**Kommentar auf orf.at-Artikel „Erbse auf Erfolgskurs“ vom 2.8.2019**

Mit großem Interesse haben wir Ihren Artikel „Erbse auf Erfolgskurs“ vom 2.8.2019 gelesen. Da Sie darin auch Sojabohnen erwähnen und von deren sinkender Gunst berichten, erlauben wir uns, Ihnen inhaltliche Ergänzungen zukommen zu lassen, weil wir meinen, dass sie für die Beurteilung des Gesamtbildes hilfreich sind.

Es ist tatsächlich so, dass der Verbrauch von Hülsenfrüchten in der menschlichen Ernährung in den letzten Jahren ständig zunimmt und das ist auch gut so. Es stimmt auch, dass Erbsen dabei eine wichtige Rolle spielen und aktuell insbesondere in Nordamerika im Bereich Fleischalternativen geradezu gehypt werden. Als Differenzierungsargument wird von den Marketingstrategen der betroffenen Firnen gerne der Unterschied zur Sojabohne bemüht und dabei auf bestehende Probleme im Zusammenhang mit Gentechnik und Regenwaldrodung hingewiesen. Zudem soll die Sojabohne gesundheitlich nicht unbedenklich sein. Damit wird versucht, der Erbse zu einem positiven Image zu verhelfen, das zu Lasten der Sojabohne gehen soll. Wie in Ihrem Artikel erkennbar ist, scheint diese Methode erfolgreich zu sein.

Die Faktenlage sagt nun etwas anderes und als Verein „Soja aus Österreich“ erlauben wir uns dazu ein paar Anmerkungen. Wir möchten an dieser Stelle betonen, dass es uns fernliegt, weder die Erbse noch andere Lebensmittel „schlecht“ zu machen. Unser Grundsatz ist eine sachliche und faktenbasierte Aufarbeitung des Themas Soja.

**Allergene**

Dass Sojaeiweiß Allergien hervorrufen kann, ist bekannt. Doch auch Erbseneiweiß enthält potenzielle Allergene und kann grundsätzlich Allergien auslösen, wenngleich diese relativ selten auftreten (siehe z.B.: http://www.alles-zurallergologie.de/Allergologie/Artikel/3707/Allergen,Allergie/Erbse/ ). Dies kann mit dem insgesamt geringeren Konsum zu tun haben. Sollte sich der Konsum von Lebensmitteln auf Erbsenproteinbasis deutlich und anhaltend erhöhen, ist damit zu rechnen, dass auch die Häufigkeit von allergischen Reaktionen auf Erbsenprotein zunimmt. Zudem kann es bei Pollenallergien, die eigentlich nicht in Zusammenhang mit der Ernährung stehen, zu Kreuzreaktionen mit Allergenen in Nahrungsmitteln kommen und es können dadurch allergische Symptome ausgelöst werden. Bekannt ist, dass bei bestehender Gräser- und Getreidepollenallergie Kreuzreaktionen mit Erbsenproteinen auftreten können (siehe z.B. https://www.gesundheit.gv.at/krankheiten/allergie/nahrungsmittelallergie/kreuzallergie )

**Phytoöstrogene**

Dass sich Pytoöstrogene aus Soja (Isoflavone) negativ auf den Hormonstoffwechsel auswirken, ist laut aktueller Datenlage schlichtweg falsch. Dennoch tauchen, insbesondere im Internet und in Sozialen Medien, diesbezügliche Meldungen nach wie vor auf und verunsichern Konsumenten. Insbesondere in Bezug auf deren Wirkung bei Brustkrebs wurden Bedenken, die aufgrund der mangelnden Datenlage vor zwei Jahrzehnten noch gerechtfertigt waren, von der Wissenschaft mittlerweile revidiert. Im Gegenteil: Metaanalysen zeigen eindeutig, dass Phytoöstrogene aus Soja bei regelmäßigem Konsum von Sojalebensmitteln etwa das Risiko für Brust- und Prostatakrebs sogar senken, ebenso die Rezidivrate bei Brustkrebspatientinnen. Belegt ist u. a. auch die lindernde Wirkung von Soja-Isoflavonen auf Hitzewallungen während der Menopause. Ein umfassender, zwei-teiliger Fachartikel, der im Frühjahr in der „Ernährungs-Umschau“ (das offizielle Fachjournal der Deutschen Gesellschaft für Ernährung) erschienen ist, fasst den aktuellen Stand der Wissenschaft zur gesundheitlichen Wirkung von Soja und Soja-Isoflavonen zusammen

**Anbau und Verwendung**

Der Artikel gibt richtig wieder, dass der Großteil der Sojabohnen in den Futtertrögen dieser Welt landen und dass die dafür erforderlichen Feldproduktionen oft in übergroßen Monokulturen auf gerodeten Regenwaldflächen erfolgen. Bekanntlich werden genau von dieser Ware große Mengen nach Europa importiert und als Tierfutter eingesetzt, auch in Österreich. In Erkennung dieser problematischen Sachlage wurde vor einigen Jahren von Österreich ausgehend die Initiative DONAU SOJA gegründet, die mittlerweile europaweit aktiv ist und den Anbau und die Verwendung von gentechnikfreien Sojabohnen in Europa massiv forciert. Die Anbaufläche von Sojabohnen konnte in den letzten fünf Jahren europaweit auf rund zwei Millionen Hektar ausgeweitet werden.

Viel spannender und wichtiger erscheint uns aber, was sich im Bereich Lebensmittel aus Sojabohnen in Europa entwickelt hat. Bekanntlich nimmt die Sojabohne im asiatischen Kulturraum eine Schlüsselfunktion in der Ernährung ein. Dieser Trend ist schon vor einiger Zeit in Europa angekommen und Österreich spielt dabei eine herausragende Rolle. Während weltweit nicht einmal 20 Prozent der Sojabohnen als Nahrungsmittel verwendet werden, gehen in Österreich rund die Hälfte der produzierten Sojabohnen in die Lebensmittelproduktion. Zahlreiche heimische Unternehmen sind in der Erzeugung verschiedenster Produkte aktiv:

* Tofu
* Aufstriche auf Sojabohnenbasis
* mittlerweile auch Tempeh, Miso, Natto und Edamame
* Sojagetränke und Desserts
* Sojaflocken
* Sojamehle
* Texturierte vegetarische Sojaprodukte
* Sojasnacks und Knabberartikel
* Sojaöl
* Sojasaatgut

Das alles wird in Österreich produziert und erfolgreich vermarktet, die Exportquote der Branche beträgt mittlerweile 75 %. Im Vorjahr wurde alleine von den Mitgliedern des Vereins mit Sojaprodukten ein Umsatz von 57 Mio. EUR erwirtschaftet. Die Herkunft der eingesetzten Sojabohnen ist Österreich. Die Anbaufläche hat in den letzten Jahren enorm zulegen können und beträgt 2019 bereits mehr als 69.000 ha. Ein Drittel davon wächst bei Biobauern, das ist europaweit einzigartig.

Ganz anders ist die Entwicklung bei der Erbse. Hier sind die Flächen stark rückläufig und betragen heuer österreichweit nur rund 4.000 ha. Der Grund ist besorgniserregend: Die Erträge je Hektar haben in den letzten Jahren laufend abgenommen, die Attraktivität für den Landwirt ist kaum mehr gegeben. Ursache ist eine hartnäckige Viruskrankheit, unter der Mengen und Qualitäten leiden. Den betreffenden „Nanovirus“ hat es immer schon gegeben, das ist nichts Neues. In früheren Jahren haben aber harte Winterfröste die Blattlaus, den Überträger dieses Virus, korrigiert. Bedingt durch den Klimawandel überlebt die Blattlaus die jetzt wärmeren Winter und der Virus setzt in der Folge den Erbsen gehörig zu. Das ist nicht alleine ein österreichisches Phänomen, sondern weite Teile Zentraleuropas sind davon betroffen.

Betroffen ist davon ganz besonders die verarbeitende Wirtschaft in Europa, die in ihren Rezepturen auf Erbsen setzt. Die Erbsenfläche in Europa ist deutlich hinter die Sojafläche zurückgefallen, es gibt viel zu wenig Ware. Die benötigten Eiweißfraktionen (Isolate) müssen daher global beschafft werden und kommen schwerpunktmäßig aus China, den USA und aus Kanada. So müssen auch Bio-Rohstoffe für viele vegetarische Produkte auf Erbsenproteinbasis in Zeiten von Reduktionserfordernissen für Klimagase viele Kilometer machen, um in die Regale des Lebensmittelhandels und damit zum Konsumenten zu kommen. Dem gehypten Rohstoff Erbse für vegetarische Lebensmittel passiert damit genau das, was man der Sojabohne für Futtermittel vollkommen zu Recht vorwirft.

Bei Produkten aus Sojabohnen ist das ganz anders. Wir haben steigende Anbauflächen in Europa und mittlerweile eine gesicherte Versorgung mit gentechnikfreier Ware für die Lebensmittelhersteller in Europa. Zudem ist der Sojaanbau effizienter und umweltschonender als der Anbau von Erbsen: Auf der gleichen Fläche ernten wir bei der Sojabohne (Proteingehalt rund 38 %) in etwa die doppelte Eiweißmenge im Vergleich zur Erbse (Proteingehalt rund 20 %). Das heißt umgekehrt, für den Erbsenanbau brauchen wir die doppelte Fläche, um die gleiche Menge an Protein zu erhalten. In Zeiten knapper werdender Ressourcen wird man das auf Sicht nur schwer argumentieren können.

Wir sind daher aus vielerlei Gründen von einer weiterhin steigenden Bedeutung des

Sojaanbaus und -Konsums in Europa überzeugt.

**Rückfragehinweis:**

Karl Fischer

Obmann des Vereins Soja aus Österreich

Mobil: +43 (0664) 35 84 317

E-Mail: presse@soja-aus-oesterreich.at

Web: www.soja-aus-oesterreich.at

