



SCHLUSSPUNKT

Veganer Vahnsinn

Voher kommt die vurchtbare Kreativität vür V-Vortspiele?

Da blinzeln wir nun ins neue Jahr, noch etwas verkatert und gebläht von Schlemmereien, aber voller guter Vorsätze. Etwa dem, öfter vegan zu essen. Da kommt uns der Veganuary, wie findige Köpfe den Januar der veganen Ernährung getauft haben, doch gelegen.

Ebenso findig waren die Köpfe, die für die gänzlich untierischen Produkte echt kreative Wortspiele erfunden haben. So starten wir den Tag mit Veghurt aus Soja und «Wow no cow»-Hafermilch zum Zmorge, essen zum Zmittag Spaghetti Volognese und streuen Nutmesan drüber, und zum Znacht gönnen wir uns ein winterliches Veglette aus Lupinen. Oder vielleicht doch lieber, als Erinnerung an den Sommer, ein Meeresfrüchte-Feeling zaubern mit Vuna und Vrimps, Vish 'n' Chips (inklusive Veganaise), dazu Salat aus Tomaten und MozzaVella? Das wäre vantastisch!

Nun, voher kommt eigentlich diese vurchtbare Kreativität vür diese V-Vortspiele? Steckst in veganer Nahrung ein Vundermittel? Also, vas die Verbeuzzis können, kann ich auch. Veils grad so schön ist, machen vir doch gleich das ganze Jahr eins auf vegan: Im Vebruar gibts Vasnachtsküchlein bei Vind und Vetter, im Värz Vrühlingsrollen, im Vapril vegane Vosterhasen, im Vai Varshmallows oder veiss

der Geier vas, im Vuni startet die Grillsaison mit Vurst und Vleisch, im Vuli knuspern vir Nuggets von ... (darum also ersetzen sie das Ch von Chicken nicht), im Vaugust verdrücken vir Vutterbrote und Vienerli beim Vandern und schlürfen in der Bergbeiz einen Vappuccino, im Veptember schlemmen vir saftige Vilets, im Voktober ist Saison vür Vild aus dem lokalen Vald, im Vovember ziehen vir Väden beim Vondueschmaus, und im Vezember gibts als Vestessen zu Veihnachten Vinken im Teig.

Fegan, das neue vegan. Vertig lustig, sagen nun einige nach einem solchen veganen Jahr. Der Fleischentzug plagt sie, aber sie wollen den Braten vom Rind wenigstens mit halbwegs gutem Gewissen essen. Für diese Klientel – und für die, die jemandem ein Filet oder eine Wurst unterjubeln wollen – sind schon wieder findige Köpfe zur Stelle und arbeiten an einer Alternative: als veganes Essen getarntes Fleisch, also «fegane Lebensmittel». Für diesen fleischigen Vegan-Ersatz gibt es ab nächstem Jahr den Feganuary. Und wem das ganze Vleisch- und Fegan-Theater zu blöd ist, der gönnt sich im Monat darauf, im Meatebruary, endlich das langersehnte saftige 250-Gramm-Rindssteak – mit veganer Bratensauce fürs gute Gewissen.

OLIVIA RATHS