



In ihrer Manufaktur stellt Ulla Wittmann leckeren Tofu her

➤ Frauenkirchner Sojabohnen werden

Im Reich des

Von der Sojabohne zum Geschmackserlebnis – alles aus einer Hand: Das bietet der Seewinkler Bio-Tofu „Manufaba“ von Ulla Wittmann. In den frischen und geräucherten Tofu kommen ausschließlich regional erzeugte, Bio-Rohstoffe – zum Großteil aus der Landwirtschaft von Lebensgefährtin Ludwig Birschtzky.

Er ist schnittfest, seidig zart und lässt sich mit der Zunge am Gaumen zerdrücken: Die Rede ist vom Seewinkler Bio-Tofu, den Ulla Wittmann in ihrer Manufaktur in Frauenkirchen zu leckeren Produkten verarbeitet. Zur Tofu-Herstellung kam die leidenschaftliche Köchin aus Interesse am Lebensmittel-Handwerk und dem Wunsch nach einer neuen beruflichen Herausforderung. „Unzählige Versuche in meiner Privatküche ließen mich immer weiter in die Feinheiten der Sojabohnen-Zubereitung eintauchen. Es war ein dreijähriger Weg von den ersten

Kochversuchen bis zu meinen hochwertigen, in der eigens errichteten Manufaktur hergestellten Soja-Spezialitäten“, erzählt die ehemalige Umweltberaterin und Klimaschutzexpertin, die 2002 ihr Diplomstudium Landschaftsplanung an der Universität für Bodenkultur abgeschlossen hat. „Mein Bio-Tofu erfüllt alle Kriterien, die ich in Zeiten der Klimakrise und notwendigen Energiewende für wichtig erachte: Ein pflanzliches Nahrungsmittel, das auf gesunder, pestizidfreier Erde

Im Hofladen finden sich zahlreiche Produkte aus Bio-Soja.



Tore + Zäune
jetzt
noch günstiger

Auf alle Aluzäune,
funkgesteuerte
Zauntore, Geländer,
Balkone, Brüstungen,
Garagentore,
Hofeinfahrtstore,
Torantriebe und Funk



Industriestz. 2 2486 Pottendorf
Telefon 0 2623/ 72 225-112
Internet www.mewald.at

per Hand verarbeitet ➤ Kontrolliert biologischer Weg von Keim bis Kundschaft:

Bio-Tofu aus dem Seewinkel

Ganzheitliche Kreisläufe, der Einsatz von regionalen natürlichen Ressourcen und kurze Transportwege liegen mir am Herzen.

Tofumacherin Monika Wittmann

wächst und Menschen der Region über kurze Verkehrswege mit hochwertigen Proteinen versorgt.“ Angeboten wird Tofu in roher oder geräucherter Form, verfeinert mit Kräutern und vielem mehr. Melanie Leitner

Hofladen: Josefststraße 83/Eingang Haydn-gasse, Frauenkirchen, freitags, 14 bis 18 Uhr oder nach Anmeldung: ☎ 0660/678 03 83

Dieser Tage fanden die letzten „Manufaba“-Sojabohnen fürs heurige Jahr den Weg in den Boden der Felder in Frauenkirchen. Geerntet werden sie dann je nach Wetterlage rund um den September. Im Bild: Landwirt Ludwig Birschtzky bei der Ernte im Herbst des Vorjahres.



Land Burgenland

Um die Krise zu bewältigen, brauchen Wirtschaft, Kultur und Tourismus eine Perspektive.

Daher setzt das Land Burgenland in vielen Bereichen Impulse. Dazu gehören Maßnahmen zur Stärkung der regionalen Wirtschaft und zur Sicherung von Arbeitsplätzen, wichtige Investitionen in die Infrastruktur, der Burgenländische Handwerksrat, das Burgenland Bonusticket, die Corona-Kasko sowie die Aktion Kulturgutscheine.