

Medienmitteilung für Noppa AG, Rütli

Beiträge: Tages-Anzeiger, Zürichsee-Zeitung, Obersee-Nachrichten

Zürichsee-Zeitung, 12. Juni 2008:

Rapperswil-Jona Jörg Helblings berufliche Karriere hat eine ungewöhnliche Wende genommen

Vom Spielfilm zum Bohnenquark

Aus einer Liebesgeschichte mit einem Regisseur aus Rapperswil-Jona und einer Studentin aus China in den Hauptrollen ist ein innovatives Tofu-Unternehmen entstanden.

Eigentlich ist der in Rapperswil-Jona aufgewachsene Helbling ein Künstler. Ein unvollendetes Drehbuch liegt noch in einer Schublade. Wenn es im Betrieb etwas ruhiger sei, werde er wieder daran arbeiten, sagt er. Erfolgreich war zum Beispiel sein Spielfilm «Der Nebel läuten» (Regie und Drehbuch, 1996), der Einblicke vermittelt in die Seelenlage des pubertierenden Michi.

Ein gutes Drehbuch würde auch Helblings eigene Biografie hergeben: 2001 reiste er nach Indien, um Yoga zu praktizieren. Dort lernte er die aus China stammende Noppa Rajarathitnut kennen – eine Studentin aus einer Familie mit Kochtradition. Die beiden wurden ein Paar, liessen sich in Zürich nieder, heirateten.

Im «Ziegel oh Lac», dem Restaurant der Roten Fabrik in Wollishofen, heuerte sie als Köchin an und bereitete unter anderem Tofu-Gerichte zu. Als der Tofu-Lieferant des Lokals, die Tofuerei Pfannenstil, 2003 neue Besitzer suchte, griffen die Helblings zu.

Maschinen aus Japan

In seiner Berufskleidung sieht Jörg Helbling (53) aus wie ein Abteilungsleiter eines beliebigen Lebensmittelherstellers. Wenn er aber über seine Produkte und ihre Herstellung spricht, wird er euphorisch. Das Potential dieses Lebensmittels sei gewaltig und noch lange nicht ausgeschöpft, sagt er den Besuchern der Tofufabrik in Rütli.

Vor drei Monaten hat er als stellvertretender Geschäftsführer und Teilhaber der Noppa AG die neuen Räume beim Rütli in Pilgerhof bezogen. In der Produktion, den Lagern und den Büros gibt es noch viel Platz. Künftig soll es enger werden: Eine neue Maschine aus Japan wird in den kommenden Wochen angeliefert, die jährlichen Zuwachsraten des Acht-Personen-Betriebes betragen über 30 Prozent. Helbling ist überzeugt: Tofu wird mithelfen, weltweit Nahrungsmittel



«Helblings Teller»: Jörg und Noppa Helbling entwickelten neue Convenience-Produkte aus Tofu. (Esther Nieder)

pässe und ökologische Krisenherde zu entschärfen.

Tofu sei gesunde Alternative

Innert fünf Jahren haben sie den Umsatz des einstigen Mikrobetriebes von 100 Kilogramm Tofu pro Woche auf über eine Tonne gesteigert. Neue, interessante und auf europäische Gaumen ausgerichtete Produkte entwickeln und verkaufen: Das ist die Herausforderung, der sich die Helblings gegenwärtig stellen. Tofu hat hierzulande noch immer ein schlechtes Image.

Wer Tofu isst, wird oftmals als «Chömlipficker» verspottet. Umso lieber referiert Jörg Helbling über das Ressourcen schonende Lebensmittel (die Produktion von Tofu benötige zum Beispiel 22.000 Mal weniger Wasser als jene von Rindfleisch und weise eine positive CO₂-Bilanz auf). Und weiter meint er: «Auch wenn viele das Gegenteil behaupten: Tofu ist gesünder und leichter verdau-

lich als Fleisch.» Doch diese Argumente bewegen kaum einen Fleischesser zum Umsatteln.

«Man kann die Leute nicht überzeugen. Man muss sie verführen», sagt Jörg Helbling und spricht von neuen Kreationen, von panierten Tofubällchen zum Beispiel, die sich innert Minuten im Ofen oder in der Pfanne zubereiten und mit einer beigelegten Sauce servieren

lassen. Oder von Mätzchen, deren Rezept inspiriert sei von einer thailändischen Fischzubereitung. «Wenn es einmal keine Fische mehr gibt, wird man nur noch die essen», sagt Helbling und reicht dem Besucher das würzige Häppchen. (pd)

Tage der offenen Tür: Samstag, 14. Juni, 9 bis 23 Uhr; Sonntag, 15. Juni, 9 bis 17 Uhr; Noppa AG, Neuholzstrasse 14, Rütli, www.noppa.ch.

«Bohnenquark» aus Asien

Die Herstellung von Tofu ähnelt jener von Frischkäse oder Quark. Anstelle von Milch dienen in Wasser aufgeschwollene Sojabohnen als Rohstoff. Diese werden vermahlen, mit Wasser und Gärungssalz vermischt und aufgekocht. Anschliessend wird das geronnene Protein mit einem Tuch abge-

schöpft und eine halbe Stunde lang beschwert.

Die übrig gebliebene Sojaraolke kann für die Produktion von Getränken genutzt werden. Der gewonnene Tofu kann auf verschiedenste Arten geschnitten, geformt, mariniert oder geräuchert werden. (pd)