

**Fleischlos glücklich oder die Reise der *jungen* Sojabohne
Portrait des Tofuherstellers „Taifun“ in Freiburg**

Interviews: Eva Gutensohn und Luciano Ibarra mit
Wolfgang Heck, Alfons Graf, Karl von Koerber und Martin Miersch
Führung: Gert Wodtke
Sprecher_in: Luciano Ibarra, Eva Gutensohn

Jingle

Intro Musik

Anmoderation:

An was denken Sie bei dem Begriff „Soja“? An Tierfutter, Agrartreibstoffe, an riesige Monokulturen in den USA und Südamerika? Das hätte seinen Grund: noch immer werden über 90% des weltweiten Sojaanbaus für Tierfutter und sogenannten „Biodiesel“ an jenen Orten produziert. Europa ist nur zu einem Prozent für die globale Produktion verantwortlich. In Brasilien z.B. wurde in der Saison 2007/2008 eine Fläche in der Größe von Österreich, Tschechien und Slowenien zusammen mit Soja bewirtschaftet. Die Tierzucht ist dabei der größte Faktor für den Sojabedarf, denn um ein Kilo Fleisch zu erzeugen, werden bis zu 16 Kilo Getreide verbraucht. Oder anders ausgedrückt: der Verzehr eines einzigen Hamburgers kostet 6 Quadratmeter Regenwald. Allein für die deutsche Fleischproduktion waren im Jahr 2007 Anbauflächen in der Größe von Mecklenburg Vorpommern und dem Saarland zusammen notwendig. Soweit die traurigen Fakten.

Doch Soja lässt sich auch direkt verzehren und muss nicht erst durch verschlungene Schweinedärme und den Umweg der Rindermägen gehen, bevor es auf unserem Teller landet. Soja kann alternativ in Form von Tofu verspeist werden. Diese Alternative klingt noch besser, wenn dafür die Sojabohnen in unmittelbarer Nähe zur Tofufabrik angebaut werden. Dass das sehr wohl möglich ist, auch noch biologisch und gentechnikfrei, das beweist das Freiburger Unternehmen „Taifun“. Seit 23 Jahren wird am Oberrhein Tofu in allen Variationen produziert, wohlschmeckend und schon längst auf dem europäischen Lebensmittelmarkt etabliert.

Pressesprecher Gert Wodtke begleitet uns auf dem Weg einer Sojabohne im Produktionsprozess, Geschäftsführer Wolfgang Heck und andere Taifun-Mitarbeiter verschaffen uns Einblicke in das Unternehmen.

Führung Waschanlage

O-Ton Gerd Wodtke:

„Dieser Bereich hier ist Hygienebereich, weshalb wir hier alle unsere Kittel tragen müssen, saubere Schuhe, saubere Hände haben müssen und natürlich keine Produkte anfassen dürfen.“

O-Ton Wolfgang Heck:

„Tofu war natürlich neu und ich hab davon 1986 zum ersten mal gehört, als ich damals auf der Insel Skopelos in Griechenland einen Workshop veranstaltet habe. Ein Teilnehmer davon, der berichtete mir von Tofu. Und dieser Mann – Klaus Kempf is sein Name – der Klaus ist der erste, der mir über Tofu was gelernt (sic) hat. Er hat im kleinen Maß schon angefangen, er hat produziert, er hat auf dem Freiburger Wochenmarkt die ersten Tofustücke verkauft. Der Klaus wollte ein Produkt in die Welt bringen, wo es darum geht, dass diese ganze Mast aufhört. Also, es war ein ideeller Ansatz: Aufhören mit Tierquälerei, aufhören mit Mast; irgendetwas in der Welt zu installieren, was n Sinn macht. Und mit dem konnte ich mich ganz gut identifizieren und wir wurden uns einig und haben das dann in eine größere Form gebracht.

Musik

Es war von vorne herein natürlich eine ökologische Absicht dahinter, weil Tofu zu machen ist schlichtweg was Positives machen zu wollen. Tofu hat vom Produkt her ne ganz andere Ebene wie Fleisch. Tofu ist was friedliches, Tofu ist nachhaltig, Tofu ist langfristig ausgerichtet, Tofu ist auf Gesundheit ausgerichtet und letztendlich ist es auch ein ökologisches Produkt, weil die Sojabohne als Pflanze selber auch ökologisch sinnvoll anzubauen ist.“

Führung Anlieferung

O-Ton Wodtke:

„Hier sieht man die Silowagen, die von der Dachswanger Mühle in Umkirch, das ist etwa fünf Kilometer von hier, hierher gebracht werden. Die Dachswanger Mühle ist unsere Aufbereitungsanlage, wo die Sojabohnen, die hier angeliefert werden, sei es vom Oberrhein, aus dem Burgund oder auch aus Brasilien, werden dort für uns soweit fertig gemacht, dass sie in der Produktion verwendet werden können. Sie werden in diesen Silowagen angeliefert und dann anschließend über das Rohrsystem eben direkt zu den Silos gepumpt.

Die rohe Bohne kommt trocken hier an, wird zu uns in die Einweichtanks gepumpt.

Hier wird ein Silo mit neuen Sojabohnen gefüllt, die dann anschließend eingeweicht werden. Etwa zwölf Stunden gequollen, bevor sie dann gewaschen und weiterverarbeitet werden.

Durch diese Rohre werden die Sojabohnen per Luftdruck von den Silos in die Einweichtanks gepumpt.

Moderation:

Am Anfang stand Idealismus, heute ist Taifun Marktführer für Bio-Tofu in Europa.

Um dorthin zu gelangen, musste das Unternehmen verschiedene Phasen durchlaufen: in der Pionierphase wurde noch viel experimentiert und der Firmenaufbau lief mehr oder weniger autodidaktisch, schließlich waren Wolfgang Heck und seine Kollegen keine Firmensöhne.

Mitte der neunziger dann, begann die Phase der Professionalisierung, Experten wurden ins Boot geholt, klassische Arbeitsteilung praktiziert, Verantwortung verteilt. Es war die Phase der Differenzierung.

Seit 2002 befand sich das Unternehmen in der integrativen Phase, der Blick über den Tellerrand wurde gewagt, das Denken wurde global.

Heute will sich das Unternehmen in seiner Assoziationsphase bewusst nach draußen bewegen, auf andere Firmen zugehen und sich gegenüber gesellschaftlichen Dingen aufstellen.

Welche Philosophie liegt Taifun zugrunde?

O-Ton Wolfgang Heck:

„Als Symbol unserer Philosophie haben wir den Begriff „Freiheit“ gewählt und wir wollten auch uns frei entwickeln an einem freien Markt mit allem, was öffnet und weit macht. Freiheit ist für uns der Begriff gewesen, der gegen die Enge steht, gegen das, was klein macht, was Druck macht, was dich nicht wachsen lässt. Freiheit heißt eigentlich für uns Wachstum, Größe, sich erweitern, Bewusstsein schaffen.

Ein zweiter, wichtiger Begriff ist die Qualität. Wir haben gesagt, wenn wir etwas tun, dann können wir es auch gleich richtig tun. Wir wollten hier eine gute Qualität mit verwirklichen, mit guten Rohstoffen, mit guten Produkten.

Dritte Ebene ist die Verantwortung. Für das, was wir tun, müssen wir auch Verantwortung übernehmen und das ist sicher ne unglaubliche Herausforderung, dass man sagt, also Dinge, die ich mit ins Leben setze, haben immer was mit mir zu tun und da musst du dich dran messen lassen.

Ein weiterer Firmenwert, den wir haben, ist die Wandlungsfähigkeit. Da geht es darum, dass alles, was sich bewegt, auch immer ständig im Wandel ist und alles, was sich hier nicht mehr wandelt und nicht mehr bewegt, ist tot, ist starr.

Ein weiterer Punkt ist die Ökologie – das würde so der vierte Pfeiler sein. Ökologie heißt für uns nichts anderes, als dass man sagt, man macht nichts jetzt in einer Form, die zerstört, kaputt macht und dass es immer weniger wird, sondern: versuchen, einen Weg zu finden, mit dem, was ist, zu gehen und schauen, dass es erhalten bleibt und vielleicht sogar noch mehr wird.“

Führung Okara

O-Ton Wodtke:

„Was wir hier sehen, ist das Okara. Das sind die Pflanzenfasern, die nach der Herstellung der Sojamilch anfallen. Die Sojabohnen werden vermahlen mit Wasser, es entsteht Sojamilch und feste Bestandteile, eben das Okara. Man kann Müsli damit strecken und man kann es in Backwaren einbringen. Es ist wirklich ein hochwertiges Lebensmittel, aber etwas schwer verdaulich, man müsste es also auf jeden Fall mischen.“

Moderation:

Sojabohnen sind ohne Frage der wichtigste Baustein für jede Tofuproduktion. Für Taifun müssen diese Bohnen zu 100% biologisch angebaut sein, d.h., es dürfen z.B. keine Pestizide, Insektizide oder Herbizide eingesetzt werden.

Die warme Gegend des Oberrhein ist geradezu prädestiniert für den Sojaanbau. Ab Mitte der 90er Jahre ermunterte Taifun daher Bio-Bauern in der Region, in den Sojaanbau einzusteigen. Nach sorgfältiger Sortenauswahl, einer engen Zusammenarbeit mit den Bauern und viel Geduld ist die Anpassung an das Klima und die Böden geglückt.

Heute bauen über drei Dutzend Bauern – quasi vor der eigenen Fabrik tür – rund 300 ha Soja an und decken damit fast 50% von Taifuns Sojabedarf. Dadurch kann der Werdegang der Sojabohnen lückenlos zurückverfolgt und Einfluss auf die Qualität genommen werden.

Die Sojapflanzen sind umgekehrt für die Bauern attraktiv, weil sie als Stickstoff anreichernde Pflanzen sich gut in die Fruchtfolge der Ökobetriebe integrieren lassen und dabei die Bodenfruchtbarkeit steigern.

Dazu Agraringenieur Martin Miersch:

O-Ton Martin Miersch:

„Die meisten Biobetriebe hier am Oberrhein bauen für Taifun Sojabohnen an, die meisten tun das auch schon an der Grenze dessen, was vernünftig ist – 25% in der Fruchtfolge – und momentan fehlt es ein wenig an Betrieben, die umstellen auf Bio. Wir würden uns mehr Umsteller wünschen und damit mehr Betriebe, die wir ansprechen könnten.“

O-Ton Heck:

„Wir brauchen Bauern, die bereit sind, eine Sojabohne, wie wir sie anbieten, hier auf's Land zu bringen. Das ist die erste Voraussetzung, die erstmal da sein sollte. Und da gibt's Arbeit zu tun, Informationsarbeit. Da gibt's auch Bewusstseinsarbeit, die hintendran stehen muss. Da brauchen wir auch einfach ne Lust auf der anderen Seite. Ein Verständnis dafür. Nicht einfach so 'machen wir Bio, weil es vielleicht n besseren Preis gibt oder n Bonus', sondern Bio kann man nur machen, wenn man auch n Stück weit damit gehen kann innerlich. Und das suchen wir.“

Führung Mühle

O-Ton Wodtke:

„Nachdem die Sojabohnen angeliefert worden sind, gequollen, gereinigt wurden, kommen sie jetzt in eine Mühle, wo sie zermahlen werden und mit Wasser zugesetzt werden. Es entsteht dann eben die Sojamilch oder der Sojabrei, der von den festen Bestandteilen, dem Okara getrennt wird und übrig bleibt dann die Sojamilch, die wir verwenden.“

Moderation:

Im Elsass, im Burgund und in Norditalien wird ebenfalls für Taifun angebaut oder werden Kooperationen mit Bauern eingegangen. Aber immer noch etwa die Hälfte der Bohnen muss aus Brasilien importiert werden. Da denkt man sofort an Monokulturen, Regenwaldrodungen, lange Transportwege oder Gentechnik. Wie sieht es bei den Vertragsbauern in Capanema aus?

Martin Miersch:

O-Ton Miersch:

„Capanema gilt in Brasilien auch als die Wiege des ökologischen Landbaus. In Capanema werden etwa 15% der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch bewirtschaftet, und das war im Jahr 2002 auch einer der Gründe, warum wir uns näher mit Brasilien beschäftigt haben. D.h., wir haben es hier mit nem etablierten System zu tun gehabt, ökologisch orientiert. Wir arbeiten mit einem brasilianischen Unternehmen zusammen, dass sich auf die Fahnen geschrieben hat, ausschließlich mit ökologisch wirtschaftenden Kleinbauern zusammenzuarbeiten. Das Motto heißt in etwa: nur Kleinbauern sind in der Lage, nachhaltig, vielfältig zu wirtschaften. Da konnten wir uns drin wiederfinden und entsprechend arbeiten wir auch ausschließlich inzwischen mit diesem Unternehmen dort in Brasilien zusammen.

Ein großes Plus der Region sind die minimalen Transportkosten. Wenn man in einem Einflussbereich fünfzig Kilometer südlich von Freiburg und sagen wir, hundert Kilometer nördlich produziert, dann sind die Transportkosten zu uns ins Werk natürlich deutlich geringer als wenn ich erst von Brasilien kommen muss und diesen Kostennachteil, den hat die brasilianische Produktion natürlich. Was sie an Vorteilen hat, ist, dass der Faktor Boden ganz generell günstiger ist, der Faktor Arbeitskräfte, also all das, was man ja global kennt, dass unterschiedliche Länder noch unterschiedliche Niveaus haben, von denen man mehr oder weniger profitieren kann.“

Führung Waschanlage

O-Ton Wodtke:

„Was wir hier jetzt haben, ist die Sojabohnenwaschanlage. Die Sojabohnen sind bei uns natürlich biologisch und daher gentechnikfrei. Es ist aber so viel Gentechnik inzwischen im Umlauf, dass es manchmal passiert, dass außen an den Bohnen Stäube anhaften, die gentechnische Verunreinigungen haben. Und dadurch, dass wir die Sojabohnen waschen und diese Stäube entfernen, sind unsere Bohnen dann wieder gentechnikfrei.“

Taifun kämpfte schon immer gegen die Gentechnik. Seit März 2005 allerdings ist der Anbau von genveränderten Sojabohnen in Brasilien endgültig auf eine gesetzliche Grundlage gestellt: Nachdem zuvor das Parlament zugestimmt hatte, unterzeichnete Präsident Lula damals ein Gesetz, mit dem Freisetzen, Zulassung und Anbau von genveränderten Pflanzen geregelt werden sollten. Die Folge: 2007 betrug der Anteil an genveränderten Sorten an der nationalen Sojaerzeugung etwa 65%; 2009 bereits 71%.

Wie gelingt es Taifun, sich von diesen äußeren Einflüssen abzukapseln?

Martin Miersch dazu:

O-Ton Miersch: „Ja, es war für uns schon ein Schock, dass also im Jahr 2005 die Regierung von Parana, die sich ja weiter gegen Gentechnik gestemmt hat, in einem Gerichtsverfahren unterlegen war gegenüber der Bundesregierung von Brasilien und also gentechnisch veränderte Sojabohnen zulassen musste. Das war für uns natürlich der Punkt, wo wir überlegt haben, wie geht's weiter. Und eine Option natürlich wäre gewesen, wir ziehen uns zurück aus Brasilien, aber wenn sie erstmal etwas aufgebaut haben, wenn sie Verbindungen aufgebaut haben, wenn sie mit Menschen zusammengearbeitet haben, die ihnen vertrauen und umgekehrt, dann bricht man nicht gleich ab, sondern man sucht nach Lösungen, und das haben wir getan. Nun, diese Lösungen lagen bisher sehr stark im technischen Bereich, d.h., man achtet natürlich noch mehr darauf, wie wird das Saatgut erzeugt, bekomme ich schonmal gentechnikfreies Saatgut, wie ist es mit den Abstandsregelungen zu den Nachbarn, wie ist es mit den Mähdreschern? Sind das Mähdrescher, die wirklich nur für Ökobetriebe genutzt werden, die nicht vorher auf nem konventionellen oder gentechnisch veränderten Sojafeld waren, wir arbeiten nur mit Anlagen, die 100% Öko sind, all diese Dinge.“

O-Ton Heck:

„Der besondere Knackpunkt ist, dass sich außerhalb ein Vermischungsbereich ergibt, z.B. hinsichtlich der Transportfahrzeuge, der Aufbereitung von Soja, der Verteilung. Da kommts immer mehr zu diesen Kontaminationen, zu diesen Vermischungen und das ist das, was uns nicht gefällt. In diesem Bereich fordern wir einfach, dass die Gentechnikanbauer ganz klar Grenzen anerkennen müssen, damit diese Vermischung nicht stattfindet. Im Moment haben wir es am Hals. Wir müssen dafür sorgen, dass unsere Ware sauber bleibt, und das ist natürlich ein Unterfangen. Das ist schlichtweg ne Frechheit.“

Führung: Milch

O-Ton Wodtke:

„Die Milch kommt dann in die Milchtanks und von den Milchtanks wird sie dann abgerufen in der Tofurei, um dann den Tofu herzustellen und das sehen wir uns jetzt mal an.

Also, wir sind hier jetzt in der Tofurei, dem Herzstück unserer Produktion. Hier stehen zwei Karussells, in denen aus der Sojamilch mit Gerinnungsmitteln Tofu hergestellt wird. In die Töpfe wird die Sojamilch und das Gerinnungsmittel eingeführt, es wird gut verrührt und anschließend wird die Molke abgesogen, d.h. also die flüssigen Teile, die beim Gerinnungsprozess übrig bleiben. Der feste Brei kommt anschließend in Presskästen und wird bei zunehmendem Druck gepresst, bis dann ein Sojakuchen übrig bleibt. Der wird dann mit Messern geschnitten und kommt anschließend in die Wannen zum Abkühlen und Aufbewahren. Hier sind Wannen, in denen der Tofu bei in Wannen eingelegt ist und hier bei sechs Grad Kälte einfach gelagert wird, bis er dann weiterverarbeitet wird.“

Moderation:

Durch eine bewusste Reduzierung des Anteils von Fleisch, Milchprodukten oder Eiern in der Ernährung kann jedeR schon sehr viel für den Klimaschutz tun.

Die Produktion tierischer Lebensmittel ist nämlich deutlich energieaufwändiger und damit klimabelastender als die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel – wie uns Ernährungswissenschaftler Karl von Koerber erklärt:

O-Ton Karl von Koerber:

„Und jetzt ist der entscheidende Punkt bei den tierischen Lebensmitteln, dass das Futter was die Tiere fressen relativ wenig effektiv in tierische Lebensmittel wie Fleisch, Milch oder Eier umgewandelt wird. D.h., man spricht hier von erheblichen Veredlungsverlusten. Also dass nur ein geringer Anteil als tierisches Erzeugnis wieder zu erreichen ist. Und dann ist klar, dass die tierischen Lebensmittel insgesamt immer einen deutlich höheren THG-Ausstoß haben, und der ist durchaus bis zu dem 10-fachen von dem pflanzlicher Lebensmittel.“

Moderation:

Zwischen 65 und 90% der im Futter enthaltenen Nahrungsenergie geht durch diese „Veredlungsverluste“ verloren. Folglich werden dafür große Mengen an Soja verfüttert. Dessen Anbau braucht viel Ackerfläche, aber vor allem viel fossile Energie und künstliche Düngemittel, die gewaltige Treibhausgasemissionen verursachen.

Eine vom Ökoinstitut herausgegeben Studie hat dazu ernüchternde Zahlen veröffentlicht:

Während die Erzeugung von einem kg Tofu ein kg Emissionen verursacht, sind es bei einem kg Rindfleisch stolze 13 kg Emissionen.

Führung Räucheröfen

O-Ton Wodtke:

„Also hier sind wir jetzt in dem Bereich der Räucheröfen, es riecht auch schon so richtig schön geräuchert. Warum Räuchern? Räuchern ist einmal eine Möglichkeit der Haltbarmachung und andererseits ist es auch eine Möglichkeit, einen bestimmten Geschmack zu erzeugen und Räuchertofu schmeckt einfach gut. Beim Räuchern könnte man natürlich sagen: hmm, ist das so gesund? Wir haben ein Verfahren der Räucherung, das Verfahren der Reiberauchräucherung. Dabei wird der Rauch bei sehr niedriger Temperatur dadurch hergestellt, dass an einem Stück Holz, einem Stück Buchenholz mit einem Metallrad gerieben wird, bis Rauch entsteht. Dieser Rauch hat eine sehr niedrige Temperatur und ist daher eben nicht schädlich, wie es bei der klassischen Räucherung der Fall wäre.“

Moderation:

Die Klimabilanz von Tofu ist zwar besser, aber dennoch wird beim Veredelungsprozess viel Gas, Wasser und Strom verbraucht. Auch in diesem Bereich möchte die Firma versuchen, so effektiv wie möglich zu arbeiten und ist immer auf der Suche nach Optimierungspotentialen.

Der Geschäftsleiter für Rohware, Qualität und Technik Alfons Graf:

O-Ton Alfons Graf:

„Mittels Gas erzeugen wir Dampf und Dampf ist eigentlich die Grundenergie für die Prozesse, die wir hier im Einsatz haben. Den Strom, den brauchen wir für den Antrieb von Pumpen, Maschinenaggregate, u.s.w.. Wir hatten uns Gedanken gemacht, in welcher Form holt man Strom mit raus. Dann vor Jahren innerhalb von unserem Ökoaudit auch uns die Frage gestellt: wie umweltverträglich kann man mit dieser Energieform umgehen, haben uns damals für Wasserstrom entschieden. Wir haben uns dann nochmal intensiv auch mit diesem Thema beschäftigt und sind dann auf die EWS gekommen, auf die Energiewerke in Schönau. Dort überzeugt uns das ganze Engagement rund um die Energie und das hat uns dazu bewogen, zwar ein paar Cent mehr zu bezahlen für die Kws [Anm.: Kilowatt], aber diese Unterstützung für diese Organisation auch zu bringen.“

Führung Küche

O-Ton Wodtke:

„Hier sind wir jetzt im Bereich der Küche. Hier wird der Roh tofu angeliefert, wird vermahlen, wird dann mit den anderen Zutaten versehen und daraus werden dann Bratlinge, Würstchen, Tofu Basilikum, Tofu Olive, solche Sachen werden hier dann hergestellt.“

O-Ton Graf:

„Bei uns gibt's sicherlich diverse Optimierungspotentiale. Wir haben das Thema Blockheizkraftwerk durchaus intensiv schon beleuchtet. Wir haben allerdings in diesem Bereich eine Problematik, dass man diese entstehende Wärme, die auf einem niedrigen Niveau entsteht, dass man diese entstehende Wärme nicht zu den Prozentzahlen wegbekommen, wie es notwendig wäre, damit sich so ne Anlage auch amortisiert. Wir haben dort gerechnet, wir müssten 96% der Wärme verwerten und das ist in dem Prozess, so wie wir ihn derzeit fahren nicht möglich.“

Führung Verpackung

O-Ton Wodtke:

„Hier sind wir jetzt im Bereich der Verpackung. Das heißt also, der Tofu, entweder Naturtofu oder weiter veredelte Tofu wird hier in seine Verpackung gemacht, mit der er zum Kunden kommt. Bevor er zum Kunden kommt wird der Tofu natürlich erst noch einmal pasteurisiert, um eine Mindesthaltbarkeitsdauer zu erreichen. Nach dem Pasteurisierungsprozess wird das Produkt dann wieder runtergekühlt und ist von da an bis in den Laden ununterbrochen in der Kühlkette.

Also hier sind wir jetzt an einer der Verpackungsmaschinen. Der Tofu wird in die Schalen gelegt, anschließend werden die versiegelt und etikettiert. Die Etiketten werden natürlich produkt- und länderspezifisch aufgeklebt.“

Musik

Moderation

Taifun bleibt neben seinem Engagement gegen Tiermast & Gentechnik - und für den ökologischen Landbau ein Unternehmen, das in seiner Logik auch ökonomisches Wachstum anstrebt. Und das funktionierte bisher nicht schlecht: Mit einer jährlichen Wachstumsrate im zweistelligen Bereich ist Taifun Marktführer in Europa für Biotofu. That's Ökobusiness! Doch läuft man da nicht Gefahr, auf Kosten der Umwelt immer weiter wachsen zu wollen?

O-Ton Heck:

„Also ich würd mal sagen, das Ganze ist ein Laufen auf der Rasierklinge zwischen dem, was ökologisch sinnvoll ist und zwischen dem, was noch an Wachstum dahinter steht. Wir sind im Prinzip ein kleiner Betrieb. Gemessen an anderen sojaverarbeitenden Betrieben sind wir klein. Wir haben ca. 1800-2000 t Rohmaterial Sojabohnen. Ein Schiff, das in Hamburg ankommt, hat 40.000 t drauf, und man kann sich ausrechnen, wir könnten über Jahre hinweg mit einer Schiffsladung, die im Konventionellen ist, hier arbeiten – nur mal als Relation zu der ganzen Geschichte. Ich persönlich denke, dass es keine klare Zahl gibt, zu sagen, hier endet das Wachstum und dort fängt die Unverhältnismäßigkeit mit der Ökologie an. Es hat auch was damit zu tun, dass wir in einem Prozess mit drin sind. Und ich glaube, da muss man gut hinspüren, machen die Sachen einen Sinn. Wir machen Bio, wir machen hier ein vegetarisches Produkt. Wir sind hier denk ich auch, jemand, der neue

Ideen mit in die Welt hineinbringt und die fangen nicht hier an, in Freiburg Schluss zu machen. Die neue Idee, die geht weiter und wir haben auch Kunden, die uns wollen. Wir werden angeschrieben von Kunden, die sagen 'bitte, bitte, kommt hier her, wir wollen euch, wir wollen eure Produkte haben'. So lief das die ganze Zeit und wir folgen eigentlich der Energie. Und wenn irgendwo draußen was unterwegs ist an Bewusstsein, an Lust, an Energie für uns, dann sind wir bisher den Dingen gefolgt, in dem Maße, dass wir gesagt haben 'ja, da macht's auch Sinn'. Und ich würde diesen intuitiven Weg einfach weiter verfolgen. Ich würde ihn nicht von einer Kennzahl oder irgendetwas nur abhängig machen, sondern schauen, wo liegt der Sinn in der ganzen Geschichte.“

Führung Gewürze

Eva: hier duftet es wie im Bioladen.

O-Ton Wodtke:

„Wir sind jetzt hier im Hochregallager, wo einzelne unserer Rohwaren gelagert werden. Andere werden im Gewürzlager gelagert, von da ist auch schon ein Gewürzgeruch in der Luft, der momentan noch undefinierbar würzig riecht, weil da sehr viele verschiedene Gewürze durcheinander wirbeln in der Luft, aber es riecht sehr aromatisch, oder?

Kartoffeln und Karotten sind natürlich wichtige Zutaten, die auch in großen Mengen gebraucht werden, Salz ist natürlich ne wichtige Zutat, die überall dabei ist und andere Zutaten sind auch wirklich teilweise nur in kleinen Mengen, die dann gebraucht werden, wie z.B. Koriander.

Die Gewürze werden in verschiedenen Behältnissen aufbewahrt und anschließend wird eben je nach Produkt die spezielle Würzmischung dann direkt hergestellt, das muss alles genau abgemessen und gewogen werden, damit keine Schwankungen von einer Woche zur nächsten erfolgen. Der Bereich ist leider sehr sensibel, deshalb dürfen wir da nicht rein.“

Fazit:

Ein ökologischer Sojaanbau und ein vernünftiger Umgang damit sind möglich.

Soja ist besser im Tofu aufgehoben, als im Tierfutter oder im Auto-Tank.

Weniger tierische Lebensmittel im Speiseplan und dafür vor allem pflanzliche Lebensmittel, sind ein wirkungsvoller Beitrag zum Klimaschutz – und heißt nicht zwingend ein Verlust an Lebensqualität.

Also fleischlos glücklich nach dem Motto 'Tofu statt Fleisch'? Dem Geschäftsführer Wolfgang Heck müsste dieser Gedanke eigentlich schmecken.

O-Ton Heck:

„Also ich möchte mal vorausschicken, dass es ja so eine Betrachtung von Tofu gibt, hinsichtlich der Ratio, ja? Wie könnte man es optimal anwenden? Da würde man rechnen, z.B. aus einem Kilo Sojabohnen könnte man 1,8, vielleicht sogar 2 Kilo Tofu machen und dann wäre hier von der Gleichwertigkeit – Tofu hat ne ähnliche Wertigkeit wie Fleisch – dann wär natürlich einiges passiert, wenn man diese ganzen Fleischmastsachen weglassen würde. Ich möchte da aber mal grad nicht hin, weil Tofu hat auch was mit dem Bauch zu tun, Essen hat immer was mit dem Bauch zu tun und ich denke, das ist eines der Dinge, die mir immer wieder begegnet ist (sic), auf m Markt: Leute müssen das auch mögen, was man ihnen anbietet. Von daher muss man mal in der Richtung überlegen, wie weit wär denn da unser Feld absteckbar. Ich könnte mir vorstellen, dass, wenn man gute Produkte macht, qualitativ hochwertig und macht sie auch wirklich lecker, schmackhaft, dass man hier einiges ändern kann an dem Markt. Aber wir brauchen auch Unterstützung dazu. Wir brauchen auch ne gesellschaftliche, politische Unterstützung dazu und den Willen der Politik, den haben wir bisher noch nicht. Es arbeiten ganz, ganz viele politische Ebenen für Fleisch, für die Mast, und Tofu wird gegen die Mast dargestellt, gegen Fleisch. Und da möcht ich einfach raus aus der Falle. Tofu ist kein Gegenstück zu Fleisch. Es ist nicht, dass man sagen kann: Tofu ersetzt Fleisch; Tofu ist ein eigenständiges Lebensmittel. Und da möchte ich auch gerne hin, dass man die Eigenständigkeit von dem Produkt herausstellt. Dann brauchen wir solche Fragen nicht haben, und wir brauchen auch nicht das Gefühl haben, wir essen jetzt einen Ersatz. Wir können uns frei entscheiden und sagen, ich nehme das Nahrungsmittel zu mir, das für mich am meisten Sinn macht, für mich vielleicht im nachhaltigen oder ökologischen Bereich n Sinn macht.“

Musik

„Tofu Loves You“

Outro