

# Unser Partner in der Region Südbaden

Bioland-Tofurei seit 1995

## Lord of Tofu

Seit 1995 entwickeln wir bei Lord of Tofu, im südbadischen Lörrach innovative vegane Lebensmittel. Ob Fleischalternativen, Soja-Käse, Vegan-Ei, vegane Meeresküche oder auch süße Sojaprodukte – die Vielfalt begeistert unsere Kunden und setzt Qualitätsstandards!



Freddy und Dörte Ulrich

Skandale wie der Rinderwahnsinn, die Massentierhaltung mit ihrer Tierquälerei und ihren schädlichen Auswirkungen auf die Umwelt und das globale Klima\* haben uns schon früh davon überzeugt, dass eine vegetarische bzw. vegane Ernährung die zwingenden Alternativen zum Herkömmlichen sind. Bei Lord of Tofu stellen wir deshalb gesunde, nachhaltig und ressourcenschonend erzeugte Produkte her. Wir sind stolz darauf, im Gegensatz zu den Wurstkonzernen mit ihren *Fleischimitaten*, echte *Fleischalternativen* zu liefern. Und zwar frei von Aromastoffen oder Geschmacksverstärkern. Zum Beispiel Tofu: zu recht auch „Fleisch des Feldes“ genannt, da er alle essentiellen Aminosäuren enthält, hat er sich als einziger pflanzlicher Fleischersatz in der Ernährung der westlichen Gesellschaft durchgesetzt. Aktuell sind jedoch zahlreiche konventionelle Produkte am Markt, zu denen wir einen Gegenpart setzen. Aus Überzeugung produzieren wir nur in Bioland-Qualität und verarbeiten ausschließlich regionale Sojabohnen. Damit grenzen wir uns von Firmen ab, die Gen-Soja aus Übersee einsetzen und unterstützten deutsche Bioland-Bauern. Andere Tofureien möchten wir damit dazu anregen, verstärkt europäische Sojabohnen zu kaufen.

## vegane Ernährung und Klimaschutz

\* Die Umweltorganisation WWF geht in ihrer Studie „Klimawandel auf dem Teller“ davon aus, dass nahezu 70 % der direkten Treibhausgasemissionen die mit unserer Ernährung zusammen hängen, auf tierische Produkte zurückzuführen sind. Eine vegane Ernährung entspricht damit rund 230 Milliarden eingesparter PKW-Kilometer.)

Quelle: [www.klimafonds.de/vegan-ein-trend-als-klimaschuetzer](http://www.klimafonds.de/vegan-ein-trend-als-klimaschuetzer)



Auch verwenden wir ausschließlich hochwertiges Sonnenblumenöl aus deutschen Bioland-Sonnenblumenkernen. Importe sind zwar oft billiger, wir fördern aber gezielt den heimischen Anbau von Sonnenblumen, die nicht nur eine sehr gute (ungespritzte) Bienenweide sind, sondern auch eine Augenweide für den Menschen!

Weltweit einzigartig bei der Herstellung unseres Tofus ist der Einsatz des fermentierten Tee-Getränkes Kombucha als Bio-Gerinnungsmittel. Tofu wird ja ähnlich wie Käse mit Hilfe eines Ferments erzeugt, welches das Sojaweiß zum Ausflocken bringt. Die Verwendung von Kombucha ergibt dabei einen ernährungsphysiologisch sehr empfehlenswerten Tofu mit wunderbar nussigem Geschmack.

Eine weitere Innovation stellt unser „Thuna“ dar: ein Produkt aus besten Bio-Rohstoffen, das in der Konsistenz Fleischfasern ähnelt und so auch Thunfisch imitieren kann. „Thuna“ und „Tofu Chicken Masala“ wurden übrigens auf der Messe VeganFach 2016 preisgekrönt. Bei Verkostungen ist unser veganes Geschnetzeltes ein echter Publikumsliebbling. Es überzeugt selbst Fleischliebhaber!

Gerne möchten wir uns an dieser Stelle bei „unseren“ Bioland-Bauern bedanken, die wie wir aus ehrlicher Überzeugung tagtäglich für eine nachhaltige Landwirtschaft Mehrarbeit in Kauf nehmen und zudem ein Augenmerk auf unsere hohen Qualitätsansprüche für die Lebensmittelproduktion haben. Bei Lord of Tofu haben wir es uns zur Lebensaufgabe gemacht, vegane Lebensmittel nicht nur gesund und lecker zu produzieren, sondern auch die Nachhaltigkeit unserer Produkte in enger Zusammenarbeit mit den Bioland-Bauern zu gewährleisten. Mit Produktinnovationen sichern wir dabei unsere gemeinsame Zukunft.

## Kontakt

Lord of Tofu Dörte und Freddy Ulrich GbR  
Schopfheimer Straße 25, 79541 Lörrach  
Telefon: 07621 16334-14, Fax: 07621 16334-15  
[info@lord-of-tofu.de](mailto:info@lord-of-tofu.de), [www.lord-of-tofu.de](http://www.lord-of-tofu.de)