

IM INTERVIEW: WALTER DÄNZER,

Firmengründer Soyana

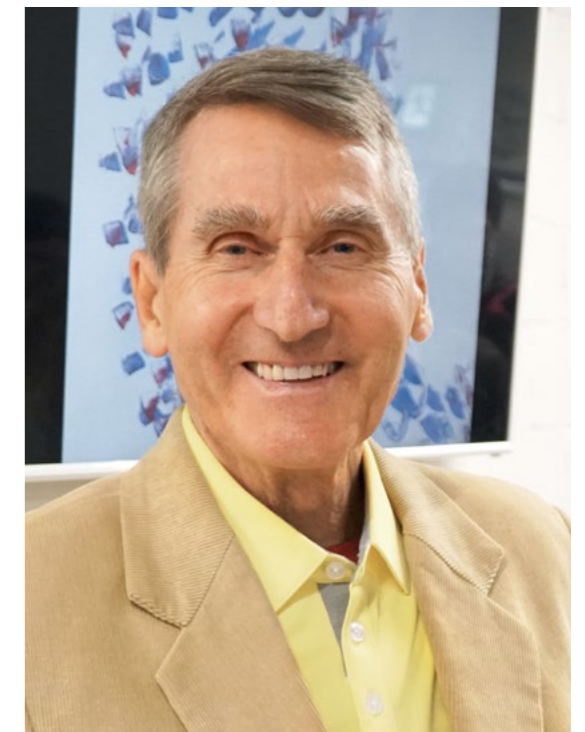
BEI DER VEGANEN ERNÄHRUNG MUSS MAN AUF SOO VIELES VERZICHTEN, GLAUBEN IMMER NOCH SEHR VIELE MENSCHEN. DAS ABER GILT SCHON LANGE NICHT MEHR. DENN FRISCHKÄSE, SAUERRAHM, QUARK, MOZZARELLA, SCHLAGSAHNE UND SELBST EISCREME GIBT ES SCHON LÄNGST IN VEGANER UND KÖSTLICHER QUALITÄT - NÄMLICH VON SOYANA, WO SEIT 1981 VEGANE SPEZIALITÄTEN HERGESTELLT WERDEN. FOODSCOUT HAT WALTER DÄNZER, DEN GRÜNDER VON SOYANA, GETROFFEN UND SICH MIT IHM ÜBER VEGANE KÖSTLICHKEITEN UNTERHALTEN.

Guten Tag Herr Dänzer, Sie haben im Jahr 1981 Soyana gegründet, ein Unternehmen, das mittlerweile ein Sortiment aus 130 rein pflanzlichen Bio-Lebensmitteln herstellt. In den frühen 1980er Jahren war die vegane Ernährung noch sehr unbekannt. Wie kamen Sie auf die Idee, Soyana zu gründen?

Walter Dänzer: Ich habe Anfang der 70er Jahre mehrere Landwirte besucht, weil ich an einer Doktorarbeit über die Bio-Landwirtschaft schrieb. Dabei erlebte ich, wie man einer Kuh, die gerade ein Kalb geboren hatte, das Kalb wegnahm. Die Kuh schrie herzerreissend. Ich fragte den Bauern: „Ist das wirklich nötig?“ Er sagte: „Ihr wollt das ja! Ihr wollt das Fleisch und die Milch.“ Das machte mich betroffen. Denn ich erkannte, ich war für das Leid der Tiere mitverantwortlich. Ich hörte sofort auf, Fleisch zu essen und stellte meine Ernährung um. Dennoch musste ich erst lernen, wie ich mich ohne tierische Produkte ernähren konnte. Das war der Anfang von Soyana: Ich wollte eine schmackhafte Welt pflanzlicher Lebensmittel anbieten, damit es anderen Menschen leichter fallen sollte, auf eine rein pflanzliche Ernährung umzustellen.

Heute bieten Sie verschiedene Milch- und Fleischalternativen an, sogar Sauerrahm, einen köstlichen Frischkäse, Joghurt, Quark, Mozzarella, Schlagcreme und vieles mehr. Natürlich alles in veganer Bioqualität. Im Grunde muss niemand mehr auf tierische Lebensmittel zurückgreifen, da es bei Ihnen genügend Alternativen gibt! Was war Ihr erstes Produkt, das Sie herstellten? Und was ist Ihr jüngstes Produkt?

Am Anfang war es am wichtigsten, eine Fleischalternative zu finden. Ich lernte sie in New York kennen. Dort assen wir öfter Soyafleisch (TVP, texturiertes Soyaeweiss). Ich nahm davon etwas in die Schweiz mit und servierte es meinen Freunden. Sie fanden das klasse und fragten mich, ob ich das nicht allen Leuten anbieten möchte. Ich fand einen Hersteller in Texas und fragte



WALTER DÄNZER:

**"EIN NATÜRLICHES PFLANZ-
LICHES BIOLEBENSMITTEL
HAT SEINEN EIGENEN
CHARAKTER UND SEINE
EIGENEN NÄHRWERTE.
DAS MUSS KEINE KOPIE
VOM TIERISCHEN LEBENS-
MITTEL SEIN."**

Walter Dänzer

- 72 Jahre alt
- Hersteller von rein pflanzlichen Fleisch- und Milch-Alternativen
- gründete 1981 sein Unternehmen Soyana in der Schweiz.
- Soyana hat heute 50 Mitarbeiter und ein Sortiment aus 130 veganen Bio-Lebensmitteln.

WALTER DÄNZER:

"NACH WENIGER ALS EINEM JAHR FÜHRTEN ALLE DAMALIGEN REFORMHÄUSER IN DER SCHWEIZ MEIN SOYANAFLEISCH. UND NACH EINEM JAHR MACHTEN WIR BEREITS TOFU."

meinen Vater, ob er mir für den ersten Container ein Darlehen geben könne. Obwohl er als Fabrikarbeiter bei Maggi nur wenig Geld hatte, gab er mir sein ganzes Ersparnis! Nach weniger als einem Jahr führten alle damaligen Reformhäuser in der Schweiz mein Soyanafleisch. Und nach einem Jahr machten wir bereits Tofu.

Unsere neueste Errungenschaft heisst „Ich bin kein Fleischkäse“ und schmeckt dem Leberkäse verblüffend ähnlich, ist aber ohne Aromastoffe sowie vegan und bio.

Die meisten Ihrer Produkte schmecken fast genauso, wie man das von den tierischen Originalen gewöhnt ist (oft sogar besser). Sind die pflanzlichen Alternativen denn gesünder als die tierischen Varianten? Lassen sich die Nährwerte vergleichen?

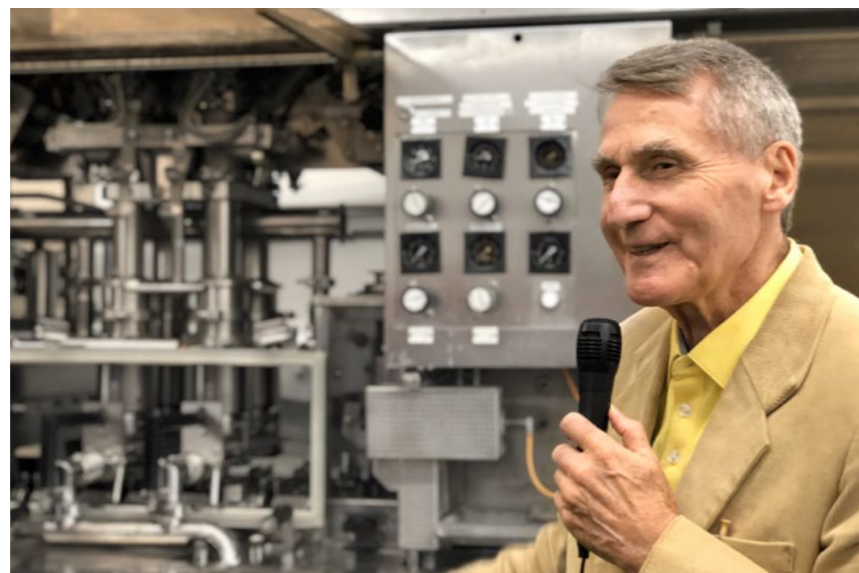
Ein natürliches pflanzliches BioLebensmittel hat seinen eigenen Charakter und auch seine eigenen Nährwerte. Das muss keine Kopie vom tierischen Lebensmittel sein. Die Rohstoffe sind auch ganz andere, weshalb auch die Nährwerte nicht vergleichbar sind. Insgesamt aber schmecken die pflanzlichen Varianten leichter. Sie tun dem Körper gut, belasten ihn aber viel weniger. Sehr wichtiges sagt dazu die Umweltmedizin: „92% aller Giftstoffe nehmen wir aus tierischen Nahrungsmitteln auf“ (Dr. Dahlke, Prof. Leitzmann). Isst man vegan und bio, kann man die restlichen 8% auf unter 1% reduzieren.

Gibt es bei Soyana auch Produkte, die aus anderen Rohstoffen hergestellt werden, die also ohne Soja auskommen?

Ja, eine grosse Reihe sogar. Das begann schon 1990 mit dem fermentierten Rohkost-Getränk Chi, das eigentlich ein weiterentwickelter Kombucha ist, der aber nicht pasteurisiert wird. Inzwischen haben wir eine vegane BioAlternative zu Mozzarella aus Cashewkernen. Auch Reis-, Hafer- und Dinkeldrinks haben wir im Sortiment. Dazu kommen unsere Fleischalternativen aus BioDinkel, unsere Gemüse-Burger mit Quinoa und Kichererbsen oder auch unsere zwei Sorten Lupinen-Tempeh.

Für Soyana spielt die Qualität der Lebensmittel eine grosse Rolle. Welche Qualitätskriterien erfüllen Ihre Lebensmittel?

Soyana-Qualität bedeutet ein ganzheitliches Qualitätsverständnis. Die 4 wichtigsten Qualitäten sind: Alles ist erstens



Walter Dänzer während der Besichtigungs-Tour durch die Produktion in Schlieren.



In Zürich Schlieren, dem Produktionssitz von Soyana, finden regelmässig Events statt, bei denen interessierte Besucher den Betrieb besichtigen können. Walter Dänzer und sein Team stellen ihnen dabei die umfangreiche Welt von Soyana vor. Krönender Abschluss ist immer wieder das Soyana-Schlemmer-Buffet.

bio, zweitens vegan, hat drittens eine hohe Lebensenergie und ist viertens in einem guten Bewusstsein hergestellt. Zusätzlich achten wir auf möglichst regionale Herkunft der Rohstoffe. Unsere Sojabohnen kommen beispielsweise aus Europa, nicht aus Südamerika, unser Wasser stammt aus den Schweizer Bergen und selbst unsere elektrische Energie wird aus Schweizer Wasserkraft gewonnen.

Wir finden, Essen und Trinken soll ein freudiger Genuss sein, am liebsten täglich ein Fest, aber das Geschmackserlebnis wollen wir mit natürlichen Mitteln erreichen.

Sie haben in Zürich das erste vegane Bio-Restaurant der Schweiz eröffnet: The Sacred! Sind Ihre Gäste ausschließlich Veganer? Oder kommen auch „ganz normale“ Leute?

Ins Sacred kommen ganz unterschiedliche Gäste, ob sie nun Veganer, Flexitarier oder Vegetarier sind. Viele Stammgäste sind inzwischen dabei. Wir haben aber auch viele neue Gäste, die ausprobieren möchten, wie es ist, vegan und bio zu speisen. Wenn es ihnen schmeckt, können sie sich danach einer neuen Entwicklung öffnen und vielleicht auch ihre Ernährung verändern.

Welches Gericht oder Menü würden Sie uns bei einem ersten Besuch im The Sacred empfehlen?

Kommen Sie einfach und bedienen Sie sich am Buffet. Dazu können Sie gratis Wasser trinken, oder ein Glas Chi mit frisch gemahlenem Ingwer und Curcuma bestellen. Oder ein schäumendes Chi life oder einen goldenen Latte Curcuma mit Vollreis-Kokosmilch.

Zum Restaurant gehört auch die Vegelateria, eine vegane Eisdielerie. Aus welchen Zutaten wird das vegane Eis hergestellt?

Es gibt drei Linien: Eine auf Basis vom Soyana Sauerrahm, die zweite auf Basis vom Vollreisdrink und eine weitere auf Basis von BioMandelpüree und BioApfeldicksaft in Rohkostqualität. Alle Sorten sind selbstverständlich ohne Industriezucker. Wir haben schon über 70 Sorten entwickelt, wovon immer 20 Sorten zur Auswahl stehen - ob Mango, Zitrone, Apfel-Zimt, Schoko, Vanille, Himbeere oder was immer Sie mögen.

Was ist Ihr nächstes Projekt? Was plant Soyana?

Vieles. Wir sind innovativ und ständig unterwegs. In diesem Jahr kommen rund 20 Neuheiten in die Bioläden - und was in die Bioläden kommt, erscheint auf unserer Website unter NEWS. Sie können auch zu einem Besuch bei Soyana kommen und uns und unsere Lebensmittel kennenlernen. Gratis. Weitere Infos und die Möglichkeit der Anmeldung finden Sie auf unserer Website unter EVENTS.

Herzlichen Dank für das Interview, Herr Dänzer, und viel Erfolg mit Ihren neuen Projekten!



www.soyana.ch
www.bio-nichtbio.info
www.vegelteria.ch
www.shop.soyana.com