



Neuheit: Kofu, der Kichererbsentofu aus Berlin

Kofu verbindet auf einzigartige Art die Küche der Levante mit Fernost.

Berlin, September 2018 – Die Berliner Kichererbsenspezialisten von Zeevi lassen sich von den Küchen Asiens inspirieren und bringen drei Sorten Kofu auf den Markt.

Kofu, die schmackhafte Tofu-Alternative, hat in Asien und in Sizilien eine lange Tradition

Als der Kichererbsen-Fan Zeevi Chaimovitch vor einigen Jahren nach Berlin zog, wollte er leckere vegane Produkte aus seiner Heimat, dem Nahen Osten, in Deutschland bekannt machen. Er kam genau zur richtigen Zeit, denn die Küche seiner Heimat, der Levante, erfreute sich wachsender Beliebtheit in Deutschland. So sorgten sein Pita-Brot und sein frischer Hummus bei Berliner Gastronomen für Begeisterung. Als er dann nach weiteren Ideen für Produkte aus Kichererbsen stöberte, stolperte er über den Kichererbsen-Tofu aus Myanmar und war er sofort begeistert: „Der als Shan-Tofu bekannte Kichererbsentofu ist eine so einfache, leckere und gesunde Alternative zu sojabasiertem Tofu, dass ich gar nicht glauben konnte, keinen Produzenten in Europa zu finden.“

Neben dem Volk der Shan, die seit Jahrhunderten Tofu aus Kichererbsenmehl als wichtigen Bestandteil ihrer Ernährung kennen, wissen auch die Sizilianer einen Kichererbsenbratling als leckeres Streetfood zu schätzen.

Gemeinsam mit zwei Mitgründern machte sich Zeevi Chaimovitch ans Werk. Sie entwickelten eigene Rezepturen, die mit ihren Gewürzen einen Bogen vom Mittelmeerraum (besonders der Levante) bis nach Fernost spannen. Nach langer Vorarbeit ist Kofu nun in Bio-Qualität in Deutschland erhältlich. Das Besondere an Kofu ist, dass er aus nur vier Zutaten (Wasser, Kichererbsenmehl, Salz & Gewürzen) besteht, dass er gesund (Proteinlieferant, ballaststoffreich) und vielseitig in der Küche einsetzbar ist. Er passt sowohl zu asiatischen als auch mediterranen Speisen.

Pur, Falafel & Smoky: Drei KOFU-Sorten machen den Anfang

Zeevi startet mit drei verschiedenen Sorten. Neben der Variante „Pur“ sind auch die Sorten „Smoky“ (mit Rauchsatz) und „Falafel“ (mit Falafelgewürzmischung) erhältlich. So kann man mit dem „Smoky“ wunderbar einen veganen Burger belegen und „Falafel“ passt zu Couscous oder anderen Rezepten aus Nordafrika oder dem Nahen Osten.

KOFU- Kichererbsentofu biozertifiziert und made in Berlin

Zeevi achtet auf Qualität und Nachhaltigkeit. Alle Zutaten sind biozertifiziert. Das Kichererbsenmehl bezieht Zeevi von einer deutschen Mühle und das Rauchsatz wird extra lang über Buchenholz geräuchert. Berlin ist dabei nicht nur die Heimat der Idee, sondern auch der Produktionsstandort. In einer kleinen Manufaktur wird der Kichererbsen-Tofu handwerklich und frisch hergestellt.

KOFU- Kichererbsentofu kaufen

Ab dem 27.09.2018 ist KOFU in allen BIO COMPANY Märkten in Berlin, Brandenburg, Dresden und Hamburg erhältlich.

Pressekontakt: Jörn Gutowski, joern@zeevi.de, Mobil: 0151-22354138