



Gefördert
durch



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



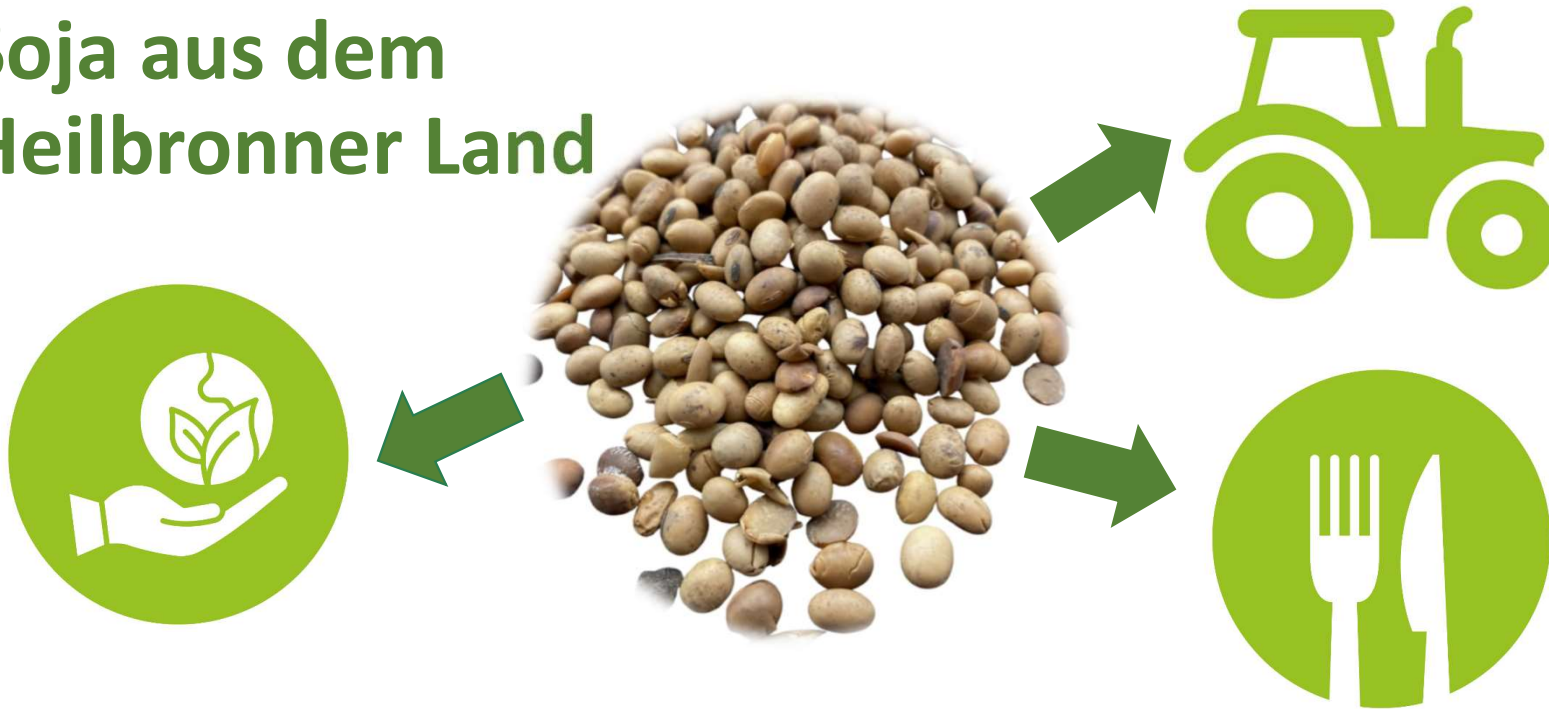
DHBW
Duale Hochschule
Baden-Württemberg

Heilbronn

Heimischer Speisesoja – Ein Projekt mit der DHBW Heilbronn Bio-Musterregionen Heilbronner

gemeinsam und vernetzt für mehr biologischen Anbau
und Produkte aus der Region

Soja aus dem Heilbronner Land



- geeignetes Klima
- Natürlicher Dünger, weil sie Stickstoff aus der Luft bindet
- Fördert die Bodengesundheit
- Wertvolle regionale Eiweißquelle



ABER: In unserer Ernährung spielt Soja noch keine wesentliche Rolle...

... warum eigentlich und wie können wir das ändern?

Projekt: Weiterverarbeitung von Soja



Aufgabe: Entwicklung bioregionales Soja-Produkt. Produkt soll abgepackt im Kühlregal angeboten werden, auch für AHV geeignet.

Fach: Kulinaristik (Studiengang Food Management)

Mitwirkende:

- Frau Prof. Dr. Maren Jakob
- Stefan Hauck (Berater Weiterverarbeitung Soja)
- BMR: Dr. Julia v. Berlichingen und Katja v. Mentzingen
- Studierende der DHBW HN

Konzentration auf Tofu als eine Möglichkeit Soja zu verarbeiten.

1. Kick-off

BMR: Anbau von Bio-Soja bei uns in der Region



Stefan Hauck: Weiterverarbeitung und Soja in der Ernährung

2. Labor

Herstellung von Tofu und Weiterverarbeitung von Tofu zu sowohl Salzigem als auch Süßem.



Projekte_DHBW_20251126_ Projekt heimischer Speisesoja



Bereitstellung: „Korb“ der bioregionalen Möglichkeiten



Kräuter

Getreide

Gewürze

Gemüse



Haferflocken

Honig

Mehl



Projekte_DHBW_20251126_ProjektVegetarischer Speisesoja

3. Abschlusspräsentationen

„Herbst Quiche“

Regionale Kürbisse,
Karotten, Äpfel,
Quitten, Zwiebel, Mehl,
Kräuter, Sahne, Ei

Teil der Sahne ersetzt
durch Seidentofu



TK-Ware für z.B.
AHV und Bäckereien

Alle Zutaten
bioregional erhältlich

Soja-Dessert „Himmelzart“:

regionale Walnüsse,
Kürbiskerne,
Birnen, Honig,
Kuvertüre

Tofu ersetzt
Molkereiprodukt wie
Sahne oder Joghurt



Kühlregal LEH, aber auch
für AHV gut umsetzbar

Alles außer weißer
Kuvertüre bioregional

Soja-Dessert „Heimat Häppchen“

regionale
Haferflocken, Äpfel,
Walnüsse und Honig

Tofu der Masse
beigemischt, nimmt
beim Frittieren wenig
Fett auf.



Vorfrittiert in Kühl- und
TK-Theke

Alle Zutaten
bioregional erhältlich

„Proteinreiche Pastasauce“

regionale Tomaten,
Lauch, Paprika,
Karotten, Zwiebeln,
Knoblauch, Kräuter



Tofu mit den anderen
Zutaten zu einer
cremigen Sauce püriert.
Vegan und trotzdem
proteinreich

Kühltheke, eingekocht,
aber auch in der AHV gut
umsetzbar

Alle Zutaten
bioregional erhältlich

4. Fazit

- Es braucht noch viel Kreativität und Pioniergeist um die Einsatzbereiche von Tofu voll auszuschöpfen.
- Tofu ist nur eine Möglichkeit für die Weiterverarbeitung von Sojabohnen.

Die Chancen und Möglichkeiten für die industrielle Weiterverarbeitung und Vermarktung von Soja sind groß, **vor allem die jüngere Generation scheint bereits darauf zu warten!**