



Axel Grunt
Pressesprecher
Verein Donau Soja

Österreichischer Sojaanbau regionale Wertschöpfung

Auch in der Landwirtschaft wächst der globale Trend zu immer stärkerer Spezialisierung, Österreich kann sich dem nicht komplett entziehen. Reduzierte Deckungsbeiträge und verkürzte bäuerliche Wertschöpfungsketten machen allerdings neue Wege erforderlich. Eine Rückkehr zu verstärkt regionaler Wertschöpfung bzw. zu Eigenversorgung bietet interessante Alternativen. Ein Teil davon: Eine Ausweitung des Soja-anbaus für den betrieblichen Eigenbedarf inklusive eigener Verarbeitung. Aus der Region für die Region.

Soja statt von Mato Grosso nun von der Nachbarin oder dem Verarbeiter im nächsten Ort. Neue Chancen für viele kleine VerarbeiterInnen, die Soja für den Eigenbedarf und den lokalen Bedarf in der Region verarbeiten. Das Ergebnis: Geld bleibt in der Region, Arbeitsplätze auf dem Land werden gesichert.

Rund 500.000 Tonnen Soja importiert Österreich pro Jahr - der überwiegende Teil davon ist gentechnisch manipuliert. Noch landet dieses Soja auf den österreichischen Tellern - indirekt auch über die Futtermittel in der Schweinemast. Ein Schwenk auf regionales Donau Soja könnte auch einem deutlichen KonsumentInnenwunsch nachkommen. Ein Schulterschluss von LandwirtInnen, Handel und KonsumentInnen könnte die gentechnik-freie Position Österreichs stärken und beitragen, Schweinefleisch und seinen Wert neu zu entdecken.

10.000 Kilometer

Speziell bei Soja ist der Weg vom Anbauort zum Futtertrog besonders lang. Zwischen Österreich und Brasilien liegen etwa 10.000 Kilometer. Donau Soja setzt darauf, dass Soja nur innerhalb Europas, bzw. im Donauraum transportiert wird. Schweinefleisch ist die wichtigste Fleischquelle in der EU mit einem jährlichen Verbrauch von 32 kg pro Person. Die Schweineproduktion ist von Soja abhängig und ein erheblicher Teil des importierten Sojas geht in die Fütterung von Schweinen.

Schließen der „Regionalen Eiweißlücke“

Gerade bei regionalen Erfolgsmodellen für tierische Erzeugnisse steht man vor dem Problem der „Regionalen Eiweißlücke“. Der einzige Weg diese zu schließen, ist eine regionale Anbau- und Verarbeitungsstruktur für

Soja: Heizlüfter, Toaster, Röster, Röstschnecken oder Extruder. Die Vielfalt der Anlagen erlaubt individuelle Zugänge. Und sie bieten die Chance, die verstärkte Produktion von regional angebauten Proteinquellen für die Schweinefleischproduktion voranzutreiben.

Regionales Toasten stärkt die bäuerliche Wertschöpfung

Neben gentechnikfreiem Schrot (BAG Güssing), bieten Sojakuchen oder vollfett getoastete Sojabohnen neue Chancen. Die Bohnen können am eigenen Betrieb verarbeitet werden und bringen die Möglichkeit, die Versorgung der Tiere selbständiger zu gestalten und mehr Wertschöpfung für den eigenen Betrieb zu schaffen. Donau Soja schätzt, dass in Österreich bereits mehr als 30 entsprechende Kleinanlagen auf landwirtschaftlichen Betrieben im Betrieb sind. Dabei kommen verschiedene technische Verfahren und Anlagen zum Einsatz. Die häufigsten sind Extruder und Toaster, die HerstellerInnen befinden sich entweder direkt in Österreich oder in den Nachbarländern. Beispiele für Toaster in Österreich, die bereits als regionale Sojaverarbeiter auf dem Markt sind, sind das Mischfutterwerk Großsiedl im steirischen Feistritztal, die südoststeirische Ölmühle Lugitsch in Gniebing oder die Firma Garant in Pöchlarn im niederösterreichischen Donautal. Aufgrund der dezentralen Produktion bieten diese Toaster gute Möglichkeiten zur Steigerung bäuerlicher Wertschöpfung bei guter Kostenstruktur.

Mit Donau Soja bekommt Soja ein heimisches, ein regionales Gesicht. Regionale Klimapartnerschaften fördern regionale AkteurInnen. Regionale Futterkreisläufe stärken die heimische Landwirtschaft und schützen das Klima. Betriebe vor Ort erhalten die Möglichkeit sich neue Standbeine aufzubauen, LandwirtInnen, ProduzentInnen und KonsumentInnen profitieren.



Donau Soja-Tierfutter vermeidet 40 Prozent der CO₂-Emissionen

Vor knapp zehn Jahren waren die Mengen der im deutschen Sprachraum verarbeiteten Sojabohnen kaum nennenswert. Inzwischen konnte Donau Soja mit seinen PartnerInnen und Mitgliedern die regionalen Wertschöpfungsketten ausbauen.

Im Jahr 2012 wurden etwa 5.000 ha in Deutschland, 37.000 ha in Österreich und etwa 2,6 Millionen ha in Europa für den Soja-anbau genutzt. Diese Zahl hat sich bis 2020 in Österreich auf 69.000 ha, in Deutschland auf 33.000 ha und in Europa auf über 4 Millionen ha enorm gesteigert.

Durch den Einsatz von Donau Soja-zertifiziertem Soja können rund 40 Prozent der CO₂-Emissionen aus der Fleischproduktion vermieden werden. Das hat kürzlich das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) berechnet. Schweinefleisch der EDEKA-Marke „Hofglück“ mit Donau Soja-Fütterung verursacht 2,16 kg CO₂ pro kg Schweinefleisch, während eine vergleichbare Produktion mit Soja aus Übersee 3,42 kg CO₂ pro kg Fleisch verursacht - ein Minus von 40 Prozent! Auch die GUSTINO Strohschweine „Klimafit“ lassen sich aktuell vom FiBL durchleuchten. Nachdem auch dort Donau Soja-zertifiziertes Futter zum Einsatz kommt, werden bei GUSTINO vergleichbare CO₂-Reduktionen wie bei „Hofglück“ erwartet.

Erster Schritt: Wirtschaftliche Bewertung

Die wesentliche Frage: „Reicht der Verbrauch von Sojaprodukten auf meinem Betrieb aus, um innerhalb eines angemessenen Zeitraums einen Return on Investment zu erzielen?“ Gute Aussichten auf wirtschaftlichen Erfolg bei der Verarbeitung von Sojabohnen auf dem Hof haben Betriebe mit einem jährlichen Verbrauch von mindestens 70-100 Tonnen Sojabohnen. Für Bio-Betriebe kann die Rentabilität bereits bei 50 Tonnen pro Jahr beginnen. Wichtig ist freilich die Kosten-Nutzen-Rechnung für das gesamte System. Die Faktoren dabei: Abschreibung der Anlage, Energiekosten pro Leistungseinheit, Wartungskosten und Zeitaufwand für Wartung, Verarbeitung und Überwachung. Wenn Verarbeitungsanlagen nur in kleinen Chargen und mit vielen Pausen betrieben werden, arbeiten die Maschinen mit einem unterdurchschnittlichen Wirkungsgrad. Die volle, vom Hersteller angegebene Energieeffizienz wird möglicherweise nicht erreicht. Es ist wie beim Autofahren. Stop-and-Go ist weniger effizient als eine kontinuierliche Fahrt.

Donau Soja und die LandwirtInnen - eine neue Klimapartnerschaft

Wenn LandwirtInnen vor Ort ihr Soja produzieren und es an eine Ölmühle in der Region liefern, oder wenn sie gleich selbst oder gemeinsam mit NachbarInnen eine Toastanlage betreiben, dann entsteht eine neue Klimapartnerschaft. Transportwege werden kurz, der Einsatz von zertifiziert europäischem Soja birgt die Chance klimafreundlicher zu werden. Die Unabhängigkeit wächst, die Soja-Produktion bleibt in der regionalen bäuerlichen Wertschöpfungskette: Die eigenen Produkte werden auf dem eigenen Hof oder von Betrieben in der Region für deren Schweinemast verwendet – es profitieren die regionalen Betriebe, die Umwelt und das Klima.