



## Österreichs Bauern setzen auf die Biobohne

Knapp ein Drittel der heimischen Sojaäcker wird biologisch bewirtschaftet, die Republik liegt damit EU-weit auf Platz eins

Es duftet eigenartig in der Fabrikhalle in Bruck an der Leitha – irgendwo zwischen gerösteten Nüssen und Tomaten. Wer die Produktionsstätte von Landgarten, dem größten Soja-Snack-Produzenten Europas, betritt, wird vom Rattern und Knurren der großen Röstmaschine empfangen. In dem Gerät, das optisch an eine Kombination aus Betonmischmaschine und Lokomotive erinnert, werden jährlich rund 250 Tonnen Sojabohnen verarbeitet. Das Geschäft läuft gut, der Trend zu veganem und vegetarischem Essen hat der Sojaindustrie in die Hände gespielt.

Doch das war nicht immer so: Österreichs Sojaverarbeiter hatten anfangs mit Vorurteilen zu kämpfen: Soja sei genmanipuliert, und

sowieso würden dafür tausende Hektar Regenwald gerodet werden. „Wir kämpfen mit sehr vielen Vorurteilen“, erzählt Michael Kaintz von Landgarten. Doch wer in heimischen Supermärkten zu Tofu und Sojamilch greift, braucht sich nicht zu sorgen: Gentechnisch manipuliertes Soja wird in Österreich nicht angebaut.

Einer der Ersten, der in den 1980er-Jahren auf den Sojatrend aufsprang, war Herbert Stava, Gründer von Landgarten. Ursprünglich wollte Stava eine Alternative zu fetten Übersee-Erdnüssen finden und begann mit verschiedenen Pflanzensorten zu experimentieren und diese zu rösten. Irgendwann stieß er dabei auf die Sojabohne und präsentierte

das Ergebnis stolz den Nachbarn in seiner Heimatgemeinde. Doch in Bruck an der Leitha kannte man den gerösteten Snack schon: Sojabohnen wurden bereits in der Nachkriegszeit in der Pfanne geröstet und gegessen, erzählte eine betagte Nachbarin dem damaligen Jungunternehmer.

### Viel Soja im Osten

Stava hielt dennoch an der Idee fest und baute den Produktionsstandort nach und nach aus. Heute beliefert das Unternehmen über 30 Länder weltweit. Die Pflanzen stammen dabei sowohl aus eigenem Anbau wie auch von Vertragsbauern aus der Umgebung. Denn Niederösterreich zählt mit dem Burgenland zu den größten

Sojaanbaugebieten Österreichs. Landwirte schätzen die Pflanze vor allem, weil sie Stickstoffaufbau im Boden vorantreibt.

„Anfangs haben wir die Sojabohnen hauptsächlich angebaut, weil sie für die Folgekulturen wichtig waren“, erzählt Gerhard Perger über die ersten Anbauversuche in den 1980er-Jahren. Perger zählt zu den größten heimischen Bio-soja-Produzenten. Er züchtet die Hülsenfrucht nur zwei Kilometer von Landgarten entfernt.

Heimisches Soja landet größtenteils in der Nahrungsmittelindustrie, ganz anders sieht es hingegen im Tierfuttermittelbereich aus: Die EU importiert rund 80 Prozent ihres Tierfuttermittelbedarfs an Eiweißfutter. Ein Um-

stand, der auch Biobauer Perger besorgt macht: „Dass wir so viele Tonnen Soja importieren müssen, ist krank.“

In Österreich ist die Sojaanbaufläche zuletzt stark gewachsen: Wurden im Jahr 2004 noch 45.000 Tonnen Soja in Österreich geerntet, so wuchs die Menge im vergangenen Jahr auf 193.000 Tonnen an.

Landwirt Perger erklärt sich den derzeitigen Aufschwung der Sojabohne aus den seit Jahren explodierenden Preisen. Vor allem Bio-soja, wie auch Perger es anbaut, ist lukrativ. In Österreich wird knapp ein Drittel der Sojaäcker biologisch bewirtschaftet, die Republik liegt damit derzeit EU-weit auf Platz eins. (lauf)