

# Jetzt wird gefastet: Hochbetrieb

Seit 1985 produziert der niederösterreichische Familienbetrieb **Evergreen Food** Sprossen und mittlerweile auch Tofu. In der Fastenzeit steigt die Nachfrage um ein Drittel. Ein Besuch. **VON KARIN SCHUH**

**D**er letzte Faschingskrapfen ist verputzt, der Wein ins Weinregal verräumt und Fleisch kommt auch seltener auf den Tisch. Auch wenn sich der eine mehr, der andere weniger daran hält, dürfte das große Fressen nun vorbei sein – oder zumindest bis Ostern eine Pause einlegen.

Die Fastenzeit wird auch abseits religiöser Motive gern dafür genutzt, um einfach ein bisschen weniger und gesünder zu essen. Fleisch, Alkohol und Süßigkeiten stehen dabei ganz oben auf der Liste jener Lebens- und Genussmittel, auf die verzichtet wird (Was auch als Zeichen für ihren hohen Stellenwert im Rest des Jahres gesehen werden kann).

„Die Fastenzeit ist unser Hauptgeschäft“, sagt Martin Chu, der gemeinsam mit seinem Vater Ming Shin Chu die Firma Evergreen Food im niederösterreichischen Oeynhausen betreibt. Seit 1985 stellt das Familienunternehmen Sprossen her. „Ursprünglich für den Eigenbedarf, meine Eltern hatten ab 1979 ein Restaurant in Baden“, sagt Martin Chu. Damals war es für ein asiatisches Restaurant nicht einfach, frische Mungosprossen zu bekommen – die damals noch als Sojasprossen bezeichnet wurden. Also hat Familie Chu diese selbst hergestellt und schon bald andere asiatische Restaurants beliefert.

## Anfangs hat Familie Chu lediglich Sprossen für das eigene Restaurant produziert.

Warum sich der Name Sojasprossen für die Sprossen der Mungobohne in Österreich eingebürgert hat, weiß Chu auch nicht. Sein Vater hatte schon früh versucht, den korrekten Namen zu verwenden und diese als Mungosprossen zu verkaufen. „Aber die Kunden haben das wieder zurückgeschickt, obwohl es die gleichen Sprossen waren wie vorher.“ Erst vor ein paar Jahren hat die Namensadaptierung geklappt – mithilfe der Behörden, die auf die korrekte Bezeichnung bestanden haben.

**Vom Asia- zum Veggie-trend.** Seit der Gründung ist es mit der Sprossenproduktion stets aufwärts gegangen. Um die Jahrtausendwende hat das Familienunternehmen eine verstärkte Nachfrage gespürt. „Damals wurde die asiatische Küche, die Wokküche, sehr modern. Da haben wir gemerkt, da tut sich etwas bei den Mengen.“ Bald darauf habe Familie Chu beschlossen, auch Tofu herzustellen, weil es sich eingebürgert habe, dass Restaurants gern Sprossen und Tofu gemeinsam bestellen, erzählt Chu. Seit 2003 wird in dem Betrieb also auch Tofu produziert. Mittlerweile wurde auch bei beiden Produkten auf Bio umgestellt.

Seitdem ist die Nachfrage nach den pflanzlichen Produkten weiterhin gestiegen. „Ab 2008, 2009 gab es einen starken vegetarischen und veganen Trend. Auch momentan gibt es wieder einen Trend, eher aus dem Umweltgedanken heraus“, sagt Chu. Heute werden pro Woche im Schnitt je 20 Tonnen Sprossen und Tofu produziert.

Dieser Tage allerdings etwas mehr. Von Jänner bis Ende März sei die Nachfrage um ein gutes Drittel höher. Die guten Vorsätze zu Jahresbeginn und die Fastenzeit kommen dem zu-



gute, erklärt Chu und führt in die Produktionshalle, die direkt an der Triester Straße liegt.

Beide Produkte werden fünf Tage pro Woche produziert, nur bei den Sprossen wird donnerstags eine Pause eingelegt, dafür am Samstag produziert, weil es sich um ein Frischeprodukt handelt. Die Sprossenproduktion ist zwar weniger aufwendig als jene von Tofu, dauert dafür allerdings eine ganze Woche (Während Tofu in wenigen Stunden hergestellt ist).

**Eine Woche Regen.** Für die Sprossen werden die Bohnen zuerst im Waschräum gereinigt, bevor sie in den Sprossenkeimraum kommen. Chu öffnet eine schwere Schiebetür und sagt: „Das ist unser Heiligtum.“ Hier stehen große Behälter in mehreren Reihen, die von oben beregnet werden (und einen löchrigen Boden haben). Es ist warm, dampf und relativ dunkel. Die Lufttemperatur liegt bei 30 Grad, die Luftfeuchtigkeit ist ebenfalls recht hoch. Die großen Behälter werden nur eine Hand breit mit den Bohnen bedeckt. Eine Woche lang haben sie hier drinnen Zeit, um zu reifen. Die Regenanlage fährt von oben, ähnlich wie bei einer Autowaschanlage, langsam vor und zurück. Die Bohnen erhalten nur Wasser – „kein Substrat, keine Nährstoffe“, wie Chu sagt – davon aber reichlich. An die 150.000 bis 200.000 Liter Wasser brauche er hier am Tag. Je nach Keimstadium gewinnen die Bohnen, die langsam zu sprießen beginnen, an Volumen. Nach einer Woche haben sie ein Vielfaches erreicht und stoßen an den Rand der großen Behälter.

Dann geht es weiter in den Ernteraum. Dort sieht es schon mehr nach Lebensmittelfabrik aus. Es ist wieder hell, die Temperaturen sind angenehm und recht viele Mitarbeiter sind mit ihren eingübten Handgriffen beschäftigt. Ein Mitarbeiter öffnet den großen Behälter seitlich und zieht die Sprossen mit einer großen Gabel auf das Förder-

band einer Maschine. Die Sprossen wandern hinauf zur Reinigung, in der die Bohnenhülsen und abgebrochene Stängel entfernt werden. Dann kommen sie in ein Wasserbad, in dem sie gewaschen werden, um anschließend in einer Zentrifuge getrocknet zu werden. „Danach geht es in den Kühltunnel, in dem sie auf acht Grad hinuntergekühlt werden, und dann direkt zur Verpackungslinie“, erklärt Chu neben der lauten Maschine.

Richtig laut wird es dann aber im Verpackungsraum, in dem die Sprossen in größere Säcke für die Gastronomie und in Tassen für den Lebensmittel Einzelhandel verpackt werden. So gut wie alles läuft hier automatisch. Ein paar Mitarbeiterinnen sind damit beschäftigt, spezielle Sprossen handisch zu verpacken. Immerhin werden neben Mungosprossen auch andere Sprossen – in kleineren Mengen – produziert. Radieschensprossen etwa, Sangosprossen, Alfalfasprossen und auch richtige Sojasprossen. Im Unterschied zu den Mungosprossen sollten Letztere aber nicht roh gegessen werden. Wobei in Asien generell Gemüse selten roh gegessen werde, wie Chu erklärt, weshalb auch Mungosprossen zuvor blanchiert werden.

## Heute werden in Oeynhausen pro Woche je 20 Tonnen Sprossen und Tofu hergestellt.

Die Mungobohne selbst wird in Asien übrigens auch abseits von Sprossen verwendet. „Man macht eine Art Congee daraus oder mischt sie mit Reis.“ Vermahlen wird daraus auch eine Paste für Süßspeisen gewonnen. Die berühmten japanischen Mochi etwa werden mit einer Paste aus Azukibohnen gefüllt. „Das sind rote Mungobohnen, es geht auch mit den normalen, dann ist die Paste grünlich“, sagt Chu. Aber er könne hier nur über die kulinarischen Traditionen aus Japan, China und Taiwan (von wo seine Familie stammt) sprechen, zu Indien etwa hat er weniger Bezug.

**Tofu, geräuchert.** Neben den Sprossen wird aber auch noch Tofu produziert. Das ist in den beiden Produktionsbereichen auch am Geruch zu erkennen. Während es bei den Sprossen eher nach frisch gekeimtem Gemüse riecht, macht sich im Tofubereich vor allem der Geruch des Räucher-schranks bemerkbar, immerhin wird auch ein Teil des Tofus geräuchert. Die Tofu-

### AUF EINEN BLICK

Familie Chu produziert unter dem Namen **Evergreen** im niederösterreichischen Oeynhausen seit 1985 Sprossen, anfangs für den Eigenbedarf ihres Asiarestaurants. Seit 2003 wird auch Tofu hergestellt, mittlerweile beides in Bioqualität. Die Produkte werden an die Gastronomie und den Lebensmitteleinzelhandel (vorwiegend für Eigenmarken) verkauft. [www.evergreen-food.com](http://www.evergreen-food.com)

# Leben bei Sprossen und Tofu



Martin Chu stellt gemeinsam mit seinem Vater und rund 30 Mitarbeitern Sprossen und Tofu her. Kleines Bild oben: Die Sprossen werden nach einer einwöchigen Regendusche geerntet. // // Clemens Fabry

produktion geht wesentlich schneller als jene der Sprossen. Die Sojabohnen müssen lediglich am Vorabend in Wasser eingeweicht werden. Dann werden sie mit Wasser vermahlen und aus den Bohnen wird das Eiweiß herausgelöst und die Faserstoffe getrennt. „Die Milch wird auf über 90 Grad erhitzt, dann kommt ein Gerinnungsmittel dazu und das ausgeflockte Eiweiß

kommt in die Presskästen“, erklärt Chu den Prozess im Schnelldurchlauf. Das Pressen selbst dauert eine halbe bis Dreiviertelstunde, je nachdem wie fest der Tofu werden soll. Seidentofu zum Beispiel, der sich in der Küche ähnlich wie Topfen verwenden lässt, wird gar nicht gepresst. (Das ist übrigens auch jener Tofu, der zu Würfeln geformt in die klassische Miso-Suppe kommt.)

Nach den Presskästen wird der klassische Tofu geschnitten und verpackt. Neben Tofu natur und geräuchert gibt es mittlerweile auch unterschiedlich marinierten Tofu (etwa mit Curry, Pfeffer oder Tomate). „Mein Liebling ist der Tofu in Salzlake, der schmeckt ein bisschen wie Mozzarella“, sagt Chu, der Tofu natürlich auch abseits der Fastenzeit isst. // //