



# Trendiger Fleischersatz



## aus Sojabohne und Erbsen

Immer öfter greifen auch in Österreich Konsumenten nach Burgern, Würsten und sogar Schnitzel auf Basis von pflanzlichem Protein. Erbsen oder Soja, welche Hülsenfrucht ist die bessere Fleischalternative? Ein Vergleich.

FLAVIA FORRER

ist in den letzten Jahren immer mehr in Verruf geraten. Grund dafür sind ökologische sowie gesundheitliche Bedenken: Erstens wächst ein Großteil von Soja in Übersee in Monokulturen etwa auf brandgerodeten Flächen im

**D**er Markt um Fleischalternativen boomt: Die Tochterfirma von Nestlé „Garden Gourmet“ stellt bereits zahlreiche Produkte her, die aussehen wie Fleisch, aber kein Fleisch beinhalten. Der Tiefkühlkosthersteller Iglo ist heuer im Februar ins Geschäft der Fleischersatzprodukte eingestiegen. Und auch österreichische Unternehmen wie Veggie Meat wollen vom Boom profitieren und setzen auf vegane oder vegetarische Bratwürste, Gehacktes oder Schnitzel. Zudem tüfteln Hersteller von Nahrungsmittelverarbeitungsanlagen, wie das Schweizer Unternehmen Bühler, an Technologien für die Pflanzenproteinverarbeitung.

### Sojabohnen in Verruf

Besonders im Trend scheinen pflanzliche Burger, Würste & Co. auf Basis von Erbsen zu sein. So basieren die vegetarischen Produkte von Iglo und auch von Veggie Meat auf Erbsenproteinen. Garden Gourmet dagegen setzt bei seinem Hack, Burger oder Wiener Schnitzel auf Soja. Doch die Sojabohne



FOTOS: EXOURINE – STOCK.ADOBE.COM, MOVING MOMENT – STOCK.ADOBE.COM, BURRY – STOCK.ADOBE.COM, SIMA – STOCK.ADOBE.COM



**Sojabohne** ist weltweit wichtigste Hülsenfrucht.

Amazonasgebiet. Zweitens sind diese fast ausschließlich genmanipuliert und rufen zudem bei manchen Menschen Allergien hervor. Daher bewirbt Veggie Meat die Erbse als Proteinquelle der Zukunft: „Sie ist heimisch und darum optimal angepasst an das wechselhafte Klima in Europa“, zeigt sich Johann Tanzer, Chef von Veggie Meat, begeistert. Laut Karl Fischer, Obmann des Vereins **Soja** aus **Österreich**, versuchen Firmen, die Fleischalternativen aus Erbsenprotein herstellen, der Erbse ein positives Image zu verleihen, was zulasten der **Sojabohne** gehe.

### Blick auf Österreichs Felder

Auf **Österreichs** Feldern sieht es mit dem Anbau der beiden Hülsenfrüchte sehr unterschiedlich aus. Die jährliche **Soja-Anbaufläche** stieg zuletzt kontinuierlich: Wurde 2018 noch auf knapp 68.000 Hektar **Soja** angebaut, waren es 2019 bereits mehr als 69.000 Hektar. Rund ein Drittel der heimischen **Sojaernte** stammt aus biologischem Anbau – Tendenz steigend. Die wachsende Nachfrage nach Bio-Speisesoja und die gute Eignung für die biologische Bewirtschaftung sind laut AMA-Marketing Gründe für die Ausdehnung. „Die Hälfte unserer **Sojabohnen** landet in der Lebensmittelproduktion, deshalb ist die Versorgung mit gentechnikfreier Ware für die Lebensmittelhersteller in Europa gesichert“, weiß auch Fischer. Anders ist die Entwicklung bei der Erbse: Die Anbauflächen sind rückläufig und haben 2019 nur

noch knapp über 5.000 Hektar betragen. 2018 waren es noch fast 7.000 ha. Tatsächlich importiert Veggie Meat derzeit die Erbsen für seine „vegin“-Produkte aus Frankreich. Begründung: Der Rohstoff sei hierzulande in der Qualität und Menge, wie Veggie Meat sie benötigen würde, nicht vorhanden. Ziel sei aber, die Erbsen mittel-



**Erbsen** Gefragt, aber der Anbau geht zurück.

fristig aus **Österreich** zu beziehen, schreibt das Unternehmen auf seiner Webseite.

Die Gründe für den rückläufigen Anbau sind unter anderem starke Ertragsschwankungen und kaum zufriedenstellende Erzeugerpreise. Weitere Ursache sind Probleme mit Schädlingen, Unkräutern sowie Pilzkrankheiten, wie etwa das Nanovirus, das meist von der Grünen Erbsenblattlaus übertragen wird. Dazu Karl Fischer: „Bedingt durch den Klimawandel überlebt die Blattlaus die jetzt wärmeren Winter, und das Nanovirus setzt in der Folge den Erbsen gehörig zu.“ Dagegen gilt **Sojabohne** laut AGES nicht als Wirtspflanze der kleinen Überträger des Nanovirus. Zusätzlich profitiert **Soja** als wärmeliebende Pflanze von den geänderten Klimabedingungen. Karl Fischer fügt hinzu: „Der **Sojaanbau** ist effizienter und umweltschonender als der Anbau von Erbsen: Auf der gleichen Fläche ernten wir bei der **Sojabohne** bei einem Proteingehalt von rund 38 Prozent in etwa die doppelte Eiweißmenge im Vergleich zur Erbse, die nur 20 Prozent Protein aufweist. Das heißt umgekehrt, für den Erbsenanbau brauchen wir die doppelte Fläche, um die gleiche Menge an Protein zu erhalten.“

Doch eines haben die beiden Kulturen gemein: Die Einhaltung von Fruchtfolgen ist sowohl bei **Soja** als auch bei Erbsen sinnvoll. Nicht nur um den Vorwurf der Monokulturen zu entkräften, sondern auch um einem Befall von Pflanzenkrankheiten und Schädlingen entgegenzuwirken.