**Soja aus Österreich auf Erfolgskurs**

**Österreichischer Soja-Tag am 1. Mai und Start der Initiative „Soja-Botschafter“**

(Wien, 24. April 2019) *Vor genau 146 Jahren wurde der Grundstein für den Erfolg von Soja aus Österreich gelegt. Auf dem Weg Europas in eine nachhaltige Sojaversorgung nimmt Österreich eine Sonderstellung ein: Mit nur 2 % der EU-Ackerfläche liefert es 8 % der EU-Sojaernte und darüber hinaus ein Viertel des in der EU verwendeten Soja-Saatguts. Alles garantiert gentechnikfrei. Mit jährlich knapp 190.000 t ist Österreich der fünftgrößte Sojaproduzent Europas. Der „Verein Soja aus Österreich“ würdigt dies mit dem ersten Österreichischen Soja-Tag am 1. Mai.*

**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 direkt in die Lebensmittelproduktion, fast ein Drittel davon aus biologischem Anbau. „Wir sind damit europäischer Spitzenreiter bei der Produktion und Verarbeitung von gentechnikfreiem Lebensmittelsoja,“ erklärt Karl Fischer, Obmann des *Vereins Soja aus Österreich*.

**EU-Proteinplan und Österreichische Eiweißstrategie**

Angesichts des weltweit steigenden Eiweißbedarfs ist das ein bedeutender Fakt. Daher startete das Europäische Parlament 2018 die Initiative zur Erstellung eines Proteinplanes, um den Selbstversorgungsgrad mit pflanzlichem Eiweiß in der EU zu erhöhen. Auch Rumänien will dieses Thema während seines Vorsitzes priorisieren, und das Österreichische Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ist gerade dabei, eine Österreichischen Eiweißstrategie zu erarbeiten.

**1. Mai 1873: Die Österreichische Soja-Geschichte beginnt**

Soja spielt im Rahmen dieser Strategien eine herausragende Rolle. Die wenigsten wissen, dass Soja seit eineinhalb Jahrhunderten auf Österreichs Feldern heimisch ist und der Grundstein dafür vor genau 146 Jahren gelegt wurde: Am 1. Mai 1873 eröffnete die Weltausstellung im Wiener Prater. Eine japanische Delegation überreichte Friedrich Haberlandt, dem damaligen Rektor der kaiserlich-königlichen Hochschule für Bodenkultur, heute BOKU, eine Handvoll Sojabohnen. Dies war der Start seiner bahnbrechenden agrarwissenschaftlichen Forschung zum Sojaanbau in Europa. Nach Haberlandts frühem Tod 1878 (ebenfalls am 1. Mai) geriet das Thema in Europa lange in Vergessenheit.

„Heute rangiert Soja mit fast 68.000 ha nach Weizen, Mais und Gerste hierzulande bereits auf Rang vier der offiziellen Flächenstatistik und damit noch vor traditionellen Feldfrüchten wie Roggen oder Raps. Viele Sojaprodukte in heimischen Regalen werden aus österreichischen Sojabohnen erzeugt“, erklärt Karl Fischer. Die österreichische Sojaproduktion ist zwischen 2004 und 2018 von 45.000 t auf knapp 190.000 t und damit um mehr als 400 % gestiegen. Um das Bewusstsein und die Wertschätzung für Soja aus Österreich zu steigern, startet der *Verein Soja aus Österreich* am 1. Mai die Initiative „Soja-Botschafter“. Dabei erzählen Menschen, warum sie Soja und Sojalebensmittel aus Österreich unterstützen. Unter [www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at) kann jeder daran teilnehmen.

**Lancet-Studie: mehr pflanzliches Eiweiß**

Die im Jänner 2019 veröffentlichte Studie im Lancet[[1]](#footnote-1), an der Wissenschaftler aus 16 Nationen beteiligt waren, stellt eindrucksvoll unter Beweis, dass wir nicht umhinkommen werden, den Anteil von pflanzlichem Eiweiß in der menschlichen Ernährung zu steigern und unseren Fleischkonsum zu reduzieren. Denn die Eiweißumwandlung von Futtermitteln in tierische Lebensmittel ist 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. Der direkte Verzehr von Lebensmitteln aus Soja senkt somit den Importbedarf und fördert die Selbstversorgung mit pflanzlichem Protein.

**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 % 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 Schnitzel. Uns ist aber wichtig, Sojaprodukte nicht als Konkurrenz zu tierischen Lebensmitteln wie Fleisch oder Milch darzustellen. Es geht nicht um die Frage ‚Soja oder Fleisch?’ sondern um die Frage ‚Wo kommen mein Tofu und mein Schnitzel her?’. Wir wollen Sojaprodukte ganz bewusst nicht als Fleisch- oder Milchersatz positionieren, sondern als eigenständige Lebensmittelgruppe, die den Speiseplan um pflanzliche Eiweißquellen bereichert. Und die es noch dazu in hervorragender Qualität aus Österreich gibt.“

*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.*

Hier finden Sie [**Infografiken**](https://soja-aus-oesterreich.at/infografiken/)und[**Fotomaterial**](https://soja-aus-oesterreich.at/pressefotos/) in druckfähiger Auflösung zum Download.

**Rückfragehinweis:**

Mag. Angela Mörixbauer

Verein Soja aus Österreich

Kommunikation

Mobil: +43 (0)699 1238 1230

E-Mail: [presse@soja-aus-oesterreich.at](mailto:presse@soja-aus-oesterreich.at)

Web: [www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at)

1. Willet W, Rockström J, Loken B et al. (2019) Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet, online publiziert am 16. Jänner 2019, doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4 [↑](#footnote-ref-1)