

# Inhalt

## Schwerpunkt

*Pflanzlich statt tierisch*

- 6 Die vegane Revolution
- 8 Mehr Innovationen, weniger Imitate
- 10 Es geht auch ohne Nutztiere

## Landwirtschaft

*Tiergesundheit*

- 12 Mit bunten Bändern gegen den Schmerz

*Bildung*

- 14 Neue Ausbildung im Blogemüsebau

- 17 FiBL-Beratung

## Politik

*Ökologischer Leistungsnachweis*

- 18 Biodiversitätsförderflächen auf Ackerland – ab 2024

## Verarbeitung und Handel

*Direktvermarktung*

- 23 Neuer Leitfaden zur regionalen Vertragslandwirtschaft

## Bio Suisse und FiBL

*Bio Suisse*

- 25 Nachrichten

*FiBL*

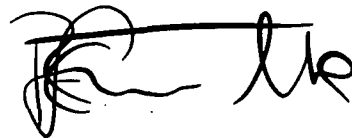
- 26 Nachrichten
- 27 Das FiBL zeigte seinen neuen Campus

## Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 29 Handel und Preise
- 30 Agenda/Marktplatz

# Fleischtomaten

Als ich das erste Mal einen blutigroten Erbsenproteinburger im Laden sah, war ich etwas irritiert. Vor allem aber skeptisch. Da präsentierte sich mir etwas, was aussieht wie Fleisch, laut Werbung schmecken soll wie Fleisch, gleichzeitig aber so weit entfernt vom Original ist, wie man sich das nur vorstellen kann. Meine Reaktion damals: Entweder esse ich richtiges Fleisch oder richtige Erbsen, aber doch nicht so was. Ähnliche Gefühle hegte ich gegenüber Bratwurst und Hack aus Quorn. Rückblickend war das heuchlerisch, denn bei panierten Quornnuggets drücke ich, wie ich etwas beschämt eingestehen muss, bis heute ein Auge zu. Mittlerweile ist der Markt für Fleisch- und auch für Milchersatzprodukte deutlich gewachsen. Sogar ein guter Freund von mir, bekennender Fleischliebhaber, meinte kürzlich, er esse aus Umweltschutzgründen neuerdings ab und an solche Produkte. Bei mir wiederum ist es so ... nun, ich habe es wirklich versucht, aber veganes Trockenfleisch schmeckt mir nun mal nicht. Persönlich kenne ich übrigens auch keine Vegetarierinnen oder Veganer, die darauf erpicht sind, etwas zu essen, was im Grunde Fleisch imitiert. Wenn Fleisch, dann Fleischtomaten. Sie wissen schon, Ochsenherzen. Die gibt es wenigstens in Bioqualität, was man von vielen Ersatzprodukten leider nicht behaupten kann. Oder noch nicht, denn Potenzial wäre vorhanden, wie unser Schwerpunkt ab Seite 6 zeigt. Nicht nur Verarbeitung und Handel, auch der Biolandwirtschaft eröffnen sich diesbezüglich Perspektiven. Letztere könnte die von der Industrie nachgefragten Rohstoffe liefern und diese – ganz dem Zeitgeist entsprechend – sogar noch vegan produzieren (Seite 10). So oder so, der vegane Lebensstil verschafft sich immer mehr Gehör in unserer (westlichen) Gesellschaft. Und wer weiss, vielleicht heisst es in der Werbung dereinst: «Schweizer Gemüse. Alles andere ist Beilage.»



René Schulte, stv. Chefredaktor

