

Unser Partner in der Region Württemberg

Umschalten in der Nahrungsmittelerzeugung, jetzt!

TOPAS

Firmengründer Klaus Gaiser



„Fleisch ist mein Gemüse“, so heißt der erfolgreiche Roman von Heinz Strunk. „Weizen ist unser Fleisch“ könnte der Leitspruch eines Pioniers der Biobranche heißen – der schwäbischen Traditionsfirma TOPAS mit ihren WHEATY-Fleischalternativen.

Klaus Gaiser hat sein mittelständisches Unternehmen vor nunmehr 25 Jahren in Mössingen am Fuße der schwäbischen Alb gegründet. Ein guter Platz: denn hier liegen seine familiären Wurzeln. Zudem hat die Herstellung von feinen Fleisch- und Wurstwaren, die geschmacklich großen Einfluss auf die rein veganen WHEATY Produkte haben, dort eine lange Tradition.

Am Produktionsstandort in Kernen, tatsächlich eine ehemalige Fleischfabrik, geht es ähnlich zu, wie schon zu den Zeiten, als dort noch Fleisch verarbeitet wurde. Auch die Geräte, die zur Herstellung der veganen Fleischalternativen benötigt werden, wie z.B. Kutter, Fleischwolf und Schälmaschine sowie eine moderne Räucheranlage kennt man aus Metzgereien. Nur mit dem wichtigen Unterschied, dass für die heutigen Endprodukte Bioweizen, der zu Seitan verarbeitet wird, die Basis bildet. Kombiniert wird der Seitan mit weiteren rein natürlichen Zutaten und unterschiedlichsten Gewürzen wie zum Beispiel Kardamom, Majoran, Nelken und Pfeffer. So entstehen über 30 verschiedene vegane Würste, Aufschnitte und Bratstücke, die geschmacklich und von der Konsistenz her ihren „tierischen“ Vorbildern täuschend ähnlich sind.

Der „Bio-Tradition“ fühlt man sich bei Topas seit der Unternehmensgründung verpflichtet. So werden ausschließlich Biozutaten eingesetzt, die soweit möglich, von regionalen, einheimischen und europäischen Produzenten geliefert werden. Das verwendete Steinsalz liefert das südbadische Unternehmen „Mutter Erde“, das Sonnenblumenöl stammt aus Anbaukooperativen in Italien, Rumänien und der Slowakei. Auf den Einsatz von Palmöl wird

übrigens konsequent verzichtet, da die verheerenden Folgen des Ölpalmen-Anbaus nicht mit den ethischen Grundsätzen von Topas vereinbar sind.



Bewusst „wurstig“ sehen die Endprodukte aus, die in die Verpackungen im typischen WHEATY Grün gepackt werden – und sie schmecken und riechen auch so. Warum das so ist, erklärt Klaus Gaiser: „Veganer schätzen unsere Produkte seit jeher. Wir wollen aber auch den und die tierliebenden FleischesserInnen erreichen. Es ist doch inzwischen Konsens, dass die global-ökologischen Fakten uns zum Umschalten in der Nahrungsmittelerzeugung zwingen. Die Produktion von tierischen Erzeugnissen belastet die Umwelt um ein vielfaches stärker, als pflanzliche Lebensmittel.“

Die Reduktion des Fleischkonsums ist ein Teil unserer gesellschaftlichen Verantwortung – aber auf Geschmack muss deswegen niemand verzichten! WHEATY Würstchen, Aufschnitte und Bratstücke sind die Fleischalternativen für den Genuss mit gutem Gewissen.

Kontakt

TOPAS GmbH
Dreifürstensteinstraße 1–3, 72116 Mössingen
Telefon: 07473 94865-0 Fax: 07473 94865-290
info@wheaty.de; www.wheaty.com

