

DIE SEITAN-FLÜSTERER

Bio-Pionier Klaus Gaiser hat mit Wheaty eine Marke geschaffen, die Weizeneiweiß in **unvergleichlich herzhaft-würzige Fleischalternativen** verwandelt

VON DIRK MÜLLER



1.

1. Ein Burger, der den Namen "Superhero" zu Recht trägt – superlecker!
2. Steaks und ganze Grillplatten bietet die Marke Wheaty – in Ofen oder Pfanne in wenigen Minuten fertig
3. Sucuk ist im türkisch-arabischen Original eine kräftig gewürzte Rohwurst – bei Wheaty in vegan. 4. Feine Rouladen



2.



4.

Wenn man seiner Zeit voraus und zugleich bedingungslos kreativ ist, dann kann es gelingen, eine neue Idee, ein neues Produkt aus der Zukunft in die Gegenwart zu holen und die Menschen dafür zu begeistern. Klaus Gaiser hat genau das geschafft: Als erster in Deutschland schuf er Fleisch- und Wurсталternativen auf Basis von Weizeneiweiß.

Erst Bio-Tofu-, dann Bio-Seitan-Pionier

Seitan heißt das Lebensmittel in Asien – ein vor Jahrhunderten von buddhistischen Mönchen entwickelter Teil der asiatischen vegetarischen Tradition. In China und Japan lernte der junge Entdecker aus Deutschland Ende der 70er-Jahre Seitan kennen – und ebenso Tofu; das Wissen um die traditionelle Herstellung der Sojaspezialität nahm er mit nach Hause und wurde so 1980 einer der zwei ersten Bio-Tofupioniere in Deutschland. Es war also bereits die zweite Pioniertat des gemütlichen Schwaben, als er 1993 seine Tofurei verkaufte und nun ganz auf Seitan setzte. Sein Kniff: Nicht etwa hiesige Geschmäcker von den Vorzügen der asiatischen Küche überzeugen, sondern Seitan quasi europäisieren, dem heimischen Geschmack also anpassen.



Der Tüftler: Immer neue Spezialitäten zu entwickeln ist Klaus Gaisers Berufung

Die traditionelle Seitanherstellung erklärt Klaus Gaiser so: „Weizenkörner werden zu Mehl verarbeitet, das mit Wasser gemischt und geknetet wird. Beim Kneten in Wasser wird die Stärke ausgewaschen; dies wird mehrmals wiederholt, bis fast nur noch Weizeneiweiß übrigbleibt.“ Um vom Ausgangsprodukt nichts zu verschwenden, arbeite sein Unternehmen mit Bio-Weizeneiweiß, das von einem Stärkehersteller bezogen werde: „Mit verschiedenen Zutaten und Gewürzen gekocht, entsteht daraus dann Seitan.“

Topas feat. Wheaty

GEGRÜNDET wurde die Topas GmbH (für Tofu, Pasta, Seitan) von Klaus Gaiser im Jahr 1993. **SCHNELL WURDE KLAR**, dass Seitan das Erfolgsprodukt ist. **HEUTE** gibt's ca. 50 Produkte, die meisten unter der Marke Wheaty. **DAS WHEATY-VERSprechen:** Keine Naturraumzerstörung für die Rohstoffgewinnung, keine Verletzung von Menschenrechten, keine langen Transportwege. **UND:** Die ganze Palette besteht aus Bio-Qualität und ist vegan. **ERHÄLTlich** sind die Wheaty-Produkte im Biofachhandel. **MEHR INFOS:** www.wheaty.de

FOTO: HERSTELLER



Klaus Gaiser und sein Schwiegersohn Charles-Henry Debal: Ein Fall für zwei

Und was dann aus Seitan alles entstehen kann, zeigt die große Kunst des Pioniers, der bis heute alles selbst austüfelt und entwickelt: Das Landjäger-Imitat „Spacebar Hanf“ war noch in der 90-ern der erste Volltreffer (2007 PETA-prämiert als „Bester veganer Snack“), es folgten weitere Proteinriegel sowie Produkte wie Aufschnitte, verschiedene Würste, Steaks, Schnitzel und Rouladen – allesamt Klassiker im heutigen Sortiment. Besondere Knaller sind die scharfen Merguez und der Burger mit dem schönen Namen „Superhero“.

Heute ein europaweit agierendes Unternehmen

Zusammen mit seiner Frau Sanni Ikola-Gaiser hat Klaus Gaiser in Mössingen bei Tübingen einen Familienbetrieb aufgebaut, aus dem ein europaweit agierendes Unternehmen geworden ist. Mittlerweile ist die Mitarbeiterzahl auf ca. 100 angewachsen. Etikettiert wird mit

Aufklebern in 14 Sprachen, exportiert wird in 16 europäische Länder. Und die Firmenentwicklung zeigt weiterhin nach oben: Vegan boomt, Bio boomt – Qualität boomt.

Nach wie vor ein übersprudelnder Ideenquell

„Mein Schwiegersohn Charles-Henry ist der gut organisierte Planer, das ergänzt sich sehr gut mit meiner Kreativität“, sagt Klaus Gaiser, der sich auf absehbare Zeit aus der Geschäftsführung zurückziehen und ein bisschen mehr Freizeit genießen will, ohne jedoch das Testen und Kreieren aufzugeben. „Im Grunde sprudel ich immer noch über vor Ideen, und das war schon früher so, da war ich auch mal bis zwei oder drei Uhr morgens in der Versuchsküche anzutreffen.“ Die Leidenschaft bleibt – und das gute Gefühl, das Unternehmen in sicheren Händen zu wissen. «

Interview

„Statement für den Biohandel“

Geschäftsführer Klaus Gaiser und Direktor Charles-Henry Debal

Worin liegt die Besonderheit der Topas GmbH und der Marke Wheaty?

Gaiser: Zum einen haben wir mit unseren Seitanspezialitäten einen Markt geschaffen, den es so noch nicht gab. Die Biobewegung und in den letzten Jahren auch die rasanteste vegane Entwicklung haben natürlich zum Erfolg beigetragen.

Debal: Zum anderen sind sicherlich auch die familiären Strukturen etwas Besonderes. Wir treffen alle Entscheidungen in enger Absprache und gehen besonnen einen Schritt nach dem anderen.

Das heißt, auch ständiges Wachstum muss erst mal gehandhabt werden?

Debal: Und zwar möglichst vernünftig! Wir wollen mit Augenmaß wachsen, auch mit Blick auf das Auslandsgeschäft. Und wir wollen weiter neue Produkte entwickeln, nach denen der Markt verlangt.

Gaiser: Ich habe mich zum Beispiel lange geweigert, einen Burger zu entwickeln, aber Charles-Henry war sich sicher, der sei jetzt angesagt. Und der Erfolg unseres „Superhero“ gibt ihm total Recht.

Wie wichtig ist die Treue der Marke Wheaty zum Biohandel?

Gaiser: Ich halte sie schon für nach wie vor wichtig. Es ist ein klares Statement für Qualität.

Eine Ausweitung auf die Supermärkte ist also nicht geplant?

Debal: Nein, die Marke Wheaty soll und wird fachhandelstreu bleiben.

Dürfen wir noch in diesem Frühjahr weitere Neuprodukte erwarten?

Gaiser/Debal: Ja – im Februar kommen zwei neue Wheaty-Produkte: Ein würzig-scharfer Tex-Mex-Burger und ein Sucuk-Aufschnitt!