

Hochwertige Sojaprodukte aus Genf



[1]

Swissveg sprach mit Manuel Martinez, Geschäftsführer von Swissoja

Wann und wie ist das Unternehmen Swissoja entstanden?

Das Unternehmen besteht seit 1977, als sein Gründer von einer Asienreise zurückkehrte, wo er die Vorteile der Sojabohne und ihrer Proteine kennengelernt hatte. Nach seiner Rückkehr in Genf entschied er, ein Unternehmen zu gründen, damals unter dem Namen la Maison du tofu (Haus des Tofu).

Sie gehörten also zu den ersten Tofuproduzenten in der Schweiz?

Ja, sehr wahrscheinlich gehörten wir zu den ersten Produzenten in der Schweiz und zu den ersten drei in Europa.

Worauf achten Sie besonders bei der Ausarbeitung Ihrer Produkte?

An oberster Stelle steht die Qualität der Rohstoffe. Alle unsere Rohstoffe müssen biologisch und ohne Gentechnik erzeugt worden sein. Ein zweiter Punkt, den wir gross gewichten, ist die Nährwertqualität der Rohstoffe, die wir verwenden. Wir verarbeiten ausschliesslich erstklassige Sojabohnen mit hohem Proteingehalt, damit sie unseren Qualitätskriterien entsprechen.

Woher kommt das Soja, das Sie verarbeiten?

In der Schweiz übersteigt die Nachfrage an Bio-Soja bei weitem die im Inland produzierte Menge. Swissoja alleine würde schon die gesamte Bio-Sojaproduktion der Schweiz verbrauchen. Wie die anderen Tofuproduzenten in der Schweiz müssen wir daher einen Teil importieren. Um eine mit den CH-Standards vergleichbare Qualität sicherzustellen, haben wir einen französischen Lieferanten gewählt, der uns 100 % Bio-Soja liefert, hergestellt mit ähnlichen Qualitätsstandards wie jenen der Bio Suisse.

Einige Grossverteiler, die in grossen Mengen produzieren, haben sich einen Anteil der Bio-Suisse-Produkte gesichert. So ist es für uns schwierig, mehr Anteil an der Schweizer Produktion zu bekommen.

Worin unterscheidet sich Ihr Tofu speziell von einem anderen?

Ich nenne oft zum Vergleich das Beispiel von Käse. Mozzarella existiert ja in verschiedensten Qualitäten: von gummig, zäh bis zu hochqualitativen saftigen Sorten. Wenn man die breite Palette der verschiedenen Tofusorten betrachtet, würde ich behaupten, dass unser Tofu zu den erstklassigen der handgemachten Tofus gehört. Dies auch hinsichtlich unseres Herstellungsverfahrens. Die Maschinen, die wir zur Fabrikation benutzen, kommen aus Japan. Wir importieren sie, um genau nach denselben Methoden produzieren zu können, wie sie in Asien für erstklassigen Tofu angewandt werden. Dies erfordert auch ein ebenso erstklassiges Know-how der Arbeitskräfte mit einem Minimum an Maschinen.

Was uns weiter auszeichnet, ist die 100 % biologische Herkunft unserer Rohstoffe. Unser Tofu ist frei von künstlichen Zusatzstoffen und Aromen. Unser geräucherter Tofu zum Beispiel wird wirklich mit Buchenholz

geräuchert, unser Basilikum-Tofu enthält frischen Basilikum, der bei der Gerinnerung beigefügt wird. Dies macht seinen Geschmack so einzigartig. Die Natürlichkeit unserer Tofusorten ist auch auf unserer Zutatenliste ersichtlich: diese ist typischerweise immer sehr kurz.

Wichtig für uns ist die Qualität, nicht der Ertrag. So bleiben wir einzigartig und erfolgreich. Wir produzieren ein erstklassiges Produkt und sind sehr kritisch gegenüber uns selbst.

In den vergangen zwei Jahren konnten wir übrigens unseren Ertrag verdoppeln. Wir bilden nun Lehrlinge der Lebensmittelbranche aus und bieten ihnen nach Abschluss der Lehre eine Stelle bei uns an.

Gibt es Unterschiede zwischen Ihrer Bio-Sojamilch und anderen Produkten von Konkurrenten?

Der Hauptunterschied liegt darin, dass wir Sojabohnen anstelle von Sojamehl verwenden. Daher ist unsere Milch sehr homogen und scheidet nicht. Da sie auch sehr proteinreich ist, eignet sie sich hervorragend, um Rahm herzustellen und für die Zubereitung von Saucen, was mit anderen Produkte auf Sojamehlbasis nicht möglich ist. Zudem ist unsere Milch die einzige im Handel verfügbare pasteurisierte und nicht uperisierte Milch! Daher befindet sie sich im Kühlregal.

Gewisse Leute haben kein gutes Bild von Tofu. Was antworten Sie ihnen?

Wie vorhin erwähnt, gibt es Tofu und Tofu: industriell verarbeiteter Tofu oder von Hand hergestellte Produkte mit erstklassigen Rohstoffen.

Die Herstellung spielt natürlich auch eine wichtige Rolle. Stellen Sie sich vor, Sie beißen in eine rohe Kartoffel. Auf der Zunge wird dies nicht so angenehm sein; lernt man jedoch die Geheimnisse des Würzens und Kochens, sieht die Sache schon ganz anders aus.

Es ist also wenig erstaunlich, wenn jemand Tofu nicht mag. Der Handel ist überflutet von zweitklassigem Tofu, der diesem Produkt leider oft einen schlechten Ruf beschert.

Unser Ziel ist es, alle den wahren, hoch qualitativen Tofu entdecken zu lassen. Tofu ist eine sehr interessante Alternative, mit der die Ernährung abwechslungsreich gestaltet werden kann.

Wo sind Ihre Produkte erhältlich?

In allen Bio-Fachgeschäften und Reformhäusern in der Schweiz. Wenn Ihr Geschäft noch keine anbietet, fragen Sie einfach danach. Die Mehrheit der Bio-Fachmärkte ist sehr flexibel und bestellt Ihnen gerne die Produkte, die Sie möchten.

Zudem finden Sie unsere Produkte auch in der ganzen Schweiz bei Globus, Aligro – und auch bei Manor unter deren eigenen Marke «BIO NATUR PLUS».

Der Tofumarkt ist noch in voller Entwicklung. Einige Verkaufsstellen sind dabei noch etwas zurückhaltend und bieten nur eine geringe Auswahl an. Man sollte also nie zögern und danach fragen!

Marco Eberhard

Übersetzung aus dem Französischen: Olivia Villard

Letzte Aktualisierung: 22.02.2016

Weitere Infos:

- www.swissoja.ch [2]
- [Swissveg-Artikel über Schweizer Soja](#) [3]

Source URL (modified on 22.02.2016 - 15:24): <https://www.swissveg.ch/swissoja>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/swissoja>

[2] <http://www.swissoja.ch>

[3] <http://www.swissveg.ch/soja>