

07.10.2022

## Bio-Tofu aus Wien? Ja! Natürlich



### **Gruppenfoto Bio-Sojatofu\_@-Paul-Pibernig**

Projektpartner:innen entlang der Wertschöpfungskette v.l.n.r.: Andreas Steidl (Ja! Natürlich), Michael Niedermayer (Landwirt), Thomas Niedermayer (Landwirt), Stefan Windisch (Landwirt), Bernhard Schindler (Firma Bio Agrar Service), LK Präsident Franz Windisch, Klaudia Atzmüller (Ja! Natürlich), Martin Chu (Firma „Evergreen“)

©Paul Pibernig, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei

Mit dem Ja! Natürlich Bio-Tofu Natur und dem Ja! Natürlich Bio-Tofu geräuchert kommen zwei neue Soja-Produkte in die Regale von BILLA und BILLA Plus, die zu

100 Prozent aus Wien stammen – vom Anbau der Sojabohne bis zum fertigen, verpackten Lebensmittel.

Mit dem Ja! Natürlich Bio-Tofu Natur und dem Ja! Natürlich Bio-Tofu geräuchert kommen zwei neue Soja-Produkte in die Regale von BILLA und BILLA Plus, die zu 100 Prozent aus Wien stammen – vom Anbau der Sojabohne bis zum fertigen, verpackten Lebensmittel.

Wr. Neudorf, 7. Oktober 2022 – Vier Wiener Bio-Landwirtschaftsbetriebe haben in Kooperation mit Ja! Natürlich das Projekt „Wiener Bio-Sojatofu“ ins Leben gerufen – mit dem Ergebnis, dass jetzt die ersten Bio-Tofu-Produkte aus Wien in die Regale in ganz Österreich kommen. Rund 100 Tonnen Bio-Soja konnten die Wiener Landwirte Stefan Windisch, Stefan Weixlbraun, Michael Niedermayer und das Bio Stadtgut Laxenburg Wallhof im Jahr 2021 gemeinsam ernten. Die Soja-Bohnen werden bei der Firma Bio-Agrarservice bis zu ihrer Verarbeitung nach Bauern getrennt gelagert und durch die Firma „Evergreen“ der Familie Chu, die sich auf Sprossen und Tofu spezialisiert hat, verarbeitet. Am Produkt ist der jeweilige Wiener Bio-Soja-Produzent angeführt.

### **Kombination aus höchster Bio-Qualität und regionaler Herkunft überzeugt**

Gemeinsam wurden die Bio-Tofu-Produkte aus Wiener Sojabohnen entwickelt und strengen Prüfungen unterzogen. Beim „Probekochen“ mit der Grande Dame der vegetarischen Küche, Elisabeth Fischer und dem Projekt-Initiator und Obmann des Vereines „Soja aus Österreich“, Karl Fischer, konnten die zubereiteten Gerichte eine Expertenrunde mehr als überzeugen. Zur regionalen Herkunft kommt eine erprobte, ausgezeichnete Qualität, die auch die Ja! Natürlich-Geschäftsführer, Klaudia Atzmüller und Andreas Steidl überzeugte: „Wir freuen uns sehr, mit dem Ja! Natürlich Wiener Bio-Tofu ein neues Produkt vorzustellen, dass nicht nur rein pflanzenbasiert, sondern auch ein komplett regionales Produkt und damit besonders klimaschonend ist. Diese Kombination aus Regionalität, Transparenz über alle Produktionsschritte und höchstem Bio-Standard passt perfekt zur Ja! Natürlich Philosophie!“

### **Die Königin der Eiweiß-Pflanzen**

Aus Sicht der Wiener Stadtlandwirtschaft ist vor allem die regionale Wertschöpfungskette ein wichtiger Faktor und der Präsident der Wiener Landwirtschaftskammer, Franz Windisch, ist ein wahrer Fan der Soja-Bohne: „Die Soja-Bohne ist für mich die Königin der Eiweiß-Kulturen. Sie verfügt über ein

besonders wertvolles Aminosäuren-Muster, was wichtig für die Qualität des Eiweißes ist. Sie besitzt 20

Prozent Sojaöl und mindestens 40 Prozent Eiweißanteil – das ist enorm viel. In Wien gedeiht die Sojabohne bestens und die innovativen Produkte, die daraus entstehen, sind Aushängeschilder für Wien als Landwirtschafts-Standort. Dabei ist jedes Produkt, das daraus entsteht, bis zum Produzenten rückverfolgbar, was ebenfalls ein Novum ist.“

## **Eine Bohne auf der Überholspur**

Die Wiener Stadtlandwirtschaft setzt auf Regionalität, Qualität und Vielfalt. Eine der jüngsten Wiener Kulturen ist die Sojabohne, die inzwischen mit einer Anbaufläche von 214 Hektar, davon 90 Hektar biologisch bewirtschaftet, nach Fläche den fünften Platz gleich hinter dem Feldgemüse einnimmt. Das kommt nicht von ungefähr, denn die Sojabohne hat viele Vorteile. Sie wächst nicht nur verlässlich, sondern beschafft sich als Leguminose rund 80 Prozent des für das Wachstum notwendigen Stickstoffs aus der Luft und braucht daher keinen zusätzlichen Dünger, was sich ausgesprochen positiv auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz auswirkt und gleichzeitig die Produktionskosten senkt.

## **Bio-Anbau mit viel Arbeitseinsatz**

Zwischen 2018 und 2020 hat sich die Fläche des Soja-Anbaus in Wien verdreifacht – Tendenz weiter steigend. Das hat gute Gründe: Soja wächst verlässlich und bringt im Bundesland Wien einen durchschnittlichen Ertrag von rund 3.000 Kilogramm je Hektar. Zudem gibt es noch wenige Schädlinge und Krankheiten, unter denen die Kultur leidet. Eine Herausforderung ist beim Bio-Anbau freilich die Bekämpfung des Unkrauts. Hier ist exaktes Aussäen gefragt, da die Unkrautbekämpfung mit viel Aufwand rein mechanisch und teilweise sogar händisch erfolgt. Um beste Erträge zu erzielen, wird zudem eine kontrollierte Fruchtfolge eingehalten. Dabei kann Soja auch zwei Jahre hintereinander am selben Standort angebaut werden, da sich dadurch in Erde mehr Knöllchenbakterien bilden, die den Stickstoff aus der Luft binden.

Ja! Natürlich Wiener Bio-Tofu geräuchert ist ausschließlich bei BILLA Plus und der Ja! Natürlich Wiener Bio-Tofu Natur bei BILLA und BILLA Plus um jeweils € 2,49 erhältlich

**Rezept-Tipps** mit Wiener Bio-Sojatofu

<https://www.janatuerlich.at/magazin/woraus-und-wie-wird-tofu-gemacht/>  
(<https://www.janatuerlich.at/magazin/woraus-und-wie-wird-tofu-gemacht/>).

<https://www.janatuerlich.at/magazin/kennst-du-schon-unser-neues-pflanzliches-bio-superfood/> (<https://www.janatuerlich.at/magazin/kennst-du-schon-unser-neues-pflanzliches-bio-superfood/>).

<https://www.janatuerlich.at/rezept/tofubowl/>  
(<https://www.janatuerlich.at/rezept/tofubowl/>).

<https://www.janatuerlich.at/rezept/scrambledtofu/>  
(<https://www.janatuerlich.at/rezept/scrambledtofu/>).

<https://www.janatuerlich.at/rezept/clubsandwichtofu/>

(<https://www.janatuerlich.at/rezept/clubsandwichtofu/>)**Rückfragehinweise:**

### **Landwirtschaftskammer Wien | Presse & Bilder**

Verena Scheiblauer BEd

[verena.scheiblauer@lk-wien.at](mailto:verena.scheiblauer@lk-wien.at)

(<mailto:verena.scheiblauer@lk-wien.at>)T +43 15879528-39

### **REWE International AG**

Team Media Relations

[mediarelations@rewe-group.at](mailto:mediarelations@rewe-group.at) (<mailto:mediarelations@rewe-group.at>).

Tel.: +43 2236 600 5261

\*\*\*

### **Über Ja! Natürlich**

Vor über 25 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, BILLA PLUS, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at) (<http://www.janatuerlich.at/>) und auf <http://magazin.janatuerlich.at/> (<http://magazin.janatuerlich.at/>).

## Über REWE Int. AG

Die REWE International AG ist mit mehr als 2.600 Märkten ihrer Handelsfirmen BILLA, PENNY, BIPA und ADEG sowie den Onlineshops von BILLA und BIPA ein führender Nahversorger im Lebensmittel- und Drogeriefachhandel in Österreich. Mit rund 45.300 MitarbeiterInnen gehört das Unternehmen auch zu den größten Arbeitgebern Österreichs. Die REWE International AG ist Teil der deutschen REWE Group, einem der führenden europäischen Handels- und Touristikkonzerne. Auf dem österreichischen Markt ist die REWE International AG mit zahlreichen Eigenmarken wie beispielsweise Ja! Natürlich, BILLA BIO, clever, Wunderlinge, Hofstädter, Da komm ich her!, Vegavita, Chefmenü, Simply Good, Wegenstein und bi good vertreten. Auch auf dem heimischen Touristik-Markt ist das Unternehmen mit BILLA Reisen, ITS, JAHN REISEN sowie Transair aktiv.

Vom Geschäftssitz der REWE International AG in Wiener Neudorf aus wird nicht nur das Geschäft in Österreich, sondern auch das internationale Geschäft der REWE Group („Handel International“) gesteuert. Mit dem Lebensmitteleinzelhändler BILLA ist das Unternehmen in Bulgarien, der Slowakei und der Tschechischen Republik, mit dem Diskonter PENNY in Italien, Rumänien, Tschechien und Ungarn, mit der Supermarktkette IKI in Litauen und mit dem Drogeriefachhändler BIPA in Kroatien vertreten. Per Jahresende 2021 beschäftigte „Handel International“ in neun Ländern rund 89.200 Mitarbeiter:innen, in 4.400 Filialen wurde ein Brutto-Umsatz von rund 19 Milliarden Euro erwirtschaftet.

<https://rewe-group.at> (<https://rewe-group.at/>).

## Downloads



### Gruppenfoto Bio-Sojatofu\_©-Paul-Pibernig

Projektpartner:innen entlang der Wertschöpfungskette v.l.n.r.:  
Andreas Steidl (Ja! Natürlich), Michael Niedermayer  
(Landwirt), Thomas Niedermayer (Landwirt), Stefan Windisch  
(Landwirt), Bernhard Schin...

*© Paul Pibernig, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei*



## Produktfoto Wiener Bio Sojatofu

### Bio-Sojatofu

© Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei