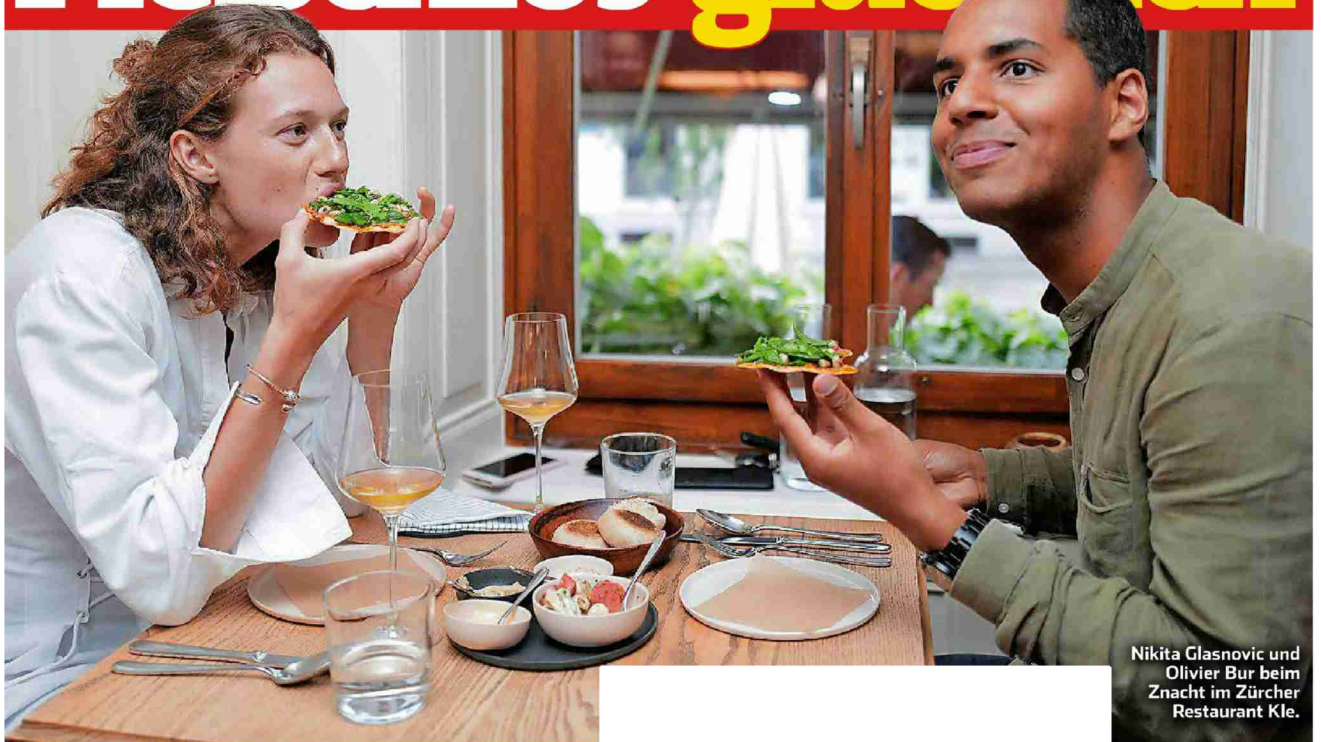




# Wie pflanzliche Produkte unsere Küche erobern

# Fleischlos glücklich


 Nikita Glasnovic und  
 Olivier Bur beim  
 Znacht im Zürcher  
 Restaurant Kle.

 DANA LIECHTI (TEXT),  
 VALERIANO DI DOMENICO (FOTOS)

**Die Lust auf Fleisch ist Ihnen vergangen?** Keine Sorge: Alternativen gibt es zur Genüge. Und Gastronominnen zeigen: Genuss geht auch ohne tierische Produkte.

**P**fannengeschepper dringt aus der Küche des Restaurants Kle in Zürich, von den Tellern auf

der Anrichte entweicht ein würziger Duft. Vor Olivier Bur (27) und Nikita Glasnovic (25) liegen Brötchen und Schalen mit Aioli, Hummus und marokkanisch eingelegtem Gemüse auf dem Tisch. Ein Blick auf die Speisekarte macht Lust auf mehr. Zur Auswahl stehen etwa geräucherter Rüeblitartar oder Chilicreme.

Die Gerichte von Kle-Inhaberin und Köchin Zizi Hattab (30) sind vielfältig und intensiv im Geschmack – das sagen zumindest die Gäste. Und: Sie kommen alle ohne Fleisch aus. Damit trifft die junge Köchin den Nerv der Zeit: Die pflanzliche Küche ist auf dem

Vormarsch. Skandale in der Fleischindustrie wie der aktuelle Tönnies-Fall verderben manch einem die Fleischeslust.

**Die gute Nachricht aber ist: Das Angebot an Fleischalternativen wächst rasant.** In den Regalen der Grossverteiler reihen sich mittlerweile unzählige – längst nicht mehr so eintönige – Alternativen zu Burger, Wurst und Hackfleisch. Sowohl Coop und Migros als auch Aldi und Lidl bestätigen auf Anfrage, dass sie ihr pflanzliches Sortiment laufend



ausbauen. Und selbst grosse Player in der Fleischindustrie kreieren mittlerweile pflanzliche Pendanten zu ihren Steaks und Streichwürsten.

Auch Dieci, der grösste Pizza-Lieferdienst der Schweiz, bietet seit einiger Zeit vegane Pizzen an. Farmy.ch führt eine eigene Kategorie für vegane Produkte. **Und es gibt auch immer mehr Gastrobetriebe, die komplett auf pflanzlichen Genuss setzen.** Karls Kraut in Luzern zum Beispiel. Das Schaffhauser Café Saponi. Das Take-away Kebabo in Bern. Oder die Basler Donut-Bäckerei Mystifry.

**Auch herkömmliche Beizen integrieren immer öfter fleischlose Gerichte in ihre Speisekarten.** Die Gastronomiegruppe ZFV, die schweizweit Mensen und Kantinen betreibt, beobachtet eine Tendenz hin zu mehr pflanzlichen Menüs – besonders in Uni-Mensen. Und in den Ristorante Più der Bindella-Gruppe in Bern und Zürich kommen nicht nur Calamari und Rindscarpaccio auf den Tisch, sondern auch gebackener Blumenkohl, Pistazienterrine und vegane Pizza. «Die vegane Ernährung hat sich etabliert», sagt Rudi Bindella junior. Heute sei

es selbstverständlich, vegetarische Menüs auf der Karte zu haben. «So wird es in Zukunft auch mit den veganen Gerichten sein», prognostiziert Bindella. Die Gerichte im Più kämen im Übrigen auch bei Fleischessern gut an.

Das Gleiche erlebt Zizi Hattab. **«Wenn das Essen köstlich ist, kümmert es die Leute nicht, ob sie Fleisch auf dem Teller haben oder nicht»**, sagt sie. Auch Olivier Bur und Nikita Glasnovic essen sonst gerne Fleisch. Das Gefühl, im Kleinen etwas verzichten zu müssen, haben sie trotzdem nicht: «Hier fehlt es einem an nichts.»

Einen Haken hat die pflanzliche Revolution aber: Vegane Produkte sind oft teurer als ihre tierischen Pendanten. Auch weil die Fleischbranche von Subventionen profitiert. Das will eine Motion jetzt ändern und fordert den Bund auf, auch Firmen im Fleischersatz-Bereich zu unterstützen.

Das würde auch Zizi Hattab freuen. Denn für sie steht fest: «Vegan ist die Küche der Zukunft.» ●



**Kreation der Köchin Zizi Hattab aus Erbsen, Tomaten und Eierschwämmli.**