

Österreich Spitzenreiter bei der Soja-Lebensmittel-Produktion

Soja aus Österreich unterstützt die Eiweißwende und den EU-Proteinplan

(Wien, Juni 2018) *In Europa ist der Selbstversorgungsgrad für pflanzliche Eiweißquellen extrem gering, insbesondere für Soja beträgt er nur fünf Prozent. Europa ist von Soja-Importen aus Nord- und Südamerika abhängig, die überwiegend als Eiweißfuttermittel in die Tierfütterung gehen. Der hohe Sojabedarf ist damit vor allem auf den steigenden Fleischkonsum zurückzuführen.*

Mehr Soja auf den Teller, weniger in den Trog

Weltweit kommt nur rund ein Fünftel der Sojaernte als Lebensmittel auf den Markt. Der Löwenanteil landet als Tierfutter im Trog. In Österreich dagegen geht die Hälfte der Sojaernte, übrigens fast ein Drittel davon aus biologischem Anbau, direkt in die Lebensmittelproduktion (Abb. 1). „Wir sind damit europäischer Spitzenreiter bei der Produktion und Verarbeitung von gentechnikfreiem Lebensmittelsoja,“ erklärt Karl Fischer, Obmann des Vereins Soja aus Österreich.

Angesichts des weltweit steigenden Eiweißbedarfs ist das ein bedeutender Fakt. Daher startete das Europäische Parlament vor kurzem die Initiative zur Erstellung eines Proteinplanes um den Selbstversorgungsgrad mit pflanzlichem Eiweiß in der EU zu erhöhen. Hilfreich dabei wäre auch, den Anteil von pflanzlichem Eiweiß in der menschlichen Ernährung zu steigern. Die Eiweißumwandlung von Futtermitteln in tierische Lebensmittel ist nämlich wenig effizient. „Man stelle sich das einmal vor: Aus jener Menge pflanzlicher Eiweißlieferanten, die nötig ist, um eine Portion Rindfleisch zu erzeugen, könnten aus Soja mindestens 14 Portionen Tofu hergestellt werden“, veranschaulicht Elisabeth Fischer, stellvertretende Obfrau des Vereins, die Problematik (Abb. 2). Der direkte Verzehr von Soja als Lebensmittel senkt somit den Importbedarf und fördert die Selbstversorgung mit pflanzlichen Proteinen in der EU.

Tofu & Co. für Gesundheit und Klimaschutz

Der zunehmende Fleischkonsum ist die Hauptursache für die kontinuierliche Ausweitung des Sojaanbaus mit all seinen Folgen. In den Hauptanbauländern USA, Brasilien und Argentinien wird Soja in großen Monokulturen angebaut. Jährlich werden dafür riesige Flächen Regenwald gerodet. Die Folgen: Bodenerosion, Wasserverschmutzung und verringerte Biodiversität.

Rund 80 Prozent der weltweiten Sojaproduktion wird als Eiweißfuttermittel in der Tierfütterung eingesetzt, vor allem in der Schweine- und Geflügelmast. Dieser Umwandlungsprozess von pflanzlichem in tierisches Protein benötigt wertvolle Wasserressourcen und produziert zusätzliche Kohlendioxid-Emissionen. Karl Fischer: „Es gibt im Hinblick auf die Eiweißverwertung sicher effizientere Möglichkeiten, als die Umwandlung von der Sojabohne ins Rindsschnitzel.“

Info am Rande: **Österreicher sind Fleischtiger**

Laut Österreichischem Ernährungsbericht 2017 essen Frauen und Männer deutlich mehr als die maximal empfohlenen drei Portionen Fleisch und Fleischprodukte pro Woche (300–450 g). Männer sogar das Dreifache (900–1320 g/Woche).

Der Verein Soja aus Österreich engagiert sich seit 2008 dafür, Soja in das Bewusstsein der österreichischen Gesellschaft zu rücken. Soja soll als österreichische Kulturpflanze wahrgenommen werden. Die Mitglieder des Vereins fördern die gentechnikfreie und biologische Sojaproduktion in Österreich. Konsumenten sollen die Vielfalt der auf Basis ganzer Sojabohnen hergestellten Lebensmittel erfahren und als Teil einer ausgewogenen Ernährung wahrnehmen.

Rückfragehinweis:

Karl Fischer (Obmann des Vereins Soja aus Österreich)

Tel.: 0732 38900 1122, E-Mail: karl.fischer@saatbau.com

Abbildungen in druckfähiger Auflösung zum Download unter www.soja-aus-oesterreich.at >> Presse:

Abb. 1: Soja_Verwendung

Abb. 2: Soja_Ernährungseffizienz