

ANHANG 7A: Blog Unverbissen vegetarisch⁸

[...] Für mich, der ich kein Fleisch mag, sind Fleischersatzprodukte uninteressant. Ich will ja nicht, dass es wie Fleisch schmeckt, Würste finde ich eklig und nicht verlockend. Das entgeht den Fleischessern nicht und es fällt ihnen leicht, die Ablehnung der Vegetarier zu übernehmen. Vegetarier essen „das Echte“, Fleischfreunde essen „das Echte“, „ihr“ tut nur so als ob. Das heißt dann, den Fleischkonsum nicht aufgeben zu wollen – man mag, wenn man der Vernunft nichts mehr entgegenzusetzen hat, was fürs Gefühl. Kurzum: Argumente sind welche oder nicht, gute oder schlechte, je nachdem, wer sie zu welchem Zweck wie gebraucht.

(BL_UV_VEGET1_dirk_#1)

Danke für den Artikel, Claudia. Das bringt genau meine Meinung auf den Punkt.

Ich bekomme oft zu hören: „Aber das hat dir doch früher sooo gut geschmeckt“ oder „Vermisst du nichts?“ Meine Antwort: Ja, es hat mir geschmeckt und Ja, es würde mir IMMER NOCH schmecken ABER(!!!!) ich MÖCHTE es nicht mehr essen! (aus ethischen Gründen) [...]

Meiner Meinung nach kann keiner mehr sagen, „Ich würd ja auch kein Fleisch mehr essen, aber es schmeckt einfach so gut“ Die Ausrede zählt bei mir einfach nicht mehr.

(BL_UV_VEGET1_Alexandra S._#2)

Ein sehr guter und auch gut geschriebener Artikel. :-)

Aber eine Sache fehlt mir in dem Artikel noch. Klar heutzutage gibt es sogar Fleischersatzprodukte, die ein halbes Hähnchen darstellen, das finde ich persönlich auch zu übertrieben. Aber gehen wir mal von den „typischen“ und ersten „Fleischersatzprodukten“ aus: Sellarieschnitzel, Würstchen, burgerähnliche Bratlinge. [...] Sicher hat das „gute“ Gründe wie zum Beispiel: praktischere Form (Würstchen, Burger) oder ist einfach leckerer (paniertes Schnitzel), aber oft auch „schlechte“ Gründe: wenn man etwas erstmal durch den Fleischwolf gedreht oder paniert hat, sieht man auch nicht mehr so einfach, was für eine Qualität, das Fleisch mal hatte...

Und was dazu kommt: ich kenne tatsächlich Leute, die können kein halbes Hähnchen, Hähnchenkeulchen oder frisch vom noch im Stück sichtbaren Schweinebein abgeschnittenen Seranoschinken essen, eben weil man dabei sieht, dass es vom Tier kommt. Aber Würstchen und Burger sind natürlich kein Problem... ;)

Und wenn mir dann jemand sagt, weil ich gerne mal ein Tofuburger esse, würde ich „heucheln“, denn wenn ich Bock auf Burger habe kann ich ja kein „richtiger Veganer“ sein, dann kann ich nur lachen ;)

(BL_UV_VEGET1_Jessica_#3)

Ein wirklich schöner, präziser Artikel. Er spiegelt auch ganz meine Meinung wieder.

Beim Lesen musste ich lachen, als ich die Argumente von Jan Spielhagen las, denn ich dachte direkt an solche Wunderwerke der Fleischindustrie, wie Formfleisch, welches aus Fleischabfällen wieder Schinken macht. In meinen Augen verarscht sich die Omnivoren doch da nur selbst. Ich finde es nur traurig, dass versucht wird mit so einer schwachen Argumentation den Vegetarismus, in seiner vielfältigen Form, schlecht zu machen. Leider fällt mir das in den Medien in letzter Zeit wieder vermehrt auf. Die Verlierer bei dieser Fleischpropaganda sind dabei wieder einmal die Tiere.

(BL_UV_VEGET1_Razor_#4)

Liebe Claudia, mal wieder schreibst du mir aus der Seele.

Ich verfolge deinen Blog von Anfang an und vieles von dem, was du schreibst empfinde ich ganz genauso.

Gerade diese Sache mit den Aufregern über die scheinbare Inkonsistenz von Vegetariern/Veganern, die Fakefleisch essen. Bei solchen Artikeln oder auch Kommentaren habe ich auch schon ganz oft genau so wie du gedacht: Wollen oder können die nicht kapieren??

Ich frage mich dann immer, was es daran zu kritisieren gibt, wenn jemand etwas vegetarisches isst, was geschmacklich an ein bekanntes Fleischgericht erinnert. Schließlich sind doch die meisten von uns nicht als Vegetarier geboren und wenn es mich doch glücklich macht, etwas zu essen, was einem bekannten Gericht von früher nahekommt, für das aber kein Tier sterben musste, wo ist hier das Problem? Mach weiter so und ich freu mich schon total auf dein Buch!!

(BL_UV_VEGET1_Carina_#5)

[..] Die Bestandteile der Mahlzeit ohne Fleisch waren aber halt immer die „Beilage“ – und möchte man „wie bei Mutter“ und trotzdem fleischlos essen, dann bleibt halt nur noch das „Dazu“ übrig. In diese Lücke springt in meinen Augen jegliche Form von Fleischersatz. In einer Bolognese den Matsch zu ersetzen, das ist in meinen

⁸ Klinger, C. (2012): Wollen oder können sie es nicht kapieren. Zum Thema Fleischersatz. Online Verfügbar unter: <http://www.unverbissen-vegetarisch.de/2012/10/wollen-oder-können-sie-es-nicht-kapieren-zum-thema-fleischersatz/> [Letzter Zugriff 21.04.2019].

Augen gar nicht so das Problem, das geht zum Beispiel mit Linsen sehr gut und schmeckt eigentlich noch besser als mit – um es mal auf Radikalvegan zu sagen – gewolftem Aas. [...]

Was mich persönlich allerdings nicht davon abhält, zuweilen auch mal ein Valess-Schnitzel zu essen – wenn ich zum Beispiel Gäste habe, die nun mal Muttis konventionellen Dreiteiler bevorzugen. Für solche Gelegenheiten empfinde ich dieses haferfaserverstärkte Stück Frischkäse mehr als okay, und meine omnivoren Freunde bescheinigen dem Produkt, im Gegensatz zum Autor des Spiegel-Artikels, durchaus „Hähnchenschnitzel-Qualität“. Es sei dahingestellt, ob das nun für oder gegen das Hähnchenprodukt spricht. Ich finde das Milchschnitzel jedenfalls durchaus genießbar. [...]

Dass bis dato nur die Schlachtabfälle herangezogen werden, um Chicken Nuggets, Formfleisch, Don't-Call-It-Schnitzel oder ähnliche Leckereien herzustellen, liegt wahrscheinlich allein an der Gesetzeslage – Skrupel aus anderen Gründen gibt es da vermutlich keine. Bestenfalls werden im Produktionsprozess gängiger Convenience-Produkte billige Fleischreste, die eventuell „as is“ als Geschnuzzeltes verbraucht werden könnten, enzymatisch zu einem „Stück Lebenskraft“ zusammengeklebt – im ungünstigsten Fall werden Dinge, die kein Mensch freiwillig in eine Pfanne geben würde, bis zu Unkenntlichkeit zermahlen, in Form gebracht, paniert und dem Verbraucher als „Nugget“ oder Ähnliches präsentiert. Die Mehrheit scheint mittlerweile so konditioniert, dass die Dinge auch dann konsumiert werden, obwohl man weiß, was eigentlich drin ist.

Das musste zum Beispiel Jamie Oliver in diesem frustrierenden Experiment feststellen:
<http://www.youtube.com/watch?v=S9B7im8aQjo>

(BL_UV_VEGET1_Hans_#6)

Hallo,

Ich ernähre mich jetzt seit etwa 2 Wochen vegan, d.h. Keine Milchprodukte, keine Eier und natürlich kein Fleisch. Was mich wirklich irritiert, sind diese Fleichalternativen. Warum braucht man vegane Würstchen, Schnitzel usw.? Warum suchen manche Neuveganer und – Vegetarier verzweifelt nach Ersatz zu Käse und Würstchen? Was soll das? Ich komme sehr gut ohne aus, habe auch keine Entzugserscheinungen.

Der Spiegel-Artikel spricht mir wirklich aus der Seele. Ich kann mich auch ohne Fleischersatzprodukt gut ernähren. Und bei Fertigprodukten, ob sie nun vegan oder aus Fleisch sind, geht bei mir sowieso die Alarmglocke an. Das war schon immer so. Ich kaufe z.B. prinzipiell keine Margarine nachdem ich einmal mir genauer angesehen habe, was da alles drin ist. Dann lieber Butter (jetzt natürlich auch keine Butter mehr). Joghurt mit Geschmack kommt schon lange nicht mehr ins Haus, Fertigpizza nur im Notfall (als berufstätige Mutter mit 2 Kindern muss man schon mal Kompromisse eingehen). Gestern habe ich Pizza selbstgemacht und für mich gab es hält Pizza mit tomatenpüree und getrockneten Tomaten ohne Käse und auch ohne Käseersatz. Sehr lecker.

(BL_UV_VEGET1_Heckmann_#7)

Hallo,

Habe ich gerade auf einer anderen Website gefunden (4)Sojapudding-Veganer: Veganer, deren Mahlzeiten den „normalen“ Mahlzeiten angepasst sind, wobei Sojafleisch Fleisch ersetzt, Sojawurst Wurst, Sojamilch Kuhmilch, Sojapudding Milchpudding, Sojajoghurt Milchjoghurt, Sojasahne Sahne, Sojakäsetorte normale Käsetorte usw. usf. Veganer, die sich auf diese Weise ernähren, sind nicht aus gesundheitstechnischen, sondern meist aus rein tierschützerischen Gründen Veganer. Finde ich witzig.

(BL_UN_VEGET1_Heckmann_#9)

Dank Euch allen für die umfangreichen Kommentare! Was ich zur Sache zu sagen habe, steht ja schon erschöpfend im Artikel, das will ich nun nicht wiederholen.

@Heckmann: nach 2 Wochen (oder auch 6 Monaten..) ist man beim „vollen Umstieg“ auch noch so begeistert und engagiert für die Sache, dass man noch gar nicht (ehrlich!) wahrnimmt, was einem selber so an Geschmackserlebnissen fehlt. Schreib mal in zwei Jahren, wie dein Speisezettel aussieht! :-)

Aber selbst jene Menschen, die von sich ganz genau und über längere Zeit schon wissen, dass ihnen Fleischersatz-Rezepte und PRodukte nicht fehlen: ist Euch denn gar nicht bekannt, dass die Menschen verdammt verschieden sind? In einer Fleischwirtschaftswelt steht nun mal die große Mehrheit auf Bolognaise, Schnitzel, Buletten und Würstchen – und das ändert sich auch nicht dadurch, dass man aus ethischen Gründen kein Fleisch mehr essen will. Dem Geschmackempfinden ist das weitgehend egal – dem gilt das als „gut“, was in der Kindheit und Jugend als GUT angewöhnt wurde. Und je älter man wird und je länger man „Omnivore“ war, desto tiefer sitzen die geschmacklichen Vorlieben und der Appetit auf bestimmte Gerichte.

Na und? Ich kann mir heute aus Gluten, texturiertem Soja und Tofu wirklich tolle Fleischalternativen kochen – und da weiß ich auch genau, was drin ist. Wenn Freunde, die ich bekoche, dann noch bestätigen, dass das eine gelungene Sache war, dann hab' ich ihnen doch damit gezeigt: Schau, es geht auch OHNE TIERLEID und Umweltsauerei!

Ist doch wunderbar! Was es daran rumzukritteln gibt, verstehe ich nach wie vor nicht. Bzw. erkläre es mir halt so, dass manche Menschen Spass daran haben, anderen zu erzählen, wie das „richtige Leben“ geht. Selbst dann noch, wenn man sich in so etwas Wichtigem wie Fleisch-Konsum eigentlich einig ist.

Und zu deinem 2.Kommentar: WAS IST DARAN WITZIG? Genauso ist es! Nicht jeder Veganer ist auch gleich Gesundheitsapostel, nicht jeder Umweltaktivist ist Vegetarier oder Veganer, nicht jeder Bio-Konsument und Gesund-Lebende achtet auf die Umwelt oder das Tierleid... Daran ist nichts witzig, das ist FAKT.

(BL_UV_VEGET1_Claudia_#10)

Ich wollte nicht kritisieren, das ist eine ehrlich gemeinte Frage. Ich bin kein fundamentalistischer Veganer, um Gottes Willen. Meine Familie ißt nach wie vor Fleisch und Käse, und ich brate meinen Kindern auch normale Bratwürstchen. Die vegane Ernährung ist meine eigene Entscheidung. Und ich würde nie jemanden seine Ernährungsweise vorschreiben. Aber ich habe noch nie viel Fleisch gegessen, hat mich nie besonders interessiert. Wurst habe ich mir schon vor Jahren abgewöhnt (nichts essen, von dem ich nicht genau weiß, was drin ist). Also bin ich wohl nicht ohne Übergang zum Veganer geworden. Es finde es aber noch immer „seltsam“ , wenn ich in Foren lese, wie verzweifelt nach Ersatz für Fleisch und Käse gesucht wird. Und Sojapudding-Vegetarier finde ich noch immer lustig. Und nach jetzt mehreren Woche veganer Ernährung fehlt mir noch immer nichts. Ich experimentiere viel mit Gewürzen und Ölen.

(BL_UV_VEGET1_Heckmann_#11)

@Heckmann: Wenn das eine ehrlich gemeinte Frage war, dann wurde diese aber nun wirklich sehr ausführlich und auch absolut nachvollziehbar von Claudia beantwortet. Wenn man natürlich selbst nie viel Fleisch und dieses auch nicht besonders gerne gegessen hat, dann mag es sein, dass man die Thematik einfach nicht verstehen kann. Aber wie Claudia schon schrieb, sind die Menschen nun einmal verdammt verschieden und so ist dem einen etwas wichtig was dem anderen total unwichtig erscheint.

Der eine freut sich über vegane Chicken Wings und dem anderen sind diese eben egal. Nur leider regen sich immer wieder Veganer und Nichtveganer darüber auf, dass man diese Ersatzprodukte begrüßt und genießt, und das wiederum verstehe ich nicht.

Mich stört es ja auch nicht, wenn jemand diese Produkte nicht mag. Wer aus ethischen Gründen keine Tiere essen will, kann sich meinetwegen von Pudding und Chips ernähren, das ist für mich auch okay! Ob das jetzt für den Menschen gesund ist, das ist wieder ein ganz anderes Thema!

Gruß

(BL_UV_VEGET1_Carina_#12)

Diese überflüssige „Kritik“ (oder auch das sich drüber lustig machen..) kommt in aller Regel von Menschen, die Fleisch noch nie so richtig mochten. Es fällt offenbar schwer, sich vorzustellen, dass andere Menschen kulinarisch gänzlich anders gepolt sind!

Ich war ein großer Fleisch-Fan und ekle mich auch heute nicht vor „Leichenteilen“. Mittlerweile weiß ich, dass man sich diesen Ekel angewöhnen/antrainieren kann, doch auf diese Schiene will ich gar nicht. Weil mich das dann nämlich gefühlsmäßig von Normalköstlern zu weit entfernt.

Ich könnte Fleisch-Fans dann nicht mehr wirklich erreichen, nicht im Kochen und auch nicht im Schreiben. (Ich koche meinerseits für niemanden extra Fleischgerichte – wer mit mir isst, wird vegan bekocht und war bisher immer sehr zufrieden: mit Würstchen, Bouletten, Wiener Schnitzeln und Bolognese aus Seitan, Soja Co.)

(BL_UV_VEGET1_Claudia_#13)

Ich ekel mich nicht vor Fleisch. Ich kann industrielle Tierhaltung nicht tolerieren. Aus diesem Grund habe ich mich entschieden, gänzlich auf tierische Produkte zu verzichten. Ich würde mich nie über andere Leute lustig machen. Und ich glaube jetzt wirklich nicht, irgend jemanden in dieser Welt aufgrund meiner Ernährung überlegen zu sein. Ich glaube da gibt es Wichtigeres.

Heute habe ich in einem anderen Forum folgendes gelesen „ich möchte jetzt vegan essen, deshalb bin ich in ein Reformhaus gegangen und habe mir erstmal Tofuwürstchen gekauft“. So eine Aussage kann ich halt nicht verstehen. Die Entscheidung vegetarisch zu leben kommt (jedenfalls bei mir) nicht von jetzt auf gleich. Bei mir war es eine schleichende Entwicklung. Ich habe immer mehr auf Fleisch verzichtet. Dazu kam eine Magenschleimhautentzündung, aufgrund derer ich Milchprodukte nicht mehr so gut vertragen konnte. Weiterhin habe ich in mehreren Quellen gelesen, das Soja auch nicht unbedingt supergesund ist. Aus diesem Grund bin ich da eher zurückhaltend.

Aber noch einmal, ich möchte niemanden beleidigen und es tut mir leid, wenn ich jetzt überheblich überkomme, war nicht meine Absicht.

(BL_UV_VEGET1_Heckmann_#14)

[...]

Wichtig ist mir, dass ich meinen Speiseplan erweitere. Dazu gehört für mich auch, Zutaten kreativ auszutauschen, zu experimentieren und neue Geschmackskombinationen zu testen. Gerichte deswegen

auszuschließen, weil sie in einer fleischbasierten Variante existieren finde ich einfach unlogisch. Würde man diesen Gedanken weiterführen, so wären ganz schnell weitere Gerichte vor dem aus: getrocknete Tomaten zum Beispiel enthalten wie Fleisch Glutamat und sind ähnlich intensiv im Geschmack. Sojasauce hat auch etwas fleischliches (ebenfalls Glutamat aus der Sojafermentierung).

(BL_UV_VEGET1_wirrbel_#15)

Ich finde diese gesamte Diskussion um „Ersatz“ falsch. Da durch die lange Zeit vorher fast jedes Lebensmittel seinen Namen hat (natürlich die ,die erst erfunden werden ausgenommen) sollten die Neuen Produkte doch einfach einen Neuen Namen bekommen und auch auf der Verpackung keinerlei Ansatz in Richtung Ersatz stehen. Zum Bleistift Sojabratling. Mir gefällt das Wort und ich wusste sofort was ich zu erwarten habe. Ein Vorschlag von mir an alle die Soja -Eiweiß oder andere Produkte benutzen und verzehren ,Denkt euch Namen für diese Produkte aus und schickt sie zur freien Verwendung an die Hersteller(nein ich Arbeite nicht in der Industrie).Vielleicht haben wir Glück und bald hört diese unsinnige „Ersatz“ Diskussion auf.

MfG Peter

(BL_UV_VEGET1_Peter Zeller_#16)

@Peter: da bin ich gegenteiliger Meinug. Denn wie soll ein Fleischesser bzw. eine Normalköstlerin wissen, dass „Sojabratling“ oder „Seitangeschnetztes“ etwas ist, was genauso schmecken kann wie die Boulette und das Gulasch, die sie lieben und nicht lassen mögen? Woher sollen sie wissen, wonach sie googeln sollen?

Bzgl. Schnitzel, Bolognese, Bouletten, Gulasch etc. will ich doch nix ANDERES, sondern im Grunde DASSELBE, nur ohne Tierleid und ohne Umweltvernichtung.

Anders als im traditionellen Vegetarismus hat aus meiner Sicht gerade die veganene BEwegung diese neue Entwicklung angestoßen und voran getrieben: Verzicht muss nicht sein! Weil diese Gerichte ganz genauso gut mit pflanzlichen Produkten herstellbar sind. DAS ist es, was m.E. noch viel zuwenig bekannt ist! (und jetzt mach ich eine Riesenmenge Slowfood-Bolognese, die kein Mensch als „ohne Fleisch“ erkennt...)

(BL_UV_VEGET1_ClaudiaBerlin_#17)

Claudia, vielleicht kenne ich nicht die richtigen Imitate? OK –

Hackfleisch, da gebe ich Dir vollkommen Recht, kann man durch alles Mögliche ersetzen: Durch Linsen, Pilze, Soja, Gluten, oder, wie wir’s jüngst hatten, durch Pferdefleisch. Da kommt es mehr auf das „Bissgefühl“ an denn auf den Geschmack – den bringen bei Hackfleischprodukten die Gewürze.

Wieso ich dann keine vegetarischen Würste kenne, die mir schmecken, versteh’ ich daher eigentlich nicht, denn im Grunde sind auf Tierprodukten basierte Würste ja nichts anderes als Hack. Ich vermeide bewusst den Begriff „Fleisch“, denn ich weiss, was zum Teil da so reinkommt.

Jeder andere Fleischersatz, den ich kenne, ist aber bis dato für mich klar erkennbar ein Imitat. Wer also etwas essen will, das so schmeckt und sich so anfühlt wie ein Steak, der muss ein Steak essen. Alles andere wäre unbefriedigend und führt zu „hab ich’s doch gewusst – nie wieder“.

Jeder der versucht, auf fleischlose Ernährung umzusteigen und dabei seine Essgewohnheiten einfach beizubehalten, wird daher unweigerlich enttäuscht. Um nicht enttäuscht zu werden, muss man sich auf fleischlose Ernährung einlassen und sich Gerichte suchen, die von vornherein ohne Fleisch konzipiert sind.

Denn wenn ich etwa Gnocchi mit Spinat und Kürbis koche, dann schmeckt das halt exakt wie Gnocchi mit Spinat und Kürbis, und nicht nur so ähnlich. Und darauf kann ich mich freuen. Aber auf ein Tofu-Würstchen, das eine freundliche Seele extra für mich zum Grillen eingekauft hat, damit ich nicht zugucken muss, freu ich mich ehrlich nicht. Das esse ich nur aus Höflichkeit.

Das ist eigentlich so ähnlich wie mit Kaffee und Tee. Will ich Kaffee meiden, gibt es auch da Kaffeesurrogat – das ist dann ein Getränk, das mir meinen geliebten Kaffee dürtig ersetzt und sehnsüchtige Erinnerungen hervorruft. Ich kann aber auch komplett auf Tee umsteigen. Das mag gewöhnungsbedürftig sein. Dafür eröffnet sich mir dann aber eine ganze Welt.

(BL_UV_VEGET1_Hans_#18)

Hallihallo,

Erstmal: Was für ein schöner Blog voller vernünftiger, ausgewogener Ansichten! Was eine Wohltat verglichen mit den bloggenden Lifestyle-Veganer-Kiddies und ihren grauligen Gurus.

Aus meiner Sicht haben die veganen Convenience-Produkte wirklich großartige Vorteile. Zum einen ist es unendlich viel leichter geworden, sich als „Normalo“ trotz Berufstätigkeit, sozialer Verpflichtungen, Sport, Hobbies etc. weitestgehend vegan zu ernähren, zum anderen hab ich persönlich zunehmend wieder Spass an Grillparties und daran, für meine vielen omnivoren Freunde zu kochen und dabei auch mal das ein oder andere Rezept weiterzugeben! ;-)

Vielleicht ärgern sich manche Leute einfach darüber, dass man den Veganismus mittlerweile überhaupt mit Worten wie „Normalo“, „sozialen Verpflichtungen“ oder „Grillparty mit omnivoren Freunden“ in Verbindung bringen und dadurch ihren geliebten Veganer-Avantgardismus beflecken könnte. Die Tatsache, das jeder

heutzutage theoretisch vegan sein kann, ist gut für die Tiere, fürs Klima und für die Welternährung – aber schlecht für den Snob! (PS: Mein Respekt dennoch an solche Veganer, die schon ewig dabei sind und ihr Leben schon seit Jahrzehnten nach ihrer Überzeugung ausrichten. Die die ich kenne sind wahnsinnig tolerant gegenüber anderen Lebensweisen, weil sie selbst oft erfahren haben, wie wichtig Toleranz in manchen Lebenslagen sein kann. Die Engstirnigkeit mancher Positionen, die im gegenwärtigen Veganismus-Trend hochkommen, wird diesen großartigen Menschen nicht gerecht.)

(BL_UV_VEGET1_Tina_#19)

@Hans, sorry, meine Antwort an dich muss irgendwie nicht geklappt haben. Deshalb jetzt nochmal: Ich bin das lebendige Gegenbeispiel! Immer Fleischgerichtliebhaberin gewesen – und jetzt sehr glücklich mit meinen Alternativen aus Seitan und Soja! Wo du recht hast: gekaufte Fertigprodukte schmecken oft nicht – obwohl es durchaus Würstchen gibt, die z.B. an „Wiener“ so nah ran kommen, dass man sie im Linseneintopf nicht als pflanzlich erkennen würde. Auch zum Braten finde ich manche Sorte sehr gut!

Wirklich GUTE, befriedigende traditionelle Gerichte wie Rouladen, Wiener Schnitzel, Gulasch, Geschnetzeltes etc. muss man selber zubereiten – DANN ist das wirklich überzeugend und wird von Unwissenden nicht als Nicht-Fleisch erkannt! Dafür gibts in diesem Blog ja auch die Rezepte... :-)

Nein, nur mit Getreide und Gemüse wäre ich nie und nimmer zufrieden! (und es wäre auch schwer, so genug Eiweiß aufzunehmen).

Ein richtiges Steak ist natürlich NICHT pflanzlich nachzuempfinden, die entsprechenden Zubereitungen sind dann eher wie Schnitzel... Aber noch etwas: Selbst WENN die Alternativen ab und an EIN WENIG ANDERS munden (z.B. in der Konsistenz, oder im Geschmack, wenn man den nicht selber kreiert hat) – warum muss es dann gleich „nie wieder!“ heißen? Bedeutet denn eine kleine Abweichung, dass es nun gar nicht schmeckt? Keineswegs! Ich bemühe mich auch nicht mehr ständig, bei allen derartigen Gerichten möglichst dem Original nahe zu kommen: man gewöhnt sich nämlich an kleine Andersartigkeiten, und dass ein Soja-Schnitzel weicher ist, kommt mir eher entgegen! :-)

Ich frag mich immer: ist so eine kleine Abweichung nicht dieses eher WINZIGE Opfer wert – im Blick auf das Tierleid, das dadurch vermieden wird, bzw. die Umwelt, die von den Folgen der Fleischwirtschaft entlastet wird?

(BL_UV_VEGET1_Claudia_#20)