



Biobauer glaubt, dass Tofu Zukunft hat

Soja wird grösstenteils Tieren verfüttert. Der Biobauer Laurent Godel aus Domdidier will der **Sojabohne** auch auf dem Menüplan der Konsumenten mehr Gewicht verschaffen: Aus seinen Bohnen entstehen verschiedene Tofu-Produkte.



«Tofu wird auch bei den Fleischessern immer beliebter», sagt der Freiburger Biobauer Laurent Godel.

HELENE SOLTERMANN

Tofu – für viele Fleischliebhaber ist dies ein weisses, geschmackloses Stück Fleischersatz, das bei Vegetariern als Pseudo-Wurst auf dem Teller landet. Nicht für Laurent Godel aus Domdidier: Für ihn ist Tofu eine hochwertige, gesunde Hülsenfrucht, die ihren Platz auf dem Teller sehr wohl verdient. Der Biobauer gehört zu den wenigen Sojaproduzenten in der Schweiz. Godel hat sich mit anderen Bio-

bauern zur Produzentenorganisation «Prokana» zusammengeschlossen. Auf fünf Hektaren produziert er die Sojabohnen, die zu verschiedenen Sojaprodukten wie etwa Tofu-Bällchen oder Satay-Schnitzel verarbeitet werden.

Möglichst hell soll er sein

Tofu wird aus der Sojabohne gewonnen, die wie die Erbsen in Hülsen an einer etwa kniehohen Pflanze mit grünen Blättern wächst und mit dem Mähdrescher geerntet wird.

Schweizweit wächst auf rund 100 Hektaren Bio-Soja, der für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Das ist zwar noch wenig, aber das Nischenprodukt hat Potenzial, ist Godel überzeugt. «Ursprünglich war Tofu ein Produkt für Vegetarier, nun wird es auch bei den Fleischessern immer beliebter.» Die Nachfrage steigt, und die Produktionszahlen zeigen nach oben: 2008 produzierten die Schweizer Biobauern auf 20 Hektaren Bio-Soja, 2012 waren es 50 Hektaren und im

Freiburger Nachrichten AG
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
www.freiburger-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 16'471
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 54'332 mm²

letzten Jahr bereits das Doppelte. Dass Tofu nicht länger nur bei Vegetariern beliebt ist, zeigt sich auch daran, dass der Agrarkonzern Fenaco in die Bio-Soja-Produktion einsteigen will und darum in der ganzen Schweiz neue Produzenten sucht.

Zurzeit führt Progana ein Forschungsprojekt durch, um zu testen, welche hochstehenden Sojasorten sich für die Produktion in der Schweiz eignen. Die ursprünglichen Tofu-Esser, die Chinesen und die Asiaten, mögen am liebsten hellen Tofu, weiss Godel. «Heller Tofu ist im Geschmack zwar nicht anders als dunkler. Aber die Chinesen wollen das einfach so.» Der Schweizer Boden eignet sich besser für die Produktion von dunkleren Sojasorten, sagt der Biobauer. «Hellere Sorten werden später reif und wachsen nur bis auf eine Höhe von 550 Metern über Meer.»

Zufrieden mit dem Erlös

Godel liefert sein Soja an die Mühle Rytz im bernischen Biberen – der derzeit noch einzigen Bio-Soja-Verarbeitungsmühle. Pro Kilogramm Soja erhalten die Produzenten derzeit 2.25 Franken. «Der Erlös ist interessant. Er ist vergleichbar mit dem von Bioweizen.»

In der Mühle Rytz werden Godels Sojabohnen gereinigt, im Verarbeitungsbetrieb Noppa AG im zürcherischen Rüti werden sie schliesslich zu verschiedenen Fertigprodukten verarbeitet. Auch Noppa-Chef Jörg Helbling spricht von einer steigenden Nachfrage. Er führt dies auf das wachsende ökologische Bewusstsein der Konsumenten zurück. «Soja ist vom Proteingehalt her gleich gut

wie Fleisch», sagt er. Weil Tofu ein rein pflanzliches Produkt ist, sei es zukunftssträftig.

Tofu wird ähnlich hergestellt wie Käse: Die Sojabohnen werden maschinell zermahlt, der Brei wird erhitzt, und daraus wird die Sojamilch und der Tofu gewonnen. Neben Tofu à la nature produziert die Firma Noppa etwa auch Vegi-Bratwürste, Tofulinos an Sweet-Chili-Sauce oder Gemüsemedallions mit Tofu.

Regelmässiger Tofu-Esser

Auch auf Godels Menüplan steht Tofu weit oben. «Einmal pro Woche esse ich mindestens Tofu», sagt er. Sojamilch hat er nicht sehr gerne, dafür mag er Tofu-Fertigprodukte. Seine Kinder hingegen sind eher noch etwas skeptisch, wenn Tofu auf den Tisch kommt. Dafür konnte Godel bereits einige seiner Berufskollegen für den Anbau der Pflanze begeistern.

Zahlen und Fakten

Das meiste Soja landet im Futtertrog

Jährlich werden weltweit rund 200 Millionen Tonnen Soja produziert. Dank des hohen Proteingehalts werden 80 Prozent der weltweiten Sojaproduktion den Tieren verfüttert. In der Schweiz werden auf rund 1100 Hektaren 3000 Tonnen Soja produziert, davon ist nur ein kleiner Teil für den Menschen bestimmt (100 Hektaren). Weil nur wenig Soja in der Schweiz wächst, verfüttern die Schweizer Bauern ihren Tieren vor allem ausländisches Soja. *hs*