

Fungi Pads am Ende: Vor EU und Leberkäse musste der Pilz aufgeben



Der (sag niemals) Leberkäse (zu mir) aus Ulrichsberg hat obsiegt, der Pilz musste die Küche räumen. Neuburger stellt seine veganen 'Fungi Pads' ein, zum zweiten Mal scheitert eine fleischlose Linie am magernden Marktinteresse. Fleisch bleibt Fleisch, Käse bleibt Käse, und der Leberkäse bleibt, was er immer war: unbestechlich.

Copyright: Hermann.Bio

DER PILZ, DER ZU TEUER WURDE

Die Marke 'Hermann.Bio' wollte mit Kräuterseitlingen zeigen, dass es auch ohne Tier geht. Seit 2023 wurde in Ulrichsberg fleißig gepresst und geformt, was sich am Ende doch nicht wie Leberkäse anfühlte, sondern wie ein Kompromiss. Nun ist Schluss: Ende September wird die Produktion eingestellt. Geschäftsführer Thomas Neuburger begründet das nüchtern: "Stark gestiegene Produktionskosten, Inflation und eine spürbare Kaufzurückhaltung bei höherwertigen Lebensmitteln haben dazu geführt, dass eine wirtschaftlich tragfähige Fortführung nicht möglich ist." Man könnte auch sagen: Die LeserInnen des Kühlregals haben mit den Füßen beziehungsweise mit dem Einkaufswagen abgestimmt, und der Pilz hat verloren.

ZWEITE NIEDERLAGE IN DREI JAHREN

Wer glaubt, das sei ein einmaliger Ausrutscher, irrt gewaltig. Schon 2022 musste Neuburger die Linie 'Hermann fleischlos' beerdigen, ganze 50 Millionen Euro sind insgesamt in den Aufbau der fleischlosen Produktion und der eigenen Pilzzucht geflossen. Das ist nicht wenig Geld für ein Produkt, das offenbar niemand so recht vermisst, sobald es aus dem Regal verschwindet. Vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind nun betroffen, sollen aber laut Unternehmen intern weiterbeschäftigt werden. Der Familienbetrieb, seit 1919 mit Fleischhauerei und Gasthaus im Geschäft, bleibt sich damit treu: Er experimentiert, scheitert, und kehrt am Ende doch wieder zur ehrlichen Wurst zurück.

FERMENTIERTES STATT FUNGI: DIE ZUKUNFT AB 2027

Ganz aufgeben will man in Ulrichsberg die pflanzliche Idee trotzdem nicht. Ab 2027 soll eine neue vegane Produktlinie in der bestehenden Halle entstehen, und auf den ehemaligen Pilzflächen ist ein fermentiertes Lebensmittel für den europäischen Markt geplant. Ob das dann besser ankommt als die 'Fungi Pads', wird sich zeigen, Hoffnung stirbt schließlich zuletzt, genau wie beim Leberkäse die Kuh. Bis dahin gilt in Ulrichsberg wieder die alte Regel, mit der die Marke einst berühmt wurde: "Sagen Sie niemals Leberkäse zu ihm." Zu einem Pilzprodukt hätte man diesen Satz ohnehin nie sagen müssen, denn Leberkäse war es schlicht nie. Und laut EU-Kompromiss darf er es künftig auch offiziell nicht mehr sein: Im Leberkäse muss Fleisch enthalten sein, während viele andere Fleischalternativen ihre Namen behalten dürfen. Zumindest in einem Punkt sind sich Brüssel und der Mühlviertler Familienbetrieb also einig.

(kjz)

Hermann.Bio Homepage {<https://hermann.bio>}

X

HERMANN.BIO

Schweren Herzens stellen wir die Produktion des Fungi Pad mit Ende September ein.

Diese Entscheidung fällt uns alles andere als leicht. Das Fungi Pad war für uns von Anfang an ein Herzensprodukt – entwickelt mit viel Überzeugung, hochwertigen Zutaten und dem Anspruch, vegetarische Ernährung natürlich, innovativ und richtig gut zu machen.

Leider haben sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in den vergangenen Jahren verschärft. Stark gestiegene Produktionskosten, Inflation und die anhaltende Kaufzurückhaltung bei höherwertigen Lebensmitteln machen es uns heute unmöglich, diesen Weg weiterzugehen.

Mit dem Fungi Pad haben wir bis heute kein Geld verdient – im Gegenteil: Wir haben viel investiert, um es am Leben zu erhalten. Das haben wir aus Überzeugung getan, weil wir an das Produkt und seine Qualität glauben. Auf Dauer können wir jedoch kein Produkt weiterführen, dessen Herstellung mehr kostet, als es erwirtschaftet.

Umso mehr bedanken wir uns von Herzen bei allen, die das Fungi Pad gekauft, geschätzt und uns über die Jahre die Treue gehalten haben. Eure Unterstützung und die vielen positiven Rückmeldungen haben uns immer wieder darin bestärkt, weiterzumachen – und bedeuten uns sehr viel.

Wir bleiben unserer Leidenschaft für vegetarische Lebensmittel mit Qualität, Geschmack und ehrlichen Zutaten treu. Und schauen nach vorne: Derzeit arbeiten wir bereits an neuen Produkten, die besser zu den aktuellen Marktbedingungen passen.

Thomas & Hermann Neuburger
im Namen aller Mitarbeiter des Fungi Pad.



Copyright: Hermann.Bio