**Österreichs Bauern steigern Bio-Sojafläche und verbessern eigenen Europarekord**

Gesamtfläche an Sojabohne bleibt 2020 stabil

(Wien, 29.6.2020) *Nach Mais, Weizen und Gerste hat sich die Sojabohne in den letzten fünf Jahren zur viertgrößten Ackerkultur auf heimischen Feldern entwickelt. Insbesondere bei Biobauern nimmt Soja eine herausragende Stellung ein. Dieser Trend setzt sich auch 2020 fort, wie die AMA in ihrer jüngsten Flächenauswertung über den heurigen Anbau berichtet. Im Biobereich überholt Soja flächenmäßig erstmals Mais und ist nun zur zweitwichtigsten Ackerkultur geworden*

Die aktuelle AMA-Flächenauswertung zeigt die überragende Position der heimischen Biobauern. Zum neunten Mal in Folge wurde der Anbau von Bio-Sojabohnen gesteigert. Heuer stehen mit 26.449 ha um exakt 2.008 ha oder 8 % mehr auf den Feldern als im Vorjahr. Die Sojabohne hat damit heuer bei biologisch wirtschaftenden Betrieben den Mais überholt und ist nach Weizen zur zweitwichtigste Ackerkultur geworden. Sojabohnen können den Stickstoff aus der Luft als Dünger nutzen, das kommt der Kultivierung im Biolandbau besonders zugute. Der Bioanteil an der Gesamtfläche von Sojabohnen macht nun in Österreich knapp 40 % aus, das ist europaweit einzigartig.

**Stabile Gesamtfläche**

Insgesamt konnte in Österreich die Fläche von Sojabohnen mit 68.414 ha ihre Position halten und sich klar von anderen Eiweißkulturen wie Ackerbohne (5.765 ha) oder Körnererbse (5.014 ha) abheben. „Der Grund für diese positive Entwicklung“, erklärt Karl Fischer, Obmann des Vereins Soja aus Österreich, „ist die relative Vorzüglichkeit dieser Pflanze. Die Sojabohne weist mit rund 40 % den höchsten Proteingehalt von allen Eiweißpflanzen auf und liefert den Bauern verlässliche Erträge“. Dies liegt zum einen an den erfolgreichen Aktivitäten der heimischen Pflanzenzüchter, die Jahr für Jahr auf attraktive Sortenentwicklungen verweisen können. Zum anderen liegt es an der Kultur selbst, die mit den herausfordernden Bedingungen des Klimawandels deutlich besser zurechtkommt als Konkurrenzfrüchte. „Letztendlich entscheidend ist aber die zunehmende Nachfrage nach gentechnikfreien Sojabohnen in der Lebensmittelherstellung, sowohl in Österreich als auch im Export. Dieser Markt wächst stetig, erst recht nach Corona“, so Fischer.

**Sojaanbau in acht Bundesländern, Burgenland klar voran**

Spitzenreiter in Österreich ist das Burgenland mit insgesamt 23.420 ha. Gleich 15 % der burgenländischen Ackerfläche wird der Sojabohne gewidmet. Der Bioanteil macht mit 52 % das erste Mal mehr als die Hälfte des gesamten Volumens aus. Die größte Dynamik der letzten drei Jahre entwickelte sich in Niederösterreich, dort stehen heuer Sojabohnen auf 20.494 ha Ackerfläche, mit 54 % ist der Bioanteil von allen Bundesländern am höchsten. Substanzielle Flächen gibt es zudem in Oberösterreich mit 15.019 ha. Bis auf Vorarlberg wächst die Sojabohne in jedem Bundesland, selbst im alpinen Tirol wird sie kultiviert. „Man kann daher mit gutem Recht von einer österreichischen Pflanze sprechen“. Die ersten Anbauversuche mit Soja in Österreich starteten bereits 1875. Univ. Prof. Friedrich Haberlandt von der damaligen Hochschule für Bodenkultur begann an 125 Standorten in der ganzen Monarchie seine Versuche mit Saatgut aus Asien und legte damit den Grundstein.

**Von der Nische zum Trendprodukt**

Im Vorjahr wurde in Österreich mit 215.000 Tonnen eine Rekordernte an Sojabohnen eingefahren. Rund 40 % dieser Produktion wurden zu Lebensmitteln verarbeitet. Zu den klassischen Produkten wie Sojamehl und Flocken, Sojasprossen, Edamame, Knabbersoja, Sojadrinks, Desserts, Tofu und Aufstrichen sind in letzter Zeit weitere spannende Erzeugnisse gekommen. „Insbesondere der Fermentationsbereich ist hochaktiv“, freut sich Fischer. „Mittlerweile produzieren österreichische Unternehmen Sojasoße, Miso, Natto und auch Tempeh aus regionalen, gentechnikfreien und biologischen Sojabohnen“. Immer mehr Start-ups in Österreich versuchen erfolgreich, asiatische Küche heimisch zu interpretieren. Zuletzt wurde ein ausschließlich mechanisch hergestelltes Soja-Extrudat aus Niederösterreich entwickelt, das sich hervorragend als Proteinbasis für Rezepte eignet, in denen auf Fleisch verzichtet wird. Damit reagieren heimische Soja-Unternehmen erfolgreich auf die ständig steigende Nachfrage von veganen Kunden (knapp 1 %), Vegetariern (rund 4 %) und Flexitariern (14 %) (Quelle: IMAS Linz, 23.6.2020).

**Verein Soja aus Österreich will Ernährungssouveränität Österreichs verbessern**

Der Verein Soja aus Österreich wurde 2008 gegründet und hat aktuell 35 Mitglieder aus verschiedenen Bereichen: Verarbeiter von Sojabohnen zu Lebensmitteln, Kulinarik, Pflanzenzüchter, Agrarhändler und Wissenschaft. Selbstverständlich zählen auch Soja-Bauern zu den Mitgliedern. Ziel des Vereins ist es, darüber aufzuklären, dass Sojabohnen seit Jahrzehnten erfolgreich auf Österreichs Feldern gedeihen und zwar gentechnikfrei.

Der Verein möchte den Anbau und die Verarbeitung von regionalem Soja fördern und so mithelfen, die Eiweißversorgung in Österreich zu verbessern, die Abhängigkeit von Importen zu verringern und dadurch die Ernährungssouveränität zu erhöhen. Vor allem möchte der Verein aufzeigen, dass es von heimischen Anbietern hervorragende Produkte für den Einsatz in verschiedensten Anwendungsbereichen in der Küche gibt, die nicht nur gesund sind, sondern auch hervorragend schmecken – ganz ohne Veredlung über den Tiermagen und noch dazu klimaschonend.

Rückfragehinweis:

**Karl Fischer**

Obmann des Vereins Soja aus Österreich

Mobil: +43 (0664) 35 84 317

E-Mail: baumgartner-hof@aon.at

Web: [www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at)