

ESSEN MIT STIEL



TIPP:

Pilze dürfen nicht roh verzehrt, sondern müssen immer gegart werden. Sie enthalten schwer verdauliche Stoffe.

FLEISCHERSATZ. Das Neuburger-Vater-Sohn-Duo hat mehr als 5.000 Versuche gebraucht, bis es erste Fleischalternativen aus Pilzen auf den Markt brachte. Damals ernteten die beiden Verwunderung – und heute? Sind die Produkte keine Exoten mehr im Kühlregal.

TEXT *Susanne Lehrner*



KRÄUTERSEITLING. WIENERIN-Redakteurin Susanne Lehrner hat sich in der Hermann-Pilzzucht umgesehen.

Eingepackt in Schutzanzug, Netzhaube und Mundschutz betrete ich die Desinfektionsschleuse. Ich hangle mich über selbst-drehende Schuhbürsten, lasse mir vom Gerät Schuhüberzieher anziehen, desinfiziere meine Hände – dann stehe ich endlich in der riesigen Produktionshalle. Mein erster Eindruck: Ziemlich kühl, sehr steril, weitläufig, ein süßlicher Duft steigt mir in die Nase. Erinert mich irgendwie an Germ bzw. Hefe – passt gut: Wir sind ja in ei-

ner Pilzzucht; genauer gesagt in der Hermann-Pilzzucht, in der Kräuterseitlinge wachsen und gedeihen. Pro Tag können hier etwa zwei Tonnen Edelpilze geerntet werden. Meine Begleiter sind Hermann Neuburger und sein Sohn Thomas Neuburger. Ihr Familienunternehmen *Neuburger* kennt man schon lange durch das Markenprodukt: „Sagen Sie niemals Leberkäse zu ihm!“ Doch vor mehr als fünf Jahren stellten sie neben ihre Produktionshalle für *Neuburger* im Mühlviertler Ulrichsberg noch eine – darin ist heute das Verti-

cal Farming für ihre Kräuterseitlinge untergebracht.

Dieses hochtechnologische Gebäude lässt auf den ersten Blick allerdings nicht erkennen, wie viel Feingefühl es braucht, Pilze in so großer Menge gut gedeihen zu lassen. „Der Kräuterseitling ist ein sehr sensibler Speisepilz“, so Geschäftsführer Hermann Neuburger. Trotzdem hat er sich gemeinsam mit Sohn Thomas vor mehr als fünf Jahren dazu entschieden, aus dem Pilz fleischlose Produkte herzustellen. Mit großen Ambitionen: In ihren Fleischalternativen sind nur natürliche Inhaltsstoffe in Bioqualität drinnen, konkret: Kräuterseitling, Reis, Pflanzenöl, Hühnereiweiß und produktspezifische Gewürze. Damit stehen sie heute aus der immer größer werdenden Masse an Fleischersatzprodukten, die oft eine lange Liste an künstlichen Inhaltsstoffen enthalten, heraus – und überzeugen nicht nur geschmacklich. Denn auch das Nachhaltigkeitskonzept der gesamten Firma wird immer mitgedacht; etwa, dass seit 2016 klimaneutral produziert wird.

GESCHMACKSERLEBNIS. Nun aber kurz auf Anfang: Wie kommt man eigentlich als Fleischhauersohn in dritter Generation darauf, ein fleischloses Produkt als zweites Standbein aufzubauen? „Ich habe ➤



DER KRÄUTER- SEITLING

Pleurotus eryngii, englisch
„King Oyster Mushroom“.

- » **Zuordnung:** Pilze – so auch der Kräuterseitling – gehören weder zur Kategorie der Tiere noch zu jener der Pflanzen und bilden als „Fungi“ ihr eigenes Reich. Sie stehen dabei sogar Tieren näher als Pflanzen. Der Kräuterseitling gehört zu den Chitin-Pilzen (echte Pilze inkl. Speisepilze).
- » **Aussehen:** Der Kräuterseitling ist eng mit dem Austernseitling oder Austernpilz verwandt. Man erkennt ihn an seinem typisch geformten Fruchtkörper mit muschel- oder halbkreisförmigem Hut.
- » **Inhaltsstoffe:** Pilztypische Vitamine wie Vitamin D2 und Vitamin B12, Kalium, Kalzium, Phosphor, die wichtigsten essenziellen Aminosäuren, 4,6 % Ballaststoffe, 2,7 % Proteine, 0,8 % Fett, 9,6 % Kohlenhydrate, Beta-glucane (Quellstoffe), Heteropolysaccharide.
- » **Besonderheiten:** Kein ausgeprägter Pilzgeschmack, bissfeste Textur; lässt sich im Vergleich zu vielen anderen Pilzen gut züchten, ist jedoch sehr sensibel.

hautnah erlebt, wie sich die Fleischindustrie über die Jahrzehnte verändert hat – früher haben wir die Tiere für unsere Produktion noch selbst von den Bauern abgeholt, heute sorgt die Massentierhaltung für enormes Tierleid. Aber auch andere mit dem zu hohen Fleischkonsum verbundene Begleiterscheinungen wie Abholzung des Regenwalds, Klimawandel und gesundheitliche Folgen machten mich nachdenklich“, antwortet Hermann Neuburger. „Die Menschen essen weltweit viel zu viel Fleisch – irgendwann wird sich das

chen Reisen nach Asien. Dort gibt es schon viele Fleischalternativen, und auch großes Wissen von der Herstellung bis hin zur Zubereitung der Produkte. Nach 5.000 Versuchen entschieden sich die Neuburgers für den Kräuterseitling als Grundlage. 2016 wurde die Marke *Hermann Fleischlos* gelauncht und sechs fleischlose Produkte (von Würsteln über Faschiertes bis hin zum Schnitzel) auf den Markt gebracht.

ZUKUNFTSWEISEND. Heute, fünf Jahre später, blicken Vater und Sohn

„Wir hatten den Wunsch nach einem *gesunden und ehrlichen Produkt.*“

nicht mehr ausgehen. Und da wollte ich eine Fleischalternative entwickeln. Voraussetzung war: Es muss gut schmecken – sonst bleiben die Leute nicht dabei.“

Und damit begann eine zweijährige Suche nach dem passenden Rohstoff, verbunden mit zahlrei-

auf eine sehr positive Entwicklung, unterstützt durch die weiter steigende Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln. „Fleischersatzprodukte sind mittlerweile fast Mainstream. Obwohl wir damals keine hellseherischen Fähigkeiten hatten, sondern einfach den Wunsch nach einem ge- ➤

PILZ-WISSEN

Susanne Till, Professorin am Department für Ernährungswissenschaften an der Universität Wien und Pilzexpertin, weiß, warum sich der Kräuterseitling so gut als Fleischersatz eignet und wie er unsere Gesundheit sowie Darmtätigkeit positiv beeinflusst.

— **Warum eignen sich Pilze, insbesondere der Kräuterseitling, gut als Fleischersatz?**

Susanne Till: Pilze sind eine eigene Organismengruppe, weder Tier noch Pflanze, und rücken durch ihre medizinisch wirksamen Inhaltsstoffe vermehrt ins Interesse der Wissenschaft. Durch den festen Biss – etwa des Kräuterseitlings – eignen sie sich von der Konsistenz her gut als Fleischersatzprodukte; durch ihren ressourcenschonenden Anbau mit Vertical Farming bildet die Pilzzucht ein tolles Kontra gegenüber dem Anbau von Soja, aus dem häufig fleischlose Produkte hergestellt werden.

— **Wie wirkt der Kräuterseitling im Körper und was tut er für unsere Gesundheit?**

Pilze enthalten Ballaststoffe in größerem Umfang, die in unserer modernen Ernährung oft zu wenig verzehrt werden. Der Kräuterseitling enthält unlösliche Ballaststoffe, das Chitin, das sich positiv auf unsere Darmtätigkeit auswirkt, indem die Stuhlmenge erhöht wird. Außerdem enthält er lösliche Ballaststoffe, die

sogenannten Betaglucone und Heteropolysaccharide, die gutes Futter für unsere Darmbakterien sind – die freuen sich darüber. Soja enthält zwar auch Ballaststoffe, aber keine Betaglucone. Diese Art von Quellstoffen sind ganz wesentlich für Pilze, man findet sie aber auch in Hafer und Gerste. Außerdem weisen Pilze generell einen niedrigen Energie- und Fettgehalt auf.

— **Sind Pilze – und auch Algen – die Zukunft unserer Ernährung?**

Ich denke schon, denn sowohl Pilze als auch Algen lassen sich gut und vor allem umweltschonend züchten. Bei Zuchtpilzen besteht außerdem der Vorteil, dass sie keinerlei Umweltgifte wie Schwermetalle enthalten. Ich denke, ein Umdenken oder gar Umkehren in Bezug auf den weltweit viel zu hohen Fleischkonsum ist nicht aufzuhalten, und da stellen Produkte aus Pilzen eine wirkliche Alternative dar. Ich empfehle daher eine ausgewogene Mischkost, in die auch Pilze regelmäßig eingebaut werden – und wenn man mit ihnen auch gleich das Fleisch ersetzen kann, umso besser.



„Mein Lebensziel ist es, das *Ding* mit dem *Fleisch* umzudrehen.“

sunden und ehrlichen Produkt, hilft uns dieser Trend natürlich dabei, unsere Erzeugnisse im täglichen Einkauf der Kundinnen und Kunden zu implementieren“, so Hermann Neuburger. Für 2022 sind zwei weitere Produkte geplant, nämlich Burgerpatties und erstmals Fischfilets. „Für die junge Generation ist es sehr wichtig, ein wirklich gutes Lebensmittel zu konsumieren, auch im Sinne der Nachhaltigkeit“ – und da greift die *Hermann-Zielgruppe* auch gerne etwas tiefer in die Tasche. Es

ist ein Produkt, das man sich leisten möchte – der Preis ist jedoch durch den höheren Preis des Edelpilzes und viel Handarbeit gerechtfertigt. Es ist der Wert der Marke, der damit transportiert wird, und der geht über das rein Wirtschaftliche hinaus. Werte wie das Mindern von Tierleid, oder der Natur und der eigenen Gesundheit etwas Gutes zu tun, werden modernen Konsumentinnen und Konsumenten immer wichtiger. Hermann Neuburger: „*Hermann* ist ein Produkt der neueren Generation, da

waren wir bis jetzt vielleicht ein bisschen zu bescheiden, das so zu benennen. Ich wollte eine verantwortliche Lebensmittelproduktion haben, eine, die man auch zu jedem Zeitpunkt herzeigen kann – und die Menschen, Tiere, Umwelt und Gesundheit möglichst wenig belastet.“

Es ist noch jede Menge zu tun. Trotzdem wird sich Hermann Neuburger auf lange Sicht langsam aus dem Unternehmen zurückziehen, dann übernimmt die nächste Generation – aber sein Lebensziel wird dann erreicht sein, erzählt er zum Schluss: „Mein Lebensziel, das mir offenbar irgendwer mitgegeben hat, ist, das Ding mit dem Fleisch umzudrehen – im Sinne von Nachhaltigkeit und einer Lebensmittelproduktion ohne negative Begleiterscheinungen. Bis mein Sohn einmal sagt, dass ich mich zurücklehnen kann, bin ich da. Und bis dahin ist noch ein Stück Arbeit zu tun.“