



Eiweiß: zum Großteil aus heimischen Quellen

Der Bedarf an pflanzlichem Protein in der Tierhaltung steigt. Dieses stammt in Österreich zu 83 Prozent von heimischen Wiesen und Äckern.

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER OÖ

Auch wenn in der öffentlichen Meinung die Auffassung vorherrscht, dass das in der Tierfütterung notwendige Eiweiß fast ausschließlich aus (Soja)Importen stammt. Dem ist nicht so. Vom gesamten jährlichen Eiweißbedarf der österreichischen Tierhaltung von ca. 1,5 Millionen Tonnen stammen 83 Prozent von heimischen Wiesen und Äckern und lediglich 17 Prozent aus importierten Quellen.

Eiweiß ist für die menschliche und tierische Ernährung unverzichtbar. Nachdem, weltweit gesehen, der Bedarf nach Fleisch oder generell tierischen Produkten immer mehr wird, steigt auch der Bedarf für pflanzliches Protein. 2019 wurden in Österreich 215.000 Tonnen Soja geerntet. – Das ist ein Rekordwert. Die Produktion könnte unter Ausschöpfung weiterer pflanzenbaulicher und züchterischen Möglichkeiten auf 300.000 bis 350.000 Tonnen gesteigert werden. Ziel des heimischen Pflanzenbaus ist, die sogenannte „Eiweißlücke“ zu verkleinern und unabhängiger von Importen zu werden.

Die Landwirtschaft in Europa hat sich in den vergangenen Jahrzehnten auf die Produktion stärkehaltiger Feldfrüchte speziali-



Erfolgsgeschichte Soja aus Österreich. DI Karl Fischer (GF Saatbau Linz) (l.), LK-Präsidentin LAbg. Michaela Langer-Weninger (2. v. l.), Gregor Mittermayr (Produzent des „Mühlviertler Bohnenkas“) (2. v. r.) und Viktor Gruber (Produzent von Soja-Sauce) (r.) präsentierten die Produktvielfalt aus heimischer Sojabohne. LK OÖ/KRUMPHUBER

siert. Die Protein-Produktion wurde in Richtung amerikanischen Kontinent ausgelagert. „Das hat zu Fehlentwicklungen geführt, die es zu korrigieren gilt. Einseitige Fruchtfolgen und Konzentrationen in der Tierhaltung sind eine Folge der ‚stärkebetonten‘ pflanzlichen Produktion, die steigende Eiweißimporte nach sich gezogen hat“, erläutert die Präsidentin der LK OÖ, Michaela Langer-Weninger. 250.000 Tonnen Eiweiß werden zurzeit jährlich importiert, 80 Prozent davon sind Sojaimporte.

Bio und GVO-frei

Der lokale Proteinbedarf soll nun verstärkt durch die Landwirtschaft vor Ort gedeckt werden und Österreich ist hier auf einem guten Weg. Ein Drittel des österreichischen Soja wird nach Kriterien des biologischen Landbaus produziert und ist zu 100 Prozent gentechnikfrei. Fast die Hälfte der heimischen Sojabohne

nen wird veredelt und als Tofu, Sojadrinks oder als Spezialmehl und Flocken exportiert. Heimische Soja-verarbeiter haben in der Produktion von Flocken und Mehlen ein umfangreiches Know-How aufgebaut. Junge, innovative Köpfe steigen in die Produktion von Soja-Lebensmitteln ein, wie der Landwirt Gregor Mittermayr aus Gallneukirchen mit seinem „Bohnenkas“ oder Viktor Gruber vom jungen Start up-Unternehmen „Luvi Fermente“ in Lenzing mit regionalen Sojasoßen und Misopasten.

„Die Sojabohne hat sich von einer Nischenkultur zu einem attraktiven Fruchtfolgeglied entwickelt. Heute rangiert Soja mit einer Anbaufläche von über 69.000 Hektar nach Mais, Weizen und Gerste hierzulande auf Rang vier der offiziellen Flächenstatistik“, erläutert Karl Fischer, Geschäftsführer der Saatbau Linz und Obmann des Vereins Soja aus Österreich.