



Ganz ohne Tier

Für die einen ist es eine Lebensphilosophie, für die anderen spaßbefreit: vegan. So oder so – Berlin ist ein Hotspot für rein Pflanzliches, vom Gourmet-Dessert bis zum Kondom

VON *Almut Kaspar*

Eine der feinsten Adressen im veganen Berlin ist die Linienstraße 94 am Koppenplatz in Mitte. Hier eröffnete der Gastronom und frühere Theaterschauspieler und Techno-Veranstalter Ilhami Terzi 2011 mit einem Partner, dem Vegan-Koch Björn Moschinski, das Restaurant Kopps. Allerdings hatten die beiden Gründer unterschiedliche Auffassungen: „Björn steht vor allem für die vegane Fleischersatzküche, Seitan-Gulasch oder Soja-Rouladen zum Beispiel“, sagt Terzi. „Ich dagegen bevorzuge eine gehobene Gemüseküche, die Fleisch nicht imitiert.“

Er wolle seinen Gästen völlige neue Geschmackserlebnisse verschaffen, ihnen den Gaumen kitzeln – „zum Beispiel mit einer deftigen Jus, bei der eingemachte Tannenzapfen einen baumigen, harzigen Geschmack erzeugen“. Die Menüs, die seine beiden Küchenchefs aus über 50 verschiedenen regionalen Gemüsesorten kreieren, kämen nicht nur bei Veganern bestens an, sondern auch bei Fleischessern. „Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Produkten, und 90 Prozent unserer Bio- und biodynamischen Weine kommen aus Deutschland.“

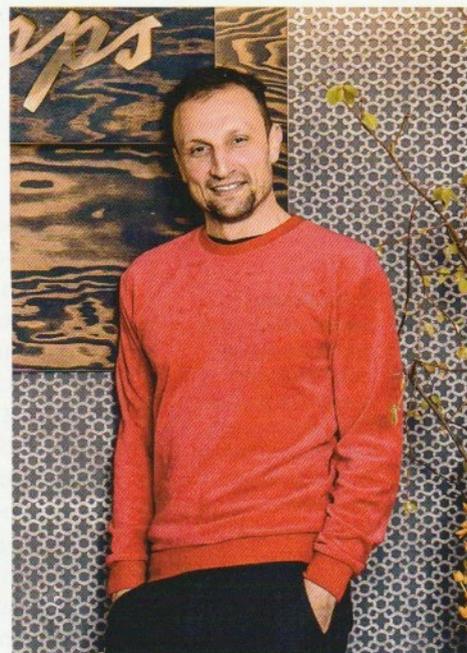
Terzi, der auch gern mal Fleisch isst, „allerdings sehr wenig“, wünscht sich, dass der Besuch eines veganen Restaurants genauso selbstverständlich wird wie die Mahlzeit beim Vietnamesen oder Inder. Aber natürlich freut es ihn, dass der Veganismus immer mehr Zulauf bekommt und Berlin als Europas vegane Hauptstadt gilt.

Hier ist auch der Sitz des Vereins ProVeg (früher: Vegetarierbund Deutschland), der Berlin die

höchste Veganer-Dichte und die höchste Zahl von veganen Restaurants in Europa bescheinigt. In Deutschland ernähren sich schätzungsweise über eine Million Menschen rein pflanzlich, sie essen also kein Fleisch, keine Eier, keine Milch, keine Butter, keinen Käse, keinen Honig, keine Gelatine. Veganer, die sich einem tierleidfreien Leben verschrieben haben, verzichten nicht nur in ihrer Ernährung auf tierische Produkte – sie verschmähen auch Leder, Daunen, Pelze oder Wolle und meiden Kosmetika, die tierische Bestandteile enthalten.

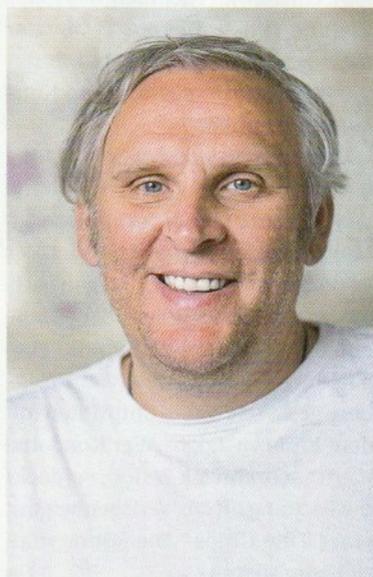
Weit über 100 vegane gastronomische Betriebe listet das Internetportal berlin-vegan.de auf – Restaurants wie das Li.ke Thai Vegan, Imbisse wie Lia's Kitchen, Cafés wie das Geh Veg oder Eisläden wie das Tribeca Ice Cream, wo alle Eissorten auf Reismilch, Kokosöl und Kakaobutter basieren. Im vergangenen Jahr ist an der Technischen Universität sogar die rein vegane Mensa Veggie 2.0 eröffnet worden. Vegane Lebensmittel wie Fleisch-, Milch- oder Käse-Alternativen bekommt man in Berlin nicht nur in spezialisierten Läden wie Veganz oder Dr. Pogo, sondern längst auch in Supermärkten wie Edeka oder Rewe. Der Lebensmitteleinzelhandel – inklusive Drogeriemärkte – macht mit Veggie-Produkten inzwischen deutschlandweit einen Jahresumsatz von über einer Milliarde Euro.

Dafür bedanken kann er sich auch beim Berliner Vegan-Pionier Jan Bredack. Der ehema- »



Ilhami Terzi, Gastronom und früherer Theaterschauspieler, eröffnete in Mitte 2011 das vegane Restaurant Kopps

Pionier in Sachen pflanzenbasiert: Jan Bredack gründete Veganz, die erste vegane Supermarktkette Europas



**ProVeg Incubator**

Das 2018 in Berlin gegründete Start-up ProVeg Incubator verbindet Lebensmittel-Start-ups mit Branchenexperten, Investoren und anderen Partnern aus dem internationalen Netzwerk. provegincubator.com

**Tobias Rühmann, Branchenmanager Industrie**

Tel.: 030 / 315 10-621
tobias.ruehmann@berlin.ihk.de

Simone Blömer, Key Account Managerin Handel, Tourismus und Gastgewerbe

Tel.: 030 / 315 10-432
simone.bloemer@berlin.ihk.de

Christina Wille verkauft in ihren Loveco-Stores vegane Kleidung und Schuhe

lige Daimler-Manager gründete 2011 mit Veganz die erste vegane Supermarktkette Europas mit elf Filialen. „Der Hype darum war damals riesig“, erinnert sich Bredack. „Wir haben für viele vegane Marken in der ganzen Welt die goldene Brücke nach Europa gebaut.“ Dann wollten auch Edeka, DM und andere von ihm beliefert werden. Plötzlich war er Großhändler, sein Umsatz vervielfachte sich, zeitweise beschäftigte er über 400 Mitarbeiter.

Damit grub sich Bredack aber selbst das Wasser ab. „Als es die Sojamilch auch bei Edeka um die Ecke gab, sind die Kunden nicht mehr zu uns gekommen.“ Zudem importierten immer mehr Handelspartner ihre vegane Ware selbst. Die Rettung war eine Planinsolvenz in Eigenverwaltung. Bredack musste Personal entlassen, die meisten Veganz-Märkte, bis auf drei Filialen in Berlin, schließen und auf ein neues Geschäftsmodell setzen.

Heute kreierte ein Team um Jan Bredack selbst Lebensmittel: von veganen Snacks über Fleischersatz bis hin zur Pizza. „Wir haben bisher knapp 400 solche Produkte entwickelt und produziert, aktuell haben wir rund 140 aktive Produkte im Sortiment.“ Der weltweit einzige vegane Vollsortimenter beliefert Supermarktketten und Drogerien im In- und Ausland, weshalb Veganz-Kreationen nun in 16.000 stationären Verkaufsstellen in 27 Ländern erhältlich sind. Veganz hat 105 Beschäftigte und macht rund 35 Millionen Euro Umsatz. „Absolute Bestseller sind unsere veganen Nachbauten von Bounty und Prinzenrolle“, so Bredack.

Auch für Friseursalons mit Kunstleder-Stühlen und Kämmen und Bürsten ohne Horn und Schweineborsten gibt es Kundschaft, für Tattoo-Studios, in denen mit Tinten ohne tierische Stoffe gestichelt wird, oder für Klamottenläden, wo man weder Daunenfüllungen noch Perlmutter- oder Hornknöpfe findet. Gleich drei Läden betreibt die Loveco GmbH – zwei Modeboutiquen in Friedrichshain und Schöneberg und ein Schuhgeschäft in Kreuzberg. „Über unsere stationären Loveco-Stores machen wir zwei Drittel unseres Umsatzes“, sagt Gründerin und Geschäftsführerin Christina Wille, „das restliche Drittel über unseren Online-Shop.“ Ihre vegane und fair produzierte und gehandelte Ware bezieht die Unternehmerin von Labels, die allesamt ihren Sitz in Europa haben und mit denen sie persönlichen Kontakt unterhält. „Der vegane Aspekt ist nicht für alle unsere Kunden der wichtigste Faktor“, weiß Loveco-Chefin Wille, „vielen sind Fairness und Ökologie wichtiger.“

Fair und nachhaltig werden auch jene veganen Produkte hergestellt, mit denen das Berliner Start-up Einhorn bekannt geworden ist: Kondome. „Viele andere Hersteller verwenden Casein, um ihre Kondome geschmeidig zu machen“, sagt Einhorn-Geschäftsführer Waldemar Zeiler. „Wir ersetzen Casein – den Proteinanteil von Kuhmilch, der normalerweise zu Käse weiterverarbeitet wird – durch eine vegane Alternative.“ Zudem verwendet Einhorn nur pflanzenbasierte Gleitmittel und kommt natürlich ohne Tierversuche aus. Produziert werden die Latex-Präservative in Malaysia von Richter Rubber Technology, einem Unternehmen, das Klaus Richter führt. Dessen Großvater hatte schon 1928 in Erfurt mit der industriellen Herstellung von Kondomen begonnen.

Im vergangenen Jahr hat Einhorn insgesamt 4,4 Mio. Kondome verkauft und einen Umsatz von 5,8 Mio. Euro erzielt, einschließlich der Periodenprodukte wie Menstruationstassen, Bio-Binden oder -Tamppons. Kult ist inzwischen die Verpackung der Kondome: von Designern gestaltete bunte Chipstüten mit dem Einhorn-Logo. „Wer Kondome kauft“, schmunzelt Zeiler, „verdeckt die Packung oft aus Verlegenheit mit einer Tüte Chips.“ Die könne man sich nun sparen. ■

