



Sojasoßen aus Österreich

Immer mehr Köche und Produzenten bieten **Würzsoßen** aus heimischen Hülsenfrüchten an.

Sojasoße ist bekanntlich ein asiatisches Produkt. Immerhin hat sie in China und Japan eine besonders lange Tradition. Ihren Ursprung dürfte sie im chinesischen Altertum haben. Erst ab dem 6. Jahrhundert haben die Japaner diese Würzsoße, die früher auch zur Konservierung von Lebensmitteln eingesetzt wurde, entdeckt.

Auch hierzulande wird sie – egal ob hell oder dunkel – in erster Linie mit der asiatischen Küche assoziiert und auch dorthin verortet. Dabei mehren sich in letzter Zeit heimische Würzsoßen, die an das asiatische Original erinnern, auch wenn nicht immer die Sojabohne das zentrale Element der Zutaten ist. Ganz neu ist das nicht, man denke nur an die gute alte Maggi-Würze. Sie wurde ebenfalls anfangs auf Basis von Sojabohnen und Weizen hergestellt, mittlerweile nur noch aus Weizen. Liebstöckel, an dessen Geschmack

die Würze erinnert (und das deshalb auch den Namen Maggi-Kraut erhalten hat) war allerdings nie enthalten.

In den letzten Jahren haben vor allem Köche, die selbst gern einlegen oder fermentieren, aber auch Lebensmitteltechnologien neue regionale Sojasoßen auf den Markt gebracht. Egal ob aus Lupinen oder anderen Hülsenfrüchten, mittlerweile gibt es eine Vielzahl an regionalen Alternativen, die natürlich preislich mit der Industrieware aus dem Supermarkt nicht mithalten können, aber auch geschmacklich in einer ganz anderen Liga spielen.

So hat der Lebensmitteltechnologe Karl Severin Traugott, der das Unternehmen **Genusskoarl** führt, mit seiner Wiener Würze eine Mischung aus Maggi und Sojasoße auf den Markt gebracht – auf Lupinen-Basis. Mittlerweile gibt es auch eine Tiroler Würze, eine geräucherte Bio-Lupinensoße.

Der Koch Peter Troißinger Junior vom steirischen Restaurant **Malerwinkl** setzt bei seiner Basis-Würzsoße ebenfalls auf Lupinen als Ausgangsmaterial. Er fermentiert steirische Süßlupinen zu einer dunklen Soße.

Spitzenkoch Lukas Nagl hat die Sache noch breiter angelegt und gemeinsam mit dem Lebensmitteltechnologe Viktor Gruber und der Designerin Christine Brameshuber das Unternehmen **Luvi Fermente** gegründet. Sie produzieren nicht nur helle und dunkle Bio-Sojasoßen oder auch Kürbiskern-Shoyu (bei dieser Soße wird Kürbiskernpresskuchen statt Sojabohnen verwendet), sondern auch Fischsoßen. Immerhin gilt Nagl als Küchenchef im Restaurant Das Bootshaus am Traunsee als Fisch-Experte. Die Nachfrage ist da. Bei Nagls Fischsoße ist sie gar so hoch, dass pro Bestellung nur eine Flasche gekauft werden kann. **KS** //