



© VeggieMeat/APA-Fotoservice/Juhász

Vegini setzt auf die Kraft der Erbse

Erbesen statt Soja: Die neue Austro-Marke geht im Bereich der pflanzlichen Proteinprodukte einen alternativen Weg.

Veggie-Lovers

Marketagent-GF Thomas Schwabl, Vegini-Mastermind Andreas Gebhart und Johann Tanzer, CEO der VeggieMeat GmbH (v.l.).

••• Von Natalie Oberhollenzer

Früher hat Andreas Gebhart selbst einen Fleischerbetrieb geleitet. Nachdem er diesen verkauft hat, hat er sich für ein Studium der Lebensmitteltechnologie entschlossen. Das dürfte ihn dazu verleitet haben, etwas völlig Neues auszuprobieren.

Das Kunststück ist ihm gelungen: Seit dem Frühling dieses Jahres ist er mit einem neuen sogenannten Fleischersatzprodukt an den Start gegangen.

Unter der Marke Vegini vertreibt seine VeggieMeat GmbH dieses neue Nahrungsmittel auf Basis von Erbsenproteinen. Ähnlich wie die vielen Sojaprodukte gibt es Vegini in Burger-

form, als Faschiertes, in gewürfelte Form und in der neuen, gerade so hippen Pulled-Variante – wobei man sich für die Bezeichnung „pulled chunks“ (engl. zerrissene Fetzen) entschieden hat. „Die fasrige Konsistenz, die der des Fleisches ähnelt, resultiert aus rein physikalischen Prozessen, ohne dass Zusatzstoffe oder aufwen-

dige, chemische Prozesse nötig waren“, erklärt Gebhart, der die Erbse als die Proteinquelle der Zukunft einschätzt. Immerhin ist sie heimisch und darum optimal angepasst an das wechselhafte Klima in Europa. Und sie verbraucht im Vergleich zu tierischem Protein in der Herstellung signifikant weniger Wasser und Ackerland. Ebenso ein Plus: