



Sojaland Österreich

JULIANE FISCHER

Das kleine Österreich ist der fünftgrößte Soja-Produzent in der EU. Die Hälfte davon wird veredelt und ein Großteil als Drink, Tofu oder Mehl exportiert. Das Soja, das wir den Tieren füttern, kommt in der konventionellen Tierhaltung von woanders her.

In der Diskussion über fleischlose Ernährung fallen die vier Buchstaben recht schnell: Soja. Dabei landen 98 Prozent dieser pflanzlichen Eiweißbombe über einen Umweg in unseren Mägen. Tofu ist keine Nationalspeise im Land der Fleischtiger. Wir verfüttern das Eiweiß – hauptsächlich an Hendl und Schwein, aber auch zur Leistungssteigerung an Rinder. Und

das obwohl sie als Wiederkäuer eigentlich auf Gras spezialisiert sind.

Auf den ersten Blick klingt es widersprüchlich: Gerade weil wir heutzutage so viel tierisches Eiweiß zu uns nehmen, brauchen wir jede Menge Soja. Weit mehr als Europa produziert. Der Selbstversorgungsgrad in der EU beläuft sich nämlich auf nur fünf Prozent. „Der weltbekannte Parmaschinken wird zu null Prozent mit italienischem Soja gefüttert“, erzählt ein Landwirt. Dabei baut kein EU-Land so viel Soja an wie Italien. Das kleine Österreich liegt übrigens mit jährlich 190.000 Tonnen an fünfter Stelle, aber dazu später ...

In den europäischen Futtertrögen landet großteils Sojaschrot aus den USA, Brasilien und Argentinien. Am Teller wird die Bohne asiatischen Ursprungs noch immer als Exot angesehen. Für Friedrich Haberlandt war klar, dass sich „die Sojabohne selbst durch ihre Vorzüge jedem empfiehlt, der sich mit ihr bekannt macht.“ Er war einst Professor auf der frisch gegründeten Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien. Auf der Wiener Weltausstellung 1873 schnappt er sich von japanischen Gästen ein paar Samen. Mit seinen Anbauversuchen für die Donaumonarchie beginnt die Geschichte von Soja in Europa. An Tierfütterung dachte er damals vorrangig nicht. Sondern an den

Fotos: Pixabay Commons



Links: In den kleinen Sojabohnen können bis zu 46 Prozent Eiweiß stecken, das ist fast doppelt so viel wie in Erbsen.

Unten: Soja braucht keinen Dünger und kann über die Knöllchenbakterien an den Wurzeln Stickstoff aus der Luft umwandeln.



Hunger in armen K.u.K.-Gebieten. So blieb Soja das Image des Arme-Leute-Essens in Kriegszeiten, prestigeträchtiger war Fleisch. Daran änderte auch Soja-Latte-Hipstertum nichts.

WIE SOJA ZUM FUTTER WURDE

Schweine und Hühner brauchen ähnlich wie der Mensch ein Drittel Eiweiß auf ihrem Menüplan. Davon ist Soja die Hauptkomponente. Denn in dieser kleinen, nierenförmigen Bohne können bis zu 46 Prozent Eiweiß stecken. Das ist einzigartig. Zum Vergleich: Die Erbse kommt nicht einmal auf 25 Prozent.

Es war der BSE-Skandal, der Schwein und Huhn von Allesfressern zu Veganern machte. Auch Fische werden teilweise mit Soja gefüttert, obwohl es bei manchen Darmentzündungen auslöst. Die immer intensivere Masttierhaltung für unseren hohen Fleischkonsum basiert einfach auf diesem Futter.

„Ihr könnt Kohlenhydrate anbauen, aber wir liefern euch das Protein“, lautete die Parole der Amerikaner in der Nachkriegszeit. Die USA wurden den ausgepressten Sojaabfall von der Ölproduktion zu guten Preisen los und stiegen zum weltweit größten Exporteur auf. Das Handelsabkommen aus 1962 erlaubte es, zollfrei nach Europa zu verkaufen. Gleiches galt bald für Brasilien und Argentinien. Seitdem ist die globale Soja-Produktion von 17 auf 354 Millionen Tonnen um mehr als das 20-Fache gestiegen.

Warum sich die europäische Viehwirtschaft von Futtermitteln aus Übersee abhängig gemacht hat, ist eine andere Geschichte. Das kleine Österreich gestaltet den EU-Sojemarkt aus einem Grund wesentlich mit: Nicht was wir verfüttern, aber was wir anbauen, ist gentechnikfrei. Mittlerweile besetzt Soja hinter Mais, Weizen und Gerste Platz vier der Feldfrüchte-Liste.

MEHL, DRINK, SNACK ODER TOFU

Ein ungewöhnlich hoher Anteil, nämlich die Hälfte des Ertrags von bundesweit 69.207 Hektar, geht in die Lebensmittelherzeugung. Im niederösterreichischen Prinzersdorf sitzt der europäische Marktführer für Sojamehle. Die Produkte der Bamberger Sojasmühle werden zu veganen Knusperriegeln, landen als Granulat im Mehrkornbrot und als Mehl im herkömmlichen Weißgebäck. Das macht den Teig feuchter, elastischer und länger haltbar.

WAS IST SOJASCHROT?

Mit Sojaschrot ist im agrarischen Sprachgebrauch Sojaextraktionsschrot gemeint. Die Extraktion wird mit einem Lösungsmittel (zum Beispiel Hexan) gemacht. Das ist im Bio-Bereich nicht erlaubt.

„Mona Naturprodukte“ in Oberwart vertreibt Sojadinks ebenfalls EU-weit und produziert im großen Stil für die Eigenmarken der Handelsunternehmen. In der Traiskirchner „Sojarei“ gibt es Biotofu. Die aus Taiwan stammende Familie Chu erzeugt mit „Evergreen Sojaprodukte“ südlich von Wien Tofu und Sprossen für Handel und Gastronomie und der Snack-Hersteller „Landgarten“ aus Bruck an der Leitha hat regionale Sojabohnen gesalzen oder mit Schokoüberzug im Angebot.

Für sie alle gilt das schlagende Verkaufsargument: Die Bohnen sind gentechnisch nicht verändert. Das ist den Österreichern wichtig. Beim Volksbegehren 1997 haben sich immerhin 1,2 Millionen Menschen gegen transgene Lebensmittel ausgesprochen.

Das importierte Soja für das österreichische Schnitzelfleisch, die Würstl und den Speck ist aber meistens gen-

technisch verändert. Nicht so bei Donausoja, einer Initiative, die auf europäischer Ebene zunehmend an Bedeutung gewinnt, wie die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in ihrer Fachzeitschrift schreibt. „Wir sehen uns als Einstiegsprogramm in die Qualitätslandwirtschaft und fördern die Betriebe in der Weiterentwicklung“, sagt Matthias Krön, Geschäftsführer von Donausoja. Die erste Voraussetzung dafür: Gentechnikfreiheit. Denn Gentechnik ist in Bio nicht erlaubt. Weltweit. Mittlerweile haben sich die GVO-frei zertifizierten Sojabohnen aus den Donau-Anrainerstaaten seit 2013 auf 4,8 Millionen Tonnen verdoppelt.

BIOBAUERN SETZEN AUF HEIMISCHES SOJA

Und wie sieht es mit Bio aus? Auf 35 Prozent der Soja-Flächen arbeiten die Landwirte nach Kriterien der biologi-

schen Landwirtschaft. Das ist der höchste Wert in Europa. Die rund 25.000 Hektar große Bio-Sojafläche hat sich allein seit dem Vorjahr um 26 Prozent vergrößert. „Bio Austria und andere wesentliche Bio-Qualitätsprogramme im Lebensmitteleinzelhandel verfüttern nur österreichisches Bio-Soja“, sagt Bio-Austria-Sprecher Markus Leithner.

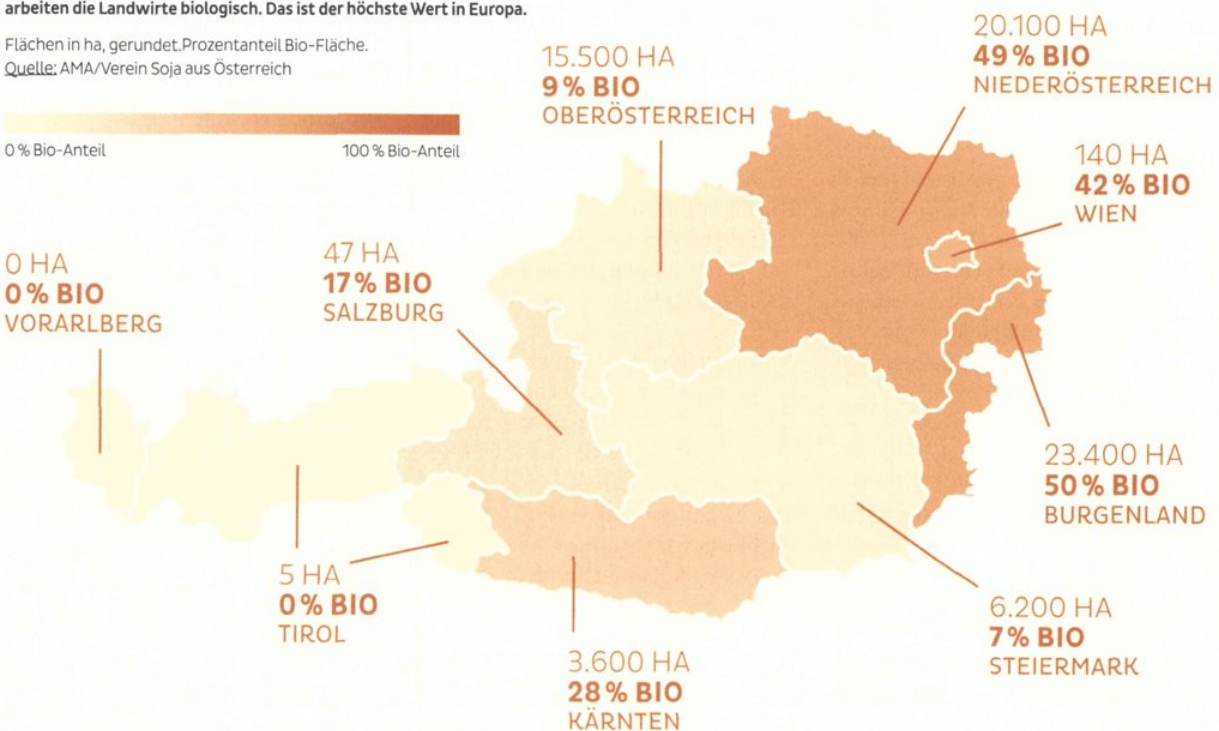
Dreiviertel der Bio-Lieferungen aus China, das gleichauf mit Peru die meisten Biorohstoffe in die EU liefert, sind Presskuchen. Er fällt als Nebenprodukt ab. „Entsprechend pressen sie das Öl auch gut aus, was einen hochwertigen Kuchen mit sich bringt. In Europa hat man Mühe, das Bio-Sojaöl gut zu verwerten.“, sagt Thomas Bernet, Marktentwickler vom Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau. Er ist überzeugt, dass der europäische Bio-Sojaanbau wettbewerbsfähiger wird.

SOJA-ANBAUFLÄCHEN IN ÖSTERREICH

2019 wurde insgesamt auf 69.000 ha Soja angebaut. Auf 35 Prozent der Flächen arbeiten die Landwirte biologisch. Das ist der höchste Wert in Europa.

Flächen in ha, gerundet. Prozentanteil Bio-Fläche.
Quelle: AMA/Verein Soja aus Österreich

0% Bio-Anteil 100% Bio-Anteil



Fotos: pop_jpp/stock

SOJA-PRODUKTION IN ÖSTERREICH

Die Soja-Anbauflächen haben sich in den letzten 15 Jahren fast vervierfacht und liegen nun vor traditionell wichtigen Kulturen wie Roggen oder Raps.
Quelle: AMA/Verein Soja aus Österreich

MENGE

45.000
TONNEN



2004

184.181
TONNEN



2018/2019

FLÄCHE

17.864
HEKTAR



2004

69.128
HEKTAR



2018/2019

Einerseits wird Osteuropa zunehmend konkurrenzfähiger, dank interessanter Anbaubedingungen und verbessertem Unkrautmanagement. Andererseits profitiert der europäische Sojaanbau von neuen Sorten, die auf die kürzeren Vegetationsperioden angepasst sind. Sie passen auch in kühlere Lagen.

DIE BOHNE BESTIMMT DEN FUTTERPREIS

Futtermittel – besonders Eiweißfuttermittel – sind ein sensibles Thema für Tierhalter. Sie machen den größten Kostenblock aus. Der Preis hängt wesentlich vom Soja ab. Ein paar Cent sind entscheidend. Kauft der Bauer das Soja teuer ein, bleibt ihm nichts übrig. Im Hafen von Rotterdam, wo das Übersee-Soja landet, ist die Tonne um zirka 120 Euro billiger als bei uns. Allerdings liegen dazwischen mehr als 1.000 LKW-Kilometer. Der Saatguthändler, das Logistikunternehmen, Futtermittelwerke, Zwischenhändler, Ölmühle – alle wollen mitnaschen.

Diese vielen Stationen sind auch der Grund, warum der Bauer kein biozertifiziertes Donausoja beziehen kann. Überall müsste man die Ware trennen. Bei diesen großen Maßstäben und bei 284 Mitgliedern in 16 Staaten sei das schlicht zu aufwendig und noch zu teuer. Donausoja wünscht sich, dass der Bio-Handel mehr auf ihre Initiative anspricht, damit es sich rentiert, eigene Strukturen aufzubauen. Das klassische Henne-Ei-Problem. Die Zertifizierung würde auch soziale Standards und Umweltschutz beachten, meint Krön. Leopold Rittler aus der Abteilung für Innovation und Forschung berichtet von Versuchen zur mechanischen Unkrautkontrolle und Feldtagen in zukunftssträchtigen Ländern wie Serbien, Moldawien, der Ukraine sowie Bosnien und Herzegowina, Kroatien und Rumänien.

Denn eigentlich ist Soja für die Bewirtschaftung doppelt super. Es gehört nämlich zu den Körnerleguminosen. Sie mehren Humus und verfügen über ein tiefreichendes Wurzelsystem, das

den Unterboden lockert. Außerdem ermöglicht die Pflanze eine gesunde Fruchtfolge, also einen bodenschonenden Kreislauf an wechselnder Saat am Acker. Sie braucht nämlich keinen Dünger, weil sie sich Stickstoff selbst aus der Luft holt – ein ackerbaulicher Volltreffer für Biobauern, die keinen Mineraldünger einsetzen.

Fest steht: Die Eiweißumwandlung ist wenig effizient. Aus der Menge Pflanzeneiweiß für eine Portion Rindfleisch könnten mindestens 14 Portionen Tofu hergestellt werden. Gibt es Alternativen, um das Soja als Futtermittel Nummer eins zu reduzieren? Insekten als Futtertiere würden die Böden schonen und den Sojabedarf massiv reduzieren, lautet ein Ansatz. Insektenmehl für Fisch und Fleisch? Oder einfach gleich mehr pflanzliches Eiweiß essen? ←

INFOS:

Verein Soja aus Österreich: soja-aus-oesterreich.at
Donausoja: www.donausoja.org
BIO AUSTRIA: www.bio-austria.at