

Rekordwert bei Soja

Pflanzliches Eiweiß zu 83 Prozent aus Österreich

Linz 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 in der Tierhaltung. Dieses stammt in Österreich zu 83 % von heimischen Wiesen oder Äckern, 17 % des in der Tierfütterung benötigten Eiweißes wird derzeit vor allem in Form von Soja importiert. 2019 wurden in Österreich 215 000 t Soja geerntet – das ist ein Rekordwert. Die Produktion könnte unter Ausschöpfung weiterer pflanzenbaulicher und züchterischen Möglichkeiten weiter gesteigert werden. Ziel des heimischen Pflanzenbaus ist es, die sogenannte „Eiweißlücke“ zu verkleinern und damit unabhängiger von Importen zu werden.

Die Landwirtschaft in Europa hat sich in den vergangenen Jahrzehnten verstärkt auf die Produktion stärkehaltiger Feldfrüchte wie Getreide und Mais spezialisiert und dabei die Produktion pflanzlicher Proteine etwas vernachlässigt. Im Zuge einer arbeitsteiligen Wirtschaft hat man die Proteinproduktion in Richtung amerikanischem Kontinent ausgelagert. „Das hat fraglos zu einigen Fehlentwicklungen geführt, die es zu korrigieren gilt. Einseitige Fruchtfolgen, Konzentrationen in der Tierhaltung mit negativen ökologischen Folgeerscheinungen sind auch eine Folge der ‚stärkebetonten‘ pflanzlichen Produktion, die steigende Eiweißimporte nach sich gezogen hat“, erläutert Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

Der lokale Proteinbedarf soll nun – im Sinne einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft – verstärkt auch durch die Landwirtschaft vor Ort ge-

deckt werden. Trotz relativ ungünstiger Witterungsverhältnisse – trockener April zum Anbau mit nassem und kaltem Mai folgend – war die Sojaernte im vergangenen Jahr in Österreich so hoch wie noch nie. Unter Ausschöpfung aller Möglichkeiten könnte die Sojaproduktion in Österreich auf 100 000 ha oder 300 000 bis 350 000 t gesteigert werden.

Mehr heimisches Soja hat viele Vorteile

In den letzten zehn Jahren hat sich die Soja-Produktion in Österreich mehr als verdoppelt. Ein Drittel davon wird nach Kriterien des biologischen Landbaus produziert. Fast die Hälfte der heimischen Sojabohnen wird veredelt und als Tofu, Sojadrinks oder etwa als Spezialmehl und Flocken exportiert. Heimische Sojaverarbeiter profitieren von der zunehmenden Nachfrage nach fleischloser Ernährung.

„Die Sojabohne hat sich in den vergangenen Jahren von einer Nischenkultur zu einem attraktiven Fruchtfolgeglied entwickelt. Heute rangiert Soja mit einer Anbaufläche von über 69 000 ha 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. Sojabohnen aus heimischem Anbau weisen eine deutlich bessere Ökobilanz auf als jene aus Brasilien oder Argentinien, die sehr häufig auf gerodeten Regenwaldflächen produziert werden. Und im Gegensatz zu anderen Ländern sind Sojabohnen in Österreich seit jeher ausschließlich gentechnikfrei produziert – ein ausschlaggebendes Argument bei der Vermarktung von Sojaprodukten und Futtermitteln. ■

FOTO: SAATBAU LINZ



Die heimische Sojaproduktion lag vergangenes Jahr bei 215 000 t.