



Der Herr der Weizenwürstchen

Wheaty ist eine der bekanntesten Veggie-Marken. **Gründer Klaus Gaiser schwimmt mit Seitanprodukten auf der Erfolgswelle** und hat die traditionelle japanische Herstellungsweise an den deutschen Geschmack angepasst.

Die Grillsaison ist in vollem Gange und bei vielen Vegetariern und Veganern brutzeln in diesen Tagen Steaks und Würstchen von Wheaty auf dem Rost. Es handelt sich dabei um eine der bekanntesten Marken für fleischlose Kost, den Marktführer für Seitanprodukte in Europa. Dass dahinter ein Familienunternehmen steht, wissen allerdings nur die wenigsten. Wobei Familienunternehmen eigentlich nicht der richtige Ausdruck ist: Topas, die Firma hinter Wheaty, ist das Werk von Klaus Gaiser. Eine Zeitung nannte den 64-Jährigen in Anlehnung an den berühmten Apple-Gründer sogar schon einmal den „Steve Jobs des Ernährungswesens“. „Das hat mir sehr geschmeichelt, auch wenn ich mich selbst nie so bezeichnen würde“, sagt Klaus Gaiser.



Im Wachstum: An zwei Standorten kümmern sich inzwischen rund 100 Topas-Mitarbeiter um die Herstellung der Veggie-Produkte

ARBEIT ALS PASSION

1993 gründete Gaiser Topas, mittlerweile hat das Unternehmen rund 100 Mitarbeiter an zwei Standorten: in dem Stammsitz in Mössingen und in einer Produktionsstätte in der Nähe von Stuttgart. Dort werden im Jahr weit über 1000 Tonnen Seitanprodukte hergestellt. Die

Firma wächst weiterhin, wenn auch nicht mehr ganz so stark wie noch vor ein paar Jahren. Seit einige Fleischproduzenten ebenfalls den vegetarischen Markt für sich entdeckt haben und neben ihrem normalen Sortiment auch fleischlose Alternativen anbieten, ist ein Teil der Kunden dorthin abgewandert.

Klaus Gaiser findet das schade. Für ihn sind tierfreie Lebensmittel nicht nur ein neues Marktsegment, sondern seine Passion. Früher hat er selbst Fleisch gegessen, über seine Frau wurde er An-

fang der Achtzigerjahre zum Vegetarier. „Ich war ursprünglich kein Überzeugungstäter, auch wenn das gut in die Firmengeschichte passen würde“, sagt er. „Aber ich halte es lieber mit der Wahrheit.“ Gaiser studierte damals Sinologie und Japanologie. Er verbrachte einige Zeit in China und Japan und lernte in dieser Zeit die dortige Küche kennen und lieben. Immer dabei: Block und Bleistift, um alles haarklein zu notieren. „Vor allem Japan ist ein Paradies für Vegetarier“, sagt er. Besonders faszinierte ihn die Tofu-Produktion, die zu jener Zeit in Deutschland noch nahezu unbekannt war. Nach seiner Rückkehr fing Gaiser selbst an Bio-Tofu herzustellen, den er in Naturkostläden verkaufte.

ASIATISCHE EINFLÜSSE

1989 trennte er sich von der Tofurei, vier Jahre später gründete er Topas. Mit seinem neuen Unternehmen besann er sich auf eine andere asiatische Lebensmitteltradition: Seitan – ein pflanzliches Produkt aus Weizeneiweiß, dessen Kon-

Bei Topas ging man von Anfang an einen anderen Weg. „Wir stellen nicht erst den Seitan her und verarbeiten diesen dann weiter, sondern wir setzen direkt beim unfertigen Weizeneiweiß an“, erklärt Klaus Gaiser. Dieses wird im Prinzip wie ein Fleischbrät bearbeitet: Erst werden Zutaten wie Öl, Salz, Hefeextrakt, Gewürze, Zwiebeln und Knoblauch beigefügt, dann wird das Brät in die gewünschte Form gebracht und abschließend gegart. Auch wenn das fertige Produkt mit dem klassischen Seitan bis auf das Ausgangsprodukt eigentlich nicht mehr viel gemeinsam hat, vertreibt Topas das Wheaty-Sortiment als Seitanlebensmittel, auch in Abgrenzung zu Tofuprodukten aus Soja. „Man muss dem Kind ja einen Namen geben“, meint Klaus Gaiser.

Einige Kritiker werfen Gaiser vor, seine Produkte würden allzu sehr an klassische Fleischwaren erinnern, auf die Vegetarier oder Veganer doch eigentlich verzichten wollen. Warum also diese Imitationen von Würstchen, Koteletts, Schnitzeln und Dönerspießen?

VEGGIE-TREND WIRD WEITER WACHSEN

Mittlerweile ist die Herstellung von Seitanprodukten ein gutes Geschäft, doch das war nicht immer so. „Wir hatten harte Jahre zu Beginn, in denen ich oft nicht wusste, wie wir die nächste Miete bezahlen sollen“, erinnert sich Klaus Gaiser. Aktuell wirken sich der hohe Weizenpreis und die zunehmende weltweite Verdrängung des Weizens durch Mais negativ aus. „Vergangenen Herbst hatten wir Mühe, unseren Jahresbedarf zu sichern“, sagt er. Ein Großteil des Mais wird jedoch nicht als Lebensmittel, sondern für die Treibstoffproduktion verwendet – aus Gaisers Sicht ein „frevelhafter Unfug“. Trotzdem habe er sich all’ die Jahre seine blauäugige Zuversicht bewahrt, so der 64-Jährige. Und der Erfolg gibt ihm Recht. Die Firma Topas profitiert von der wachsenden Popularität vegetarischer und veganer Lebensweisen. „Der Veganismus hat wirklich einen verblüffenden Aufstieg erlebt. Ich habe den Eindruck, dass er in der Mitte der



Fotos: Wheaty

Zum Verwechseln ähnlich: Klaus Gaiser legt Wert darauf, dass seine Veggie-Produkte in Sachen Optik und Geschmack an klassische Fleischwaren erinnern

sistenz an Fleisch erinnert. In Asien wird es deshalb seit vielen Jahrhunderten als Fleischersatz verwendet. Traditionell läuft die Herstellung so, dass man zunächst einen Teig aus Weizenmehl und Wasser zubereitet und später, wenn dieser festgeworden ist, mit kaltem, klarem Wasser die Stärke auswäscht. Zurück bleibt der wasserunlösliche Klebeeiweiß – das Gluten. Zupft man dieses in Stücke und kocht es in Würzlake, erhält man den klassischen Seitan, wie ihn die asiatische Küche kennt.

Gaisers Antwort ist stets dieselbe: „Weil ich verkaufen und nicht auf meinen Produkten sitzen bleiben möchte.“ Ein hoher Prozentsatz der Vegetarier würde zwar aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf Fleisch verzichten, vermisse aber dessen Geschmack und Konsistenz. „Und das ist genau unsere Zielgruppe“, sagt Klaus Gaiser. Dem Geschäftsführer war es einst genauso ergangen, als er zum Vegetarier wurde: „Genau genommen habe ich Wheaty ursprünglich für meinen Bedarf entwickelt.“

Gesellschaft angekommen ist“, sagt Firmenchef Gaiser. Zwar sei der Hype inzwischen schon wieder etwas abgekühlt, „aber langfristig wird er wieder zunehmen, aus global-ökonomischen Gründen“, prophezeit Gaiser. Für die Fleischproduktion werde derart viel Wasser und Bodenfläche verbraucht, „das kann nicht ewig so weitergehen.“

Philip Häfner