Saftig, würzig und im Anschnitt fest: So sehen Victor Thomas' handgeschöpfte Tofu-Kreationen aus Foto: Victors Tofu

Mon Dieu, und er ist kein Japaner!

Im Glas, statt in Folie, mit Kräutern aus der Region, statt aus Übersee, und mit Geschmack, statt fad: Die Welt und den Tofu will Victor Thomas in seiner Bremer Manufaktur verbessern

Von **Marie Gogoll**

Victor Thomas muss grinsen. „Wenn die Bremer etwas an ihrem Wetter ändern und mehr Bäume pflanzen könnten, das wäre schön", sagt er. Er steht in seiner Küche in Bremen Hemelingen, und ganz so, als hätte sich die Stadt seinen Wunsch schon zu Herzen genommen, scheint die Sonne durch die großen Fenster.

Abgesehen von der Wetter-Unbill und mangelndem Waldbestand lebt der 28-Jährige gern in der Hansestadt. Die politische Stimmung sei relativ links, außerdem seien die Deutschen gegen Atomkraft und weniger nationalistisch als die Menschen in Frankreich, seiner Heimat. Ein weiterer Vorzug: „Man kann hier gut vegan essen."

Victor Thomas ist bestimmt nicht der Erste, dem das an Bremen gut gefällt. Für ihn hat es aber eine besondere Bedeutung. Mit seiner Tofu-Manufaktur trägt er nämlich selbst einen Teil zur veganen Esskultur in Bremen bei. Seit knapp einem Jahr produziert er Tofu unter dem Label „Victors Tofu".

Mit weißen Fließen und blank geputzten Geräten aus Edelstahl strahlt sein Hemelinger Arbeitsplatz in klassischem Großküchen-Charme. Dort produziert Thomas verschiedene Tofu-Variationen. Gebraten oder kalt, mit Petersilie oder Schnittlauch.

Die Sojabohnen, Hauptzutat des Produkts, bekommt er von einem Biohof aus Süddeutschland. Alle Zutaten, die es in der Region gibt, wie Kräuter, mit denen der Tofu seinen Geschmack erhält, kauft er von Biohöfen im Bremer Umland. Bei der Tofu-Herstellung geht es Thomas nämlich auch um Umweltschutz.

Anders als der Tofu aus dem Supermarkt ist seiner nicht in Plastik verpackt, sondern im Glas erhältlich. So wie Marmelade. Als Thomas vor fünf Jahren aus dem Elsass nach Bremen gezogen ist, war der gelernte Ingenieur in der Windkraft tätig. Damit wollte er etwas Gutes für die Umwelt tun, sein Traumberuf war das aber nicht. Er habe sich viel mehr immer für die „am wenigsten schlechte Lösung" entschieden, meint der leidenschaftliche Radfahrer. Scheinbar ein ziemlich pragmatischer Typ. Mit dem Bürojob als Ingenieur war er jedoch schon bald unzufrieden und hatte Lust auf mehr Handwerk und den Kontakt mit Menschen bei der Arbeit. „Ich wollte also etwas anderes machen, was gut für den Planeten ist", sagt der junge Elsässer, „und jetzt mache ich Tofu."

Thomas wünscht sich eine andere Kultur in der Lebensmittelindustrie. Kleine Landwirte würden zu wenig unterstützt, und die Lobby für tierische Produkte und Massentierhaltung sei größer als die für regionale, pflanzliche Produkte. Das zeige sich auch in Debatten um die Bezeichnung „Milch" oder „Joghurt" für pflanzliche Produkte. „Natürlich könnte man Sojamilch auch als Saft bezeichnen. Aber es würde doch dann keiner verstehen, was es ist", meint Thomas. „Wenn es weiß ist und man damit einen Kuchen backen kann, dann sollte es halt Milch heißen."

Victor Thomas führt seinen kleinen Betrieb selbstständig. Vom Einkauf über die Zubereitung, den Vertrieb und die Etiketten auf der Gläsern macht der Wahlbremer alles selbst. Und allein. Er sei nicht so der Typ für Teamarbeit, sagt Thomas. Wer alles allein macht, muss aber auch alles selbst beherrschen. Thomas gefällt das: „Es ist schön, immer etwas Neues zu lernen und sich nicht nur auf eine Sache zu spezialisieren." Das Kochen hat er von seiner Familie gelernt. Dort wurde schon immer gern und viel mit Lebensmitteln gearbeitet, gerade auch mit Gemüse, erzählt der gebürtige Franzose. Was er dort nicht gelernt hat, weiß er aus Büchern und von Youtube. Natürlich bleibt nur wenig Zeit für andere Dinge, wenn man alles selbst macht. Ob ihm kein Ausgleich fehle, Sport zum Beispiel? „Die Bohnen in den Topf schütten, sie beim Waschen umrühren, den Tofu aus dem Topf kippen – dafür braucht man Kraft", entgegnet Thomas. „Die Arbeit ist mein Work-out." Denkt man dann noch ans Ein- und Ausladen der Ware bei der Lieferung, wird klar, dass man bei der Tofuherstellung tatsächlich ziemlich ins Schwitzen kommen kann. Das Schwierigste an der Tofuproduktion ist aber: Wenn der Prozess einmal gestartet ist, ist keine Pause mehr möglich. Die Bohnen müssen zunächst lange einweichen. Dabei ist Vorsicht geboten: Weichen sie zu kurz ein, sind sie noch hart, zu lang und sie sind zu matschig. Ist der richtige Punkt erreicht, muss es also sofort weitergehen. „Man muss schon aufmerksam sein", sagt Thomas, „und wenn irgendein Schritt schief geht, dann ist alles kaputt."

Die Arbeit bereitet ihm Freude. „Kochen macht mir Spaß", sagt Thomas, „ich probiere auch in meiner Freizeit gerne neue Gerichte aus." Wenn er dabei in Gedanken schon an neuen Tofu-Kreationen feilt, ist das ja eigentlich auch Arbeit. Ist darüber hinaus aber doch mal etwas Zeit übrig ist, geht er gern in den Wald oder auf Techno-Partys. Zumindest vor Corona.

Noch verkauft Victor Thomas seinen Tofu nicht selbst, sondern beliefert damit vier Bremer Läden. Er zieht jedoch noch im Dezember in einen eigenen Laden am Wall. Dort kann man „Victors Tofu" dann direkt vom Hersteller persönlich kaufen.

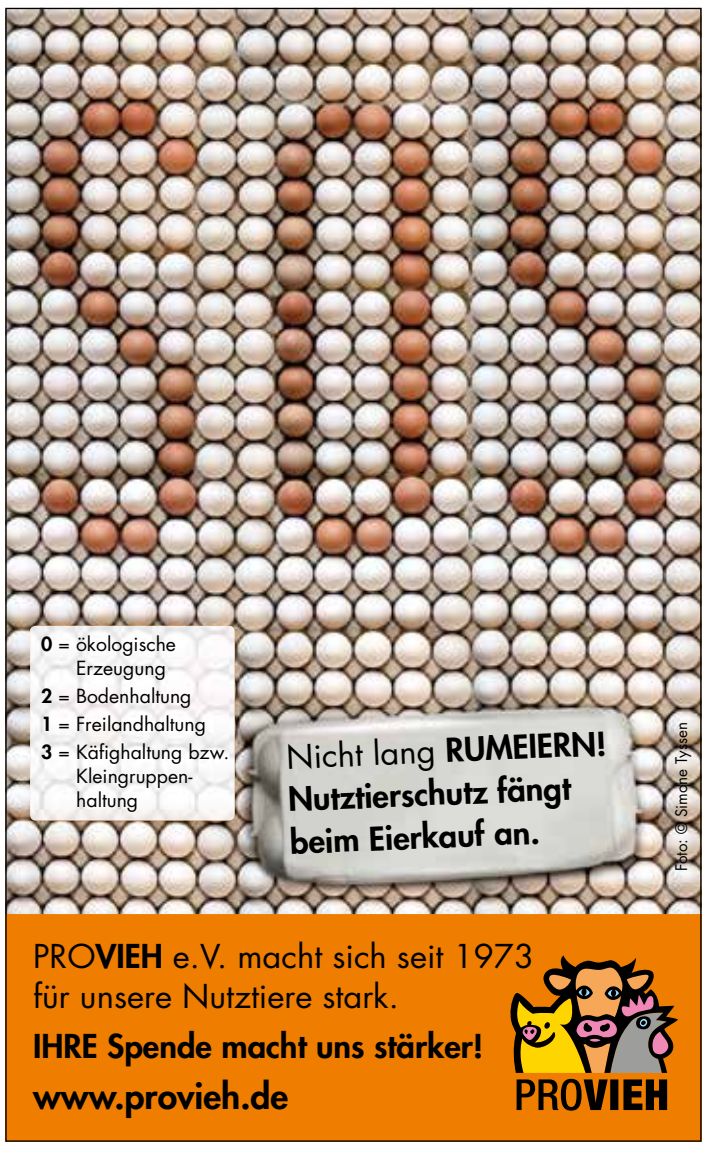
Anzeige

BioKonditorei Eichel
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER
Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!
Osterstraße 15 • 20259 Hamburg
Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr
www.biokonditorei-eichel.de

heiß und fettig

Bremer Forscher lobt Nutri-Score

Die neu eingeführte Ampel-Kennzeichnung für Lebensmittel hat der Bremer Gesundheitswissenschaftler Gerd Glaeske gelobt. Der sogenannte Nutri-Score könne ein Wegweiser durch den Dschungel der Fertigprodukte und verarbeiteten Lebensmittelangebote werden, hieß es. Er solle es „einfacher machen, die Lebensmittel und Fertigprodukte besser auf ihren Gesundheitswert einschätzen zu können." Für den Leiter des „Länger besser leben"-Instituts, einer gemeinsamen Einrichtung von Universität Bremen und Krankenkasse BKK24, werden auf diese Weise „positive oder negative Inhaltsstoffe" schnell erkennbar. Positiv im Vergleich zu negativ sind in der Beurteilung zum Beispiel: ungesättigte im Vergleich zu gesättigten Fettsäuren, wenig im Vergleich zu viel Salz und Zucker. Aus diesen Einzelaspekten wird ein Punktestand (engl. „score") für die Ernährung (engl. „nutrition") berechnet und das Ergebnis in einer fünfstufigen Skala dargestellt, vom grünen „A" – geeignetes – bis zum roten „E" – wenig geeignetes Produkt. „Diese Transparenz, die letztlich eine vergleichende Bewertung verschiedener Lebensmittel der gleichen Produktgruppen ermöglicht, soll auf einen Blick erkennbar machen, welche Produkte am ehesten der Gesundheit förderlich sein können." *(taz)*

Karotten ziehen ins Lager

Etwas später als üblich sind dieses Jahr die Wurzeln winterfest eingelagert worden. Das teilte das Karotten-Informationsportal Meine-Moehre.de unter Verweis auf den langsamen Saisonverlauf infolge des trockenen Frühjahrs hin. Insgesamt werden in Deutschland 180.000 Tonnen Möhren jährlich über die Wintermonate eingelagert. Das entspreche dem Gewicht von etwa 900 Blauwalen, so der Möhren-Informationsdienst. Rund ein Drittel davon entfallen auf die norddeutschen Bundesländer: In Schleswig-Holstein werden laut statistischem Bundesamt auf immerhin 1.123, in Niedersachsen werden sogar auf 2.170 Hektar Wurzeln gepflanzt und geerntet. *(taz)*