

# Die geröstete Sojabohne

Die Sojabohne als knackiger Knabbergenuss? Das Geheimnis ist ein raffiniertes Rezept: vor Ort großgezogen, mit viel Geschick geröstet, zum Schluss noch gewürzt oder schokoliert, läßt sich die gesunde Hülsenfrucht ganz wunderbar naschen ... Doch bis dahin war es ein weiter Weg, wie uns Herbert Stava, der zu seinem 55. Geburtstag den neuen Produktionsstandort der Firma Landgarten eröffnete, erzählt.

Vorab vielleicht kurz zur Geschichte der Sojabohne in Österreich. Wussten Sie, dass der Sojabohnenanbau bis Mitte der 80er in Österreich verboten war? Nach dem Krieg hatte Österreich zwar das Recht, Kakaopflanzen anzubauen – nicht aber Sojabohnen. Nach Verhandlungen mit den USA, in die auch Heinz Fischer involviert war, wurde das Kakaopflanzenanbaurecht mit dem von Soja getauscht. Nachdem die rechtlichen Möglichkeiten nun gegeben waren, bekam Herbert Stava bei einem Seminar die Idee, selbst in Österreich diese Pflanze anzubauen. Eine Sojaanbaugemeinschaft, 6 Personen bewirtschafteten jeweils 1ha Land, wurde gegründet. Nach anfänglichen Schwierigkeiten – man musste erst lernen, dass zum Gedeih der Pflanze auch spezielle Pilze notwendig waren und da die Pflänzchen den Hasen gar so gut schmeckten mussten eigene Hasenschutzzäune gebaut werden – konnten aber die ersten Ernten eingefahren werden. Kurz sollte an dieser Stelle erwähnt werden, dass die biologische Anbauweise von Beginn an ein Steckenpferd von Herbert



*Familie Ulrich und Familie Stava bei der Eröffnungsfeier*

Stava war. Dies auch nicht ganz ohne Gegenwehr seines Vaters, der ein traditioneller und erfolgreicher Bauer mit konventionellem Anbau-betrieb war.

## Röstung

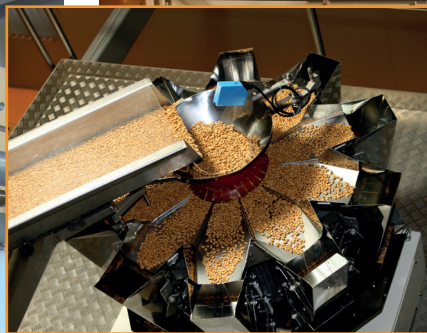
Vorab war geplant, das Soja für die Herstellung von Tofu weiterzuverwenden. Durch eine ältere

Dame aus Amerika kam aber dann der Gedanke auf, das Soja zu rösten – wodurch das Soja nicht mehr bitter ist und einen leicht nussigen Geschmack bekommt. So entstand die Idee, das Soja als Knabbergebäck bei den Heurigen anzubieten – was von Beginn weg ein Erfolg war. Nicht von Beginn an war allerdings das Rösten ein Erfolg. Schnell

stellte sich heraus, dass sich in Österreich nur eine spezielle Sorte – eine kanadische – zum Rösten für Sojabohnen eignet. Soja verhält sich auch anders als Kaffeebohnen oder ähnliche Produkte. Mit einem Haselnussröster konnten ersten Erfolge erzielt werden. Bis allerdings der erste richtige Röster fertig war und nach oftmaligem Umbau, verging noch einige Zeit, bis die zwei Partner Herbert Stava und Johannes Strobl zum gewünschten Ziel kamen und so den ersten Landgarten Bio-Snack entwickelt hatten. Der Beginn einer Erfolg-story war vollbracht. Zusätzlich zu Soja wurden auch Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne geröstet. Diese wurden getrennt verkauft. Erst eines schönen Abends, als die Reste der gerösteten Produkte am Ende einer Messe in eine Schale zusammengeschüttet wurden und diese gemeinsam gegessen wurden, wurde das bis heute erfolgreichste Produkt der Firma „erfunden“ – der Bio-Knabbermix.

## Handel

Langsam aber sicher kam auch der Gedanke, die Produkte nicht nur beim Heurigen sondern auch im Handel anzubieten. Bioprodukte waren damals aber noch nicht groß nachgefragt. Als erstes gab es die Landgarten Produkte beim Meindl am Graben. In Deutschland war man bald bei den Bio-Ladenketten vertreten. Heute sind die Pro-



*Neue Produktionshalle*



dukte auch als Eigenmarken bei allen großen Einzelhandelsketten in Österreich zu finden. 55% der Produkte gehen in den weltweiten Export. Seit 2008 gibt es die Leckereien auch mit Schokoüberzug (Bioschokolade). „Bis jetzt wurden die Schokoblöcke importiert – am neu eröffneten Standort wird jetzt flüssige Bioschokolade aus Belgien geliefert werden, was die Qualität nochmals steigern wird“, erklärt der Unternehmer, der mittlerweile rund 50 Mitarbeiter beschäftigt. Am neuen Standort werden die Schokodelikatessen hergestellt und verpackt werden – am alten Standort bleibt vorab noch die Rösterei.

### Verpackung

Mit dem steigenden Erfolg der Produkte wurde natürlich auch die Verpackung immer wichtiger. Hier kommt die Firma Ulrich Etiketten ins Spiel. Karin Spanbauer, die seit 2001 bei Ulrich Etiketten arbeitet und die Herbert Stava schon von ihrer vorherigen Tätigkeit kannte, brachte die Firmen Landgarten und Ulrich-Etiketten zusammen.

Ulrich-Etiketten, die nicht nur im Etikettenbereich sondern auch im Bereich der flexiblen Verpackung zu den Verpackungsprofis in Österreich zählen, bieten für Landgarten mit ihren hochwertigen Druckmöglichkeiten seit Jahren den richtigen Partner. „Von der Kleinmenge bis hin zu größeren Chargen können von der Firma Ulrich für uns rasch und flexibel umgesetzt werden“, berichtet der Landgarten-Gründer. Im Laufe der Zeit entwickelte sich aus einer guten Geschäftsbeziehung auch eine Freundschaft mit der Familie Ulrich. Nicht nur auf die örtliche Nähe und die Flexibilität der Firma (laufend müssen auch dank der Gesetzgebung und der Wünsche von Marketingabteilungen die Sujets umgestellt werden) baut sich diese Partnerschaft. Mag. Florian Ulrich zu den flexiblen Verpackungen: „Unsere flexiblen Verpackungen, auch Sachets genannt, sind Drucke auf Papier, Kunststoff und Verbundfolien. Im Lebensmittelbereich werden Sachets gerne für Suppensackerl, Nussäckchen, Backpulver, Schokodragees, Ge-



Herbert Stava

würze, etc. eingesetzt. Hier werden ausschließlich migrationsarme Farben verarbeitet. Im Kosmetikbereich werden diese gerne für Creme/Shampoo Proben bzw. für sämtliche Mustersäckchen oder Kleinpackungen eingesetzt. Um die gewünschten Lösungen für unsere Kunden produzieren zu können, ist auch eine ständige Kommunikation notwendig. Gemeinsam nutzen wir die Folienbedruckmöglichkeiten ideal aus.“

### Neubau

Im erwähnten Neubau wird die Produktion langsam über den Sommer anfahren und ab August in

Vollbetrieb gehen. Hier wurde auch in eine neue Verpackungsanlage und Mehrkopfwaage investiert, die ein rascheres und genaueres Abfüllen als bisher ermöglichen wird – damit die mittlerweile rund 40 verschiedenen Produkte mit 280 verschiedenen Folien auch zeitgerecht zu den Kunden kommen. Dank dem Trend zu veganen Produkten und zu Früchten mit Zusatznutzen sehen Herbert Stava, seine Partner sowie seine 50 Vertragsbiosojabauern auch positiv in die Zukunft.

Mehr über die erfolgreichen Partner sehen Sie unter [www.ulrich.at](http://www.ulrich.at) oder [www.landgarten.at](http://www.landgarten.at)

Photos: Landgarten, Thomas Lohr und WA Eckert



Links: Sojabohnenblüte, Rechts: Sojabohnen beim Sieben



**Drum trenne, was ewig weiterleben soll.**

Glaserycling bringt jedes Jahr rund 230.000 Tonnen Altglas wieder in den Wirtschaftskreislauf zurück.