

Die Tofu-Produzentinnen aus der Kreuzberger Markthalle

Sie kommen aus sozialen Berufen. Doch dann entdeckten zwei Vegetarierinnen das Handwerk für sich

Dagmar Trüpschuch

Morgens um 10 wirkt die Markthalle Neun in Kreuzberg noch wie ausgestorben. Die vereinzelt festenden Händler verkaufen Brot, Brötchen, Kaffee. Die Kantine hat noch geschlossen. Doch unter der Erde wird schon gearbeitet. Hier hat der Heidenpeter seine Bierbrauerei, hier produzieren Franzi Schauern und Elena Grimm frischen Tofu.

Vor zwei Wochen haben die beiden Mitdreizigerinnen in Kreuzberg ihre neuen Produktionsräume bezogen, vorher hatten sie ihre Manufaktur in einer Friedrichshainer Mietküche. Jetzt gehören die Tofupresse, die Sojabohnenmühle, der 150-Liter-Kochkessel und der Räucherofen ihnen. Die Kellerräume sind frisch und weiß gestrichen, das kleine Fenster zum Hinterhof lässt Sonnenlicht hinein. Hier ist ihr kleiner Büroraum, die Produktionsküche mit dem glänzenden Edelstahl befindet sich in dem Raum dahinter.

Ohne Schürze, Kochhaube, Handschuhe und Gummilatschen betreten sie ihre Küche nicht. Gearbeitet wird unter sterilen Bedingungen. Die Herstellung von Tofu erinnert an die Käseproduktion – nur mit anderen Zutaten: die Sojabohnen werden in Wasser eingeweicht, gewaschen, gemahlen und gekocht. „In die heiße Sojamilch geben wir ein Gerinnungsmittel, ein Bittersalz“, erläutert Franzi Schauern. „Dieses trennt den Quark von der Molke.“ Dem Sojaquark fügen die Produzentinnen die Zutaten für die Geschmacksrichtung hinzu. Dann erst kommt die Masse in die Sojapresse. Das fertige Produkt: Tofu in acht Variationen – mediterran mit getrockneten Tomaten, asiatisch mit Algen, experimentell mit Mango-Curry, geräuchert oder klassisch natur – um nur einige zu nennen.

Die Idee, Tofu herzustellen, kam den beiden Vegetarierinnen bei einem Grillabend. „Wir stellten fest, dass der frische Tofu aus dem China-Laden besser schmeckt als der industriell angefertigte“, erzählt Franzi Schauern. „Wir unterhielten uns darüber, wie der wohl hergestellt wird und fragten uns, warum in Deutschland wohl kein frischer Tofu produziert wird.“ Der nächste Schritt war, sich Bücher über das ursprünglich aus China kommende Nahrungsmittel und seine Herstellung zu besorgen, ein weiterer zum Grillabend selbst hergestellten Sojabohnenkäse mitzubringen. „Wir haben uns alles nach und nach angeeignet“, sagt Elena Grimm. Der Tofu kam im Freundeskreis so gut an, dass sich die beiden entschlossen, ein nebenberufliches Geschäft aufzuziehen. Das war 2013. Schon im Januar 2015 gab Elena Grimm ihren Job als Sozialarbeiterin auf, um voll in die Tofu-Produktion einzusteigen, Franzi Schauern arbeitet noch halbtags als Heilerziehungspflegerin.

„Nachhaltigkeit ist uns wichtig“, sagt Franzi Schauern. „Die Sojabohnen sind bio, wir beziehen sie aus Bayern.“ Auch die anderen Zutaten sind naturbelassen, auf Plastikverpackung verzichten die beiden.

In der Markthalle Neun haben sie einen Ort gefunden, in dem sie mit Gleichgesinnten zusammenarbeiten können. Die Nachhaltigkeit der hier produzierten und verkauften Produkte steht ganz oben auf der Rangliste. „Als uns die Kellerräume angeboten wurden, graute uns ein wenig vor den bevorstehenden Investitionen“, sagt Elena Grimm. Die Räume mussten hergerichtet und eine voll funktionierende Küche angeschafft werden. Über Crowdfunding konnten sie ihr gestecktes Ziel von 14.000 Euro erreichen. „Anstrengend war's“, erinnert sich Grimm. „Fast wie ein dritter Job“, sagt Schauern. Immer mussten neuen Aktionen geplant und die Facebook-Seite mit Neuigkeiten bespielt werden, um neue Finanzierer auf sich aufmerksam zu machen. Schließlich reagierten die Medien. Es folgten Interviews und Presseartikel. So konnte die finanzielle Hürde genommen werden.

„Der Aufwand hat sich gelohnt“, sagt Elena Grimm. Stolz sind die beiden auf ihre Produktionsstätte. Sie stellen Tofu auf Zuruf her, auf Vorbestellung. Ihr Produkt ist frisch, hält sich eine Woche. „Frischer Tofu ist unser Alleinstellungsmerkmal auf dem Markt“, sagt Franz Schauen. „Er schmeckt so anders als haltbar gemachter.“ Alle Anfragen bezüglich Haltbarmachung wehren die Beiden ab. Sie wollen sich auf ihr Kerngeschäft – die Tofu-Produktion – konzentrieren.

Nur am Sonnabend stehen sie auf dem Boxhagener Platz mit einem eigenen Marktstand, freuen sich über Stammkundschaft und das damit verbundene direkte Feedback. Sie beliefern kleine Bioläden, nutzen dazu den Bio-Lieferservice und betreiben einen Online-Shop, in dem Kunden auch einen Tofu nach eigenem Gusto kreieren und bestellen können.

Doch allein mit der Kunst des Tofumachens kann ein Geschäft nicht geführt werden. Elena Grimm besuchte einen Buchführungskurs, eine Steuerberaterin wurde ins Boot geholt und Franz Schauen belegte bei der IHK ein Seminar über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln.

Jeden Arbeitstag schließen die beiden mit einer Putzparty ab. Die Küche will geputzt, die Töpfe ausgewaschen und die Arbeitsfläche sterilisiert werden. „Die Sojamilch klebt ganz schön“, sagt Elena Grimm. Eineinhalb Stunden zu zweit – doch mit der richtigen Musik ginge das, so die Beiden.

Sie machen kein Geheimnis daraus, dass sie gerne weitere Mitarbeiter hätten. Doch erst muss die Produktion weiter angekurbelt und der Verkauf gesteigert werden. Ihr nächstes Ziel ist ein fester Stand in der Markthalle Neun und dass Franz Schauen auch Vollzeit einsteigt.

Die Zeichen stehen gut. Die Tofu Tussis haben sich bereits einen Namen gemacht. Tofu Tussis? „Ja, so heißen wir“, sagt Franz Schauen. „Wir haben uns so genannt, bevor andere das tun.“