



„Wir brauchen kein Fleisch“

INTERVIEW PHILIPP NICOLAY

taz: Herr Sechert, ist Veganismus eine Lebenseinstellung oder nur eine Mode?

Daniel Sechert: Für uns ist es eine Einstellung. Wir hoffen, dass es nicht nur ein Trend ist, sondern sich im Bewusstsein vieler Menschen verankert und dadurch Veränderungen bewirkt werden.

Wie würden Sie Fleischliebhaber mit drei Argumenten überzeugen, vegan zu leben?

Das wichtigste Argument ist die eigene Gesundheit. Mindestens das sollte jeden interessieren. Ich glaube, hiermit bekommen wir die Leute am schnellsten. Viele, die den Einstieg in die pflanzliche Ernährung gefunden haben, werden bestätigen, dass es ihnen tatsächlich besser geht. Weitere wichtige Argumente sind der Umwelt- und Tierschutz. Wenn ich die Produktionsbedingungen sehe, kann ich gar nicht mehr anders, als auf Fleisch zu verzichten.

Warum ist es so gesund, auf tierische Produkte zu verzichten?

Früher habe ich auch Fleisch gegessen. Ich habe festgestellt, dass es mich träge gemacht hat. Es gibt die Diskussion, was passiert, wenn ich kein Fleisch mehr esse. Was fehlt mir dann? Letztlich ist es möglich, nur durch pflanzliche Ernährung alle wichtigen Stoffe und Vitamine aufzunehmen.

Ist eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung auch mit Fleisch möglich?

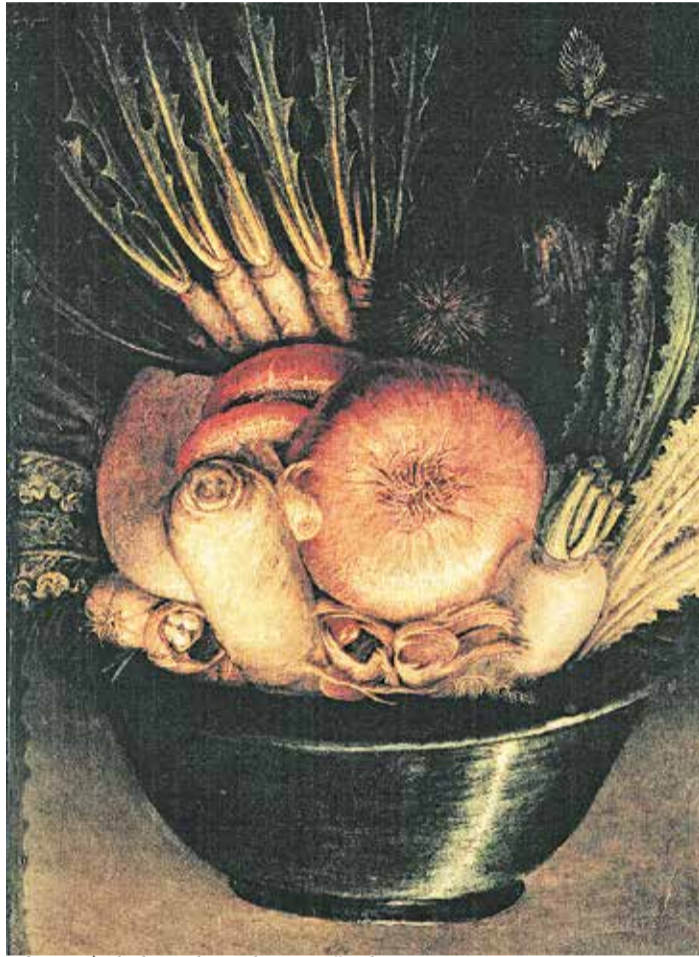
Ich vertrete die Position, dass aufgeklärte Menschen auf Fleisch verzichten sollten. In unserer Wohlstandsgesellschaft brauchen wir kein Fleisch. Wenn in Entwicklungsländern eine Kuh eine ganze Familie ernährt, ist dies noch ein anderes Argument. Uns in Deutschland aber geht es so gut, dass wir uns komplett vom Fleischkonsum verabschieden könnten.

Was geht bei Ihnen vor, Genuss oder Gesundheit?

Für mich passt das beides gut zusammen. Beim Kochen entdecke ich häufig neue pflanzliche Produkte, die gesund sind und die ich genießen kann. Es ist eine große Kunst, sich dafür Zeit nehmen zu wollen.

Wie wollen Sie bei möglichst vielen Menschen ein Bewusstsein dafür wecken?

Indem wir aufklären und informieren. Wir machen dies nicht mit einer dogmatischen Art und Weise. Wir wollen zeigen, dass pflanzliche Ernährung Spaß macht. Mit den beiden Messen Veggie-nale und Fair-Goods wol-



Wie man's dreht und wendet, Gemüse ist gut Foto: Arcimboldo/Museo Civico

VEGANISMUS Auf den Messen Veggie-nale und Fair-Goods zeigt sich der pflanzliche Lebensstil. Daniel Sechert, Geschäftsführer einer Agentur für ökologische Veranstaltungen, spricht im Interview über seinen Weg ins fleischlose Leben

len wir Interesse für das Thema wecken.

Wieso haben Sie sich persönlich entschieden, auf Fleisch zu verzichten?

Bei mir waren es die beiden Argumente Umwelt- und Tierschutz. Ich bin auch als Fleischesser aufgewachsen, bin also im Prinzip darauf konditioniert. Daher funktionieren bei mir auch noch die Gerüche. Ich habe mich gegen Fleischkonsum entschieden, als ich mich näher damit beschäftigt habe, wie es produziert wird.

Halten Sie es für realistisch, dass in naher Zukunft ein „Veggie-Day“ eingeführt wird?

Ich glaube es sollte jeden Tag eine Alternative geben, die rein pflanzlich ist. Letztlich soll der Mensch aber selber entscheiden. Mit strengen Vorgaben wie einem „Veggie-Day“ kommen wir nicht weit. Im Umkehrschluss würde dies ja bedeuten, dass sechs Tage die Woche Fleisch konsumiert wird. Ich bin gegen Verbote und strenge Vorgaben.

Was präsentieren Sie auf der Messe Veggie-nale? Gemüse ist ja von der Natur gemacht. Was gibt es da noch zu verbessern?

Genau, eigentlich ist vegan gar nicht so schwierig. Ich habe viele Leute im Bekanntenkreis, die sich automatisch vegan oder vegetarisch ernähren. Wir wollen Alternativen präsentieren.

Gibt es besondere Trends oder eine bestimmte Gemüseart, wie die perfekte Karotte, die Sie auf der Messe vorstellen?

Ein großes Thema sind für unsere Generation, die mit Fleischersatzprodukten. Wir sind noch auf den Fleischgeschmack konditioniert. Ich denke aber, dass gerade junge Leute, die von Beginn an auf Fleisch verzichten, kein Bedürfnis mehr danach haben werden. Ich glaube, dass dieser Markt in Zukunft verschwinden wird.

Warum wäre Ihre „Fressmesse“ auch etwas für Menschen, die gerne Fleisch essen?

Die Messe ist gerade für Leute, die sich noch nicht mit pflanzlicher Ernährung auseinandergesetzt haben. Wir wollen noch mehr Menschen mit ins Boot holen. Die Fleischesser sind auch für unsere Aussteller die interessanteste Zielgruppe. Sie können sich inspirieren lassen und eine neue Entscheidung treffen.

Sind Ihre Zielgruppe in erster Linie jüngere Leute?

Es betrifft alle Altersgruppen. Die Jüngeren verfolgen den revolutionären Gedanken. Wir wollen aber auch ältere Menschen überzeugen. Die interessanteste Zielgruppe sind die Leute, für die es noch neu ist und die auf der Schwelle stehen, sich zu entscheiden.

Wie sehen Sie Deutschland im Vergleich zu anderen Industriestaaten im Hinblick auf die vegane und vegetarische Ernährung?

Berlin ist auf jeden Fall Europas vegane Hauptstadt und Deutschland ist auf keinem schlechten Weg. Durch Anfragen aus dem Ausland bemerken wir, dass hier ein interessanter Markt ist.

Falls sich an den Produktionsbedingungen grundsätzlich etwas ändert, können Sie sich vorstellen, wieder zum Fleischfresser zu werden?

Nein, das kann ich mir nicht vorstellen.

■ Veggie-nale und Fair-Goods: Sporthalle, Krochmannstraße 55, Hamburg, 21. und 22. Oktober. Infos unter www.veggienale.de

Daniel Sechert

■ 42, ist Geschäftsführer der Ecoventa-Agentur für ökologische Veranstaltungen, die seit 2010 Messen zu nachhaltigem Konsum organisiert.



Foto: Domma/Berliner Photoart

DAS GETRÄNK FÜR BITTERE ZEITEN

Coolness des Kräuterbitters

MUNDWERK

VON CHRISTOPH RAFFELT



Eigentlich beginnt die Geschichte des Kräuterlikörs in Montpellier. Dort war der Gelehrte Arnaldo de Villanova Ende des 13. Jahrhunderts Leiter der medizinischen Fakultät. Auf einem Kreuzzug hatte er im Nahen Osten die Kunst der Destillation kennengelernt. Im Süden Frankreichs wandte er sie nun an, indem er Heilkräuter mazerierte und so die Wirkstoffe aus den Pflanzen herauslöste.

Da ein reines Kräuterdestillat bitter ist, wurde es von Beginn an mit Honig versetzt. Wie beim Bier waren es die Klostermönche, die sich um die Herstellung auch dieses alkoholischen Produkts besonders kümmerten und die die Herstellungsweise des Kräuterlikörs verbesserten. Der französische Chartreuse ist wohl das bekannteste Beispiel eines Likörs nach Klosterrezeptur.

Heute stellen nur noch wenige Klöster ihre Liköre selbst her. Den Markt haben mittelständische Unternehmer übernommen. Die Familie Mast ist hierzulande der bekannteste. Mast stellt seit 1934 im niedersächsischen Wolfenbüttel den Jägermeister her. Das Gemisch aus Kräutern, Alkohol, Zucker und Wasser war lange der typische Magenbitter. Ein zeitlos wirkendes Getränk deutscher Kneipen, wo es wie Killepitsch oder Stonsdorfer parallel zum Bier oder nach dem Schnitzelteller konsumiert wurde.

Aus dieser Ecke hat sich der Jägermeister mit klugem Marketing ab den 1990ern herausge-

hievt. Die Marke wurde verjüngt. Szenekneipen wurden von „Jägerrettes“ okkupiert – jungen, leicht in Orange bekleideten Frauen, die nicht mehr einfach Jägermeister ausschenken, sondern „eiskalte Shots“. Die haben nachhaltig Wirkung gezeigt: Mast hat seinen Umsatz vervierfacht, und mit Jägermeister kamen auch andere Kräuterliköre aus der Herrngedeck-Ecke. Dazu gehören norddeutsche Bitter wie „Jaster's Original Gronauer Lockstedter“ oder der „Alte Berge-dorfer Heinrich von Have“.

Dass der Bitter mittlerweile ziemlich cool geworden ist, zeigt die Clockers Bar auf St. Pauli in Hamburg. Die hat kurzerhand ihren eigenen Kräuterlikör abgefüllt. Er heißt Clockers Herb, ist nicht zu süß und zeigt viel Frucht von herber Orange und Aprikose. Dazu kommen natürlich Kräuter und Gewürze, unter denen vor allem eine leichte Zimt- und Kardamomnote auffällt. Ein Kräuterlikör nach dem Essen sollte dem Wohlbefinden keinen Abbruch tun.

Christoph Raffelt schreibt seit 2007 über Wein, Bier und handwerklich gemachte Produkte – vor allem in seinem Magazin originalverkorkt.de.



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de

Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

getreidemuehlen.de

gute Getreidemühlen günstig!



Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988

Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de

Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnberg

KURZ UND KNACKIG

Nur Hopfen, Wasser, Glyphosat und Malz

Bei Tests sind in Bier Rückstände des umstrittenen Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat nachgewiesen worden. In 7 von 22 untersuchten deutschen und belgischen Biersorten fanden Forscher des niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit min-

destens fünf Mikrogramm des Pflanzenschutzmittels pro Kilogramm. Einen Grenzwert für Glyphosat im Bier gibt es nicht. Wie viel Glyphosat im Einzelfall gemessen wurde, war zunächst nicht zu erfahren. Das Landesamt für Verbraucherschutz wollte sich auch nicht dazu äußern, ob die gemessenen Konzentrationen bedenklich seien. Bei ähnlichen Un-

tersuchungen im vergangenen Jahr waren Werte zwischen 0,46 und 29,74 Mikrogramm Glyphosat pro Liter gemessen worden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hatte damals keine Gefahr für Verbraucher gesehen. (dpa)

Käser schließt den Laden

Aus Protest gegen drohende Werkschließungen haben 250

Molkereibesetzte im niedersächsischen Zeven demonstriert. Dort war der Aufsichtsrat der größten deutschen Molkerei Deutsches Milchkontor (DMK) zusammengetreten, um über eine neue Struktur des Konzerns zu beraten. Angekündigt ist unter anderem die Schließung der Burgenlandkäserei in Bad Bibra mit 110 Mitarbeitern. (dpa)