

# Kultur & Gesellschaft



**Fotografie** Eine Frau mit vielen Gesichtern: Lee Miller war Model, Modelfotografin, Kriegsreporterin und leidenschaftliche Köchin. 29

## Erst die Moral, dann das Essen

Flexitarier essen bewusst selten Fleisch, und wenn, dann nur qualitativ hochwertiges aus der Region. Die Zahl dieser Teilzeit-Vegetarier nimmt zu. Das spüren nicht zuletzt die Gastronomen.

Von **Gabriela Braun**

Das Menü eins lässt er links liegen. Bratwurst mit Rösti kommt dem modernen Gast kaum mehr auf den Teller. Zu schwer und zu viele ungesunde Fette. Zudem ist ihm die Herkunftsangabe des Fleisches auf der Menükarte zu ungenau. Auch wenn das Restaurant das angebotene Fleisch aus den USA und der Schweiz deklariert: Wie soll der interessierte Konsument denn wissen, ob das Kalb ein artgerechtes Leben führte, keine Kraftnahrung erhielt und vor dem Schlachten nicht stundenlang in einem Transporter eingeschlossen war?

Fleischskandale, Tierschutz und ein wachsendes ökologisches Bewusstsein zeigen Wirkung: Die Einstellung gegenüber dem täglichen Fleisch auf dem Teller hat sich verändert. Ethik und ein wachsendes Gesundheitsbewusstsein haben zahlreichen Menschen den Appe-

Die Debatte zum Thema sowie die Replik von Bettina Weber (ab 11 Uhr): [www.flexitarier.tagesanzeiger.ch](http://www.flexitarier.tagesanzeiger.ch)

tit darauf verdorben. Der Schweizer verzichtet immer häufiger auf sein Schweinskotelett, stattdessen verspeist er über Mittag einen Gemüseteller oder eine Portion Pasta. Am Wochenende gönnt er sich allenfalls ein Stück Fleisch. Dann aber soll es ein richtig gutes sein - und zwar bio, aus der Region. Das reine Gewissen ist beim Fleischverzehr genauso wichtig wie der gute Geschmack. Die Rede ist vom Teilzeit-Vegetarier, auch Flexitarier genannt.

In Zeiten des sich Nicht-Festlegens passt dieser neue Essenstypus hervorragend. Der Flexitarier sieht sich in der Nähe des Vegetariers, allerdings nicht ganz. Strikte Dogmen oder gar Verbote lässt er nicht gelten. Alles Essen ist möglich - solange es der Flexitarier gegenüber sich selbst vertreten kann.

Menschen mit einem solchen Essverhalten gibt es viele - und es werden immer mehr, glaubt man den Ergebnissen des aktuellen European Food Trends Report, den das Gottlieb Duttweiler Institute (GDI) kürzlich publizierte. Die Wissenschaftler kamen darin zu dem Schluss, dass die Schweizer gegenüber den vergangenen fünf Jahren allgemein mehr übers Essen wissen - und grösseren Wert auf gesunde Ernährung legen. Dazu gehört auch, nicht täglich Fleisch zu essen.

### Nur 3 Prozent Vegetarier

Wie viele Menschen sich auf diese Weise ernähren und als Flexitarier gelten, ist allerdings schwer zu beziffern. Dies ist jedoch nicht weiter erstaunlich, fehlt dem Begriff per Definition die Eingrenzung. Die Flexibilität des Flexitariers ist gewollt, die Bandbreite seines Speiseplans auch: Als Flexitarier kann gelten, wer sich einmal monatlich eine Bratwurst gönnt - aber auch, wer bloss alle zwei Tage auf Fleisch verzichtet. Eine Umfrage von Coop im letzten Jahr kam zu dem Schluss, dass sich bereits 40 Prozent der Schweizer im Flexitarier-Stil ernährten. Diese Menschen gaben an, «an gewissen Tagen kein Fleisch zu essen». Konsequenter vegetarisch ernähren sich dagegen lediglich 3 Prozent der Schweizer.

Auffallend ist, dass sich insbesondere Männer vermehrt für gesunde Ernährung zu interessieren beginnen: Gemäss Mirjam Hauser, Senior Researcher am GDI und Mitautorin der Studie, ist das Interesse dafür in den vergangenen fünf Jahren enorm gewachsen. Einen Grund dafür sieht die Wissenschaftlerin im aktuellen Bedeutungswandel des Essens. «Wer viel über Herkunft und Zubereitungsarten seines Essens weiss, gewinnt an gesellschaftlichem Ansehen», sagt Hauser. Das Essen werde häufiger zelebriert und sei immer stärker ein Statussymbol. Je höher der sozioökonomische Status, desto eher sei dies der Fall. Die Rolle der sozialen Netzwerke ist bei die-



ser Entwicklung nicht unwesentlich: Essensbilder gehören zu den häufigsten Fotos, die Menschen auf Facebook oder Pinterest hochladen. Man zeigt, welches spezielle Menü man gekocht hat oder was man sich im Restaurant gönnte.

Ein Mann, der das veränderte Essverhalten direkt zu spüren bekommt, ist der Gastronom Michel Péclard. Auch er stellt seit wenigen Jahren fest, dass insbesondere Männer auf eine gesunde und leicht bekömmliche Kost achten. Péclard betreibt mehrere angesagte Res-

### Ethik und ein stärkeres Gesundheitsbewusstsein haben vielen Menschen den Appetit auf Fleisch verdorben.

taurants in Zürich. Eines davon ist die Pumpstation, eine Sommerbeiz an der Seepromenade, die vorwiegend Grillspezialitäten anbietet. Der Gastronom sagt, die Gäste hätten seit einigen Jahren viel weniger Lust auf Wurst. Verkaufte die Pumpstation noch vor fünf Jahren 1000 Würste täglich, waren es in diesem Sommer bloss halb so viele. Stattdessen bestellten die Gäste häufiger Salat- und Gemüseteller - sowie dreimal mehr Pouletbrüstchen als zuvor.

### Das «frauenfreundliche» Menü

Michel Péclard stellt mit seinen Köchen deshalb seit längerem eine, wie er es nennt, frauenfreundliche Speisekarte zusammen: Viele der Speisen enthalten kein Fleisch - und wenn, dann ist das Fleisch von ausgesuchter Qualität. Das spreche nicht nur Frauen an, sondern auch Männer. Péclard erzählt, wie vor einer Woche eine Gruppe Geschäftsherren ins Restaurant am Paradeplatz

kam und zehn Gemüseteller bestellte. «Das hätte es noch vor ein paar Jahren nicht gegeben.»

Dasselbe beobachtet Reto Frei, Geschäftsführer und einer der vier Mitgründer des Vegi-Restaurants Tibits. Männer scheuten sich heute nicht mehr, vegetarisch essen zu gehen. Die Gesellschaft gehe allgemein offener und weniger ideologisch mit dem Begriff Vegetarier um. Frei erzählt dabei amüsiert, wie ihm ein Gast kürzlich gesagt habe, er sei Vegetarier - doch er liebe rotes Fleisch.

Ein verändertes Essverhalten stellt auch die Migros fest. Die Mediensprecherin gibt auf Anfrage bekannt, Wurstwaren seien bei den Kunden zwar noch immer beliebt. Die Nachfrage bei Gemüse, Geflügel und Fisch sei in den letzten fünf Jahren jedoch stetig gestiegen. In der Jahresstatistik schlägt sich der Trend, weniger Fleisch zu essen, nicht stark nieder. Der Fleischverzehr der Schweizer ist mit 3,4 Prozent zwar leicht rückläufig, aber immer noch hoch: Im vergangenen Jahr ass jede Person im Schnitt 51,7 Kilogramm. Man schlachtete weniger Schweine, aber mehr Geflügel.

### Eine Wurst, gefüllt mit Gemüse

Peter Christen, Geschäftsleitungsmitglied von Pro Viande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, beobachtet insbesondere bei den jungen Erwachsenen den Trend zu mehr Geflügel. Den Grund dafür sieht er darin, dass viele glaubten, Geflügelfleisch sei leichter als Schweinefleisch, weil es weniger Fett enthalte. Das möge bei einem Pouletbrüstchen zutreffen, nicht jedoch bei einem ganzen Poulet. Christen sagt, er könne die Tendenz zu mehr Geflügel nicht recht nachvollziehen, handle es sich doch um das industriellste Fleisch überhaupt. «Nur gerade 52 Prozent des

verkauften Poulet- und Trutenfleisches stammen zudem aus der Schweiz.»

Doch auch wenn die Verkaufszahlen von Fleisch leicht abnehmen; Angst, um die Fleischwirtschaft hat er deswegen nicht: Fleisch bleibe nach wie vor fester Bestandteil auf dem Menüplan, davon ist Christen überzeugt, vor allem in der Gastronomie.

Nichtsdestotrotz scheint auch den Metzgern das veränderte Essverhalten der Bevölkerung bewusst zu sein. Einige reagieren darauf, indem sie die Wurst-

### Eine Umfrage hat ergeben, dass sich bereits 40 Prozent der Schweizer im Flexitarier-Stil ernähren.

häute mit Gemüse und Käse zu füllen beginnen. Eine Wurst, die Fleisch sowie Gemüse enthält, ist die Kartoffelwurst. Das entsprechende Rezept kommt aus dem Bündner Oberland und stammt aus dem Zweiten Weltkrieg. Weil die Metzger damals zu wenig Schweinefleisch hatten, gab man der Wurstmasse 50 Prozent Kartoffeln bei. Heute beträgt dieser Anteil noch 10 Prozent. Dennoch hofft man, den Geschmack des Flexitariers damit zu treffen.

Gemäss den Metzgern sind die Voraussetzungen dafür geradezu ideal: Der Kartoffelanteil in der Wurst sei gut für das Gewissen des Flexitariers, dieser verkleinere den ökologischen Fussabdruck beim Konsum. Dem Geschmack merke man das jedoch nicht an - der sei ganz Wurst. Dem Teilzeitvegetarier kann dies nur recht sein. Als Flexitarier wird er kein Problem damit haben, dass der Fleischanteil den Grossteil der Wurst ausmacht. Er ist durchaus flexibel.

## Heidi Klum hat jetzt auch einen

Amerika hat seine Emmys vergeben. Über den grossen Sieger darf sich auch das Zurich Film Festival freuen.

Von **Simone Meier**

Zahlenmässig sieht es in Amerika mit der Seriensucht so aus: Zuerst thront die Mittelalter-Fantasy-Softporno-Serie «Game of Thrones» mit aktuell 15 Millionen Zuschauern, dann folgt die Briten-Nostalgie-Soap «Downton Abbey» mit 12 Millionen vor «Breaking Bad» mit 7 und «Mad Men» mit 5 Millionen. Trotzdem hat das inhaltlich schwächelnde «Breaking Bad» an den Emmys, den wichtigsten amerikanischen TV-Preisen, die Auszeichnung für die beste Serie gewonnen (zusammen mit dem Preis für Anna Gunn als beste Nebendarstellerin). Und das war überhaupt kein Wunder, denn «Breaking Bad» geht am 29. September zu Ende, und den Sterbenden schmeisst man gerne Preise nach, das ist ein Akt der Gnade.

Der grosse Sieger von Sonntagnacht heisst allerdings «Behind the Candela-bra», bei uns bald besser bekannt als «Liberace», und das wird nun das Zurich Film Festival besonders freuen, denn Steven Soderberghs grandios süffiges und exzellent gespieltes Schwulendrama wird dort dreimal gezeigt (am 1., 3. und 4.10.). Soderbergh gewann den Emmy für die beste Regie eines TV-Films oder einer Miniserie, Michael Douglas als Liberace wurde in der gleichen Kategorie bester Hauptdarsteller und der Film als solcher Kategorien-Erster. So gehört sich das, denn «Liberace» ist richtig gross, das ist einerseits ein schwüler, schwülstiger Musikfilm, andererseits ein minimalistisches Beziehungs-Kammerdrama zwischen Michael Douglas und Matt Damon im Stil von «Who's Afraid of Virginia Woolf». Und so sorgfältig, wie Soderbergh für HBO gearbeitet hat, hat man ihn leider in Hollywood seit Jahren nicht mehr gesehen.

Bilder von der Preisverleihung [www.emmys.tagesanzeiger.ch](http://www.emmys.tagesanzeiger.ch)

Die Terrorbekämpfungsserie «Homeland», der grosse Gewinner von 2012, heimste - wie letztes Jahr - den Preis für die beste Hauptdarstellerin ein: Claire Danes ist derzeit uneinholbar. Bester Hauptdarsteller wurde zur Überraschung aller nicht Bryan Cranston aus «Breaking Bad», sondern Jeff Daniels aus «Newsroom». In der Kategorie Comedy wurde «Modern Family» zur besten Serie gekürt, der dünne Jim Parsons («Big Bang Theory») zum besten Hauptdarsteller und Julia Louis-Dreyfus («Veep») zur besten Hauptdarstellerin. Dass Bobby Canavale aus «Boardwalk Empire» bester Nebendarsteller wurde, war für ihn und alle eine grosse Überraschung, allerdings eine richtige, er spielt da einen schwer perversen Mafia-Killer, der immer wieder für die exaltiertesten Sexszenen und exorbitantesten Blutbäder sorgt. Beste Nebendarstellerin wurde die wunderbare Laura Linney, die in «The Big C» ihren Krebs mit Humor bekämpft.

Und die Entgleisung des Abends? Ach, sie fällt vielleicht nur uns Europäern auf. Die Amerikaner finden Heidi Klum ja gar nicht so blöd wie wir. Heidi Klum hat jetzt auch einen Emmy. Als «Outstanding Host for a Reality or a Reality-Competition Program». Sie hostet ja die Reality-Competition «Project Runway», in der es weniger um Mädchen als um Mode geht. Und sie war mit «Project Runway» schon achtmal für einen Emmy nominiert, jetzt hat sie ihn. Gewiss freut sie sich darüber ganz verbissen.



Schwül, schwülstig, «Liberace»: Michael Douglas mit Emmy. Foto: Keystone