

Stopfleber Senat für Gänse-Qual

Berlin – Stopfleber (Foie Gras) – selbst Fleischliebhaber schüttelt's. Zu grau-sam sind die Qualen der mit Futterbrei zwangsgestopften Gänse und daher auch in Deutschland verboten. Den Vorstoß des CDU-Abgeordneten Alexander J. Herrmann, sich auch für ein Verkaufsverbot von Stopfleber in Deutschland stark zu machen, erteilte der Senat jedoch eine Absage. Begründung: Foie Gras werde in Mitgliedsstaaten der EU legal produziert, ein Verbot sei daher mit EU-Recht nicht vereinbar. 121 Tonnen Stopfleber importiert Deutschland jährlich, liegt damit weltweit auf Platz fünf.

Viola und Mario Ziervogel zeigen beide Varianten: links die klassische, rechts die vegetarische.

Von VERONIQUE LEHEIS
Prenzlauer Berg – Es ist eine Revolution in der Konnopke-Wurstdynastie: Mario Ziervogel, Enkelsohn von Max Konnopke, der 1930 mit dem Wurstverkauf begann, hat seit wenigen Tagen eine vegetarische Currywurst im Angebot. Der KURIER hat sie probiert.

Rein äußerlich ist die Veggie-Wurst nicht als solche zu erkennen. Braun gebrannt liegt sie in der Schale, Ketchup und Currypulver oben drauf. „Der Prenzlauer Berg ist ja öko und bio. Wir hatten eine Kundin hier, die nach einer vegetarischen Wurst fragte – das war für uns der

Die Currywurst, für die kein Tier sterben muss

Bei Mario Ziervogel gibt es jetzt Veggie-Wurst

Stein des Anstoßes“, erzählt Mario Ziervogel, Inhaber von „Ziervogel's Kult-Curry“.

Die Vegetarier, die jetzt in den Laden kommen, müssen sich nicht mehr an Pommes und Kartoffelsalat festhalten. Die Wurst aus Weizen, Soja, Erbsen und Gewürzen und der sogar Mario und seiner Frau Viola. „Sie sieht super aus und schmeckt echt lecker“, sagt Viola Ziervogel. „Wir frittieren sie in Pflanzenfett, die Normale in Schmalz.“

Auch der Preis stimmt: 1,90 Euro, genau wie die Würste aus Schwein oder Geflügel. Aber wie genau schmeckt sie denn? Der KURIER hat probiert. Der Geschmack ist mit dem einer normalen Wurst nicht zu vergleichen. Aber trotzdem schmeckt sie sehr gut. Der „Darm“, ein Eiweißsaftling, ist relativ fest, die Füllung dagegen weich. „Ein bisschen, als hätte man Buletten gemacht und zu viel Brot reingetan“, vergleicht Kundin Britta Bonnemeyer (44) aus Pankow.

Wahrscheinlich nichts für Fleischfans, aber doch eine sehr gute Alternative für Vegetarier.



Nico Beyer (32), Unternehmer aus Prenzlauer Berg, bleibt beim Fleisch: „Ich würde immer die Echte nehmen. Die Veggie-Wurst schmeckt zwar, aber eben anders. Als Nicht-Vegetarier würde ich sie nicht bestellen.“



Anna-Laura Seidt (29), Event-Managerin aus Schöneberg, ist seit elf Jahren Vegetarierin. „Mir schmeckt sie gut! Als Currywurst ist sie besser als Bratwurst.“



Fotos: Kai Horstmann