

Bezmasé město

VERONIKA JONÁŠOVÁ

V pondělí bulgur se zeleninou a s cizrnou, v úterý rýžová kaše s rozinkami, hruškami a kokosem, ve středu ratatouille s červenou čočkou a rýží, ve čtvrtek těstoviny se špenátovou omáčkou a parmazánem, v pátek zapečené rybí filé s brambory, paprikovou omáčkou, podávané s grilovanou zeleninou.

Tohle není přepis menu z lepší restaurace, ale z obyčejné berlínské školky, kam chodí má dcera. Všechna jídla mají jedno společné: jsou až na výjimky (ryba v pátek) vegetariánská. Menu plné rostlinných specialit by asi u českých výživových poradců neprošlo. V Berlíně je to ale normální. Desetina německé populace nejí maso, počet vegetariánů a veganů roste rok od roku – a právě Berlín je jejich pověstným centrem. V rámci Evropy jde o město s největší hustotou veganských podniků na počet obyvatel a nejíst maso je běžné i ve školkách. Ty musí každý den dokonce povinně nabízet bezmasé varianty jídel. V multikulturní metropoli je to i praktické: děti z různých kultur nemohou jíst různé druhy masa, zato vegetariánské jídlo je neutrální pro všechny.

Proč jsou Berličané takoví milovníci bezmasých jídel? Z velké části to souvisí s místním důrazem na ekologii a s tím spojeným zájmem o etická témata, jako jsou podmínky v chovech zvířat v živočišné výrobě. Podle průzkumu společnosti TNS z roku 2015 proto víc než polovina Němců (56 procent) vědomě omezuje konzumaci masa, a patří tedy mezi takzvané flexitariány. Takové lidi zajímá, jak se měla zvířata před tím, než se dostala ve formě produktů na pulty obchodů. A též z etických důvodů se čím dál víc Němců stává dokonce vegany, zcela se tedy vzdávají živočišných produktů. V zemi jich žije 1,3 milionu a tempo růstu je rapidní: ještě v roce 2008 bylo veganů v Německu pouze 80 tisíc.

Berlín nabízí služby šité na míru veganům. Populární jsou tady například veganské kosmetické salony pracující výhradně s kosmetikou netestovanou na zvířatech. Samozřejmě jsou i vegetariánské a veganské seznamky. Ty se teď přesunuly do on-line světa, před pandemií však fungovaly i třeba veganské speed dates – rychlá rande ve vybraných restauracích. Nabídka jídel je pak samostatnou kapitolou, seženete tu ve veganské verzi vše: včetně slavného currywurstu, který vám ve veganské verzi nabídnou i v tom nejzapadlejším bistru, stejně jako kávu se sójovým nebo jiným rostlinným mlékem. Poslední dobou je hvězdou berlínské gastroscény taky síť veganských donutů.

„Jediné,
koho tu
popravujeme,
jsou vaše
předsudky.“



FOTO GETTY IMAGES

Je to možná neuvěřitelné, ale k dispozici je dokonce i řeznictví! Podnik jménem Der Vegetarische Metzger (Vegetariánský řezník) tu vyvolal před lety velký zájem médií. Nabízí jídla jako steak, tuňákový salát nebo kuřecí hamburger. Vše tu připravují z náhražek vyrobených z luštěnin a v podniku ladí chuť i vůně tak, aby byly co nejvěrnější originálu. Bizarní úlet? Podnik spojený s prodejnou „bezmasého masa“ patří mezi nejvíce trendy místa v metropoli a jeho majitel, bývalý sedlák Jaap Korteweg pocházející z Holandska, svou řadu produktů exportuje do celé Evropy. Předloni zaznamenal obrovský mnohamilionový úspěch. Velkoobchodní značka Vegetariánský řezník se totiž stala hlavním evropským dodavatelem rostlinného masa do řetězce Burger King, kde se z něj vyrábí veganský burger. A majitel míří ještě dál: jeho misí je udělat z náhražek masa celosvětovou normu.

Možná to teď zní jako sci-fi, ale možná opravdu Berlín se svou „vege“ mánií představuje trend budoucnosti. Minimálně už teď boří staré předsudky o tom, že vegani a vegetariáni jsou jen „hipíci“, kteří nosí batiku a jedí kořínky. Mottem berlínské pobočky Vegetariánského řezníka je ostatně tahle věta: „Jediné, koho tu popravujeme, jsou vaše předsudky.“ A to je myšlenka, která se hodí k filozofii Berlína jako města, kde se předsudky popravují každý den v mnoha ohledech. ●

Autorka je novinářka.