



# Veganes im Wirtshaus

Traditionelle österreichische Wirtshausküche ganz vegan? Warum eigentlich nicht? Die Hauptzutat dafür heißt natürlich Soja. Und dieses vielseitige Produkt stammt optimal sogar aus Österreich.

Die Geschichte von Soja in Österreich begann vor nunmehr 146 Jahren. Zur Eröffnung der Weltausstellung im Wiener Prater, am 1. Mai 1873, überreichte eine japanische Delegation Friedrich Haberlandt, dem damaligen Rektor der kaiserlich-königlichen Hochschule für Bodenkultur, eine Handvoll Sojabohnen und begründete damit seine agrarwissenschaftliche Forschung zum Sojaanbau in Europa. „Heute rangiert Soja mit fast 68.000 ha nach Weizen, Mais und Gerste hierzulande bereits auf Rang vier der offiziellen Flächenstatistik und damit noch vor traditionellen Feldfrüchten wie Roggen oder Raps“, erklärt Karl Fischer, Obmann des Vereins Soja aus Österreich. Produkte aus österreichischen Sojabohnen sind garantiert gentechnikfrei und stammen zudem zu einem großen Teil aus biologischem Anbau. Grund genug also, Soja auch in Hinblick auf die traditionelle österreichische Küche zu betrachten.

## *Tofu schmeckt fad*

Tofu natur schmeckt langweilig – und das ist auch gut so, bestätigt Kochbuch-Autorin Elisabeth Fischer. Ebenso wie ein rohes Ei besitzt auch Tofu keinen besonderen Eigengeschmack. Bei einem Ei würde jedoch niemand auf die Idee kommen, deshalb keine Eiernockerl damit zuzubereiten. Der scheinbare Nachteil wird zum Vorteil, so Fischer: „Durch den geringen Eigengeschmack ist Tofu ein enorm wandlungsfähiges Grundprodukt.“ Mit etwas Know-how und den passenden Rezepten lassen sich somit köstliche Gerichte für die Gastronomie zaubern – wie zum Beispiel auch herzhaftere Tofuburger als vegane Alternative zu Faschierten Laibchen. Dazu – oder mit Räuchertofu auch gerne als Vorspeise – passt traditionell der Erdäpfelsalat, der ebenfalls vegan natürlich nicht mit Rindssuppe, sondern mit Gemüsesuppe zubereitet wird.

[www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at)

