



Die Familie Tran, hier (von links) Thi Tieng Phan, Phong Tran und Daniela Tran, stellt auf dem Asamhof in Kissing Tofu her. Um die Sojamilch vom Schrot zu trennen, mahlt Phong Tran die Bohnen in einer besonderen Maschine (rechts oben). Der Tofu besteht nur aus Wasser, Sojamilch und Essig. Fotos: Anna Katharina Schmid



Kurz gemeldet

Althegnenberg Adventskonzert des Musikvereins

Unter dem Motto „Vorweihnachtszeit in aller Welt“ veranstaltet der Musikverein Althegnenberg sein diesjähriges Adventskonzert. Das Große Orchester und das Jugendorchester des Musikvereins werden Stücke aus England, Amerika, Südamerika, Polen und einigen anderen Ländern zu Gehör bringen. Das Konzert findet am Sonntag, 11. Dezember, um 16 Uhr in der Pfarrkirche in Althegnenberg statt. Der Eintritt ist frei, um Spenden wird gebeten. (AZ)

Hörmannsberg Offenes Singen bei den Montagsängern

Am Montag, 15. Dezember, treffen sich die Montagsänger um 14 Uhr im Schützenheim. Nach der Pause gibt es ein weihnachtliches Programm. (AZ)

Kissing Nikolausfeier der Schlepperfreunde

Eine vorweihnachtliche Nikolausfeier beim Marxenwirt organisieren die Kissing Schlepperfreunde für Mitglieder am Sonntag, 11. Dezember, um 14 Uhr. Nach dem besinnlichen Teil wird ein Lichtbildvortrag über die Veranstaltungen und Ausfahrten im abgelaufenen Vereinsjahr gezeigt. Auch der Nikolaus mit Knecht Ruprecht hat sich angekündigt. (AZ)

Mering Die Termine der Arbeiterwohlfahrt

Folgende Termine und Kurse gibt es im Dezember bei der Arbeiterwohlfahrt in Mering:

- Das Gedächtnistraining mit Hilda Hottenroth findet am heutigen Mittwoch und am 14. Dezember jeweils von 10 bis 12 Uhr statt. Weitere Infos unter 08233/847 9900.
- Computerprobleme? Im Computer-Club am Donnerstag, 8. Dezember, hilft Herbert Maier bei der Lösung in der Zeit von 18.30 bis 20 Uhr. Infos unter 08233/779 9537 oder per E-Mail an maier.mering@gmx.de.
- Die Rechtsberatung mit Rechtsanwältin Bettina Siebinger findet am Freitag, 9. Dezember, von 17 bis 18 Uhr statt.
- Den Seniorentreff mit Christine Maier und Hilda Hottenroth in gemütlicher Runde bei Kaffee und Kuchen gibt es am Dienstag, 13. Dezember, von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr. Anmeldung nachmittags unter 08233/779 9537 oder 08233/847 9900. Anmeldung auch auf den Anrufbeantworter. Ein Fahrdienst ist möglich.
- Die „Trockene Alkoholiker Selbsthilfegruppe“ (TAS) trifft sich am Mittwoch, 14. und 28. Dezember. Infos bei Frau Aubele unter 08202/961 7787.
- Nach zwei Jahren Pause gibt es am Samstag, 17. Dezember, wieder eine Weihnachtsfeier. Beginn ist um 14 Uhr im Vereinsheim am alten Wasserhaus.
- Lust auf Schafkopf? Jeden Mittwoch von 13.30 bis 17 Uhr trifft sich die Schafkopfgruppe des Bürgernetzes.

Wenn nicht anders angegeben, finden alle Veranstaltungen in der AWO Begegnungsstätte in der Bahnhofstraße 17 in Mering statt. Weitere Informationen bei Jaromir Prochazka unter 08233/98 79 oder auf der Website www.awo-mering.de. (AZ)

Mering Trauercafé in den Michael-Stuben

Das St.-Afra-Hospiz in Mering veranstaltet am Sonntag, 11. Dezember, wieder ein Trauercafé von 14.30 bis 16.30 Uhr in den Michael-Stuben im Papst-Johannes-Haus. Anmeldung unter Telefon 08251/93465-30. (AZ)

Tofu aus Kissing

Von Kochversuchen auf dem Balkon bis zum ausgefeilten Rezept:
Die Familie Tran stellt heimischen Tofu her. Für die Zukunft gibt es viele Pläne.

Von Anna Katharina Schmid

Kissing Es dampft in dem kleinen Raum. In mehreren Töpfen brodelt eine weiße Flüssigkeit, sie schäumt und verströmt den Geruch von Bohnen – Sojamilch. Thi Tieng Phan rührt mit geübten Griffen um und nickt, ihre Tochter Daniela Tran zieht sich dicke Topfhandschuhe über. Die Familie ist ein eingespieltes Team. Angefangen hat sie mit Kochversuchen auf dem Balkon, jetzt gibt es ihr Produkt in Unverpackt-Geschäften, Hofläden und auf Weihnachtsmärkten: Tofu, produziert in Kissing, mit heimischen Sojabohnen. Für manche Menschen älterer Generationen ist Tofu ein Fremdwort, für andere ein rotes Tuch, das es tunlichst zu vermeiden gilt. Kein Geschmack, schlecht für die Umwelt? „Einige Gerüchte halten sich hartnäckig – sind aber voll aus der Luft gegriffen“, sagt Daniela Tran.

Die feste weiße Masse, angebraten, pur in der Suppe oder paniert, ist in asiatischen Küchen ein fester Bestandteil. So auch in Vietnam. Als Thi Tieng Phan und ihr Mann vor

vielen Jahren nach Deutschland kamen, waren sie nicht glücklich mit dem Tofu, den sie in den Supermärkten fanden. Wie Tochter Daniela Tran erzählt, ernähren sich ihre Eltern zudem seit 30 Jahren vegetarisch – und das Sojaprodukt ist mit seinem hohen Eiweißgehalt ein wertvolles Lebensmittel. Ihre Mutter koche gerne und entwickle eigene Gerichte. Zunächst hätten sie zuhause Tofu hergestellt, für Bekannte und die Familie. „Das hat sich dann schnell herumgesprochen.“

Ihr Bruder Phong Tran schaufelt eingeweichte Sojabohnen in eine Maschine. Durch einen Zufall sei man mit Ludwig Asam aus Kissing in Kontakt gekommen, erzählt der 40-Jährige. Der Bio-Landwirt vermietet der Familie einen Raum auf seinem Hof. Denn irgendwann reichte der Platz zuhause nicht mehr aus, die Nachfrage nach dem selbst gemachten Tofu stieg kontinuierlich. Seit einem Jahr produzieren die „Tofurei Tran“ nun in Kissing und verkaufen ihre Produkte in den Unverpacktläden in Augsburg und Friedberg und in verschiedenen Hofläden.

In einem nächsten Schritt wollen

sie einen festen Platz am Hof mieten. Denn: Töpfe, Kochfelder, die Vorrichtung zum Pressen – all das baut die Familie für jeden Produktionstag neu auf. „Das ist ein ziemlicher Aufwand“, sagt Phong Tran. Er schaltet die Maschine an. Unter großem Lärm verschwinden die gelben Bohnen im Trichter, Tran gibt Wasser hinzu. Die extrahierte Sojamilch fließt in einen Topf, die festen Be-

Die Sojaresten bekommen die Hühner

standteile fallen in einen großen Eimer. „Das ist Okara, Sojaschrot“, erklärt der 40-Jährige. Normalerweise werde dieser bis zu dreimal erneut durch die Maschine getrieben, um alles Protein aus den Bohnen zu lösen. Die Reste gingen dann an die Hühner des Bauernhofs.

Doch diesmal belassen sie es bei dem einen Mal in der Maschine. Die eiweißreiche Masse wird gewürzt und zu Burger-Patties verarbeitet, welche die „Tofurei Tran“ auf dem Weihnachtsmarkt in Gut Mergent-

hau anbietet. Aus diesem Grund stehen die Trans, die alle in Vollzeit arbeiten, zurzeit oft in dem kleinen Raum auf dem Kissing Bauernhof.

25 Kilogramm Sojabohnen verarbeiten sie an dem Tag. „Daraus kommt die doppelte Menge Tofu“, sagt Phong Tran. Die Biobohnen stammen aus der Umgebung, Ludwig Asam habe sie ihnen vermittelt.

Künftig wolle der Landwirt die Familie aber mit selbst angebautem Soja versorgen. Viele Menschen bringen die Bohnen mit abgeholzten Regenwäldern in Verbindung. Das geschehe jedoch für die Produktion von Tierfutter. Wie Phong Tran sagt, werde es gerade in Süddeutschland beliebter, Soja anzubauen – auch, weil sie gut für die Fruchtfolge der Äcker ist.

Die Sojamilch muss 20 Minuten kochen, dann wuchten sie Daniela Tran und ihre Mutter von der heißen Platte herunter. Thi Tieng Phan mischt Essig mit Wasser und kippt die Flüssigkeit langsam in den Topf, rührt, wartet, kippt nach. „Das Mischungsverhältnis hat Mama im Gefühl.“ Der Essig wirkt als Gerin-

nungsmittel – und schnell bilden sich Flocken in der Milch. Nach einigen Minuten ist die Köchin zufrieden und gemeinsam mit ihrer Tochter schüttet sie die Masse in eine Holzkiste, die mit einem feinen Tuch ausgelegt ist.

Gewichte pressen das heiße Wasser heraus. „Und das war der ganze Prozess“, sagt Phong Tran. Einen Teil verkaufen sie gewürzt, mit Chili, Sesam oder Lauch und Glasnudeln. Unter dem Tuch kommt der Tofu zum Vorschein. Daniela Tran testet die Konsistenz – fest, aber beweglich. „Wolkig eben.“

Noch deckten die Einnahmen nicht die Ausgaben der Familie. Aber das sei völlig in Ordnung, sagt die junge Frau. In den nächsten Schritten wollen sie eine Bio-Zertifizierung für ihre Produkte, irgendwann vielleicht einmal Kochkurse anbieten. „Wir wachsen langsam, organisch eben.“ Sie hebt ihren kleinen Sohn aus seinem Kinderwagen. „Die Tofurei soll auch etwas für die nächste Generation sein.“

Die Verkaufsstellen sowie Produktionstermine sind auf der Internetseite der „Tofurei Tran“ aufgelistet.

Comeback des St. John's Gospel Choir löst Ansturm aus

Nach drei Jahren findet wieder der adventliche Gospelsongdienst mit kleinem Weihnachtsmarkt in Mering statt.

Von Heike Scherer

Mering Schon um halb fünf waren die ersten Besucherinnen und Besucher gekommen, um sich einen Platz zu sichern. Nach drei Jahren hatte der Meringer St. John's Gospel Choir wieder zu einem Gottesdienst eingeladen, und sogar aus anderen Gemeinden der Umgebung kamen die Zuhörerinnen und Zuhörer. Heidemarie Ziegler saß in der ersten Reihe und freute sich schon riesig. Seit 2009 besucht die Meringerin den stimmungsvollen Gospelsongdienst mit Weihnachtsmarkt.

Zu dem neuen Gospel „I Came To Magnify the Lord“ (Ich kam, um Gott großzumachen) zog der 45-köpfige Chor mit seinen langen dunkelblauen Gewändern und türkisfarbenen Schal klatschend in den Kirchenraum ein, während

Chorleiter Fabian Schäfer ihn am E-Piano begleitete. Er sorgte nicht nur für die Arrangements der Lieder, sondern auch für eine stimmungsvolle Lichtinstallation am Gemeindehaus.

Die neue Band mit Benno Schenn am Schlagzeug, Joachim Bräuer an der Gitarre und Michael Keitel am Bass trug außerdem zum Erfolg des Abends bei. Fabian Schäfer sang selbst auch einige Solos, freute sich aber über zehn neue Mitglieder im Chor, darunter vier Solistinnen. Pfarrerin Carola Wagner kündigte jeweils drei Gospels an und fasste kurz den Inhalt der Lieder zusammen. „Die Gospels beziehen sich auf biblische Texte“, verriet sie und forderte das Publikum zum Mitsingen, Mitsingen und Mitklatschen auf. „Es darf auf der ganzen Straße gehört werden“, schmunzelte sie.

Der Gospel „Waiting“ beschrieb



Chorleiter Fabian Schäfer schrieb die Arrangements der Gospels und begleitete den Meringer St. John's Gospel Choir auf dem E-Piano. Foto: Heike Scherer

das Warten auf den neuen König, in „Lead Me, Guide Me“ kam der Wunsch, dass Gott mich führen und leiten soll, zum Ausdruck. Meditativ wurde es bei dem Lied „Jesus, My Jesus“, den die neue Solistin Elisabeth Bauer aus Mering mit

ihrer gut ausgebildeten Stimme interpretierte. Sie bringe Erfahrung aus Bands mit und nehme Gesangsunterricht bei Alexandrina Simeon, verriet sie. Das merkte man vor allem an dem anspruchsvollen Stück „Falling in Love with

Jesus“ (Als ich mich in Jesus verliebt habe), wofür sie vom Publikum viel Beifall erhielt.

Auch die schon länger dem Chor angehörenden Sängerinnen Clea Leyboldt und Katharina Sellnow übernahmen Soloparts. Bei dem bekannten und mitreißenden Gospel „This Little Light of Mine“ (Mein kleines Licht) sangen und klatschten die Besucher mit und baten den Chor mit stehendem Applaus um Zugaben. Chorleiter Fabian Schäfer hatte noch „White Christmas“ und „Oh Happy Day“ ausgewählt, in denen zwei weitere neue Solistinnen, Viktoria Kurmayer und Daniela Forster zu hören waren.

Der zweite Auftritt des St. John's Gospel Choir ist am 8. Dezember um 19.30 Uhr in der Wallfahrtskirche Herrgottsruh in Friedberg.