



Erste Wiener Tofu Manufaktur am Karmelitermarkt eröffnet

Nachhaltige Lebensmittelproduktion bereichert Wien – Lokalaugenschein mit Wirtschaftsstadträtin Barbara Novak

Wien ist ab sofort um einen unternehmerischen Fixpunkt reicher: Mit der Eröffnung der ersten Wiener Tofu Manufaktur am Karmelitermarkt erhält die Stadt nicht nur einen Hotspot pflanzlicher Küche, sondern auch ein Vorzeigeprojekt für nachhaltige Lebensmittelproduktion mitten in Wien. Die Manufaktur ist eine Impulsgeberin für eine moderne und nachhaltige Lebensmittelproduktion und zeigt, wie mutige Unternehmer*innen mit neuen Konzepten traditionelle Märkte bereichern. Die Wirtschaftsagentur Wien unterstützte den Betrieb sowohl finanziell als auch mit umfassender Beratung.

Wirtschaftsstadträtin Barbara Novak betonte in ihren Eröffnungsworten den wertvollen wirtschaftlichen Impuls: "Gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten ist es entscheidend, auch die Wiener Kleinunternehmer*innen zu stärken – sie sind das Rückgrat unserer Wirtschaft und als Nahversorgungsbetriebe ein wesentlicher Faktor für die hohe Lebensqualität in unserer Stadt. Dabei gilt es, die individuellen Stärken zu fördern und nicht nach dem Gießkannen-Prinzip vorzugehen. Die erste Wiener Tofu Manufaktur ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie sich mit einer mutigen Idee und viel Engagement ein nachhaltiges Geschäftskonzept aufbauen lässt. Mit ihrem Standort im Herzen Wiens trägt der Betrieb zur wirtschaftlichen Vielfalt bei und schafft neue Arbeitsplätze."

Tofu als klimafreundliche Proteinquelle – unterstützt von der Wirtschaftsagentur Wien

Wien ist bekannt für ihre vielfältigen Unternehmen. Die erste Wiener Tofu Manufaktur bereichert den Karmelitermarkt nun mit hochwertigen Produkten und fügt sich ideal in das vielfältige kulinarische Angebot der Stadt ein. Tofu hat eine über 2000 Jahre alte Tradition und ist nicht nur vielseitig einsetzbar, sondern auch ein Nachhaltigkeits-Champion: proteinreich, kalorienarm, ressourcenschonend in der Herstellung und damit eine klimafreundliche Eiweißquelle. Verarbeitet werden ausschließlich Bio-Sojabohnen aus heimischem Anbau. Hinter der Business-Idee stehen die österreichische Gründerin Elisabeth Hakel und der Gründer Liwei Sun mit chinesischen Wurzeln. Die Zusammenarbeit entstand bei einem gemeinsamen Abendessen. Mit ihrer Manufaktur verbinden die beiden chinesische Handwerkstradition mit österreichischer Bio-Qualität und liefern mit ihren Tofu-Produkten ein nachhaltiges Lebensmittel für den Haushalt, zum Mitnehmen oder zum vor Ort zu essen. "Wir wussten, dass Tofu in Wien herzustellen eine echte Marktlücke ist - Wien hat danach gerufen. Zwei Jahre hat die Vorbereitungszeit gedauert, von der Idee, dem Umbau des Shops in eine Manufaktur bis zur Eröffnung. Wir hätten nicht gewagt zu hoffen, dass unsere Produkte so gut ankommen, aber jedes überrascht strahlendes Gesicht, wenn unser Tofu gekostet wird, bestätigt unseren Erfolg", freut sich Gründerin Elisabeth Hakel.

wirtschaftsagentur.at 1/2



Um Waren und Dienstleistungen für den täglichen Bedarf anbieten zu können, erhielt der Betrieb eine Förderung der Wirtschaftsagentur Wien in Höhe von 75.000 Euro. Damit konnte der Marktstand umgebaut und die Produktentwicklung weiter vorangetrieben werden. Zusätzlich stand das mobile Beratungsteam der Wirtschaftsagentur Wien den Gründer*innen von Beginn an mit Rat und Tat zur Seite – von der Gründungsberatung bis hin zur Unterstützung bei Neuinvestitionen. Außerdem wurde ein Frauenbonus in Höhe von 5.000 Euro vergeben. "Gründerinnen sind die treibende Kraft einer innovativen, starken und erfolgreichen Wirtschaft. Wir wollen weiblichen Gründerinnen ermöglichen, ihre Geschäftsideen erfolgreich umzusetzen. Darum stärkt die Wirtschaftsagentur Wien Gründerinnen gezielt mit auf sie zugeschnittenen Beratungen, Coachings und dem Frauenbonus", so die Wirtschaftsstadträtin.

Novak abschließend: "Eine Tofu Manufaktur wie diese am Karmelitermarkt ist weit mehr als ein Geschäft: Sie wird zum sozialen und wirtschaftlichen Ankerpunkt im Grätzel. Durch die frische Produktion und den direkten Verkauf entsteht ein lebendiger Treffpunkt, der die Nachbarschaft und Besucher*innen gleichermaßen anzieht."

Weitere Informationen: www.wirtschaftsagentur.at

Rückfragehinweis:

Claudia Varga Mediensprecher/in Stadträtin Barbara Novak Telefon: +43 1 4000 81211

Email: claudia.varga@wien.gv.at

Uschi Kainz Kommunikation Wirtschaftsagentur Wien

Telefon: +43 699 1408 6583 kainz@wirtschaftsagentur.at

wirtschaftsagentur.at 2/2