



Tempeh der Firma Soyana aus Lupinen- und Sonnenblumenkernen.

DER VEGAN-PIONIER

Vom Dinkel-Steak über Kichererbsen-Burger bis hin zu fleischlosem Fleischkäse: Walter Dänzer produziert seit bald vierzig Jahren Lebensmittel ohne tierische Produkte. Für ihn mehr als ein lukratives Business oder ein urbaner Food-Trend. Es ist eine Haltung.

— Text **Gabriela Meile** Fotos **Basil Stücheli**

Ein Spinner sei er. Krank würde er werden – und pleitegehen. Solche Aussagen hörte er öfter, als er beschloss, sich ohne tierische Produkte zu ernähren und später eine Firma zu gründen, die vegetarische sowie vegane Lebensmittel herstellt. Diese Vorstellung war in den Siebziger für viele absurd. Doch der damals 24-jährige Walter Dänzer war getrieben vom Idealismus, «die Welt zu verbessern», wie er sagt.

Heute ist Dänzer 73, fit und nicht verarmt. Ein Schweizer Vegi-Pionier, dessen Unternehmen Soyana 1981 das erste hierzulande war, das einen Fleischersatz aus Soja anbot. Und später das erste weltweit, das ein Joghurt aus den Bohnen produzierte. Obwohl längst pensioniert, tüfelt Dänzer noch immer in seiner Fabrik im zürcherischen Schlieren, wo er auch wohnt. Er beschäftigt dreissig Fest- sowie zehn Teilzeitangestellte, die mit ihm stetig Neuheiten entwickeln und herstellen. Kürzlich etwa die vegane Nachahmung von Omeletten und Rührei. Sie wurde diesen Sommer von der Tierschutzorganisation Peta mit dem «Vegan Food Award» ausgezeich-

net. «Der Preis ist eine Anerkennung für die Arbeit, die mich beflügelt. Ich erachte sie als sinnvoll und will der Menschheit dienen», sagt Dänzer. Dienen möchte er mit seinen rund 130 verschiedenen Bio-Produkten aus pflanzlichen Rohstoffen, die eine gesunde, fleischlose Ernährung ermöglichen sollen. Dass er damit sein Geld verdient, sei lediglich ein positiver Nebeneffekt.

«Ich erachte meine Arbeit als sinnvoll und will der Menschheit dienen.»

Walter Dänzer

Nicht ohne Stolz führt Walter Dänzer durch seinen Betrieb und präsentiert die Anlage, die Sojabohnen von Bauern aus Norditalien schält und mahlt. In einem Raum lagern Säcke voll Körner, in einem anderen Gewürze wie Curry, Rosmarin, Kreuzkümmel oder Dill. Ein orientali-

scher Geruch erfüllt die Luft. 300 Zutaten aus biologischem Anbau verwendet Dänzer für seine Produkte. Hinter die Tür, wo Tofu, vegane Würste, Gulasch oder Aufschnitt entstehen, gewährt er bloss einen kurzen Blick. «Ich muss meine Geheimnisse bewahren», sagt er mit einem Augenzwinkern und schreitet in eine grosse Halle, in der sich Getränkepackungen, gefüllt mit Soja-, Reis- oder Hafermilch, stapeln.

Dänzer mag all seine Nahrungsmittel, die ausschliesslich in Bioläden und in der Gastronomie erhältlich sind. «Ich teste jedes selbst, denn ich lege höchsten Wert auf Qualität.» Kein Dinkel-Steak, Kichererbsen-Burger oder Cashew-Mozzarella landet im Handel oder in seinem Zürcher Restaurant Sacred, bevor er nicht ein halbes Kilo davon auf einmal gekostet und gut verdaut hat. Sandro Zincarini, 35, ist für die übliche Qualitätskontrolle zuständig und seit fünf Jahren für Soyana tätig. Über seinen Chef sagt er: «Walter hat eine starke Meinung und keine Angst, seine Ideen umzusetzen.» Manchmal sei er fordernd, aber immer komme etwas Gutes dabei raus.



Walter Dänzer in seiner Firma Soyana in Schlieren. Die Sojabohnen stammen aus Norditalien.

Der junge Dänzer 1974 auf der Alp ob Spruga im Onsernonetal. Hier fand er zu seiner Spiritualität.



«Für mich war das ganze Land eine Kommune, in der man füreinander sorgt.»

Walter Dänzer über seine Hippie-Jahre

müsse der Gesellschaft dienen. Das leuchtete dem Buben ein. Doch wie er das tun sollte, war ihm schleierhaft. Später begab er sich auf die Suche nach seiner Aufgabe, absolvierte das Lehramt, wirkte als Künstler, leistete Militärdienst – nichts erfüllte ihn. Zwei Semester lang büffelte er Jus, wechselte dann zur Betriebsökonomie. «Die Vorlesungen waren zum Einschlafen langweilig. Aber als ein Professor über Landwirtschaftspolitik referierte, war ich hellwach», sagt Dänzer, der sich von da an auf die Agrarpolitik spezialisierte. Sein Interesse war derart gross und seine Leistung gut, dass ihm der Professor nach dem Lizenziat vorschlug, sein Assistent zu werden und eine Dissertation zu schreiben. Dänzer wählte das Thema «Agrarpolitik für eine Lebensgemeinschaft Schweiz».

Bei den Selbstversorgern

«Ich war ein Hippie», sagt er und schmunzelt über seine jugendliche Naivität. «In

Was kurlig aussieht, soll eine feine Speise werden. Wie genau das geht, ist Betriebsgeheimnis.



meiner Vorstellung war das ganze Land eine Kommune, in der man füreinander sorgt.» Voller Elan und Zuversicht ging Dänzer los, besuchte Bauern und beobachtete, wie sie ihre Höfe betrieben. Auf einem seiner Forschungsausflüge hatte er sein Schlüsselerlebnis: «Ich sah, wie einer

Kuh ihr frisch geborenes Kalb weggenommen wurde. Sie schrie danach. Das hat mich zutiefst erschüttert.» Der Bauer habe gesagt, wer Fleisch esse und Milch trinke, habe solche Methoden zu akzeptieren. Von da an verfolgte Dänzer ein Ziel: «Kein Tier sollte leiden, damit ich mich ernähren

kann.» Ersatzprodukte waren noch längst nicht erhältlich. «Darum musste ich alles selbst herstellen und trieb die Entwicklung von vegetarischen sowie veganen Lebensmitteln voran. Mein Vater hat mir mit seinem Ersparten die erste Lieferung Sojafleisch finanziert.» Ebenso wichtig war Dänzer die umweltverträgliche Landwirtschaft. In seiner Doktorarbeit forderte er deshalb die Unterstützung von Bauern, die diese betrieben. Das Bio-Suisse-Label gab es damals noch nicht. «In den Siebzigern war ich der Zeit voraus», sagt er. «Der Professor lehnte meine Dissertation als unwissenschaftlich ab.» Die Enttäuschung war gross, und so zog er sich in die Tessiner Alpen zurück, wo er sich einer Gruppe Selbstversorger anschloss.

In den Bergen fand Dänzer zu seiner Spiritualität. Er hörte vom indischen Guru Sri Chinmoy, der seine Schüler lehrte, dass innerer Frieden zu einem harmonischen Zusammenleben der Menschen →

Sandro Zincarini, Qualitätsmanager bei Soyana, schöpft Paprika.



führe. Dänzer besuchte verschiedene Veranstaltungen und begleitete Sri Chinmoy auf dessen Reisen, «bis mein Freund 2007 den Körper verliess», sagt er und deutet auf die Bilder, die überall in seinem Betrieb hängen. «Sri Chinmoy hat sie gemalt. Die Erinnerung an ihn zu erhalten, ist mir ein Anliegen, denn er hat mich geprägt.» Vor allem habe er ihm erklärt, dass er die Welt nicht verändern könne. An diesem Vorhaben würde er scheitern. «Aber allerdings habe ich die Möglichkeit, ande-

GESUND UND AUSGEWOGEN ESSEN

Walter Dänzer verzichtet seit fast fünfzig Jahren auf tierische Lebensmittel. Damit er gesund bleibt, spritzt er sich jedes Jahr eine Dosis Vitamin B12, das sonst etwa in Fleisch und Eiern vorkommt. Ohne diese kann eine Form von Blutarmut entstehen. Renato Vettiger, 30, Ernährungstherapeut am Universitätsklinikum Zürich, erklärt: «Ein B12-Mangel könnte zu bleibenden Nervenschäden führen, die

zuerst im motorischen Bereich sichtbar werden und später allenfalls sogar Prozesse im Hirn negativ beeinflussen.» Um solche Langzeitschäden zu vermeiden, seien deshalb für Veganer Tröpfchen, Tabletten oder Spritzen mit Vitamin B12 empfehlenswert. «Grundsätzlich ist eine vegane Ernährung möglich. Doch sie sollte gut geplant und begleitet werden», sagt der Experte. Wichtig ist, dass

die Nahrungsmittel wann immer möglich unverarbeitet auf den Teller kommen, zum Beispiel in Form von Vollkornprodukten oder Hülsenfrüchten. Fertigprodukte wie pflanzliche Burger sollten die Ausnahme bleiben. Vettiger sagt: «Der Rat mag langweilig klingen, aber: Am besten hält man sich nach wie vor an die Ernährungspyramide, isst ausgewogen und geniesst alles im Mass.»

«Walter hat eine starke Meinung und keine Angst, seine Ideen umzusetzen.»

Sandro Zincarini über seinen Chef

ren eine Inspiration zu sein.» Das sei die Motivation dafür, pflanzliche Biolebensmittel herzustellen. Eine eigene Familie hat Dänzer nie gegründet. «Zur Familie können alle gehören, die eine Leidenschaft teilen.»

Manchen ist er wegen seiner Einstellung suspekt. Dänzer interessiert das nicht. «Ich zwinge mein Denken und Handeln niemandem auf. Meine Entscheidung habe ich für mich alleine getroffen, weil ich mich damit wohlfühle und die Umwelt, das Klima sowie die Tiere schonen möchte.» Er lächelt und fügt an: «Ob Spinner oder nicht – meine Firma besteht seit bald vierzig Jahren.» ■

SELBER PROBIEREN?

Weitere Infos zu den Soyana-Produkten: www.soyana.ch

Dänzers veganes Restaurant und die vegane Gelateria in Zürich: www.vegelteria.ch

FÜR EINE UMWELT- UND KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG «DEN FLEISCHKONSUM REDUZIEREN»

Priska Baur, der Soyana-Besitzer Walter Dänzer sagt, er treibe die vegane Bewegung voran, um Umwelt und Tiere zu schonen. Wie erstrebenswert ist eine Ernährung ohne tierische Produkte für die Allgemeinheit?

Sie ist erwiesenermassen energieeffizient und eine grosse Entlastung für die Natur. Der Umwelt und den Tieren zuliebe dürfen wir mit unserem Lebensstil nicht weitermachen wie bisher. Darum plädiere ich dafür, vermehrt pflanzliche Nahrungsmittel zu essen. Eine hundertprozentig vegane Lebensweise ist für die Umwelt allerdings nicht nötig. **Warum nicht?** Weil es reichen würde, wenn wir unseren Fleischkonsum massiv reduzierten und we-



Priska Baur, 59, Agronomin am Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen an der ZHAW und Co-Leiterin des Forschungsprojekts Novanimal.ch des Schweizerischen Nationalfonds.

niger Tiere gehalten würden, die hauptsächlich von importierten Futtermitteln leben. Das sind vor allem Geflügel und Schweine, die hierzulande das meiste Fleisch liefern. Hinzu kommt, dass unsere Kultur von Fleisch- und Milchprodukten geprägt ist. Verpflegungsgewohnheiten ändern sich nicht von heute auf morgen. Auch die Ernährungswirtschaft braucht Zeit, um sich

anzupassen. Es wäre für das Grasland Schweiz nicht sinnvoll, völlig auf die Tierproduktion zu verzichten. **Würden Gebiete zuwachsen und Grasland ohne Tiere ungenutzt bleiben?**

Das nicht. Für die Landschaftspflege sind wenige Tiere nötig, und nur ein Bruchteil ist dafür geeignet, Flächen offen zu halten. Lediglich Rindvieh und andere Wiederkäuer können sich von Wiesen und Weiden ernähren und auch da nicht alle Rassen. Vor allem nicht jene, die auf hohe Milch- oder Fleischleistungen gezüchtet wurden.

Soja steht oft in der Kritik, weil für den Anbau der Bohnen Wald- und Savannenflächen umgewandelt werden. Tragen Vegetarier

und Veganerinnen dafür die Verantwortung?

Mit Sicherheit nicht, denn 70 bis 80 Prozent des Sojas werden als Tierfutter verwendet – an erster Stelle für Poulet. Statt Soja oder Weizen mit Nährstoffverlust an Tiere zu verfüttern, können wir sie selbst essen. So würden wir weltweit viel weniger Ackerland brauchen. Soja lässt sich übrigens auch bei uns anpflanzen.

Wie sieht eine mit der Natur verträgliche Ernährung aus?

Vorwiegend pflanzlich, kreativ, vielfältig. Wir müssen Milchprodukte, Fleisch, Eier oder Fisch wie Gewürze betrachten, die man sorgfältig einsetzt. Zudem sollten wir möglichst alle Teile des Tiers konsumieren, nicht bloss das vermeintlich beste Stück.