Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Ges-gu Tofu

Handgemacht. Herzhaft. Heimatverbunden.

Endlich einer, der wirklich schmeckt

Im Dreiwäldereck zwischen Bayerischem, Böhmischem und Oberpfälzer Wald entsteht ein Tofu, der regionale Bio-Sojabohnen mit traditioneller asiatischer Herstellung verbindet. Werner Heibl und sein Team setzen auf eine transparente Wertschöpfungskette: Die Sojabohnen stammen direkt aus der Umgebung der Oberpfalz, wo sie unter ökologischen Bedingungen angebaut und geerntet werden. Danach wandern sie in die Manufaktur von Gesgu, wo sie mit handwerklicher Sorgfalt und Zutaten aus 100 % bayerischer Herkunft verarbeitet werden. Heraus kommt ein Tofu, der ehrlich schmeckt und mit Liebe zur Natur und Leidenschaft für gutes Essen produziert wurde.

Pflanzenpower aus Bayern

Aus den ersten Küchenexperimenten entwickelte sich eine Idee, die heute viele begeistert und aus einer alten Dorfwirtschaft entstand eine pflanzliche Manufaktur. Jetzt steht Gesgu nicht nur für hochwertigen Tofu, sondern auch für kreative pflanzliche Ideen, die Spaß machen. Neben Klassikern wie Natur, Geräuchert oder Curry gibt es auch außergewöhnliche Sorten: vom veganen Ayran bis zum Weißwurst-Tofu. Humor gehört dabei genauso zum Konzept wie Regionalität: Sorten wie die pikante „Gackerl Gelbe Gundula“ mit Shiitake oder die ”Rosa Rote Rosalie” mit einer leichten Chilischärfe zeigen, wie verspielt Tofu sein darf.