

SOTO: Bio-Falafel aus bayerischen Kichererbsen

Seit 35 Jahren produziert **SOTO** (organic veggie food GmbH) biologische Lebensmittel. Die Zutaten kommen dabei, wann immer möglich, aus der Region – seit einigen Monaten auch die Kichererbsen für Falafeln.

Angefangen hatte SOTO (Abkürzung von Soja-Topf) mit der handwerklichen Produktion von Tofu bereits vor mehr als drei Jahrzehnten. Bald darauf erweiterte das Unternehmen mit Sitz im Chiemgau das Sortiment um weitere Produkte wie Frühlingsrollen und Burger. Mit dem Trend zu einer pflanzenbetonen Ernährung steigt die Nachfrage nach den Bio-Convenience-Produkten immer mehr an.



Junge Kichererbsen-Pflanzen auf dem Feld

Im Jahr 2020 traten die Ökomodellregionen Waginger See und Rupertiwinkel an SOTO heran und fragten, ob das Unternehmen

verstärkt regionale Rohstoffe verwenden möchte. Regionalität war schon immer im Interesse von Maria Schramm, der Gründerin von SOTO und so entstand das erste Produkt mit regionalem Emmer: die Hanf-Emmer-Bällchen. Zuvor gab es Ausschreibungen für den Einkauf der Rohstoffe, inzwischen schließt SOTO Anbauverträge mit Landwirtinnen und Landwirten ab und darf mitentscheiden, was angebaut wird. „Damit sind wir so nah an den Erzeugern wie noch nie“, sagt Lennard Schramm, Nachfolger im Familienunternehmen SOTO.



Abgereifte Kichererbsen werden mit dem Mähdrescher geerntet

Regionale Rohstoffe, wo immer möglich

Der erste Kontakt zwischen SOTO und dem Betrieb Endres entstand 2022 auf der Biofachmesse, als Endres auf der Suche nach Abnehmern für seine Kichererbsen war. Anschließend verfestigte sich der Kontakt Anfang 2023 bei der Fachveranstaltung „Speiseleguminosen Bayern“ der LfL und Rapunzel. Dabei machte die Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH auf Benedikt Endres aufmerksam, der Abnehmer für seine

Gefördert durch



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Kichererbsen suchte. „Trotz des höheren Preises im Vergleich zu ausländischer Ware kaufen wir die Kichererbsen aus Bayern. Denn unser Ziel ist es, die regionale Landwirtschaft zu unterstützen“, sagt Maria Schramm. Würzburg ist inzwischen die dritte Ökomodellregion, mit der SOTO zusammenarbeitet. Dass immer mehr Rohstoffe regional bezogen werden, kommuniziert SOTO auf der Produktverpackung, über Social Media sowie der Firmenwebseite. „Obwohl die höheren Kosten für regionale Kichererbsen nicht durch den Verkaufspreis gedeckt werden“, investiert SOTO bewusst in die Stärkung des Markenimages – ein Schritt, der sich langfristig auszahlt.



Aufgereinigte Kichererbsen, bereit zur weiteren Verarbeitung

SOTO hat sich das Ziel gesetzt, durch kurze Wege und regionale Landwirtschaft möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Derzeit testet SOTO regionale Ackerbohnen und intensiviert in die Zusammenarbeit mit regionalen Zulieferern. Für die Zukunft wünscht sich das Unternehmen mehr Bewusstseinsbildung bei Erwachsenen und Kindern für Bio. „Wir wollen mit positivem Beispiel vorangehen und Bewusstsein für regionale Bio-Wertschöpfungsketten schaffen“, sagt Thomas Scherthner, Leitung Einkauf bei SOTO und ergänzt: „gerne möchten wir auch noch weitere Zutaten für unsere Produkte regional beziehen. Dafür ist es wichtig, sich immer weiter zu vernetzen z.B. mit Initiativen wie dem LeguNet und jedes Jahr ein bis drei neue Produkte zu entwickeln“. Inzwischen hat SOTO 33 Artikel im Sortiment, 23 davon enthalten Hülsenfrüchte. Neue Rezeptideen stammen von Mitarbeitenden aber auch von externen Ideengebern.



Falafeln aus bayerischen Kichererbsen

Das Kichererbsen-Projekt ist das Leuchtturm-Projekt von SOTO, aber das Unternehmen hat noch mehr Pläne: „Wir sehen großes Potential in der Gemeinschaftsverpflegung. „Bio“ und „regional“ sollten auch in Schulen und Kindergärten gefördert werden, damit schon die Kinder lernen, wie wichtig regionales Wirtschaften für unsere Gesellschaft und die Umwelt ist“, sagt Geschäftsführerin Maria Schramm.

Video: [Falafel Traditionell mit bayerischen Kichererbsen](#)

Webseite: [Betrieb Endes](#)

Webseite: [SOTO](#)

Text: Pauline Eichenseer & Joachim Benda, Koordinatorin Wertschöpfung menschliche Ernährung & Regionalmanager für Bayern im LeguNet

Fotos: SOTO, Bild 1 und 2 Benedikt Endres

Datum: 09.07.2024