

Herkömmliche Tofuherstellung	Lord of Tofu - Produktionsweise
<p><b>Rohstoffe</b>  Bevorzugte Anbaugelände für Sojabohnen sind China und Amerika: das bedeutet weite Transportwege nach Europa und die Gefahr der Verunreinigung mit gentechnisch veränderten Sojabohnen</p> <p><b>Landwirtschaft</b>  je nach Hersteller konventionell oder bio</p> <p><b>Produktion</b>  Chemisches Verfahren (keine lebenden Mikroorganismen) mit folgenden Gerinnungsmitteln:  Nigari (Magnesiumchlorid=Bittersalz)  Calciumsulfat (Gips)  Calciumchlorid (wie Gips auch stark wasserbindend, Geschmacksverstärker)  Hier wird in einem chemischen Prozess das Soja-Eiweiß zu „Tofu“ verfestigt.</p> <p><b>Geschmack</b>  Durch die oben genannten chemischen Gerinnungsmittel entsteht ein bitterer Nachgeschmack (Nigari) oder ein trockener Karton-Geschmack (durch die wasserbindenden Gipsmittel). Viele halten dies für den typischen Sojageschmack, was aber nicht stimmt.  Der Eigengeschmack der Sojabohne wird durch das chemische Mittel unterdrückt und überdeckt.</p> <p><b>Kochen</b>  Kochen der Sojamaische mittels Dampf: das Wasser muss vor dem Verkochen zu Dampf von allen harten Mineralien befreit werden um Kalkablagerungen zu vermeiden, dies geschieht mittels Phosphaten oder Sulfiten.</p> <p><b>Abwasser</b>  Die Verwendung von den Gerinnungsmitteln (Magnesiumchlorid und Calciumsulfat) führt zu einem problematischen Abwasser, das aufwendig wieder gereinigt werden muss.</p> <p><b>Konserve</b>  Haltbarmachen durch Sterilisieren (dann ist das Produkt ungekühlt haltbar, aber sonst hat die hohe Erhitzung eher Nachteile) oder durch Pasteurisieren (Kühlware).</p>	<p><b>Rohstoffe</b>  100% süddeutsche Sojabohnen. Unsere Sojabohnen haben keine Weltreise hinter sich.  Keine Verunreinigung mit Gentechnik!  Weitere Zutaten (z.B. Sonnenblumenkernöl) auch direkt von deutschen Bioland-Bauern.</p> <p><b>Landwirtschaft</b>  Einziges von Bioland zertifizierte Tofurei!  Bioland garantiert einen höheren Bio-Standard (Regionalität ist Pflicht! Im Gegensatz zum EU-Bio hat Bioland strengere Richtlinien, auch bei der Düngung)</p> <p><b>Produktion</b>  Biologisches Verfahren (mit vitalen Mikroorganismen):  Der Kombucha-Teepilz (vergleichbar mit den biologischen Joghurtkulturen) fällt das Soja-Eiweiß (=Tofu) durch einen Fermentationsprozess aus.</p> <p><b>Geschmack</b>  Kombucha hebt den nussigen Eigengeschmack der Sojabohne hervor, dieser ist außerdem erfrischend (d.h. kein trockenes Gefühl auf der Zunge und im Gaumen)! Der Tofu bleibt beim Braten saftig.  Die ätherischen Öle der verwendeten Kräuter und Gewürze kommen so besser zu Geltung.  Anreicherung des Tofus mit vielen Mineralstoffen und Vitaminen durch den Kombucha.</p> <p><b>Kochen</b>  Kochen der Sojamaische mit lebensmittelechtem Dampf. Hier haben wir den Vorteil bestes Wasser aus dem Wiesental (Ausläufer des Schwarzwaldes) zu bekommen. Dieses Wasser ist bereits weich, wird in unserer Tofurei energetisiert und läuft nur über eine Enthärtungsanlage, die harte Teilchen im Wasser (z.B. Magnesium und Calcium) gegen leichte Teilchen (Natrium) austauscht.</p> <p><b>Abwasser</b>  Deswegen ist auch unser Tofu leichter, weil wir nachträglich nicht wieder die harten Gerinnungsmittel (Magnesiumchlorid und Calciumsulfat) hinzufügen, sondern Kombucha. Ein weiterer Vorteil ist die geringere Belastung des Abwassers .</p> <p><b>Konserve</b>  Endprodukt wird zur Haltbarmachung schonend pasteurisiert, damit möglichst viele Vitamine überleben.  Auch der Kombucha-Essig erhöht die Haltbarkeit des Produktes.</p>