

Regio Food Hub



Nebenströme genussvoll inszenieren

**Potenziale von Soja, Tofu und Okara
für die regionale Wertschöpfung**

28. Oktober 2026

Mit Unterstützung von



protaneo



Bei der Tofu-Herstellung fällt etwa gleich viel Okara an wie Tofu. Der Pressrückstand ist reich an Ballaststoffen und pflanzlichem Protein, auf Schweizer Tellern aber noch kaum präsent. Am Mittwoch, 28. Oktober 2026, zeigen der [RegioFood Hub](#) und [Aaretal Feldprodukte](#), was darin steckt: für die Küche, für neue Produkte und für die regionale Wertschöpfung.

Programm – einzeln oder als ganzer Tag buchbar

08:00–10:00 | Manufakturbesichtigung mit Znüni · CHF 20.–

Tofuherstellung aus regionalem Bio-Soja in der Hof-Manufaktur. Biohof Trimstein, Dorfstrasse 35, 3083 Trimstein.

15:00–17:30 | Okara-Kochkurs mit Mirko Buri · CHF 40.–

Der Food-Waste-Pionier und ehemalige Gault-Millau-Koch zeigt Köch:innen aus der (Gemeinschafts-)Gastronomie, wie vielseitig sich Okara einsetzen lässt. [Coworking Küche Bern](#), Webergutstrasse 12, 3052 Zollikofen.

18:30–19:30 | Panel und Apéro · Kollekte, offen für alle

Chancen für die regionale Wertschöpfung, mit Katrin Portmann (Biohof Trimstein), Aurelia Studer (Swissoja) und Mirko Buri (Foodoo). Danach Apéro mit Okara-Spezialitäten. Eintreffen ab 18:00, [Coworking Küche Bern](#), Webergutstrasse 12, 3052 Zollikofen.

Wir freuen uns auf deine Teilnahme!

Anmeldung: <https://www.regiofoodhub.ch/events> / LinkedIn-Beitrag: [LINK](#)

→ Fragen zum Event beantwortet Mascha gerne: mascha@regiofoodhub.ch