

Tofu statt Windräder

Victor Thomas experimentiert in Hemelingen mit der proteinreichen Sojabohne

VON CHRISTIAN HASEMANN

Hemelingen. Vielen Menschen kommen im Laufe ihres Berufslebens Zweifel, ob der Beruf, den sie ausüben, noch der richtige ist. Ähnlich ist es Victor Thomas ergangen. Der junge Elsasser hat für sich Konsequenzen gezogen: Er hat seinen gut dotierten Job in der Industrie aufgegeben, um sich eine Existenz als Tofu-Produzent aufzubauen. Die ersten Schritte dafür geht er in Hemelingen.

Die weiße Bohne hat es in sich: Knapp 37 Prozent Eiweiß (oder auch: Protein) enthalten die Früchte des Schmetterlingsblütlers. Was die Bohne zunehmend in das Rampenlicht rücken lässt, ist die Zusammensetzung des Eiweißes, denn die Qualität ist vergleichbar mit der tierischen Proteins. Damit ist die eher unscheinbare Pflanze die erste Kandidatin, wenn es darum geht, Fleisch in der Ernährung durch weniger Ressourcen verbrauchende Alternativen zu ersetzen.

Der Tofu made in Hemelingen soll aber nicht einfach Fleisch ersetzen, sondern vor allem schmecken und ohne Plastikverpackung auskommen. Victor Thomas kocht zurzeit

einen Naturtofu und einen Tofu der Woche. „Ich experimentiere eigentlich nonstop“, sagt er. Gewürze und Gemüse wie Sonnenblumen, Thymian und Tomaten kommen dabei von einem Bauern aus Bassum, die Sojabohnen dagegen aus Bayern, denn der Anbau ist in Deutschland nur an wenigen Standorten in Süddeutschland möglich. „Alles Bio“, sagt Thomas. Allerdings habe er seinen Tofu noch nicht zertifizieren lassen, deswegen dürfe er ihm kein Bio-Siegel aufstempeln.

Noch befindet sich Thomas in der Startphase. Die Menge, die er wöchentlich seit diesem März produziert, ist überschaubar. „Derzeit koche ich einmal in der Woche 15 Kilo, aber ich hoffe, dass es sich bald verdoppelt und vervierfacht.“ Zu seinen Kunden zählt Thomas zwei Unverpacktläden, Geschäfte, die Waren ohne Verpackung anbieten, sowie Privatkunden. „Aber ich suche Abnehmer im Einzelhandel und Gastronomie.“

Von Tofuprodukten aus der Kühltruhe und der Plastikschaale möchte Thomas seine Kreationen abheben. „Tofu soll einen nussigen und bohnligen Geschmack haben und zart sein.“ Die Konsistenz sollte eben nicht der von

Pappe gleichen. „Und mein Tofu ist frisch und lag nicht zwei Wochen in der Plastikverpackung.“

Vor dem Tofu sind die Bohnen. Die müssen über Nacht eingeweicht werden und werden danach püriert. Der Saft wird abgeschöpft und die Sojamilch dann sechs Stunden gekocht. Das Gerinnungsmittel ist Nigari-Salz, eine Zusammensetzung verschiedener Mineralsalze. „Dadurch verändern sich die Eiweiße und werden fest“, sagt Thomas. Das geronnene Sojaeweiß presst Thomas im Anschluss in Blöcke zu acht Kilo.

Das nötige Wissen hat sich der junge Franzose im Laufe der Jahre angeeignet. „Zuerst habe ich Internetvideos geschaut, in letzter Zeit lese ich aber auch viele Bücher für die Fleischproduktion, um zum Beispiel mehr über das Pökeln und Gewürze zu erfahren.“ Thomas ist also Self-Made-Koch. Tatsächlich kommt er aus einer ganz anderen Branche.

„Ich habe als Ingenieur gearbeitet und habe keine Lust mehr gehabt, in der Industrie zu arbeiten.“ Im französischen Nantes hat Thomas Windkraftanlagen entwickelt, danach hat er im selben Industriezweig vier Jahre in Bremen gearbeitet. In der Zeit hat er die bremische Lebensart kennengelernt. „In Bremen habe ich mich besonders wohl gefühlt. Hier kann ich zum Beispiel vegan essen, das ist in Frankreich unmöglich.“ Thomas' Geschichte ist auch eine europäische. „Ich bin im Elsass aufgewachsen, habe in der Schule Deutsch gelernt, aber da war ich richtig, richtig schlecht“, sagt er. Auf einer Reise durch Europa habe er seine deutsche Freundin kennengelernt. „Bei einem Sprachkurs in Polen“, wie er sagt.

Derzeit ist Thomas auf der Suche nach einer Küche, denn die derzeitige in der Hemelinger Bahnhofstraße ist nur eine Zwischenlösung – vermittelt vom Stadtteilmarketing Hemelingen und der Zwischenzeitzentrale. Wer einmal unverpackten und frischen Tofu probieren möchte, erreicht Thomas unter der Email-Adresse: victors.tofu@posteo.de.



Victor Thomas füllt die über Nacht eingeweichten Sojabohnen um. Danach folgt das Kochen der Bohnen. Am Ende entstehen Tofublöcke, die Thomas für seine Kunden zuschneidet.

FOTO: PETRA STUBBE