



# Tofu und Tempeh-Workshop für DirektvermarkterInnen am 12. Februar 2026



Im Rahmen des Projekts "Soja zum Genießen" bietet der Verein Soja aus Österreich einen geförderten Workshop für Bäuerinnen und Bauern an, die ihre Sojabohnen ab Hof zu hochwertigen Lebensmitteln verarbeiten wollen.  
**Die Teilnahme am Workshop ist für DirektvermarkterInnen kostenlos!**

## KonsumentInnen wünschen sich regionale, pflanzliche Lebensmittel

### Tofu und Tempeh ab Hof erhöhen die Wertschöpfung

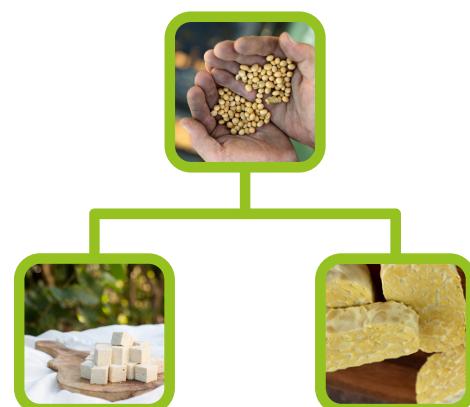
Immer mehr Menschen wollen immer öfter pflanzlich essen, am liebsten Lebensmittel aus der Region. In Österreich bezeichnen sich bereits 37 % als FlexitarierInnen, Tendenz steigend. Wenig verarbeitete Sojaprodukte von lokalen ProduzentInnen sind daher in der Gastronomie sowie bei privaten KonsumentInnen gefragt und können die Wertschöpfung ab Hof steigern. Dazu leisten Tofu und Tempeh einen wertvollen Beitrag zur Versorgungssicherheit und zum Klimaschutz.

Tofu und Tempeh aus handwerklicher Herstellung unterscheiden sich von industrieller Ware. Ab Hof Tofu und Tempeh sind Premiumprodukte, die KonsumentInnen mit ursprünglicher Qualität und geschmacklichen Vorzügen überzeugen können. In unserem Workshop erwerben Sie Grundwissen in Theorie und Praxis für die handwerkliche Tofu- und Tempehproduktion. Diese traditionellen Kulturtechniken werden in Asien, vergleichbar dem Backen von Brot bei uns, sowohl in privaten Haushalten als auch in hochqualifizierten Handwerksbetrieben seit Jahrhunderten ausgeübt. Dazu helfen Informationen zur und Erfahrungen aus der Direktvermarktung den Gewinn aus der eigenen Sojabohnenernte zu erhöhen.

## Unser Programm - Theorie und Praxis

- Basiswissen über Anbau und Klimawirksamkeit
- Inhaltsstoffe und gesundheitliche Vorteile
- Vorstellung Gerätschaften für die Produktion
- Herstellung von Tofu und Tempeh
- Organisation ab Hof Verkauf
- Dauer 5 bis 6 Stunden

**Wann und Wo:** 12.02.2026 um 10 Uhr in der  
FH Wieselburg, Zeiselgraben 4, 3250 Wieselburg



**Ihre Anmeldung senden Sie bitte an folgende Mailadresse:**  
[office@soja-aus-oesterreich.at](mailto:office@soja-aus-oesterreich.at)

**Weitere Informationen über uns finden Sie auf unserer Homepage:**  
[www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at)

Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft



Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

# Tofu und Tempeh-Workshop für DirektvermarkterInnen



## WorkshopleiterInnen



### Wolfgang Wurth

Seit dem Jahr 2019 produziert Wolfgang Wurth aus der eigenen Sojabohnenernte Natto und Tempeh. Mittlerweile werden auf 10 Hektar spezielle Sojabohnen für diese fermentierten Naturprodukte angebaut. „Tempeh wird besonders in der Gastronomie für vegane und vegetarische Gerichte nachgefragt und ist ein perfekter Einstieg in die Erweiterung und Verarbeitung der eigenen Produkte“ kann Wolfgang berichten. Er wird seine Erfahrungen und Knowhow für den Aufbau einer kostengünstigen Produktion, die Tempeh-Herstellung und die Vermarktung einbringen.

Der Fokus liegt hierbei auf einer nachhaltigen und ressourcenschonenden Wirtschaftsweise, dazu gehören auch der ressourcenschonende Umgang mit Verpackungsmaterialien und die Verwertung von Nebenprodukten, wie z.B. die vielseitige Verarbeitung von Okara, das bei der Tofuproduktion anfällt. Die Geschichte von Farmento zeigt, dass es auch für kleinstrukturierte landwirtschaftliche Betriebe möglich ist, erfolgreich in die Lebensmittelproduktion einzusteigen und damit einen Beitrag für eine ernährungssouveräne Gesellschaft zu leisten.

[www.farmento.at](http://www.farmento.at)



### Elisabeth Fischer

Tofu hat Elisabeth Fischer für ihr vegetarisches Restaurant Keyno in München bereits 1983 produziert und gehörte damit zu den ersten Tofuherstellern in Deutschland. Die Pionierarbeit war erfolgreich und das Keyno wurde von einer Gourmetzeitschrift zum besten vegetarischen Restauren Deutschlands gewählt. In unserem Workshop bringt Elisabeth Fischer ihr langjähriges Knowhow bei der handwerklichen Tofuproduktion ein, informiert über verschiedene Tofuqualitäten und ihr kulinarisches Potential für unsere heimische Küche.

Elisabeth Fischer berät ebenfalls Gastronomiebetriebe, reformiert Betriebskantinen, veranstaltet Fortbildungen für Gastronomen und ist Autorin von 59 Kochbüchern, darunter ihr neues Werk „Tofu, Miso, Tempeh - Soja neu entdecken und genießen mit 100 Lieblingsrezepten“ erschienen bei smarticular.

[www.elisabeth-fischer.com](http://www.elisabeth-fischer.com)

*Elisabeth Fischer und Wolfgang Wurth sind langjährige Mitglieder des Vereins Soja aus Österreich.  
[www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at)*