

WESER REPORT



SONNTAG, 24. JULI 2011

www.weserreport.de

NR. 2457/41. JAHRGANG



VEGESACK

Woolworth statt Multistore: Kaufhaus bezieht Standort an der Gerhard-Rohlf's-Straße



SCHWANEWEDA

Während der Ferien wird in der Gemeinde im Akkord saniert und renoviert



VEGESACK

Mit Plan durch den Stadtteil: Tafeln zeigen Sehenswürdigkeiten und Einkaufsstraßen

Döner mal „ungewöhnlich“

Tierrechtsorganisation Peta zeichnet Nordbremer Imbissverkäufer mit dem Progress Award aus

VON
SONJA NIEMANN

Die Tierrechtsorganisation Peta hat die Bremer Veganbar als tierfreundlichsten Imbiss Deutschlands mit dem „Progress Award“ ausgezeichnet. Hinterm Tresen steht der Nordbremer Marc Moog. Er verkauft ausschließlich pflanzliche Imbiss-Speisen.

NORD Der Renner in der mobilen Veganbar ist der Whöner. Der eigenwillige Name erinnert nicht nur an einen beliebten türkischen Imbissklassiker, sondern huldigt auch gleichzeitig einer seiner Hauptzutaten: Weizen (engl. wheat). Statt Fleisch kommt in den Whöner Seitan, das aus Weizenmehl und Wasser hergestellt wird. Marinade sorgt für einen pikanten Geschmack. In der Veganbar hängt der Seitankegel an einem ganz normalen Dönerspieß.

Seit Ende 2009 ist Marc Moog mit seiner Veganbar unterwegs. Der Renner ist der Whöner – ein Döner mit Seitan, das sich auf einem ganz normalen Dönerspieß dreht (rechts).

„Ich will Tiere nicht ausbeuten“, sagt der 38-Jährige, der seit 2007 in Bremen, genauer in Burglesum, lebt. Seit 15 Jahren ist er Veganer. „Ich habe selbst gemerkt, dass es schwierig ist, essen zu gehen“, sagt Moog. Immer müsse man nachfragen, ob sich im Essen nicht vielleicht doch Milchprodukte verstecken, die aus der Speisekarte nicht ersichtlich sind. Selbst bei Pommes könne man sich nicht sicher sein. Die könnten



Seit Ende 2009 ist Marc Moog mit seiner Veganbar in Bremen unterwegs. Der Renner ist der Whöner – ein Döner mit Seitan, das sich auf einem ganz normalen Dönerspieß dreht (rechts). Fotos: Niemann

schließlich in tierischem Fett frittiert worden sein.

Aus diesen Erfahrungen heraus kam dem ehemaligen Mathematikstudenten die Idee, vegane Speisen anzubieten. Im gebrauchten Imbisswagen brutzelten früher noch ganz normale Bratwürste. Seit Marc Moog ihn betreibt, ist auch der Wagen Veganer.

Statt regulärer Majonäse gibt es bei Marc Moog zu den Bio-Pommes vegane Majo aus Rapskernöl, Sojadrink, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Senf und Johanesbrotkernmehl. Optisch erinnert der Dip eher an Remoulade, geschmacklich kommt er aber

auch ganz ohne Eier nah an konventionelle Majonäse heran.

Etwas anders sieht es beim Whöner aus. Das Seitan schmeckt nicht wie Döner-Fleisch. „Soll es auch nicht“, sagt Moog. Seitan ist in seinen Augen ein eigenes Produkt, kein Fleischimitat. In der Veganbar kommt das Seitan gemeinsam mit frischem Salat, Gemüse, selbstgemachtem Soja-Joghurt-Tsatsiki und Tomaten-Tahin-Soße ins Brot. Fladenbrot in Öko-Qualität zu bekommen, war anfangs gar nicht so leicht. Inzwischen produziert es sein Stand-Nachbar vom Ökomarkt für ihn.

Seine Produkte auch in Bremen-

Nord zu verkaufen, plant der 38-Jährige zur Zeit allerdings nicht. Er will sich erst einmal auf seine aktuellen Standorte konzentrieren. Sein Angebot baut er aber gerade aus. Neben Whöner, Bio-Pommes, Milchreis, Nussecken und veganer Torte bietet er inzwischen auch wechselnde Tagesgerichte an.

Für seine Geschäftsidee hat Marc Moog jetzt neben anderen von Peta den Progress Award erhalten. Mit dem Preis zeichnet die Tierrechtsorganisation seit 2007 „tierischen“ Fortschritt in Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur aus.