



2019

# Pressemappe



Evergreen Agrarprodukte GmbH  
24.9.2019

## **Sprossenpionier der 1. Stunde: Familie Chu produziert seit 1985 in Baden**

*Die Familie Chu versteht sich als „Botschafter des gesunden asiatischen Lifestyles“. Im Jahr 1985 wurde die Firma Evergreen Agrarprodukte gegründet. Seit 1985 werden in Oeynhausen, Bezirk Baden, Sprossen produziert. Ming Shin Chu, der Vater von Martin Chu, startete mit der Produktion von frischen Mungsprossen – damals eine Mangelware und bei asiatischen Restaurants sehr gefragt. Inzwischen wurde die Produktpalette um andere Sprossenarten und um Tofu nach alter taiwanesischer Familienrezeptur erweitert. Der BIO-zertifizierte Betrieb beschäftigt über 20 Mitarbeiter und beliefert alle großen Lebensmittelketten in Österreich.*

### **Echtes Familienunternehmen: Vater und Sohn**

„Wir wissen, wie guter Tofu und frische Sprossen schmecken. Unsere Produkte sind authentisch“, betont Ming Shin Chu, Gründer der Evergreen Agrarprodukte GmbH. Als er in den 1970er Jahre ein Chinarestaurant eröffnete, waren frische Sprossen nicht erhältlich. So entschloss sich die Familie Chu, selbst Mungsprossen zu ziehen. „Anfangs haben wir nur unseren Eigenbedarf gedeckt. Heute beliefern wir fast alle großen Lebensmittelketten in Österreich“, erzählt Martin Chu.

Die Produktion in Oeynhausen besteht seit 1985. Im Unternehmen sind die Aufgaben zwischen Vater und Sohn klar strukturiert. Martin Chu ist für Technik, Produktion, Qualitätsmanagement und Marketing verantwortlich. Neben dem Tagesgeschäft und dem Einkauf ist er Ansprechpartner für Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel in Österreich. Sein Vater, Geschäftsführer und Unternehmensgründer, Ming Shin Chu, kümmert sich um die Produktentwicklung und ist Ansprechpartner für asiatische Gastronomiebetriebe sowie für den Großhandel.

„Wir möchten mit unseren Produkten den gesunden, asiatischen Lifestyle in Österreich etablieren“, so Martin Chu, der in seiner Kindheit und als Jugendlicher auch sehr viel Zeit in Taiwan bei seiner Familie verbracht hat. Nach dem Abschluss einer kaufmännischen Ausbildung und einem Praktikum stieg Martin Chu 1999 in den Familienbetrieb in Oeynhausen ein.

### **BIO-Sprossen nach Reinheitsgebot:**

„Bohnen, Wasser und sonst nix“, unterstreicht Ming-Shin Chu das Reinheitsgebot bei der Produktion der Evergreen Sprossen. Nur erstklassige BIO-Bohnen und reinstes Wasser kommen beim Keimen zum Einsatz. 90 Prozent der erzeugten Sprossen sind „Mungsprossen“. Für Gastronomie und Handel werden auf Anfrage gerne Spezial-Sprossen-Wünsche erfüllt. Da Sprossen nur frisch gut schmecken, beliefert Evergreen ausschließlich Partner in einem Umkreis von maximal 24 Stunden Distanz.

### **BIO-Tofu, wie aus einer kleinen Garküche:**

Im Jahr 2003 wurde das Sortiment um Tofu erweitert. „Guter Tofu“, betont Martin Chu, „darf nicht zu trocken sein, nicht bitter schmecken und beim Essen nicht zerbröseln“. Bei Evergreen produziert die Familie Chu Tofu nach einer Originalrezeptur aus ihrer taiwanesischen Heimat. „Für die Konsumenten aus Österreich ist eine gute Bissfestigkeit wichtig, weil Tofu bei uns gerne als Fleischersatz auf den Teller kommt“, erzählt er. „Damit unser Tofu so duftet, wie aus einer kleinen Garküche in Taiwan, achten wir auf die richtige Mischung der Zutaten und das perfekte Timing.“ Neu im Sortiment ist übrigens der Seiden-Tofu, der - im Unterschied zum klassischen Tofu - besonders cremig ist und wie Topfen verwendet wird.

## Firmengeschichte: Evergreen Agrarprodukte GmbH

<b>1985</b>	Gründung des Unternehmens „Evergreen Agrarprodukte GmbH durch Ming Shing Chu. Produktion von Mungsprossen.
<b>1989</b>	Installation einer voll automatischen Sprossenanlage
<b>1989</b>	Start Zusammenarbeit mit LEH in Österreich (Mungsprossen)
<b>1999</b>	Martin Chu, Sohn von Ming Shin Chu, steigt in das Unternehmen ein.
<b>2003</b>	Bau einer neuen Halle für die Sprossen-Produktion Erweiterung des Sortiments um Tofu
<b>2009</b>	Tofu-Produktion auf BIO umgestellt
<b>2010</b>	Zertifizierung IFS
<b>2016</b>	Umstellung auf 100 % Ökostrom
<b>2018</b>	Neues Corporate Design/Logo & grafischer Auftritt
<b>2019</b>	Sprossen-Produktion auf BIO umgestellt
<b>2019</b>	Evergreen Agrarprodukte GmbH beschäftigt 26 Mitarbeiter in Oeynhausen, Niederösterreich

[www.evergreen-food.com](http://www.evergreen-food.com)

## Sortiments-Übersicht:

### SPROSSEN:

- 1.) Mung-Sprossen
- 2.) Soja-Sprossen
- 3.) Radieschen-Sprossen
- 4.) Sango-Sprossen:
- 5.) Alfalfa-Sprossen:

*Und viele weitere Sprossen. Keimung auf Anfrage!*

### TOFU:

- 1.) Bio-Tofu natur fest
- 2.) Bio-Tofu natur soft
- 3.) Bio-Tofu geräuchert fest
- 4.) Bio-Tofu geräuchert soft
- 5.) Bio-Seidentofu
- 6.) Gourmet-Bio-Tofu geräuchert „Kräuter“
- 7.) Gourmet-Bio-Tofu geräuchert „Pfeffer“
- 8.) Gourmet-Bio-Tofu geräuchert „Tomate“
- 9.) Gourmet-Bio-Tofu „Curry“
- 10.) Gourmet-Bio-Tofu „Salzlake“

*Individuelle Gewürzmischungen für Kunden aus Gastronomie und Handel möglich.*

## Übersicht Zertifizierungen:



### EU-Bio Siegel

Es kennzeichnet Erzeugnisse oder Produkte, die aus ökologischer Landwirtschaft stammen und deren Erzeuger oder Verarbeiter die Kriterien für ökologischen Landbau einhalten, so wie sie das EU-Recht definiert.



### AMA-BIO

Ein Nahrungsmittel darf das AMA-Biosiegel tragen, wenn die AMA-Richtlinie eingehalten wird. Diese schreibt strengere Kriterien als die Bio-Gesetze vor.



### IFS Food

Der IFS Food Standard ist ein von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannter Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern.

## Bildmaterial – Übersicht:

### Betrieb – Produktion:



### Geschäftsführung und Porträts:



Foto Credits: Daniel Nuderscher



## Kontakt:

**Evergreen Agrarprodukte GmbH**  
**AP: Martin Chu, Geschäftsführung**

Triester Straße 81  
2512 Oeynhausen

T: +43 (0) 2252 85 330  
E: [martin.chu@evergreen-food.com](mailto:martin.chu@evergreen-food.com)  
[www.evergreen-food.com](http://www.evergreen-food.com)



## Pressekontakt:

**die zwei marketing**  
**AP: Bernadette Steuerer-Weinwurm**

T: +43 (0) 699 105 93 004  
E: [bsw@diezwei-marketing.at](mailto:bsw@diezwei-marketing.at)  
[www.diezwei-marketing.at](http://www.diezwei-marketing.at)  
[www.facebook.com/diezwei.marketing](https://www.facebook.com/diezwei.marketing)

