****

**Zum Fleische drängt, am Fleische hängt doch …**

… niemand mehr seit den Berichten über die Skandalschlachthöfe? Noch ist es zu früh, um einen Absatzrückgang bei Fleischwaren messen zu können. Mag sein, daß sich aus dem Schlachthausdesaster ein erneuter Schub für Fleischersatzprodukte entwickelt.

Die Sache mit Soja statt Kuheuter ist juristisch ausgeurteilt. Produkte auf Basis von Sojabohnen, die aussehen wie Milch, dürfen nicht Milch heißen, auch nicht Quark oder Joghurt oder Käse.

Aber wie ist es mit Fleischersatzprodukten? Muß ein Burger immer aus Rindfleisch bestehen? Die Fleischscheibe eines Hamburgers oder Beefburgers ist in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des [Deutschen Lebensmittelbuches](https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsches_Lebensmittelbuch) so definiert: Hergestellt ausschließlich aus grob entsehntem [Rindfleisch](https://de.wikipedia.org/wiki/Rindfleisch), darf auch [Salz](https://de.wikipedia.org/wiki/Speisesalz) und [Gewürze](https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%BCrz) enthalten. Weitere Zutaten sind nicht erlaubt. Und wie ist es mit veganem Kottelet, mit veganer Wust – alles also Fleischersatzprodukte?

Man sehe sich die Zutatenliste eines Veggiburgers an, notiert nach dem nachvollziehbaren Rezept eines Sternekochs: Shiitakepilze, Champignons, vorgekochte Kichererbsen, Sellerie, Tomatenmark, Zwiebeln, vorgekochte Rote Bete, getrocknete Tomaten, Rote-Bete-Pulver, Rauchsalz, Misopaste, Sojasoße. Die Masse wird durch den Fleischwolf gedreht, damit eine hackfleischähnliche Struktur entsteht. Rote Bete gibt die Blutillusion, Räuchern eine Barbecueillusion.

Andere Rezepte verwenden u.a. Kidneydbohnen, Sojamehl, Leinsamen, Linsen, Haferflocken, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Stabilisatoren, Antioxidantien, relativ viel Salz, ungünstige Öle, und und und. Der bekannteste US-Veggie-Burger soll 21 Inhaltsstoffe und 270 Kalorien enthalten.

Tja, alles -seien es Burger, Schnitzel, Kottelets, Würste – soll aussehen wie Fleisch, schmecken wie Fleisch, klingen wie Fleisch aber kein Fleisch sein. Selbstbetrug ist das. Wer auf Fleisch, aus welchen Gründen auch immer, ganz oder teilweise verzichten will, kann ganz einfach Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse, Obst, Getreide essen – ohne aufwendige industrielle Verarbeitung, ohne Zusatzstoffe, ohne künstliche Inhaltsstoffe, ohne weltweite Lieferketten. Und das auch noch umweltfreundlich und die Landwirtschaft fördernd.

Ganz dick möchte ich auf die Merktafel schreiben:

1. Wir brauchen für unsere körperliche und psychische Gesundheit das Vitamin B 12 – nur mit tierischen Produkten wie Fleisch, Eiern, Fisch, Meeresfrüchten wird der Mensch ausreichend damit versorgt. Der menschliche Körper kann es selber nicht herstellen.
2. Zum heutigen Homo sapiens wurden wir entwicklungsgeschichtlich dadurch, daß unsere Vorfahren von Pflanzen- und Körnerfressern zu jagenden und züchtenden Fleischfressern wurden. Fleisch jeglicher Art war der entscheidende Energielieferant für ein größer werdendes Gehirn. Und ist es auch heute noch.

Auch wenn Fleischersatzprodukte international bisher nur 1 % des Umsatzes mit Fleischprodukten ausmachen, dürfen sich Landwirte nicht die Butter von der Stulle nehmen lassen sondern müssen aktiv vermarkten statt abzuliefern. Cow-Sharing ist in Anfang von mehreren.