

Tofu-Wiener und grober Senf

Na, was ist denn das schon wieder. Tofu-Wiener. Diese hatte mein Discounter gerade im Angebot. Und ich habe sie versuchsweise gekauft.

Da hat ja die Vegetarier- und Veganer-Mafia mal wieder kräftig zugeschlagen. Ist denn die Bezeichnung „Wiener“ nicht geschützt, wie auch das „Wiener Schnitzel“? Und dürfen die Wiener nicht nur mit ausgewählten Zutaten zubereitet werden? So wie das Wiener Schnitzel? Nun gut, der Hersteller umgeht das Problem einfach, indem er sein Produkt ja „Tofu-Wiener“ nennt und nicht „Wiener“. Okay, eine Hürde umgangen.

Aber was bedeutet diese merkwürdige Machart der Vegetarier und Veganer, immer zwanghaft mit pflanzlichen Zutaten soch wieder ein fleischliches Produkt zuzubereiten. Fleischliebhaber bereiten ja auch kein Rumpsteak zu – Fleischliebhaber sollten das nicht lesen –, pürieren es fein, geben es mit Bindemittel in entsprechende Behälter oder Küchenmaschinen und bereiten damit ein fleischhaltiges Rote-Beete-Produkt zu, bei man versichern kann, auf Fleisch zu verzichten und ja doch nur „Gemüse“ zu essen.

Nein, diese andauernde Zubereitung von pflanzlichen Zutaten zu einem fleischlosen, aber doch wieder Fleisch-Produkt ist unsinnig und völlig hinfällig. Dann eben einfach Tofu-Bratlinge, Tofu-Würfelchen oder Tofu-Scheiben. Aber keine Steaks, Frikadellen oder Würstchen.

Nun, die Tofu-Wiener – nur 10 Minuten im siedenden Wasser erhitzt – schmecken wider Erwarten doch gut. Sie haben einen leicht rauchigen Geschmack. Und sie schmecken ein ganz klein wenig ... nach Wiener Würstchen.

Und der für diese Zubereitung gewählte grobe Senf rundet die Würstchen doch gut ab.

Also, Veganer und Vegetarier, nehmt diese Ratschläge eines bekennenden Fleischliebhabers an und lasst diese Scheinheiligkeit mit „Fleisch-Produkten“, die doch nur aus pflanzlichen Zutaten hergestellt sind. Wem wollt ihr denn beweisen, dass man kein Fleisch und Fisch essen und doch gesund leben kann? Oder gerade deswegen. Stellt leckere Produkte aus Gemüse und Zutaten her, die schmecken und deswegen überzeugen. Und lasst Eurer Kreativität freien Lauf, indem Ihr schöne, fantasievolle Bezeichnungen für die Produkte vergebte, die sich einprägen und sofort assoziieren lassen, „Hmmm, hier esse ich lecker fleisch- und fischlos“.

[amd-zlrecipe-recipe:725]