



# Heimischer Soja-Anbau

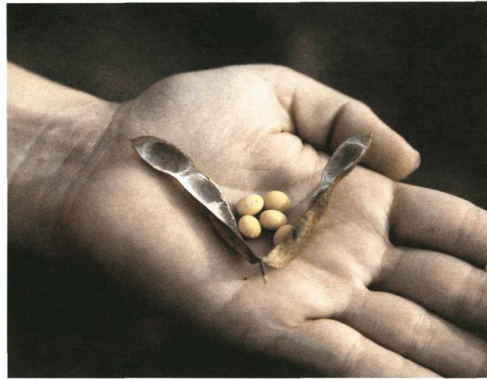
Was die Sojabohne so beliebt macht.

Von Katrin Schedler

**D**as Angebot an vegetarischen und veganen Produkten wächst stetig und immer mehr Menschen greifen auf pflanzliche Lebensmittel zurück, sei es aus gesundheitlichen Aspekten, der Umwelt und Tieren zuliebe oder als Ergänzung im Speiseplan. Ganz vorne mit dabei sind Produkte aus Sojabohnen, wie etwa Tofu in allen möglichen Varianten und natürlich „Sojamilch“, die sich seit

dem Entscheid vom Europäischen Gerichtshof vor vier Jahren nicht mehr als Milch bezeichnen darf, da sie nicht durch Melken gewonnen wird, sondern aus Sojabohnen hergestellt wird. Die Bezeichnung Milch ist also ausschließlich

Produkten tierischen Ursprungs vorbehalten. Das Getränk findet sich daher unter dem Namen „Sojadrink“ in den Regalen – das gilt für die anderen Milchalternativen übrigens genauso (ausgenommen Kokosmilch). Neben der Verarbeitung zu Lebensmitteln ist die Sojabohne ein äußerst beliebtes Futtermittel. Soja ist also gefragt, kein Wunder, dass sich die Soja-Produktion in Österreich in den letzten 10 Jahren mehr



Fotos: Saatbau Linz

als verdoppelt hat und immer mehr Landwirte auf die kleine Bohne setzen.

### Starker Zuwachs

Über 12.000 Landwirte bauen hierzulande Soja auf ihren Feldern an, im Vergleich zum Vorjahr bedeutet das einen Zuwachs von 9 Prozent. Anders als im Ausland, beträgt die durchschnittliche Anbaufläche pro Betrieb ca. 6,2 Hektar. Es sind somit keine großen Monokulturen wie andernorts, sondern Flächen im Sinne einer kleinteiligen Landwirtschaft, wie wir sie in Österreich vorwiegend vorfinden. Die Anbaufläche beträgt insgesamt über 75.000 Hektar – soviel wie noch nie – und soll nach Angaben der Landwirtschaftskammer heuer um 10 Prozent steigen. Nach Mais, Weizen und Gerste ist die Sojabohne die viertgrößte Ackerkultur auf Österreichs Feldern. Im Biolandbau liegt Soja nach Weizen sogar bereits an zweiter Stelle im Flächenranking, womit gut 38 Prozent der heimischen Sojaflächen biologisch bewirtschaftet werden. Was der Kultivierung im Biolandbau besonders zugute kommt, ist die Tatsache, dass Sojabohnen durch ihre Symbiose mit Knöllchenbakterien in den Wurzeln den Stickstoff aus der Luft sowohl für den Eiweißaufbau als auch als Dünger direkt nutzen können. „Der Grund für diese positive Entwicklung“, erklärt Karl Fischer, Obmann des Verseins „Soja aus Österreich“, der auf seinem Hof in Hörsching bei Linz heuer selbst Soja angebaut hat, „ist die relative Vorzüglichkeit dieser Pflanze“. Die Bohne liefert den Bauern verlässliche Erträge und weist mit rund 40 Prozent den höchsten Proteingehalt aller

Eiweißpflanzen auf. Die Sojaflächen betragen das 15-fache der Erbsenfläche sowie das 12-fache jener der Ackerbohne. Soja ist somit mit Abstand die wichtigste Eiweißkultur in Österreich. Jeweils die Hälfte der österreichischen Sojaproduktion wird für die direkte menschliche Ernährung und für Futtermittel verwendet.

### Verstärkte Unabhängigkeit von Soja-Importen

Der weltweit stark gestiegene Soja-Anbau in den letzten Jahrzehnten steht jedoch auch häufig in der Kritik. Zurecht, denn die ökonomischen, ökologischen und sozialen Auswirkungen sind massiv. Dabei ist der zunehmende Fleischkonsum die Hauptursache für die weltweite Ausweitung des Soja-Anbaus, denn der Großteil der Soja-Ernte landet im Tierfutter (ca. 80 Prozent). Regionale eiweißreiche Futtermittel wurden durch den massiven Import von billigem Soja in die EU vom Markt gedrängt, das soll sich jedoch in den nächsten Jahren ändern. Ministerium und Landwirtschaftskammer haben eine neue Eiweißstrategie vorgestellt, bei der der heimische Soja-Anbau forciert werden soll. Bis 2030 soll Österreich den jährlichen Import von Sojabohnen und Sojaschrot um die Hälfte auf 250.000 Tonnen reduzieren, gleichzeitig sollen der Soja-Anbau weiter ausgebaut und die Tierfütterung mit Soja reduziert werden. „Die verstärkte Unabhängigkeit von Soja-Importen ist eine der wichtigsten Zukunftsfragen der kleinstrukturierten Landwirtschaft“ meint Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger bei einer Pressekonferenz. „Weniger Importe von Soja aus Südamerika bedeuten Schutz der Regenwälder und weniger Raubbau an Natur und Umwelt.“ In der zukünftigen gemeinsamen EU-Agrarpolitik werde man für

den Anbau von heimischen Soja und für eine stark eiweißreduzierte Fütterung mehr finanzielle Anreize setzen.

### Vorteile von heimischem Soja

Heimischer Soja kann mit vielen Vorteilen gegenüber importiertem Soja punkten: Sojabohnen aus österreichischem Anbau weisen eine deutlich bessere Ökobilanz auf als jene aus Übersee, die nicht selten auf gerodeten Regenwaldflächen angebaut werden. Die gestiegene Nachfrage seitens der Futter- und Lebensmittelwirtschaft schafft zudem zusätzliche Produktionsmöglichkeiten und auch Wertschöpfung für unsere Bauern. Im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern sind Sojabohnen in Österreich seit jeher ausschließlich gentechnikfrei produziert worden – ein klarer Vorteil und Schlüssel zum Erfolg.

Was die Verarbeitung von Sojabohnen zu Lebensmitteln anbelangt, hat sich Österreich zu einem Spezialisten entwickelt. Bei der Belieferung von Backmittel- und Backwarenherstellern sind heimische Anbieter von Mehlen und Flocken aus der Sojabohne mittlerweile sogar in Europa Marktführer. Die Kreativität der Produzenten, was die Weiterverarbeitung von Soja-bohnen anbelangt, kennt zudem fast keine Grenzen. Von Tofu über Aufstriche, Desserts, Sprossen, Knabber-Soja bis hin zu Sojaöl oder Getränken aus Sojabohnen reicht das innovative Sortiment.

Ein Beispiel dafür? Früher prägten Kühe den Hof der Familie Mittermayr in Gallneukirchen. Heute widmet sich Gregor Mittermayr der Sojabohne. Er stellte den Hof von Grünland auf Ackerbau um und veredelt seitdem seine Bohnen handwerklich zu schmackhaften „Mühlviertler Bohnenkas“ - in Bioqualität. Den Bio-Tofu gibt es in drei Sorten. ([www.ackerhof.bio](http://www.ackerhof.bio))

## Info

[www.soja-aus-oesterreich.at](http://www.soja-aus-oesterreich.at)  
[www.saatbau.com](http://www.saatbau.com)  
[www.lko.at](http://www.lko.at)