



Wolf Ziebold aus Emmendingen ist einer von 75 Taifun-Vertragslandwirten



Martin Miersch vergleicht neue Sojasorten, die versuchsweise von Taifun angebaut wurden

- > Bio-Sojasorten zu entwickeln, die auch in kühleren Regionen wirtschaftlich angebaut werden können. „Das ist die Grundlage für nachhaltige und regionale Sojaprodukte“, sagt Miersch, der sich auch um die 75 Vertragslandwirte von Taifun in Deutschland, Österreich und Frankreich kümmert. Soja steht zudem nicht nur auf der Liste der wichtigsten, zukünftigen Proteinlieferanten weit oben, sondern ist auch für den Anbau interessant. Er bereichere vor allem die Fruchtfolge, erklärt uns Landwirt Wolf Ziebold aus Emmendingen. „Baue ich danach Weizen an, kann ich mit einer besseren Ernte rechnen.“ #

## Feldsalat mit Räucher-Tofu und Walnuss-Vinaigrette

ergibt 4 Portionen

<b>200 g Taifun-Räucher-Tofu</b>	<b>80 ml Gemüsebrühe oder Waldpilzfond</b>
<b>1 EL Bratöl</b>	<b>1 TL Zitronensaft</b>
<b>300 g Feldsalat</b>	<b>1 Pr. schwarzer Pfeffer aus der Mühle</b>
<b>50 g Walnüsse</b>	<b>1 Pr. Salz</b>
<b>1 Schalotte</b>	
<b>3 EL Walnuss- oder Sherryessig</b>	<b>etwas Balsamico-Creme als Deko</b>
<b>6 EL kalt gepresstes Walnussöl</b>	

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

Walnussessig, Walnussöl, Zitronensaft und Gemüsebrühe zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnusskerne grob hacken. Die Schalotte pellen und fein hacken.

Den Räucher-Tofu klein würfeln und mit Bratöl knusprig anbraten. Schalotte hinzufügen, kurz mitdünsten. Anschließend die gehackten Walnusskerne dazugeben, unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten und warm stellen.

Den Feldsalat mit der Vinaigrette vermengen und auf Tellern anrichten. Schließlich mit der lauwarmen Räucher-Tofu-Walnuss-Mischung garnieren.



Foto: Taifun-Tofu