



BETRIEBSFÜHRUNG

Wenn ein Alpenland auf Soja setzt

Österreich ist eines der führenden Sojaländer in Europa. Nicht nur die Produktionsmenge, auch das Know-how wächst Jahr für Jahr. Ein Überblick über Zahlen und Fakten zu Soja in Österreich.

Von Hannes BAUMGARTNER, LANDWIRT Redakteur

Der breiten Öffentlichkeit ist es noch immer wenig bekannt, dass Österreich sich in den letzten Jahren zu einem der führenden Sojaanbauerländer Europas entwickelt hat. Das schlägt sich nicht nur in immer steigenden Anbauflächen und Produktionsmengen nieder. Österreich liegt auch was das Produktionswissen und die Innovationskraft rund um die Sojabohne angeht im Spitzenfeld. So stammt etwa ein Viertel des in der EU verwendeten Soja-Saatguts von österreichischen Züchtern. Der europaweit tätige Verein Donau Soja, der den nachhaltigen europäischen Sojaanbau intensiv vorantreibt, wurde von einem Österreicher ins Leben gerufen und hat seinen Hauptsitz in Wien. Auch bei Lebensmittel-Soja mischt Österreich ganz vorne mit, einige heimische Un-

ternehmen sind in diesem Bereich europäische Marktführer. Vor allem die konsequente Ausrichtung auf Gentechnikfreiheit und der europaweit höchste Bio-Anteil zeichnet Soja aus Österreich aus.

Soja wächst vorwiegend in den klassischen Maisregionen und braucht mildes Klima. Die Hauptanbaugebiete liegen im Burgenland sowie in Nieder- und in Oberösterreich. Aber auch Landwirte in der Steiermark und in Kärnten setzen vermehrt auf die Sojabohne.

Abb.: Sojaanbaufläche in Österreich 2019



50 %

der österreichischen Sojabohnen werden für die Lebensmittelproduktion eingesetzt, während weltweit gesehen rund 80 % für Futtermittel verwendet werden.

69.160 ha

Auf knapp 70.000 ha wurde 2019 in Österreich Soja angebaut – ein neuer Rekordwert. (Im Jahr 2004 waren es 17.864 ha.) Somit ist Soja flächenmäßig die viertwichtigste Kultur nach Mais, Weizen und Gerste.

Foto: Agrarfoto

23.438 ha

... oder rund ein Drittel der gesamten österreichischen Sojafläche, liegt im Burgenland. Die Hälfte davon wird biologisch bewirtschaftet.

337.700.000 t

Fast 338 Millionen Tonnen Sojabohnen wurden 2019 weltweit geerntet.

Heimische Soja im Futtertrog

Österreichs Landwirte erzeugen im internationalen Vergleich einen Großteil der Futtermittel selbst und sind dennoch auf Sojaimporte angewiesen, vor allem Schweinemäster. Die Importware ist vorwiegend GVO-Soja (aus dem Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen) aus Nord- und Südamerika. Die Abhängigkeit von diesen Importen und die damit einhergehenden ökologischen Probleme stehen seit Jahren in der Kritik. Dass etwa Schweinemastbetriebe dennoch nicht von heute auf morgen darauf verzichten können, ist in erster Linie eine Frage der Mengenverfügbarkeit und des Preises. Europäische Soja ist um bis zu 30 % teurer – wesentliche Mehrkosten, die der Markt derzeit nicht entlohnt. Auch wenn die Soja-Selbstversorgung im Futtermittelbereich noch in weiter Ferne erscheint, hat sich hier in den letzten Jahren viel bewegt. Ein wichtiger Treiber ist der Verein Donau Soja. Inzwischen gibt es ein breites Netzwerk an Verarbeitern und Händlern von europäischer, gentechnikfreier Donau Soja. Österreichs Legehennenhalter haben sich im Rahmen einer Branchenvereinbarung schon vor vielen Jahren auf gentechnikfreie Fütterung geeinigt, und heute wird der überwiegende Großteil der heimischen Legehennen mit Donau Soja gefüttert. Auch Milchviehalter und Geflügelmäster verfüttern in Österreich keine GVO-Soja mehr. In der Schweinemast ist die Situation schwieriger, eine Branchenlösung wie in der Milch-, Eier- und Geflügelbranche gibt es nicht. Das liegt nicht zuletzt auch an der schwierigeren Vermarktung von Schweinefleisch bzw. bestimmten Teilstücken. Zudem mangelt es schlicht an der Zahlungsbereitschaft der Konsumenten. Es gibt bereits einige Markenprogramme, die Schweinefleisch „ohne Gentechnik“ oder gar mit Donau-Soja-Label anbieten. Erfahrungen aus der Branche zeigen aber, dass sowohl die Nachfrage als auch die Bereitschaft mehr zu bezahlen sich noch in Grenzen halten.

Heimische Soja am Teller

Immer mehr Menschen nehmen Soja in ihren Speiseplan auf und schätzen Sojaprodukte als wertvolle Eiweißquelle. Ob Tofu, Aufstriche, Fleischersatz-Produkte, Getränke oder Desserts – Produkte auf Sojabasis entwachsen der Nische und sind nicht nur bei Vegetariern und Veganern hoch im Kurs. Soja ist reich an wertvollen Nährstoffen und bietet aus ernährungsphysiologischer Sicht durchaus viele gesundheitliche Vorteile. Auch in der Lebensmittelindustrie ist Soja sehr gefragt, beispielsweise als Backmittel im Kornspitz. Hier punktet österreichische Ware auch international. Laut dem Verein „Soja aus Österreich“ kommen fast ein Drittel der in Europa in der Nahrungsmittelproduktion verwendeten Sojabohnen aus Österreich. Bei der Belieferung von Backmittel- und Backwarenherstellern mit Flocken oder Mehlen aus Sojabohnen sind österreichische Unternehmen Marktführer in Europa. Was Konsumenten auch oft nicht wissen: Praktisch alle namhaften Tofu-Produkte im österreichischen Einzel- und Großhandel stammen aus österreichischer Produktion. Auch immer mehr bäuerliche Direktvermarkter erkennen das Potenzial von Sojaprodukten aus eigenem Anbau. Familie Mittermayr stellt auf ihrem Betrieb im oberösterreichischen Gallneukirchen beispielsweise Tofu aus eigenen Sojabohnen her. Der sogenannte „Mühlviertler Bohnenkas“ wurde auf der Messe „bio Österreich“ als Bioprodukt des Jahres 2019 ausgezeichnet. ■

3 %

der EU-Sojaernte kommen aus Österreich, und das obwohl Österreichs Äcker nur 2 % der EU-Ackerfläche ausmachen. Österreich ist somit fünftgrößter Sojaproduzent der EU.

1/3

der heimischen Soja-Ernte kommt aus biologischem Anbau.

215.143 t

Diese Menge an Sojabohnen wurde 2019 in Österreich geerntet (2004: 45.000 t). Zum Vergleich: Rund 500.000 t Sojaextraktions-schrot, Sojabohnen und -kuchen werden in Österreich jährlich importiert.

82

Sojabohnenzüchtungen umfasst die österreichische Sortenliste aktuell.

13