

Für diesen Fleischer geht es um die Wurst

Lars Bode wappnet sich und sein Unternehmen für die Zukunft und setzt dabei verstärkt auf vegane Produkte

Von Jan-Frederik Wendt

Nordharz. Obwohl der Fleischkonsum in Deutschland seit Jahren sinkt, blickt Lars Bode optimistisch in die Zukunft. Der Fleischer aus Bockenem hat sich der Entwicklung angepasst und sein Sortiment um vegane Produkte erweitert: „Ich denke, dass Fleisch besonders in Kantinen und Mensen immer weiter ins Abseits geraten wird. Vegane Produkte sind die Zukunft, weil die jungen Leute ganz andere Essgewohnheiten haben, als ältere Generationen“, sagt der 48-Jährige.

Die Idee dafür entstand 2020 während des ersten Corona-Lockdowns. Damals beschlossen Verantwortliche der Universität Göttingen, die Bode seit 2018 exklusiv beliefert, stärker auf veganes Essen umzustellen. Man fragte den Bockener, ob er eigene Waren für die Hochschule herstellen könne. „Obwohl die Entwicklung Zeit und Investitionen benötigte, haben wir relativ schnell losgelegt“, erklärt er.



Fleischermeister Lars Bode ist stolz auf seine nicht-tierischen Produkte.

Foto: Wendt

VW testet Geschmack

Seit 2020 liefert Bode mit seinem Team zahlreiche nicht-tierische Produkte – wie verschiedene Hackersatzfüllungen und Leberkäse – an die Uni. „Unser absoluter Verkaufsschlager ist das Schnitzel.“ Zu Beginn sei er skeptisch gewesen, ob die Studenten den umgestellten Mensaplan annehmen. „Ich finde es erstaunlich, was für eine große Wende wir allein in den letzten vier Jahren erlebt haben.“ 2018 standen täglich sechs Fleischgerichte auf dem Essensplan der Unimensa. Seit 2022 werde pro Tag nur ein Gericht mit Fleisch angeboten.

Zurzeit verhandelt Bode mit zwei weiteren Studentenwerken. Auch eine Volkswagen-Delegation habe ihn

bereits zweimal besucht, um den Geschmack für die Betriebsrestaurants zu testen. Zudem liegen seine Curry- und Bratwürste in den Verkaufsregalen von 150 niedersächsischen Rewe-Filialen. Circa zehn Prozent der in seinem Unternehmen produzierten Bratwürste bestehen nicht mehr aus Fleisch.

Die Herstellung eines veganen Produkts, das geschmacklich an das fleischige Original herankommt, sei schwierig. Diese müssten viel aufwendiger produziert werden als vegetarische Varianten. Der Unterschied zwischen vegan und vegetarisch liegt darin, dass Veganer auf alle tierischen Lebensmittel verzichten, Vegetarier kein Fleisch essen – aber beispielsweise Milch, Eier oder Käse. Bode ist von seinem

Sortiment überzeugt. Natürlich schmeckten vegane Bratwürste etwas anders. „Aber was ich total irre finde: Wenn man Soße und Pommes auf den Teller tut, schmecken die Würste fast wie das Original.“

Der gute Geschmack habe mittlerweile auch viele Skeptiker überzeugt. „Am Anfang haben mich Bekannte und Landwirte gefragt, was mit mir nicht stimmt.“

Anfängliche Zweifel

Auch er habe kurzzeitig an den Plänen gezweifelt. Seit Kindesbeinen sei er Fleischer. „Und auf einmal stelle ich Ersatzprodukte her.“ Als Basis nutzt sein Team Erbsen aus Deutschland. Bohnen hätten einen bitteren Beigeschmack und Soja

sei bei vielen Kunden unbeliebt. Auf Allergene und Farbstoffe verzichtet Bode, die Rezepte hat er patentiert. Zurzeit entwickle Bode einen neuen Fleischsalat. Auch eine Fleischwurst sei in Planung. „Wir müssen uns auf die Zukunft vorbereiten, weil immer mehr Menschen aus Umweltgründen sagen: So kann es nicht weitergehen.“