

Vegane Produkte in der Dorfmetzger - passt das?

Veganismus erlebt einen Aufschwung. Auch die Arlesheimer Metzgerei Jenzer springt auf den Trend auf. Was bei Kunden gut ankommt, sorgt bei manchem Berufskollegen für rote Köpfe.

Fabia Maieron

Ade Schnitzel und Rahmsauce - einen Monat lang vegan essen, das soll der «Veganuary» - ein Wort, das sich aus «vegan» und «January» zusammensetzt - schmackhaft machen. Die Idee stammt von einer gemeinnützigen Organisation aus England. In der Schweiz findet die Kampagne zum vierten Mal statt. Nach Angaben der Organisation nahmen im vergangenen Jahr etwas mehr 62 000 Menschen weltweit daran teil.

Veganismus, also der Verzicht auf sämtliche Lebensmittel tierischen Ursprungs, erlebte in den vergangenen Jahren - besonders in der Lebensmittelindustrie - einen regelrechten Boom. Die Anzahl der Fleischersatzprodukte nahm merklich zu, die beiden grossen Schweizer Detailhändler lancierten eigene Markenlinien für Veganer und Vegetarier, deren Angebot stetig ausgebaut wird.

Eine, die auch auf den Zug aufgesprungen ist, ist die Metzgerei Jenzer. Der Arlesheimer Familienbetrieb hat 2019 die ersten veganen Produkte ins Sortiment aufgenommen und dieses seither laufend erweitert. Vegane Produkte in der Dorfmetzger - passt das? «Ja», findet Metzger Raffael Jenzer, im Betrieb für Qualität und Entwicklung zuständig. Viele Kundinnen und Kunden seien froh, wenn sie beim Einkauf des Fleisches für das Familienfest gleich noch eine vegane Alternative für das Grosskind mitnehmen könnten.

Gemäss einer aktuellen Studie, die von der Organisation Swissveg in Auftrag gegeben und von DemoScope durchgeführt wurde, lebten im letzten Jahr rund 42 000 vegane Menschen in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Das entspricht einem Bevölkerungsanteil von 0,6 Prozent. Ein Blick auf die Zahlen zeigt: Veganismus ist noch immer ein Randphänomen, die Akzeptanz von veganer Ernährung steigt allerdings, auch aufgrund der steigenden Anzahl Flexitarier, also jener, die an mehreren Tagen in der Woche bewusst auf Fleisch verzichten.

Lohnt sich da die Entwicklung veganer Produkte überhaupt? Auch das bejaht der Metzger. «Veganer, Vegetarier und Flexitarier machen zusammen etwa einen Viertel der Bevölkerung aus. Dazu kommt, dass auch einige Kantinen, die wir beliefern, aufgrund von Vorgaben ihres Auftraggebers eine vegane Alternative anbieten müssen.» Doch kaufen



Präsentiert seine veganen Waren: Raffael Jenzer, bei Jenzer Fleisch und Feinkost für die Qualität und Entwicklung zuständig.

FOTO: FABIA MAIERONI

Veganer ihre Produkte ausgerechnet von einer Fleischereitheke? «Radikale Veganer holen wir damit sicher nicht ab. Sie möchten keinen Fleischverarbeitungsbetrieb unterstützen.»

10 Tonnen versus 325 Tonnen

Der Gemüseburger, für den Jenzer laut eigenen Angaben 50 Rezeptgenerationen brauchte, bis das Ergebnis zufriedenstellend war, sei der Verkaufsschlager. 2019 produzierte der Betrieb 500 Kilogramm, heuer sind es bereits 10 Tonnen. Was sich nach viel anhört, ist in Wahrheit jedoch nur ein Bruchteil der gesamten Produktion: Rund 325 Tonnen Fleischwaren gehen jährlich über den Ladentisch. Somit liegt der Anteil der veganen Produkte bei knapp drei Prozent.

Etwas skeptisch ist Jenzer, ob der Wachstumstrend so weitergehe - viele Firmen drängen neu in den Markt. Im Veganuary 2022 sei das Thema präsenter in den Medien und Köpfen der Konsumenten gewesen, meint er. Die Herstellung lohne sich trotzdem, denn: «Die Produkte geben

unsere Wursterei und damit auch den Mitarbeitenden Arbeit.» Bei der Einführung der neuen Produkte seien jedoch nicht alle gleich begeistert gewesen, sagt Jenzer. Das Unternehmen hat denn auch einen Kommunikationsplan mit den wichtigsten Gründen, warum es neu vegane Produkte anbietet, an seine Angestellten verteilt. «Das wichtigste Arbeitsinstrument ist nicht eine teure Maschine in der Wursterei, sondern die Waage im Laden. Denn wenn die Kasse nicht läuft, gibt es auch keine Arbeit», erklärt der Metzger. Doch trotz aller Innovation: Sein Herz schlage weiter für die Wurstwaren, gibt Jenzer freimütig zu.

Bei den Kunden käme das Zusatzangebot grundsätzlich gut an. Eine negative Rückmeldung hat Jenzer kürzlich von einem Berufskollegen erhalten: Es sei eine Schande, dass eine Traditionsmetzgerei nun auch auf den Vegan-Trend aufspringe, meinte dieser. Der junge Metzger sieht der Kritik gelassen entgegen. Das meistverkaufte Produkt im Laden seien sowieso seit jeher die Spätzli, sagt er mit einem Augenzwinkern.