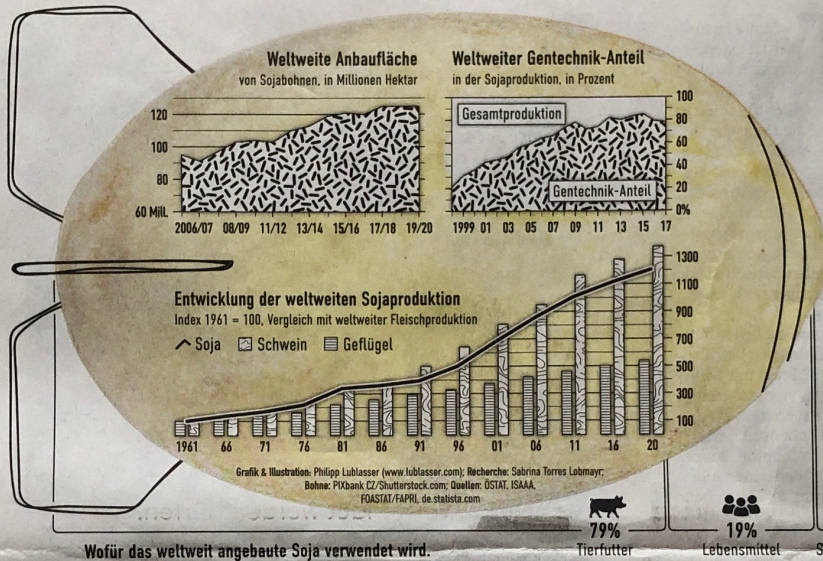


Die Soja-Bombe

Gentechnik kommt durch die Hintertür. Was viele Konsumenten nicht wissen: Wenn Bauern Importsoja verfüttern, ist dieses meist gentechnisch verändert. Doch endlich wächst auch der Biomarkt. Der Sojaboom muss keine schlechte Nachricht sein.

JULIANE FISCHER



T

ofu ist keine Nationalspeise im Land der Fleischtiger. Wir verfüttern Soja – hauptsächlich an Hühner und Schweine, aber auch zur Leistungssteigerung an Rinder. Und das, obwohl sie als Wiederkäuer eigentlich auf Gras spezialisiert sind.

98 Prozent der pflanzlichen Eiweißbombe landen über den Umweg Tiermagen als Fleisch in unseren Mägen. Gerade weil wir heutzutage so viel tierisches Eiweiß zu uns nehmen, brauchen wir jede Menge pflanzliches Eiweiß, konkret: Soja. Und zwar weit mehr als Europa jemals produzieren kann. 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. Trotzdem kommt das Soja in den Futtrögen der Mastschweine aus Übersee. Deswegen – und das ist die beunruhigende Nachricht – sind 90 Prozent des Schweinefleischs in Österreich gentechnikbelastet. Sogar wenn am Fleisch dann das AMA-Gütesiegel prangt.

Da stellen sich also einige Fragen: Wo landet das heimische Soja? Seit wann fressen Schweine so viel Soja? Und warum wird die Bohne für uns auf dem Teller noch immer als Exot gesehen?

Die Geschichte von Soja in Europa beginnt sogar mit einem Österreicher: Friedrich Haberlandt war ab dem Jahr 1872 Professor an der frisch gegründeten

Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien. Auf der Wiener Weltausstellung 1873 schnappte er sich von japanischen Gästen ein paar Samen der heute globalen Pflanze für Anbauversuche. An Tierfütterung dachte er damals vorrangig nicht, sondern an den noch immer nicht ausgetroteten Hunger in armen k. u. k. Gebieten. So blieb Soja das Image des Arme-Leute-Essens in Kriegszeiten, viel prestigeträchtiger war natürlich Fleisch. Besonders seit der Nachkriegszeit steigt der Fleischkonsum. Das Resultat: immer intensivere Masttierhaltung.

„Ihr könnt Kohlenhydrate anbauen, aber wir liefern euch das Protein“, lautete die Parole der Amerikaner nach dem Krieg. Die USA wurden den ausgepressten Sojaabfall aus deren Ölproduktion zu guten Preisen los und stiegen zum weltweit größten Exporteur auf. Ein Handelsabkommen aus 1962 erlaubte es, zollfrei nach Europa zu verkaufen. Gleiches galt bald für Brasilien und Argentinien. Seitdem ist die globale Sojaproduktion von 17 auf 354 Millionen Tonnen um mehr als das 20-Fache gestiegen. Der BSE-Skandal verstärkte den Trend: Tiermehl als Futtermittel kam in Verruf und machte dann Schwein und Huhn endgültig von Allesfressern zu Veganern.

Das Thema ist besonders brisant für die Entwicklung des EU-Mercosur-Abkommens. Schließlich sind die Waldbrände im Amazonas teilweise auf die Industrie zurückzuführen, die mehr Rinderzucht und Sojaanbau ermöglichen will. Martin Häusling, Abgeordneter zum Europäischen Parlament (Grüne) stellte dazu Anfang Oktober eine parlamentarische Anfrage an die Kommission.

Futtermittel – besonders Eiweißfuttermittel – sind ein sensibles Thema für Tierhalter. Sie machen bei ihnen den größten Kostenblock aus. Und der Preis hängt wesentlich vom Soja ab: Ein paar Cent sind entscheidend. Kauft der Bauer das Soja zu teuer ein, kann ihn das am Ende leicht in die roten Zahlen stürzen – denn am Endpreis naschen auch Saatguthändler, das Logistikunternehmen, Futtermittelwerke, Zwischenhändler und die Ölmühle mit.

Ach ja, die Gene. Gentechnikfreiheit ist den Österreichern bekanntlich wichtig: Beim Volksbegehren dazu im Jahr 1997 haben sich 1,2 Millionen Menschen gegen transgene Lebensmittel ausgesprochen. Dass

das Importsoja im österreichischen Schnitzelfleisch und im Speck meistens gentechnisch verändert ist, wissen aber nur die wenigsten.

Anders übrigens schaut es bei sogenanntem Donausoja aus. Diese Initiative gewinnt auf europäischer Ebene zunehmend an Bedeutung. Die Ernte der gentechnikfrei zertifizierten Sojabohnen aus den Donauanrainerstaaten hat sich seit 2013 auf 4,8 Millionen Tonnen verdoppelt. Etwa 30 Prozent davon stammen übrigens aus der Ukraine.

Das kleine Österreich gestaltet den EU-Sojamarke aus einem Grund wesentlich mit: Nicht was wir verfüttern, aber was wir anbauen, ist gentechnikfrei. Und Soja besetzt mittlerweile hinter Mais, Weizen und Gerste Platz 4 der Feldfrüchte-Hitliste. Doch die Hälfte des heimischen Sojas wird veredelt und ein Großteil als Drink, Tofu oder Mehl exportiert.

Auf 35 Prozent der Sojaanbauflächen arbeiten die Landwirte nach Kriterien der biologischen Landwirtschaft. Das ist der höchste Wert in Europa. Die rund 25.000 Hektar große Biosoja-Anbaufläche hat sich allein seit dem Vorjahr um 26 Prozent vergrößert. Und das ist eigentlich eine gute Nachricht: Körnerleguminosen wie Soja sind für biologische Bewirtschaftung doppelt super. Sie mehrten 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. „Bio Austria und andere wesentliche Bioqualitätsprogramme im Lebensmitteleinzelhandel verfüttern nur österreichisches Biosoja, auch im Futtermittelbereich“, sagt der Bio-Austria-Sprecher Markus Leithner. Hauptzielmärkte für chinesisches Biosoja seien Deutschland und Holland. Hier gibt es Eiweißversorgungslücken.

Fest steht: Die Eiweißumwandlung von Pflanze zu Tier ist wenig effizient. Aus der Menge Pflanzeiweiß für nur eine Portion Rindfleisch könnten mindestens 14 satt machende Portionen Tofu hergestellt werden. Gleich mehr pflanzliches Eiweiß zu essen würde Umwelt und Gesundheit nicht schaden.



Chinesisches Biosoja geht vor allem nach Holland und Deutschland.



Markus Leithner, Bio Austria