



Unweit vom Neusiedler See, in einer flachen Landschaft voller Windräder, führt Thomas Perger über seinen blitzsauberen Hof. Über die Wiese rennen 200 Legehennen, ein Teil ihres Futters wächst auf den Feldern nebenan. Im Jahr 2000 ist der Perger-Hof in Bruck an der Leitha auf Bio um- und ins [Sojageschäft](#) eingestiegen. Auf bis zu 40 Prozent der 100 Hektar gedeiht heute die kleine Bohne. Um die Ernte zu verkaufen, brauchen die Pergus nicht weit zu fahren: nur zur Firma Landgarten, ebenfalls in Bruck, die die Bohnen in Snacks und Knabbermischungen für die Supermarktketten verpackt. Liegt der Proteingehalt – einer der wichtigsten Parameter beim [Soja](#) – unter 40 Prozent, werden die Bohnen zu Tierfutter. Die Pergus bauen auch Weizen, Hafer und Kräuter an, [Soja](#) hat aber eine Sonderposition. „Die [Sojabohne](#) ist leicht zu produzieren und die einzige Kultur, bei der Ertrag und Preis halbwegs stabil sind“, sagt Perger.

**Böse Bohne – das ist das Bild**, das viele Menschen von [Soja](#) haben: Sie denken an die Rauchschwaden, die über brandgerodetem Regenwald hängen, damit dort künftig noch mehr Gentech-Soja für die Schweine und Hühner dieser Welt wächst. Die [Sojaproduktion](#) beansprucht immerhin ein Zehntel der globalen Ackerflächen, und Europa kann nur acht Prozent seines [Sojabedarfs](#) selber decken. Doch die unscheinbare Proteinbombe gedeiht auch in Europa, und [Österreich](#) hat sich dabei zum Vorreiter hochgearbeitet. Mit 225.000 Tonnen winkt den [österreichischen](#) Bauern heuer wieder eine neue Rekorderte, und auch die Preise sind erfreulich. Einziger Haken: Das heimische, gentechnikfreie [Soja](#) ist teurer als das aus Übersee, und das bremst ein noch stärkeres Wachstum.

In keinem anderen Land der EU hat sich [Soja](#) auf einem so hohen Anteil an Ackerflächen ausgebreitet, es sind sechs Prozent. Laut dem Landwirtschaftsministerium ist die Anbaufläche heute doppelt so groß wie noch vor zehn Jahren. Damit ist [Österreich](#) der [fünftgrößte Soja-Produzent](#) der EU. Etwa die Hälfte der heimischen Ernte landet als Tofu, [Sojadrink](#) oder Dessert direkt in menschlichen Mägen, die andere vor allem in denen von Schweinen und Hühnern. Dahinter stehen der Trend zu mehr pflanzlicher Ernährung und die schwindende Akzeptanz des Gentech-Sojas aus Übersee.

Vorangetrieben hat diese Entwicklung ausgerechnet der ehemalige Molkeerebesitzer Matthias Krön, also einer jener Zunft, für die pflanzliche Milch eine Konkurrenz darstellt. Die Drinks aus [Soja](#), Hafer oder Mandeln machen immerhin bereits ein Zehntel des Marktes aus. Lobbyverbände versuchen deren Aufstieg zu bremsen, so dürfen die Hersteller ihre Produkte etwa nicht [Sojamilch](#) nennen, sondern nur [Sojadrink](#). Krön, 52, hat es sich als 20-jähriger Student in Taiwan angewöhnt, zum

**Österreich ist der fünftgrößte Soja-Produzent der EU, die Anbauflächen sind heute doppelt so groß wie vor zehn Jahren**

## Burgenland statt Regenwald

**Sie gilt als Klimakiller, weil für sie hektarweise Urwälder verbrannt werden. Doch die begehrte [Sojabohne](#) gedeiht auch in [Österreich](#) und ist die Aufsteigerin des Jahrzehnts**

REPORTAGE: GERLINDE PÖLSLER



Frühstück [Sojamilch](#) zu trinken. Jahre später heuerte er bei der damaligen Molkeerei Oberwart an, deren Miteigentümer er später wurde. „Ich habe die burgenländischen Kühe im Stall [Soja](#) fressen sehen“, erzählt Krön, „und mir gedacht: Es wäre doch einfacher, die Bohnen direkt zu Milch zu machen.“ 2002 stellte er neben den Kuhmilchtanks die erste [Sojadrinkanlage](#) im Land auf. Der Aufwand für die Herstellung der beiden „Milchen“ erschien ihm sehr ungleich: „Auf der einen Seite 400 Bauernhöfe samt Kühlen, Traktoren und Misthaufen, all die Kühlgeräte und Milchsammelwagen. Auf der anderen Seite sind ein paar Säcke [Sojabohnen](#) gestanden.“ Klar, dass die [Sojamilch](#) da eine deutlich bessere Klimabilanz aufweist. Noch heute liefert die Anlage unter der Marke Joya [Sojamilch](#).

Krön aber stieg 2012 aus dem Milchgeschäft aus und gründete in Wien den gemeinnützigen [Verein Donau Soja](#). Ziel: eine nachhaltige, gentechnikfreie und europäische Proteinversorgung zu erreichen und den Anbau in Europa voranzutreiben. Donau [Soja](#) vergibt auch Zertifikate und hat Mitglieder in 25 Ländern.

**Dabei reicht Österreichs [Soja-Geschichte schon ins Jahr 1873](#), das Jahr der Wiener Weltausstellung**, zurück. Japanische und chinesische Teilnehmer drückten dem Agrarwissenschaftler Friedrich Haberlandt, Rektor der neu gegründeten Hochschule für Bodenkultur, [Sojabohnen-Saatgut](#) in die Hand. Fleisch und Eier waren knapp, der Agrarier war begeistert ob der Eiweißquelle, die sich da aufat. Er organisierte [Soja-Anbauversuche](#) in der gesamten Donaumonarchie.

Über Jahrzehnte, während der Kriege und dazwischen, spielte die [Sojabohne](#) eine wichtige Rolle auf dem Speiseplan der [Österreicher](#). 1939 erklärte Ida Klein in ihrem Kochbuch „Neuzeitliche Küche: Fleischlose Gerichte für alle Verhältnisse“ etwa, wie sich ohne Eier Kuchen backen lassen. Nach 1945 sicherten sich die USA mit Zollverträgen die Absatzmärkte für Ölsaaten und avancierten gemeinsam mit Südamerika zu den großen [Soja-Lieferanten](#) der Welt.

**Jetzt aber ist die Bohne zurück.** Christian Gladysz, Produktentwickler der Saatbau Linz, deutet auf die halbfertige Halle im burgenländischen Pöttelsdorf, die gerade hochgezogen wird. „Das hier ist sinnbildlich“, sagt er: „Der Bedarf an Biosoja wächst und wächst.“ Das gilt für [Soja](#) allgemein, und wer Wert auf pflanzliche und regionale Ernährung legt, kauft eben oft gleich Bio.

In Pöttelsdorf vermehren Gladysz und Kollegen neue [Sojasorten](#), und schälen die Bohnen, die die Bauern aus der Umgebung anliefern: Das Burgenland ist [Österreichs Soja-Hochburg](#), gefolgt vom östlichen Niederösterreich. Das Saatgut geht überall dort hin, wo gentechnikfreies [Soja](#) gefragt ist: nach Deutschland, Russland, Kanada.

Fortsetzung nächste Seite





**Fortsetzung von Seite 43**

Im nahen Sommerin wachsen auf einem Versuchsfeld neu gezüchtete Sorten ihrer Zulassung entgegen. Die Entwickler feilen an Saatgut, das noch mehr Ertrag, Eiweiß- und Zuckergehalt verspricht.

Landwirten in Ostösterreich kann Gladysz den Soja-Anbau nur ans Herz legen – gerade in Zeiten der Erderwärmung. „Bei der Hitzetoleranz ist die Sojabohne exzellent“, lobt er. Wenn der Mais bei 35 Grad blüht, werde der „augenblicklich gegrillt“, Gerste und Weizen klappen in der Hitze zusammen. Die Sojabohne aber hat erst bei 40 Grad Celsius Stress. Sie braucht auch kaum Dünger, weil ihre Wurzelknöllchen sie selbst mit Stickstoff versorgen, und ist bei Schädlingen wegen ihrer Behaarung unbeliebt. Die Trockenheit macht allerdings

auch ihr zu schaffen. „Das Thema Bewässerung wird daher auch beim Soja immer wichtiger werden“, so Gladysz.

Doch während ein Gutteil des heimischen Sojas in den Export geht, importiert Österreich gleichzeitig tonnenweise billiges Soja aus den USA, Brasilien und Argentinien. Das meiste davon landet im Tierfutter, vor allem in den Schweineträgen. Laut der Sustainable Trade Initiative stammt nur ein Viertel des Soja-Verbrauchs in der EU aus zertifizierter entwaldungsfreier Produktion – für den größten Teil wurden also riesige Waldflächen plattgemacht.

Europas Abhängigkeit führt aber auch zu Versorgungsengpässen, wie es sie zu Beginn der Corona-Krise bereits gab. Containerladungen aus Südamerika verzögerten sich, die Bauern fürchteten, in drei, vier Wochen kein Futter mehr für ihre Tiere zu haben. In

**Saatgutzüchter Christian Gladysz feilt an neuen Soja-Sorten, die noch mehr Ertrag und Protein liefern. Matthias Krön (r.) war einst Molkerei-Eigentümer. Dann gründete er den Verein Donau Soja und will die Eiweiß-Selbstversorgung in Europa vorantreiben**

Ungarn mussten Händler, um ihre Verträge einzuhalten, teuren, gentechnikfreien Sojaschrot aus Europa zukaufen und zu südamerikanischen Preisen verkaufen.

**Würden die Europäer ihren Tieren mehr Soja** aus eigenem Anbau füttern, würde das sowohl dem Klima als auch den hiesigen Soja-Bauern nützen. Bei den Legehennen ist das in Österreich bereits gelungen: 2013 hat fast die gesamte Eierbranche auf zertifiziertes Donau Soja aus Österreich und Nachbarländern umgestellt. Laut einer Studie der Boku verursacht die österreichische Eierproduktion damit um gut ein Drittel weniger Emissionen als die anderer Länder.

Noch viel mehr würde eingespart, würden auch alle Schweine nur noch regional erzeugtes Soja fressen: Hier sprechen Studien davon, dass der CO<sub>2</sub>-Ausstoß halbiert werden könnte. Derzeit ist das aber nur bei wenigen Programmen der Fall.

**Wie kann Europa sicherstellen**, dass es sich ausreichend mit Proteinen versorgen kann? Im Juli haben Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger (ÖVP) und Kammerpräsident Josef Moosbrugger Österreichs „Eiweißstrategie“ vorgestellt. Ziel: die Übersee-Importe bis 2030 auf die Hälfte zu drücken. Die Ministerin wünscht sich noch größere Soja-Anbauflächen im Land.

Auch das AMA-Gütesiegelprogramm soll helfen: So sollen bei Schweinen neue Programme mehr Tierwohl und klimafreundlicheres Futter verbinden. Damit würden weiter die Konsumenten mit ihrer Kaufwahl entscheiden, woher das Soja kommt.

Für Matthias Krön geht die Eiweißstrategie zwar in die richtige Richtung, reiche aber noch nicht. Beim Tierfutter wünscht er sich so wie bei den Legehennen eine Lösung für alle Schweine und nicht nur für einen Teil: „Damit schieben wir nur die heiße Kartoffel an die Konsumenten weiter.“ Auch bei den Masthendlin brauche es verbindlichere Vorgaben: Derzeit ist zwar geregelt, dass diese gentechnikfreies Soja bekommen, aber nicht, woher es kommt.

Donau Soja hat schon 2018 selbst eine Eiweißstrategie für Europa geschrieben. Demnach soll nur noch nach höchsten Umweltstandards hergestelltes Soja importiert werden dürfen. Die heimischen Bauern sollen neben Soja auch andere Eiweißpflanzen wie Ackerbohnen und Linsen stärker kultivieren. Und es gelte eine Ernährungsumstellung hin zu weniger Fleisch und mehr Hülsenfrüchten zu forcieren. „Dann könnte die EU ihren Eiweißbedarf bis 2030 immerhin zur Hälfte selbst decken“, glaubt Krön.

Prognosen sehen allerdings die Soja-Nachfrage auf der ganzen Welt schon in wenigen Jahren wieder deutlich sinken. Warum das den Mann, der sich seit einem Jahrzehnt der kleinen Bohne verschrieben hat, trotzdem freut? Weil es bedeutet, dass „Peak Meat“ erreicht ist, also jener Zeitpunkt, ab dem der weltweite Fleischkonsum nicht mehr weiter wächst, sondern sinkt, und damit weniger Tierfutter gebraucht wird. Der bisherige Höhepunkt der Fleischherzeugung lag im Jahr 2018. Seither sind die Mengen gesunken, allerdings auch wegen der Afrikanischen Schweinepest und Covid-19. Ob die Fleischberge noch einmal wachsen werden, darüber streiten die Forscher. Krön glaubt, dass die Tierschutz- und Klimadebatten die Mengen schon bald unumkehrbar sinken lassen. „Das wird schneller gehen, als wir uns das vorstellen können.“

FOTOS: GERLINDE POLSLE



**Bei der Hitze-resistenz ist die Sojabohne exzellent. Erst bei 40 Grad kriegt sie Stress**

CHRISTIAN  
GLADYSZ,  
SAATGUT-  
ENTWICKLER

Der Falter hat eine Exkursion der Donau Soja auf deren Einladung hin begleitet