt, das bei der Stärkeherstellung, bei der eben Stärke und Eiweiß getrennt wird, sowieso entsteht. Es wird vom Ausgangsrohstoff also nichts verschwendet. Natürlich ist Gluten ein Allergikum, ebenso wie Soja, Erdnüsse, Senf, Sellerie etc. Deshalb sollten natürlich alle Gluten-Allergiker Seitanprodukte meiden. Darüber hinaus gibt es für gesunde Menschen keine Anzeichen dafür, dass Seitan in irgendeiner Art und Weise schädlich sein könnte. Im Gegenteil, er gilt in Asien, wo es eine jahrhundertlange Seitan-Kultur gibt, als Bestandteil einer gesunden Ernährung, die zu einem langen Leben führt.“



Was für Maschinen verwendet ihr? Anders gefragt: Kommt die vegane Wurst aus der gleichen Maschine wie eine aus Fleisch?

Im Großen und Ganzen ist das so, wobei ich einen Teil der Maschinen für unsere Zwecke umgebaut und modifiziert habe. Es handelt sich also um Metzgereitechnologie, ein Kutter beispielsweise wird auch zur Fleischverarbeitung verwendet, ebenso ein Wurstfüller oder Kochschränke zum Kochen und Räuchern von Wurst. Und die Verpackungsmaschinen sind ja nicht speziell für Wurst gemacht, sondern generell für Lebensmittel.

Welche Mengen Seitan verkauft Wheaty so im Jahr?

2013 waren das über tausend Tonnen.

Durchaus beeindruckend, aber im Vergleich zum Absatz an Fleischprodukten ...

... ist das ein Fliegenschiss. Noch. Und der Weg ist noch sehr weit. Wir waren nie Hardliner-Veganer, aber meine Frau, ich, die ganze Familie – wir sind ja ein Familienbetrieb – treibt der Tiererschutz an. Wir sind Tierfreunde. So einen Betrieb zu führen ist kein Zuckerschlecken, man hat oft mit eher Unerfreulichem zu tun, etwa gegnerischen Anwälten, und das kann ganz schön ätzend sein. Und da hilft es mir dann immer wieder, wenn ich mir vor Augen führe, was wir hier machen: mit jedem Pfund Seitan, das wir verkaufen, helfen wir mit, Tiere zu retten.

Nun kommst du vom Bauernhof, wie hat sich da dein Verhältnis zu Tieren entwickelt?

Ich kannte es von klein auf nur so, dass man Vieh hat und das schlachtet. Früher fand ich das nicht schlimm, heute könnte ich das aber nicht mehr ertragen. Schon damals hat es mich aber gestört, wenn Tiere gelitten haben, das konnte ich nicht mitansehen. Wenn ich heute sehe, was verschiedene Organisationen für Filmmaterial präsentieren aus der Massentierhaltung, dann motiviert mich das nur noch mehr in meinem

Tun. Ich weiß, dass ich einen Mosaikstein beitragen kann auf dem Weg, von der irrsinnigen Tierquälerei der Massentierhaltung wegzukommen. Dieses Bewusstsein entschädigt mich für all den Stress. Die Zeit ist auf unserer Seite, der Veganismus ist in der Mitte der Bevölkerung angekommen, wird immer mehr akzeptiert und gilt nicht länger als eine Spinnerei. Die globale ökologische Situation wird den Umweg der Ernährung übers Tier unmöglich machen – sogar ein hoher Manager von Nestlé hat neulich ausgesprochen, dass wir uns das in Zukunft nicht mehr leisten können. Nestlé gehören nicht zu den Guten, aber wenn diese Erkenntnis dort schon angekommen ist, ist das ein Zeichen.



»Die globale ökologische Situation wird den Umweg der Ernährung übers Tier unmöglich machen.«

Die Innovation im veganen Bereich kommt derzeit aus Betrieben wie eurem, von kleinen, motivierten Betrieben mit Pioniergeist. Was aber haben Großkonzerne wie Unilever oder Nestlé in petto, wie wird sich der Markt veganer Produkte entwickeln, wenn die gegen den Erfindergeist von Menschen wie dir 500 Lebensmittelingenieure setzen? Macht dir diese Vorstellung Angst?

Das hat mir in der Vergangenheit gelegentlich Angst gemacht, in letzter Zeit aber nicht mehr, denn ich sehe, dass wir mit der Marke Wheaty doch eine stabile Position haben. Vor einer Weile, in den Neunzigern, habe ich erlebt, dass ein Hersteller unsere Produkte einfach kopierte, und damals hatte ich große Bedenken. Es gab da erboste Anrufe, warum wir die Rezepte geändert hätten, dass das nicht mehr schmeckt, und erst nach einer Weile merkten wir, dass die Leute das Mitbewerberprodukt meinten. Da wusste ich, dass es nicht so einfach ist, uns zu kopieren, und bald schon war der Mitbewerber mit seinem Produkt wieder verschwunden. Die Menschen waren unsere Marke, unsere Qualität gewohnt, das andere wollten die nicht. Aber mir ist schon klar, dass ➔



VEGANE ZEITEN
...UND GOLDENE ZEITEN

Seit 10 Jahren sind wir in Köln die Adresse für vegane Lebensmittel & mehr.

Auf 130m² Ladenfläche bieten wir Dir eine Auswahl von mehr als 2.000 veganen Produkten.

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 11-19 Uhr

Weyerstraße 29-31 (Nähe Barbarossaplatz) · 50676 Köln
Telefon 0221 / 168 55 224 · info@vegane-zeiten.de
www.vegane-zeiten.de · www.facebook.de/veganezeitenkoeln

Inhaberin: Annette Kliez



TOL-STORE

Tierversuchsfreie und vegane Produkte

NEU: Jetzt auch Kosmetik!

Weil Veganismus mehr als Nahrung ist!

Der etwas andere Onlineshop.

www.tolstore.de



Klaus Gaiser in seinem Labor

→ die großen Hersteller kommen werden, aber es macht mir keine große Angst mehr, denn ich denke nicht, dass man uns so einfach vom Markt pusten kann. Ein guter Teil unserer Kundschaft ist eben auch „ideell orientiert“, und die würden auch zwischen unseren Produkten und denen von Nestlé unterscheiden können. Ganz anders verhält es sich, wenn jemand wie Bill Gates kommt, der aktuell ja viel Geld in die Entwicklung von veganem Ei-Ersatz steckt. Gates hat ein gutes Image, wenn der sein Geld in so etwas investiert, dann würde ein entsprechendes Produkt sicher auch gekauft. Sollte es so was in „unserem“ Bereich geben, könnte uns das sicher treffen. Aber wenn sich da was abzeichnet, dann lasse ich mir eben wieder was einfallen.

Was zeichnet für dich Seitan aus? Es ist ja ein dankbares Produkt, man kann es wie Tofu auch aus einer simplen Grundzutat – dort Sojabohnen, hier Weizenmehl – einfach „erschaffen“.

Als mein Schwiegersohn Charles-Henry vor einem Jahr erstmals mitbekam, wie man aus Gluten, Wasser und etwas Öl Würste machen kann, war es schön, das Erstaunen in seinem Gesicht zu sehen. Im Grunde aber ist das Seitanmachen auch nichts anderes als etwa Brotbacken, wo aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe ein leckeres Lebensmittel entsteht. Aber es ist natürlich eine Kunst, gutes Brot zu backen, und so ist das auch mit dem Seitan – mit spektakulären Zutaten hat das nichts zu tun.

Im Zusammenhang mit „fleischigen“ und „wurstigen“ Produkten wie euren wird immer wieder lebhaft diskutiert, ob und warum es sein muss, dass vegan oder vegetarisch lebende Menschen etwas essen, das zwar nicht aus toten Tieren gemacht wird, aber so aussieht und so schmeckt. Also, warum müssen Produkte wie ein veganes Schnitzel sein?

Das ist sehr einfach zu beantworten, wenn man das Thema nur logisch durchdenkt. Meine erste saloppe Antwort auf die Frage, warum denn unsere Produkte Fleischprodukten so

sehr ähneln müssen, ist simpel: „Weil ich die Produkte verkaufen will.“ – „Ja, aber ...“, kommt dann, von Veganern etwa, die gegen das Fleischessen sind, die sagen, dass sie gar nichts essen wollen, das nach Fleisch aussieht oder schmeckt. Und ich antworte: „Dann isst du halt was anderes.“ Außerdem kommt dann mein Gegenangriff: „Du bist Veganer? Ja? Aus medizinischen Gründen oder ideellen? Aus ideellen? Ja? Ist es dir dann lieber, dass weniger Tiere geschlachtet werden oder mehr? Weniger? Dann lass mich dir erklären, dass ich jemandem, der schon vegan lebt, nichts zu erklären brauche, der zählt nichts mehr in der Bilanz, der isst ja schon kein Fleisch mehr. Einen Veganer muss ich nicht mehr dazu verführen, vegan zu essen. Wenn ich mehr erreichen will im Interesse der Tiere, dann muss ich die Fleischesser erreichen. Und die erreiche ich nur mit Produkten, die herzhaft schmecken, dem Fleischprodukt ähneln.“ Und das ist der Punkt! Klar, überzeugte Fleischesser erreiche ich nicht, aber es gibt eine riesige Menge von Menschen zwischen überzeugten Veganern und überzeugten Fleischessern. Die muss ich erreichen, denn dann bewege ich was, und für diese Menschen muss das Produkt fleischartig sein. Wenn ein Veganer nicht an den Geschmack einer fleischhaltigen Wurst erinnert werden will, dann eben nicht. Weiterkommen im großen Stil werden wir aber nur mit meinen Produkten – das muss ich einfach mal ganz missionarisch loswerden. Erst heute hatte ich noch Besucher aus dem technischen Bereich, die habe ich meine neueste Wurstentwicklung probieren lassen, und die meinten, da würde man gar keinen Unterschied schmecken – das sind die Leute, die ich erreichen muss. Der eine von den beiden wollte sogar noch Nachschlag, und das war jemand, der sich überhaupt nicht für Veganismus interessiert. Da wusste ich wieder: Das muss ich erreichen!



»Im Grunde ist das Seitanmachen nichts anderes als etwa Brotbacken.«

Dass also kein Fleisch zu essen kein Verzicht ist.

Genau. Einem Fleischesser kann man endlos predigen, dass es doch besser wäre, auf Fleisch zu verzichten, doch selbst wenn da

etwas Einsicht ist, gilt da der Spruch, dass der Geist zwar willig, das Fleisch aber schwach ist. Wenn das „schwache Fleisch“ sich aber gar nicht ändern oder umstellen muss, dann erreicht man auch diese Menschen. Und deshalb gibt es all diese Wheaty-Produkte wie etwa meinen Rinderbraten.

Was inspiriert dich zu einer Neuentwicklung?

Da gibt es zwei Kategorien: zum einen die Muss-Entwicklungen, etwa das Nachbessern, Nachentwickeln von Rezepten, was in letzter Zeit beispielsweise den Einsatz von Bio statt von konventionellem Hefeextrakt betrifft. Leider schmecken dadurch die Sachen nicht mehr ganz so gut, aber die Vorschriften ließen uns da keine andere Wahl. Die Biovariante ist wahnsinnig viel teurer, schmeckt aber nur noch ein Drittel so gut. Solche Entwicklungen sind Pflichtübungen, und die hasse ich wie sonst was. Entwickeln ist mein kleines Feld der Kreativität, das ich mir bewahren konnte – neben der Produktfotografie, die ich am liebsten selbst mache –, und damit sind wir bei der anderen Kategorie: Entwicklungen, die ich mir selbst ausdenke. Da orientiere ich mich zu drei Vierteln an





tierischen Produkten, aber es sind auch Dinge wie ein Amuse-Gueule für unseren veganen Imbiss Kasvis in Tübingen. Da habe ich mir beispielsweise Radieschen, leicht gesalzen und in Aprikosenmarmelade gewälzt, ausgedacht. Das schmeckt fantastisch! Mit einem tierischen Vorbild hat das nichts zu tun, das ist reine Spinnerei.

Woher weißt du überhaupt noch, wie die tierischen Vorbilder schmecken ...?

Also wenn es sein muss, probiere ich auch noch mal ein tierisches Produkt. Ich bin kein Heiliger, kein Hardline-Veganer. Wenn die Menschen insgesamt zu 90% auf tierische Produkte, auf Fleisch, Milch und Eier verzichten würden, wäre doch schon sehr viel gewonnen und wir hätten ganz andere Zustände in der Tierhaltung.

Wie viele Menschen arbeiten bei Wheaty in der Entwicklung?

Inklusive aller Aushilfen sind wir bei Wheaty rund 200 Menschen, in der Produktion arbeiten rund dreißig Leute, aber in der Entwicklung mache ich fast alles selbst. Ich habe mich in die ganze Thematik eingearbeitet. Ich war schon in der Schule in der Chemie-AG. Ich hatte da großen Spaß daran, etwa mit Fettsäureestern, also künstlichen Aromastoffen zu arbeiten. Ich mache das einfach gerne, Sachen zusammenrühren und schauen, was dabei herauskommt. Ich lasse da niemand anderes ran, das mache ich allein. Ich habe allerdings immer ein bis zwei „Entwicklungshelferinnen“, also jemand, der abwägt, spült, anreicht, aufräumt. Würde man das ganz alleine machen, wäre das zu zeitaufwendig. Denn es sind oft frustrierend viele Versuche nötig, bis man ein überzeugendes Ergebnis hat. Alleine die Entwicklung der Schnitzel hin zu jenem Produkt, das wir heute verkaufen, hat endlos lange gedauert. Denn hat man das in der Versuchsküche so, dass alles passt, muss man das erst noch im großen Maßstab auf den Maschinen hinkommen. Und dann passt da am Ende die Konsistenz wieder nicht und man muss nacharbeiten. Dann funktioniert es in der technischen Verarbeitung, aber es hat nicht mehr den richtigen Biss ... Irgendwas ist immer, es ist nicht einfach und oft ätzend langwierig. Aber ich mache das alles selbst, halte mir einen Tag die Woche frei für die Arbeit an Neuentwicklungen.

Abschließend: Wenn du eure Arbeit im Kontext des Tierschutz- und Tierrechtsgedankens bewerten solltest, wie würdest du antworten?

Andere machen die Mission, wir bieten die Alternativen.

Uschi Herzer, Joachim Hiller

wheaty.com



★ Seitan

ist ein Produkt aus Weizeneiweiß (Gluten) mit fleischähnlicher Konsistenz. Bei der Imitation von Fleisch durch Weizeneiweiß handelt es sich um eine bereits jahrhundertealte, originär vegetarische Tradition. Seitan wurde ursprünglich von chinesischen und japanischen Zen-Buddhisten entwickelt und an Stelle von Hühner- und Schweinefleisch verwendet. Bis heute ist es Teil der traditionellen japanischen Tempura-Küche. Seitan war auch der Produktname eines japanischen Weizengluten-Produkts, das 1962 von dem makrobiotischen Lehrer George Ohsawa mit Kiyoshi Mokutani, dem Leiter der Marushima Shoyu Company, entwickelt wurde. 1969 wurde Seitan erstmals von der Firma Erewhon in die USA exportiert.

Zur Herstellung von Seitan wird zunächst Weizenmehl mit Wasser zu einem Teig verknetet und nach einer Ruhezeit wiederholt durch Kneten unter Wasser ausgewaschen, wodurch dem Teig nach und nach ein Großteil der Stärke entzogen wird und eine zähe, glutenreiche Masse zurückbleibt. Alternativ zu Weizenmehl kann auch Glutenmehl verwendet werden, bei dem bereits Stärke und Gluten voneinander getrennt wurden, so dass das Auswaschen entfällt. Seine fleischartige Konsistenz und seinen Geschmack erhält Seitan durch Kochen oder Dampfgaren der Rohmasse in einer Marinade, die traditionell aus Sojasauce, Algen und Gewürzen besteht. Anschließend wird es in Scheiben oder Stücke geschnitten und kann dann mariniert oder direkt weiterverwendet, so zum Beispiel gebraten, frittiert oder im Ofen gebacken werden. Im Westen werden heute vor allem vegetarisch-vegane Fleischersatzprodukte industriell aus Seitan hergestellt.

Nährwert: 100 Gramm Seitan enthalten im Regelfall 4, selten bis zu 40 Gramm Kohlenhydrate, 25 Gramm Eiweiß und 1 Gramm Fett. (Quelle: Wikipedia)