

# Spiritualität trifft auf Hightech

Tofu-Pionier Walter Dänzer hat vor 36 Jahren das weltweit erste Soja-Joghurt lanciert. Heute werden in seiner Produktionsstätte in Schlieren mehr als 100 verschiedene vegane Bio-Lebensmittel produziert

VON ANINA GEPP (TEXT) UND SANDRA ARDIZZONE (FOTOS)

Riesige abstrakte Acrylmalereien in allen Farben zieren die Wände der Produktionsstätte der Soyana. Ein ungewöhnliches Bild, sind Fabrikhallen doch meist sterile weisse Räume ohne jeglichen Charakter. Die Bilder sollen das Bewusstsein der hier tätigen Menschen inspirieren, erklärt Walter Dänzer, während er den Durchgang zwischen den meterhoch gestapelten Milchalternativen passiert. 700 Paletten finden hier Platz. Sie sind gefüllt mit insgesamt 23 verschiedenen pflanzlichen Drinks aus Soja, Vollreis und Getreide. Das ist das weltweit grösste Sortiment.

Mittendrin bleibt Dänzer stehen und deutet auf ein grosses Bild über ihm an der Wand, welches einen indischen Mann mit gefalteten Händen zeigt. «Das ist Sri Chinmoy», sagt er. Seit 44 Jahren sei der spirituelle Lehrer für ihn eine grosse Inspiration, so der Gründer von Soyana. Chinmoy wirkte bis zu seinem Tod im Jahre 2007 als Schriftsteller, Komponist, Sportler und Künstler. Er hat all die Kunst geschaffen, die in der Produktionsstätte zu sehen ist, und war zu Lebzeiten selbst zu Besuch in Schlieren. Seine Philosophie des inneren Friedens und des harmonischen Zusammenlebens der Menschen sei für spirituelle Menschen auf der ganzen Welt bis heute wegweisend, so Dänzer.

## Mitarbeiter meditieren täglich

Der Rundgang auf dem Areal an der Zürcherstrasse unweit des Bahnhofs Schlieren wird fortgesetzt. Der Weg führt weiter in Richtung Abfüllanlage und anschliessend in den Kühlraum. Der Umbau der neuen Produktionsstätte kostete den Vermieter des vegan-vegetarischen Lebensmittelanbieters über sieben Millionen Franken. «Über 100 Bio-Lebensmittel werden hier in Schlieren hergestellt, über 30 sollen noch folgen», sagt Dänzer. Am beliebtesten sei mit Abstand der pflanzenbasierte Sauerrahm. Für den Vegi-Pionier bedeuten Lebensmittel aber mehr als nur Kalorien, die unsere Körper mit Energie versorgen. «Jedes Lebensmittel hat eine eigene Lebensenergie», erklärt Dänzer. An guten Zutaten dürfe nicht gespart werden.

Dänzer ist wichtig, dass alle Angestellten in seinem Unternehmen ebenfalls ein spirituelles Leben führen. Das bedeute, jeden Tag zu meditieren, um sich so von Ballast zu befreien und ohne negative Gefühle zur Arbeit gehen zu können. «Nur Menschen mit einem



Produktentwickler verköstigen Eis der Konkurrenz. Im Hintergrund ist der spirituelle Führer Sri Chinmoy zu sehen.



Der Boden der Produktionsstätte ist hellblau: ganz im Zeichen der Ewigkeit.



Der Gründer Walter Dänzer.



Soja ist die Grundlage für viele der Lebensmittel.



Hier stapeln sich 23 Milchalternativen.

guten Bewusstsein sollen die hier hergestellten Lebensmittel berühren», sagt Dänzer. Er glaube fest daran, dass sich negative Energien auf unser Essen übertragen.

Den 50 Mitarbeitern steht für die Pausen ein Meditationsraum zur Verfügung. Hier könnten sie sich zurückziehen und zu sich finden, so Dänzer. Doch auch während der Arbeit sei es ihm wichtig, dass sich alle wohlfühlen. Der Boden der Produktionsstätte beispielsweise sei nicht ohne Grund hellblau eingefärbt worden. «Das ist die Farbe der Unendlichkeit. Es ist, als würde man in den Himmel schauen», sagt er.

## 15 Nationen unter einem Dach

Dänzers Team setzt sich aus Menschen aus 15 verschiedenen Nationen zusammen. Meistens wird deshalb in englischer Sprache kommuniziert. So auch, als vier junge Männer gerade das vegane Eiscreme-Sortiment der Konkurrenz testen und der Chef auf einem Rundgang durch die Produktion spontan dazustösst. Ob es denn schmecke, will Dänzer wissen. Längst nicht so gut wie das eigene, lautet die einstimmige Antwort der Mitarbeiter. Alle lachen. Das Schöne sei, so Dänzer, dass er seine Mitarbeiter nie motivieren müsse. «Wir haben einen gemeinsamen Spirit, der total positiv ist», sagt er. Alle Menschen, die bei Soyana beschäftigt seien, hätten sich aus Eigeninitiative bei ihm gemeldet. «Noch nie habe ich einen Job ausgeschrieben», so der Unternehmer. Beschäftigt sind bei Soyana Mitarbeitende mit den unterschiedlichsten Berufen: Food-Artisten, Fotografen, Lebensmitteltechnologien, Agronomen und Techniker. Viele von ihnen hätten zuvor aber auf einem ganz anderen Gebiet gearbeitet, so Dänzer. «Sie alle haben sich dann aber bewusst dafür entschieden, in einem spirituellen Betrieb tätig sein zu wollen», sagt er.

Als Dänzer vor fast 36 Jahren die ersten Tofuburger und Tofuwürste produzierte, zeigten dem jungen Unternehmen viele den Vogel. Auch als er ein paar Jahre später das weltweit erste Soja-Joghurt auf den Markt brachte, hatte er noch viele Kritiker. «Du wirst schon sehen, dass es dich krank macht», habe er immer wieder zu hören bekommen. Doch der studierte Betriebsökonom blieb seiner Linie treu. Alle verwendeten Zutaten seien pflanzlich und biologisch, so Dänzer.

Am 15. September 2017 findet bei der Soyana ein Rundgang mit anschliessendem Bio-Buffer statt. Anmelden kann man sich unter [www.soyana.ch](http://www.soyana.ch), die Teilnahme ist kostenlos.

INSERAT

Summer DAYZ

CITROËN

8 JAHRE GARANTIE\*

\*8 Jahre Garantie oder 80 000 km je nach dem was zuerst eintrifft (3 Jahre Werksgarantie + 5 Jahre Anschluss-Garantie). Gültig auf ausgewählte Lagerfahrzeuge, solange Vorrat. Nur bei PSA Retail Suisse, Niederlassung Zürich.

PSA RETAIL (SUISSE) SA - NIEDERLASSUNG ZÜRICH  
Zürcherstrasse 104 - 8952 SCHLIEREN - Tel : 044 497 33 00 - [www.citroen-zuerich.ch](http://www.citroen-zuerich.ch)