

Heimisches Soja

Soja ist eine äußerst vielseitige Pflanze. Die Früchte – bekannt als Sojabohnen - liefern viel Eiweiß. Die Wurzeln erhalten durch die Symbiose mit Knöllchenbakterien Stickstoff in pflanzenverfügbarer Form. Damit benötigt die Pflanze wenig Stickstoffdünger und ist als Fruchtfolge in der Landwirtschaft beliebt.

Soja aus Österreich boomt

Im Zeitraum von 2004 bis 2021 haben sich die Soja-Anbauflächen in Österreich mehr als vervierfacht. Waren es 2004 noch rund 18.000 ha, sind es heute mehr als 75.000 ha. Damit hat Soja andere Kulturen, wie Roggen oder Raps, schon hinter sich gelassen. Jene Bundesländer mit den höchsten Soja-Anbauflächen sind das Burgenland, Niederösterreich und Oberösterreich. Österreich liefert rund 8 % der EU-Soja-Ernte. Mit jährlich über 200.000 Tonnen ist Österreich damit der fünftgrößte Soja-Produzent Europas.

Nachhaltiges Soja aus Österreich

Mit 38 % Bio-Anbau hat Österreich den höchsten Wert in Europa. Mehr als die Hälfte der Bio-Soja-Anbaufläche kommt aus dem Burgenland und aus Niederösterreich. (Quelle: Verein Soja aus Österreich).

Die Hälfte unserer Soja-Ernte geht direkt in die Lebensmittelproduktion. Im Unterschied zu anderen Ländern wird Soja in Österreich seit jeher gentechnikfrei produziert.

Bis zum Jahr 2030 wird mit einer Steigerung der Produktion auf 100.000 ha Anbaufläche mit einer Erntemenge bis 350.000 Tonnen jährlich gerechnet. Damit wäre Österreich weitgehend eiweißautark.

Klima und Soja

Die Pflanze selbst profitiert von den aktuellen Klimaveränderungen, denn sie ist äußerst wärmeliebend. Gleichzeitig trägt aber der großflächige, intensive Anbau in vielen Gebieten der Erde zum Klimawandel bei, Stichwort Regenwaldrodung. Schuld daran ist ihr hoher Eiweißgehalt.

Vier Fünftel des weltweit produzierten Sojas werden in der Tiermast (vor allem für Geflügel und Schwein) verwendet. Nur ein Fünftel kommt in die Lebensmittelproduktion.

Die enorme Nachfrage nach Soja als Viehfutter führte zwischen 1960 und 2018/2019 zu einer Steigerung der Produktion von 2 auf fast 360 Mio. Tonnen. 80 % davon kommen aus Amerika (USA, Brasilien, Argentinien). Besonders in Südamerika sind mit der Ausweitung der Anbauggebiete Abholzungen der Regenwälder verbunden. Das hat Einfluss auf das weltweite Klima, da dadurch große Mengen an CO₂ freigesetzt werden. Gleichzeitig führt es zur Zerstörung wertvoller Lebensräume für Pflanzen und Tiere und enormen Artenverlust (Quelle: WWF).

Durch den intensiven Anbau in Monokulturen kommt es außerdem zu hohem Pestizideinsatz, zu ausgelaugten Böden und Wasserverschmutzung. Damit wird auch die Nahrungsmittelproduktion vor Ort beeinträchtigt und die Lebensgrundlage der Menschen in diesen Ländern.

Soja - das Fleisch des Feldes

Flexitarische, vegetarische und vegane Ernährungsweisen sind modern, die Basis für das pflanzliche Eiweiß bildet hauptsächlich Soja. Bei Soja in der Ernährung denken viele von uns zuerst an Tofu. Der „Bohnenkäse“ wird zu vielen verschiedenen Fleisch-Ersatz-Produkten verarbeitet. Es gibt aber viele weitere Möglichkeiten des Sojaeinsatzes in der Ernährung.

Ob Knabbersoja aus Niederösterreich, Sojasauce aus Oberösterreich, Miso und Natto aus Wien oder Bio-Tofu aus dem Burgenland - die Vielfalt der Erzeugnisse zeugt von der Beliebtheit der vielseitigen Bohne.

Links

WIR LEBEN
nachhaltig



wir-leben-nachhaltig.at: [Hülsenfrüchte](#)

Verein Soja aus Österreich: [Daten & Fakten](#)

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus: [Faktencheck Soja](#)

WWF: [Soja - Wunderbohne mit riskanten Nebenwirkungen](#)

[Zurück zur Übersicht](#)