

Lokale Wertschöpfung mit nachhaltigem, gentechnikfreiem Soja

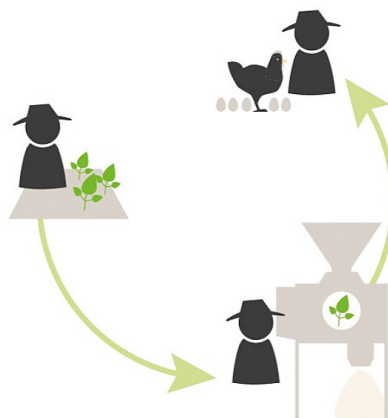
Mit Donau Soja bekommt Soja ein heimisches, ein regionales, ein europäisches Gesicht. Regionale Klimapartnerschaften fördern regionale AkteurInnen. Regionale Futterkreisläufe stärken die heimische Landwirtschaft und schützen das Klima. Sie bieten Betrieben vor Ort die Möglichkeit, sich neue Standbeine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

Soja ist in der Tierernährung vor allem wegen seines hohen Eiweißgehalts sehr begehrt. 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 Sojaanbau verwendet. 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.

Sojaextraktionsschrot, Sojavollfettbohnen, Sojakuchen, diese Produkte werden durch unterschiedliche Verfahren hergestellt. Der Sojakuchen ist für die Fütterung von Legehennen aufgrund des Fett- und Eiweißverhältnisses ein optimales Futtermittel. Sojakuchen wird auch für Rinder, Zuchtsauen und in der Schweinemast eingesetzt. Der Sojakuchen zeichnet sich neben der Eignung als Futtermittel besonders durch die Möglichkeit der regionalen Herstellung aus.

Nachhaltiges Soja aus Europa für Europa

In einer Klimapartnerschaft produzieren LandwirtInnen vor Ort ihr Soja. Sie liefern es an eine Ölmühle in der Region oder betreiben gemeinsam eine Toastanlage. Auch die Soja-Produkte bleiben in der regionalen Wertschöpfungskette: Sie werden auf dem eigenen Hof oder von anderen Betrieben für deren Legehennen oder in der Schweinemast verwendet.



Donau Soja zertifizierte Sojabohnen werden heute in Österreich in 16 Erstverarbeitungsbetrieben verarbeitet, europaweit in 23 Betrieben (Stand 2020). Drei von diesen Betrieben sind bäuerliche ErstverarbeiterInnen, das bedeutet sie verarbeiten Soja nur für den eigenen Bedarf.

Die ganzheitliche Verwertung der Sojabohne sowie der geschlossene kleinräumige regionale Kreislauf sind Konzepte, die mit der Herstellung des Sojakuchens verbunden werden. Das Verfahren dauert circa 30 bis 40 Minuten und gilt als energieeffizient.



Best Practice Beispiele

MH Agrarhandel (Steiermark)

Aufgrund einer weltweiten Verknappung der Versorgung mit gentechnikfreiem Sojaschrot haben sich die GründerInnen des MH Agrarhandel entschieden, bei der Fütterung ihrer Legehennen seit 2012 regionales Soja zu verwenden. Die Sojabohnen werden in der eigenen Toastanlage erhitzt und anschließend gepresst. Der Sojakuchen enthält 45% Rohprotein und etwa 11% Fett.



Die gefütterten Hühner und Schweine haben mithilfe dieses Futtermittels hervorragende Leistungen. Die verarbeitete Ware stammt aus etwa zwei Drittel konventioneller Landwirtschaft und ein Drittel biologischer Landwirtschaft. Circa 90% der KundInnen sind LegehennenhalterInnen und circa 10% sind SchweinezüchterInnen. Das zu verarbeitende konventionelle Soja stammt aus einem 30 km Radius, das biologische Soja aus einem 250 km Radius.

Mischfutterwerk Großschedl

GmbH (Steiermark)

Die Familie Großschedl verarbeitet Donau Soja-Bohnen von ca. 80 LandwirtInnen aus der Region. Die verarbeiteten Bohnen sind ausschließlich Donau Soja zertifiziert. Die Bohnen werden gereinigt, geschält, zerkleinert, extrudiert und abgepresst. Die Produkte sind Sojaöl und Sojakuchen, wobei der Sojakuchen einen Gehalt von bis zu 48% Rohprotein und 7-10% Fett aufweist. Die verarbeiteten Produkte werden in der Legehennen-, der Junghennenerzeugung und für die Schweinemast verwendet.

Produkte

Donau Soja Öl	Sojaöl besteht zu 98% aus Rohfett und enthält daher viel Energie und Linolsäure in einer hochverwertbaren Form. Es wird als Ergänzung zum Legehennenfutter verwendet.
Donau Soja Bohnenschalen	Sojabohnenschalen sind bekannt für ihren hohen Rohfasergehalt (ca. 33%). Sie eignen sich daher unter anderem ideal für die Fütterung von Zuchtsauen.
Donau Soja Kuchen	Sojakuchen enthält etwa 45% Rohprotein und etwa 11% Rohfett. Es wird mit einem Anteil von 24 - 28% in das Legehennenfutter eingemischt. Sojamehl ist auch ideal für die Fütterung von Rindern.

Mit Donau Soja zu regionalen Klimapartnerschaften

KlimapartnerInnen machen sich gemeinsam an den Aufbau einer neuen Nähe: regionaler Anbau, lokale Mühlen und Toastanlagen vor Ort. Zertifiziert, gentechnikfrei, mit eigenem Label. Damit wir sicher sind und uns auf die Qualität verlassen können. Gut für uns in Europa. Und auch gut für den Amazonas.