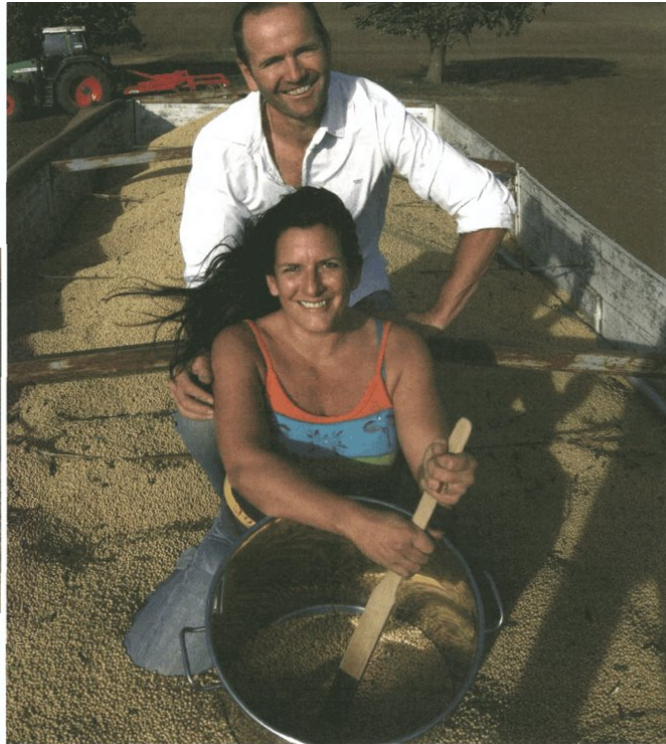


GENUSS.Reise

Ulla Wittmann und Ludwig Birschtzky inmitten ihrer Frauenkirchner Sojabohnen, aus denen sie ihre Manufaba Tofu-Köstlichkeiten erzeugen.



MANUFABA – DIE HANDGEMACHTE BOHNE

Ich reise weiter nach Frauenkirchen und treffe dort Ulla Wittmann. Seit Herbst 2015 produziert sie gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Ludwig Birschtzky unter dem Namen Manufaba Bio-Tofu. Die Sojabohnen dazu stammen vom Biobauern Ludwig – direkt aus Frauenkirchen. Als professionelle Umweltberaterin und Klimaschutzexpertin sind für Ulla ganzheitliche Kreisläufe und die Verwendung von regionalen Naturprodukten Grundvoraussetzungen. Die Idee, die Sojabohnen zu Tofu zu verarbeiten, entstand aus einem Ferngespräch mit Ludwig, während sich Ulla eine Auszeit genommen hatte. Sie fing sofort Feuer und begann mit der

Recherche. Die Begeisterung blieb, sie war mit dem Produkt mehr als zufrieden und die positive Resonanz ließ auch nicht lange auf sich warten. Im Herbst 2015 stand sie dann zum ersten Mal auf Märkten, seither ist die leidenschaftliche Köchin ständig dabei, ihre Produktpalette zu erweitern. So gibt es aktuell Tofu in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen und eine kleine Auswahl an fertig zubereiteten Speisen wie etwa eine Tofunese als vegane Alternative zur Bolognese oder das Chili con Tofu. Selbstverständlich kommen auch hierfür alle Zutaten aus Bio-Landwirtschaft, der Großteil aus dem Seewinkel. Mittlerweile beliefert Ulla auch einige Gastronomiebetriebe der Region. Der Name Manufaba setzt sich aus den lateinischen Worten manus und faba zusammen, was übersetzt so viel heißt wie Hand und Bohne. Den Verkauf auf den Märkten und den Kundenkontakt mit Menschen, die die gleichen Werte haben, schätzt sie am meisten: „Die Marktcommunity ist eine ganz eigene Welt mit einer großartigen Unterstützung“, so Ulla. Gleichzeitig

genießt sie an der Arbeit, ihre Kreativität beim Entwickeln von neuen Produkten auszuleben. Wenn Ulla alle drei Tage Tofu herstellt, beginnt ihr Arbeitstag bereits um 4:30 Uhr. Denn die Bohnen brauchen ihre Zeit, um genießbar zu werden, die Arbeitsschritte sind vielfältig und kraftaufwändig. Sie verarbeitet rund einen Hektar Sojabohnen der insgesamt 100 Hektar umfassenden gemischten Landwirtschaft, die Herstellung von Soja basiert auf einer jahrtausendealten Tradition. Da Soja ein guter Stickstoffsammler ist, fördert er auch den Nahrungsgehalt im Boden. Für Ulla ist Tofu aufgrund seines hochwertigen Eiweißgehaltes eine optimale Ergänzung im Speiseplan – jedoch keinesfalls ein Fleischersatzprodukt. Außerdem ist er vegan und glutenfrei, für viele Menschen eine vernünftige Alternative. Unter dem Motto „Von der Sojabohne zum Geschmackserlebnis – alles aus einer Hand“ betont Ulla einmal mehr die Besonderheit, ein nachhaltiges Produkt mit einem geschlossenen Kreislauf biologisch herzustellen.

ADRESSE

Manufaba - Ulla Wittmann
7132 Frauenkirchen
Josefstraße 52
www.manufaba.at

Genussburgenland

A GUADA TROPFEN ÖL

Die Reise geht weiter ins Südburgenland, zur Familie Kovacs. Seit Generationen dreht sich hier alles um die Landwirtschaft. Andreas Kovacs beginnt aus dem Jahr 1966 zu erzählen, als seine Eltern den Betrieb übernahmen. Während sein Vater die Woche über auswärts arbeitete, war es die Mutter, die den Betrieb aufbaute und fortführte. Während dieser Zeit wurden Stiere, Schweine, Hühner und Gänse gehalten und die Flächen lediglich für die Erzeugung von Tierfutter genutzt. Das Generationenprojekt ging weiter, als Sohn Andreas die landwirtschaftliche Fachschule in Güssing absolvierte und 2004 den Betrieb übernahm. Zu diesem Zeitpunkt war der Hof bereits ein reiner Ackerbaubetrieb, der verschiedenes Getreide, Soja und Ölfrüchte produzierte

und die Ernte schließlich verkaufte. „Die Landwirtschaft so fortzuführen hätte keinen Sinn gemacht, daher lag es nahe, unsere Ölfrüchte nicht dem Agrarhändler zu verkaufen, sondern selbst zu verarbeiten“, erzählt der Landwirt. „Die geborene Idee wurde in die Tat umgesetzt. 2009 organisierten wir uns eine Ölpresse.“ Ein Jahr lang wurde getüfelt, ausprobiert und verfeinert. Die Mühe hat sich gelohnt, denn seither werden hochwertiges Raps- und Sonnenblumenöl hergestellt. „Da meine Frau eine begnadete Köchin ist und immer neue Sachen ausprobiert, hat sie auch den Versuch mit den Gewürzölen gestartet. Das war ein Volltreffer“, erzählt Andreas stolz. Mittlerweile gibt es sieben verschiedene Sorten Öl. Darunter Variationen mit Thymian, Chili und Basilikum. Die Ölerzeugung ist für Andreas

und seine Frau Beatrix ein gemeinsames Projekt, wo sie gerne und viel Zeit verbringen. Zum Abschluss bekomme ich noch eine spannende Einführung in die Ölerzeugung: Die naturbelassenen Rohstoffe werden nur bis zu 65 Prozent gepresst, durch die Schneckenpresse passiert die Ölherstellung schonend und langsam. Danach ist es eine Zusammenarbeit von Zeit und Schwerkraft, bis sich das Öl von selbst filtriert. Abgefüllt und verkauft wird auch direkt auf dem Hof. „Unsere Philosophie ist, dass alles seine Zeit haben darf. Diese Qualität möchten wir konstant zu 100 Prozent gewährleisten.“ Nur so kann flüssiges Gold entstehen, das vom Samen bis zu Abfüllung auf dem Hof verarbeitet wird. Nicht ohne Grund beschreiben sich die Kovacs selbst als Powerfamilie mit Genusssanspruch.



Kovacs

Andreas Kovacs kümmert sich auf dem Feld darum, dass die Ölfrüchte unter besten Bedingungen heranwachsen. Beatrix Kovacs veredelt die fertigen Öle anschließend mit köstlichen Gewürzen.



ADRESSE

Pflanzenöle Kovacs
Andreas Kovacs
7537 Neuberg
Obere Hauptstraße 115
www.pflanzen-oele.at

GENUSS. 07 2018 137