

Es geht um die Wurst

Ein Hamburger-Lokal holt Fast Food ins Reich der Vegetarier – mit Hot Dogs, Burgern und Gyros ohne Fleisch. Als neuer Ernährungstrend feiert der pflanzliche Imbiss Erfolge.

Die Currywurst ist eine Heilige, und als solche wird sie im Land verehrt. Sie hat Fanclubs, die ihr auf eigenen Homepages huldigen, und Messingtafeln, auf denen ihrer gedacht wird. Die Liebe zur Wurst ist ein Glaubensbekenntnis, das in der Regel lebenslang währt, und schon einfache Fragen wie die, ob sie nun mit oder ohne Darm serviert werden soll, entfachen Konfessionskriege unter den Jüngern.

Eine Überzeugung aber eint die Gemeinde: ohne Fleisch keine Wurst. Und dann kommt ein Ketzer namens Detlev Matthies und verkauft Currywurst aus Seitan, gewonnen aus Weizen, fleischlos. Das Erstaunliche ist: Sie schmeckt.

In seinem Lokal „Hin & Veg“ im Hamburger Schanzenviertel ist Matthies und den vier Mitbetreibern ein Experiment geglückt: Hier gibt es Fleischgerichte ohne Fleisch, die sogar erklärten Wurst- und Bulettenliebhabern munden. „Viele unserer Kunden merken zunächst gar nicht, dass sie bei uns ausschließlich vegetarisch essen“, sagt Matthies.

Wie denn auch: Dem Gyros, den Burgern und der Currywurst, die über die Theke in den Straßenverkauf am Schulterblatt oder den hinteren Teil des schlauchigen Lokals wandern, sieht man ihren Seitan kern nicht an. Wie in jedem klassischen Imbiss riecht es auch bei „Hin & Veg“ nach Frittierfett, und zu den Kunden zählen Werber und Studenten ebenso wie Ärzte und Punks. Weder die Klientel noch die Karte des freundlich-schlicht eingerichteten Restaurants tragen das müßliche Bild des Ur-Vegetariers zur Schau. Im Hamburg des 21. Jahrhunderts haben sich die fleischlosen Fundis zu lukullischen Realos gewandelt.

Grünkernbratling war gestern – der Vegetarier von heute hat das einstige Asketentum abgestreift. „Gesunde Ernährung hat nichts mehr mit Verzicht zu tun“, sagt der Trendforscher Matthias Horx. Soziologen sprechen von „Patchwork-Ökos“, die zwar bewusst essen wollen, aber nicht den Drang verspüren, Jutetaschen zu tragen oder Castor-Transporte zu blockieren.

Zum schlichten Wunsch nach gesunder Nahrung kommt die Notwendigkeit, diese auch jederzeit und überall zu bekommen. „Der allgemeine Trend bei der Ernährung geht zur Verpflegung außer Haus“, sagt Gesine Bettaque vom Verband Bioland.

an: Neben Matthies, im Hauptberuf Bauingenieur, gehören eine Steuerberaterin, ein Baumpfleger, ein Trickfilmer und ein Informatiker zu den Gesellschaftern. Ein vegetarisches Restaurant als unideologischer Nebenerwerb. Damit der sich rechnet, müssen Matthies und seine Kollegen

bei ihren Gerichten – darunter auch Pizza, Pasta, Salate und Suppen – freilich Abstriche machen. „Unsere Milch- und Fleischersatzprodukte stammen aus dem Biobereich“, sagt Matthies, „aber wenn wir alle Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau einkaufen würden, wären wir nicht konkurrenzfähig.“

Mit dem Preis von 1,05 Euro, die eine Seitanwurst im Einkauf kostet, lässt sich auf dem umkämpften Imbissmarkt kaum etwas verdienen – erst in Kombination mit Pommes frites zu 4,50 Euro wirft das Gericht den gewünschten Gewinn ab.

Das Geschäftskonzept scheint aufzugehen. Im Schnitt bewirbt das „Hin & Veg“ täglich 200 Gäste, der Umsatz liegt bei bis zu 1300 Euro am Tag. Weitere Filialen in Hamburg, Konstanz und Berlin, der Hauptstadt der Bio-Fast-Food-Bewegung, sind geplant.

Erwartet hatte Detlev Matthies diesen Erfolg nicht. „Wir wären nicht auf die Idee gekommen, dass wir im Trend sind“, sagt er,

„aber anscheinend sind wir bei dem, was sich in der Gastronomie gerade entwickelt, ganz vorn dabei.“

Am meisten freut sich der Freizeitwirt aber über die „rührenden Momente“, die sein Angebot bei vielen Gästen bewirkt. Weil es alle Gerichte in rein pflanzlicher Variante gibt, können bei „Hin & Veg“ auch Veganer ganz ungewohnt aus dem Vollen schöpfen: Latte Macchiato aus Sojamilch oder Pizza mit Hefeschmelz statt Käse machen aus den wählerischen Pflanzenfreunden rundum glückliche Kunden. Verzichten müssen selbst diese Ökos hier auf gar nichts mehr.

MERLIND THEILE



Seitan-Currywurst mit Pommes frites, vegetarischer Imbiss in Hamburg
„Gesunde Ernährung hat nichts mehr mit Verzicht zu tun“

Der passionierte Motorradfahrer Matthies, selbst seit 15 Jahren Vegetarier, erkannte die Marktlücke – allerdings mehr aus Eigennutz denn aus betriebswirtschaftlichem Kalkül. „Es gab hier einfach kaum eine Möglichkeit, preiswert und unkompliziert fleischlos zu essen.“ Die Idee zum pflanzlichen Imbiss stammte aus Wien, ein Hersteller aus Süddeutschland liefert schmackhafte Seitanwürste für die mutierten Fast-Food-Klassiker. Im Februar dieses Jahres wurde das „Hin & Veg“ schließlich eröffnet.

So patchworkhaft wie ihre Kunden mussten auch die Betreiber von „Hin & Veg“