

Presse-Feature

So gut wie Fleisch

Das Freiburger Start-up Sin Carne Schwarzwald stellt in Handarbeit pflanzliche Alternativen zu Boulette und Filet her – und die Gastronomie-Szene ist begeistert

Die Geschichte beginnt so: Vier junge Leute treffen sich während der Coronazeit ab und zu und kochen gemeinsam – meist vegan, weil das der kleinste gemeinsame Nenner ist. Und weil alle Lust auf Fleischgeschmack haben, kommen auch vegane Burger Patties und andere Fertigprodukte auf den Tisch. Die schmecken gar nicht so übel, aber den vier Freunden ist das entschieden zu viel Verpackungsmüll –, außerdem kommen die Zutaten oft aus dem Chemiebaukasten. Da denkt sich die junge Volkswirtin und Hobbyköchin Bianca Blum: „Was ich im Supermarkt kaufen kann, das kann ich doch bestimmt auch selbst machen.“

Veganes Filet für Gourmets

Die Grundidee von Sin Carne Schwarzwald ist geboren: handwerklich hergestellte pflanzliche Alternativen zu Fleischspezialitäten, die wir alle kennen: Filet, Boulette oder auch Döner. Es geht dem Start-up nicht ums Imitieren, sondern darum, zu den bekannten Fleischprodukten eine gleichwertige Alternative zu schaffen. „Ursprünglich wollten wir eine vegane Metzgerei aufmachen“, meint Bianca lachend. „Aber dann haben wir gemerkt, dass wir uns lieber auf die Herstellung konzentrieren sollten, um es nicht zu kompliziert zu machen.“ Und weil das seit nunmehr anderthalb Jahren gut klappt, servieren jetzt Spitzenrestaurants, urige Gasthäuser und internationale Imbisse in Freiburg die Produkte des Start-ups. Die Liste wächst.

Das Besondere an Sin Carne ist, dass die veganen Produkte ohne Geschmacksverstärker, Stabilisatoren oder Emulgatoren auskommen – stattdessen experimentiert die Manufaktur mit Gewürzen, Weizenprotein und Hülsenfrüchten. Auch in einigen regionalen Supermärkten kann man die Kreationen kaufen, aber vor allem beeichert das kleine Unternehmen seit einem Jahr die Restaurantlandschaft in Freiburg. Und durchaus auch die gutbürgerliche. So gibt es zum Beispiel nun bei „Omas Küche“ hochwertige Bähle-Bouletten ohne Fleisch und in den Restaurants des Traditionshauses Schloss Reinach veganes Schlossberg-Filet. Der dortige Geschäftsführer Johannes Gessler freut sich über die Kooperation: „Sin Carne Schwarzwald machen genau das, was wir immer gesucht haben.“ Er erzählt, dass seine Frau und seine Schwägerin schon lange Vegetarierinnen seien – und dass gute fleischlose Speisen seiner Meinung nach durchaus ihr Geld kosten dürfen.

Lust auf Deftiges

Anbraten und flambieren, Soßen entwickeln und experimentieren – Sous-Chef Oliver Fritsche ist kein Mann großer Worte, aber man merkt ihm an, dass er viel Freude mit den veganen Produkten hat und immer mal wieder was Neues ausprobiert. Seine fleischlosen Speisen schmecken so besonders, dass Gäste, die zum Beispiel die vegane Boulette bestellen, ohne auf den Zusatz „Sin Carne“ zu achten, manchmal erst beim Essen merken, dass irgendwas anders ist. Anders, aber eben nicht schlechter. „Uns geht es darum, Köchinnen wie Konsumenten ein zu Fleisch gleichwertiges Produkt anzubieten“, erzählt Bianca Blum, die Sin Carne Schwarzwald – wie die drei anderen aus dem Gründungsteam – bislang noch nebenberuflich stemmt. Gerne und leidenschaftlich diskutiert sie auch immer wieder mit den Freiburger Gastronomen, mit Köchinnen und im Freundeskreis darüber, ob Veganer überhaupt Speisen brauchen, die an Fleisch erinnern. Nach dem Motto: Wer sich pflanzlich ernährt, soll doch bitte schön mit Gemüse, Obst und Nüssen zufrieden sein. „Ich finde es total übergriffig, wenn Leute Veganern vorschreiben wollen, ob sie Sachen essen möchten, die nach Fleisch schmecken. Wer sich vegan ernährt, der trifft doch meist eine ethische Entscheidung, der darf doch trotzdem Lust auf Deftiges haben.“ Außerdem seien die Adressatinnen ihrer Produkte nicht unbedingt durchweg vegan essende Menschen: „Oft sind das doch einfach Leute, die nur jetzt gerade kein Rind, Schwein oder Fisch bestellen möchten. Aus gesundheitlichen Gründen. Wegen des Tierschutzes. Oder weil es ja zweifellos viel besser fürs Klima ist. Und wir wollen diesen Menschen gerne das Erlebnis schenken, das sie haben möchten.“

Und Mitgründer und Ernährungscoach Matthias Türk ergänzt: „Es geht uns nicht darum, Fleisch nachzumachen. Aber die üblichen Fleischnamen geben wir den Kreationen schon. Die Leute wären irritiert, wenn da statt Boulette ‚rundes, pflanzliches Stück‘ stehen würde. Alle Studien sagen, dass es schwierig ist, veganen Produkten neue Namen zu geben. Und wozu auch?“ Wer meckern will, der findet immer etwas, meint Reinach-Geschäftsführer Johannes Gessler. Für ihn passt alles. Er arbeitet gerne mit der Manufaktur zusammen. Da gibt’s keine Lieferkettenprobleme. Im Gegenteil: „Wenn wir uns mal verplanen, bringen Bianca und Matthias auch sonntags Currywürste vorbei.“

Info-Kasten:

Mehr Informationen gibt es unter [schwarzwald-tourismus.info](https://www.schwarzwald-tourismus.info)

Hinweise an die Redaktionen:

Das Presse-Feature steht – in voller Länge oder in Auszügen – zur freien Verwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über die Zusendung eines Belegs.

Kontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

s.mattes@tourismus-bw.de