



# Die Tofumacherin aus dem Seewinkel

**Sojabohnen** vom eigenen Biobetrieb zu Tofu und weiteren **Sojaspezialitäten** zu veredeln – mit dieser Idee sind Ulla Wittmann und Ludwig Birschtzky auf dem Wachstumspfad. Nach den Anfängen in der Familienküche am Hof in Frauenkirchen im Burgenland erfolgt derzeit der Schritt zur **Soja-Verarbeitung** im Rahmen einer Kleinmanufaktur.

HANS MAAD

**K**ulinarik ist meine Leidenschaft“ – das antwortet Ulla Wittmann auf die Frage, warum sie vor etwa drei Jahren begonnen hat, in ihrer üblichen Hausküche Tofu herzustellen. Dass sie sich ausgerechnet der **Sojabereitung** widmete, ergab sich einfach aus den Lebensumständen. Denn die Diplomingenieurin für Landschaftsplanung hatte damals mit dem Biobauern Ludwig Birschtzky ihren Lebenspartner gefunden. Ludwig hat seinen 130 Hektar-Ackerbaubetrieb bereits 2002 auf Bio umgestellt, mit **Sojabohnen** und Vermehrungen von Getreidesaatgut als Hauptfrüchten. Besonders die **Sojabohnen** weckten Ullas Interesse, und es bedurfte nur eines Anstoßes durch Ludwigs Bruder Johann, um den Tofu-Ball ins Rollen zu bringen.

## Erste Kochversuche in der Familienküche

Ulla: „Tofu hat mich sofort begeistert. Es ist ein hochwertiges Lebensmittel, das voll im Trend zu einer bewussten **Ernährung** liegt.“ Die ersten Versuche, aus Ludwigs Bohnen Tofu zu gewinnen, unternahm Ulla in der familiären Wohnküche. Ein 25 Liter-Topf war das größte Gefäß, das auf den Herd passte. Mit der 00-Sorte ES Mentor war auch die für Speisesoja passende Bohne aus eigener Produktion verfügbar. Einweichen, Mahlen, die Milch abseihen und Erhitzen – so lauten die grundsätzlichen Verarbeitungsschritte (siehe Kasten). Entscheidend für Struktur und Qualität des Tofus ist dann die Fällung des **Soja**-bruchs aus der flüssigen Phase. Dazu wird der heißen Milch ein Gerinnungsmittel zugesetzt. Geeignet sind verschiedene Salze, Ulla Wittmann hat sich für das traditionelle Nigari entschieden. Zwar ist damit die Ausbeute nicht ganz so groß, aber Ulla ist vom Qualitätsvorteil dieser Methode überzeugt. Zu beachten ist, dass sich aufgrund der

chemischen Vorgänge aus einem Kilogramm **Sojabohnen** etwa zwei Kilogramm Tofu gewinnen lassen. Der Tofu, wie Ulla ihn schätzt, hat eine glatte, seidige Schnittfläche, ist frei von Luft einschüssen und von zart elastischer Konsistenz, ohne gummiartig zu sein. Pressdauer und -druck bestimmen, wie fest der Tofu wird. Die Varianten reichen vom puddingweichen Seidentofu bis zu festem Brattofu. Geschmacklich zeichnet sich Ullas Tofu durch ein zartes Bohnenaroma aus, das sehr dezent im Hintergrund bleibt.

## Handarbeit verlangt einen entsprechenden Preis

Ulla bietet ihren Tofu in den Geschmacksrichtungen Natur, Kräuter, Curry, Chili und als Räuchertofu an. Spannend war die Frage, wie das Produkt bei den Konsumenten ankommt. Als geklärt war, dass es vonseiten der Lebensmittelinspektion keinen Einwand gegen die Produktion in der Küche gab, gingen die anfänglichen Versuche in den Echtbetrieb über – mit Erfolg, wie sich bald gezeigt hat. Auf den Bauernmärkten in Neusiedl am See und in Eisenstadt sowie auf dem monatlichen „Markt der Erde“ in Parnsdorf erarbeitete sich Ulla bald einen Kreis von Stammkunden, der ihren Tofu sehr schätzt – trotz der hoch angesetzten 4,20 Euro je 150 Gramm-Packung Natur-Tofu. Ullas Erfahrung: „Wer unseren Tofu einmal gekostet hat, der kommt meist wieder.“ Zudem verlange die Fertigung in reiner Hand-



Ulla Wittmann und ihr Partner Ludwig Birschtzky – einen Teil der Bohnen, die Ludwig auf dem Acker drischt, verarbeitet Ulla zu **Sojaspezialitäten**. Den in Handarbeit erzeugten Tofu aus dem Seewinkel bietet sie in fünf Geschmacksvarianten im Ab Hof-Verkauf und auf regionalen Märkten an (www.manufaba.at).

arbeit eben ihren Preis. Gerade dreieinhalb Kilo Tofu konnte sie bisher in einer Charge fertigen. Da mittlerweile auch einige Wiederverkäufer und sieben regionale Gastronomiebetriebe – darunter z. B. auch die Frauenkirchener Martinstherme – zu ihrem Kundenkreis zählen, haben Ulla und

Ludwig eine Erweiterung der **Soja**-Manufaktur in Angriff genommen. In einem Zubau wurde eine Tofu-Küche untergebracht und für eine Investition von rund 100.000 Euro eine neue Produktionslinie installiert.

Zwar ist die Tofufertigung immer noch reine Handarbeit aber der Kochtopf hat nun ein Volumen von 68 Litern, was die Herstellung deutlich effizienter macht. Ab Anfang 2019 wird die neue Tofuküche in den Vollbetrieb gehen.

## Zum Tofu-Seminar nach Frauenkirchen

Wer sich selbst ein Bild von Ulla Wittmanns Tofuproduktion machen möchte, kann direkt am Hof in Frauenkirchen am Kurs „Tofu selbst gemacht“ teilnehmen. Der nächste Termin ist bereits am 21. November, abends. Man erfährt, wie man mit einfachen Mitteln selbst Tofu herstellen kann und wie vielfältig die Zubereitungsvarianten sind.

## ULLAS TOFU-MANUFAKTUR

### Eiweißfällung mit Salz bei 90 °C

Tofu ist das aus **Sojabohnen** gewonnene Protein. Um Tofu herzustellen, werden die Bohnen zuerst eingeweicht. Im nächsten Schritt werden die weichen Bohnen gemahlen und die feste Phase von der flüssigen abgeseiht oder abzentrifugiert. Der **Sojakuchen** (Okara) ist ein Nebenprodukt. Die **„Sojamilch“** wird für etwa 20 Minuten gekocht, bevor das enthaltene Eiweiß bei knapp 90 °C durch Salzzugabe zur Gerinnung gebracht wird. Ulla Wittmann verwendet dazu das traditionelle japanische Nigari (aus Meerwasser gewonnenes Fällungsmittel mit Magnesiumchlorid als Hauptkomponente). Die sanfte Fällung ist qualitätsbestimmend. Schließlich wird der **Sojabuch** in Presskästen geschöpft und als Tofu abgepresst.



Bio-Tofu aus dem Seewinkel in der Geschmacksvariante Chili. Auch die Chilischoten stammen aus eigenem Anbau. Der Tofu schmeckt mild nach **Soja**, die Schärfe ist zart eingebunden – passt sehr gut in warme Gerichte, in Salate oder auf ein Butterbrot.



Ullas neue Tofulinie besteht aus Mühle samt Zentrifuge, Siedekessel und pneumatischer Presse. Die für Kleinbetriebe passende Einrichtung stammt von einem spezialisierten Hersteller in Taiwan.



Ihre Palette an Tofus in verschiedenen Geschmacksvarianten hat Ulla Wittmann erweitert um geröstete Bohnen und für die „schnelle Küche“ um fertige Tofugerichte in Gläsern.



Ulla Wittmann verkauft ihre Produkte ab Hof, auf verschiedenen Märkten und an die regionale Gastronomie im Seewinkel. Auch in einer „Kleinmanufaktur“ ist der Arbeitsaufwand groß.