

Die Schweizer Fangemeinde von Tofu wächst. Beliebt sind vor allem verarbeitete Produkte. Die Tofurei Noppa profitiert mit ihren Fertigprodukten vom Trend nach mehr Ökologie und Nachhaltigkeit. Und davon, dass Tofu inzwischen fast schon cool ist. **David Eppenberger**



Wird Tofu jetzt cool?

Sanft gleiten die trockenen Sojakörner durch die Hände von Jörg Helbling von der Tofurei Noppa in Rüti (ZH). Kaum zu glauben: in wenigen Stunden macht er daraus weissen Tofu. «Hier steht unsere Milchkuh», sagt er und zeigt auf eine Maschine, an deren Anfang der Chromstahlbehälter mit Sojabohnen steht und am Ende die weisse Sojamilch herausfliesst.

Dazwischen kocht und dampft es: Die zuvor in Wasser aufgequellten Bohnen werden püriert und aufgekocht. Bis vor einem Jahr geschah das alles noch in Handarbeit. Die spezielle «Milchverarbeitungsmaschine» aus Japan arbeitet nun viel schneller und holt noch etwas mehr aus den Bohnen heraus. «Auf die Qualität von Tofu hat die maschinelle Verarbeitung aber keinen negativen Einfluss», betont Helbling. Der nächste Schritt geschieht weiterhin von Hand: Im grossen Chromstahlkessel bringt ein Mitarbeiter die «Milch» mit Hilfe des Meersalzes Nigari zum Gerinnen. «Diese Phase entscheidet

über die Qualität», sagt Helbling. Alles Weitere bleibt Geschäftsgeheimnis. Zum richtigen Zeitpunkt schreckt er die Masse mit kaltem Wasser ab. Eine Nacht bleibt dem Tofu nun zum Reifen. So entstehen aus einem Kilogramm Soja 1,6 Kilogramm Tofu.

Beliebt wie noch nie ■ Weisse Masse, gummiartig und ohne Geschmack. Die erste Begegnung mit Tofu ist vielen Leuten nicht in bester Erinnerung. Die Vegetarier-Szene erhob zudem viele Jahre quasi den alleinigen Besitzanspruch auf Tofu. Deshalb konnte er bis jetzt seine ihm zugeschriebene Rolle des reinen Fleischersatzes nicht abstreifen. Dabei wäre er eigentlich viel mehr als das. In Asien weiss das jeder. Dort wird Tofu in der Küche als Beilage oder in Saucen verwendet und das durchaus auf dem gleichen Teller mit Fleischgerichten.

Obwohl immer noch ein Nischenprodukt, hat er aber in den letzten Jahren in der Schweiz mächtig Boden gutgemacht. Als Zugpferd wirkten Migros und Coop, die ihn mit trendigen Fertigprodukten aus der etwas festgefahrenen «Chörnlipicker»-Ecke herausholten. In der Schweiz werden derzeit jedes Jahr schätzungsweise 500 Tonnen Tofu verspiessen.

Tofu-Boom hält an ■ Die Tofurei Noppa aus Rütli ist in den letzten Jahren schweizweit zur Nummer drei angestiegen – nach dem Migros-Verarbeitungsbetrieb Elsa in Estavayer-le-Lac und der Tofurei Bernatur aus Mels.

Der Umsatz mit den kreativen Noppa-Produkten explodierte im letzten Jahr geradezu, die Produktion verdoppelte sich. Trotz Wirtschaftskrise hält der Boom an. Neben Gastronomiebetrieben – darunter die vegetarische Gastronomieketten Tibits (siehe Interview mit Chef Rolf Hiltl in diesem ecoLife) –, Bioläden und Reformhäusern steht seit diesem Herbst auch ein Grossverteiler auf der Abnehmerliste.

Für das Design der Produkte ist Noppa Helbling zuständig. Die Geschäftsführerin und Mitinhaberin ist gebürtige Chinesin und hat Tofu sozusagen im Blut. Zusammen mit ihrem Geschäftspartner und



Ehemann Jörg Helbling hat sie den Trend zu «gesundem Fast Food» erkannt. Zwei Drittel der gesamten Menge verarbeiten die Helblings mit ihren vier Mitarbeitenden zu Fertiggerichten wie Tofuschnitzel-Mix mit Chilisauce, Gemüsemedaillons oder Tofubällchen. Noppa Helbling hilft dabei das Wissen aus ihrer Heimat und sie trifft offenbar damit den Geschmack von immer mehr Menschen.

Schweizer Biosoja bringt's ■ 1800 Kilogramm Tofu produziert die Tofurei Noppa zurzeit pro Woche in Rütli. Tendenz steigend. «Die Milchmaschine könnte das Vierfache produzieren», sagt Jörg Helbling. Er ist überzeugt, dass er seine Produktion weiter steigern kann. Denn immer mehr Leute suchten Lebensmittel aus biologischer und nachhaltiger Produktion. Und in dieses Schema passe Tofu gut hinein: «Soja ist eine anspruchslose Pflanze, die aus wenig Boden sehr viel herausholt», sagt Noppa Helbling. Soja enthält bis zu 50 Prozent Proteine und kann es daher locker mit Fleisch aufnehmen. Doch die Herstellung von tierischem Protein braucht viel mehr Energie. Vorteil für die Soja also, auch im Hinblick auf Diskussionen über Klimawandel und CO₂.

Rund die Hälfte des Tofus stellen die Helblings mit Soja von Schweizer Biobauern her. Die übrige Soja stammt aus Biobetrieben in Brasilien. «Damit verhelfen wir dort ein paar Kleinproduzenten zu einem anständigen Einkommen», so Jörg Helbling. Trotzdem setzt er auf die etwas teurere Schweizer Soja: «Ein Anteil von 70 Prozent ist das mittelfristige Ziel.» Geschmackvoll, gesund, sozial korrekt, ökologisch produziert und dazu noch regional: Die Tofukreationen aus dem Zürcher Oberland schmecken sogar bisherigen Tofu-Muffeln. ■

In Asien weiss jeder, dass Tofu viel mehr ist als bloss Fleischersatz.

