

Soja: *Land schafft Leben* veröffentlicht 22. Lebensmittelrecherche

Kaum ein Thema im Lebensmittelbereich wird so kontrovers diskutiert wie Soja. Der Verein *Land schafft Leben* hat der Bohne eine umfangreiche Recherche gewidmet, deren Ergebnisse kürzlich präsentiert wurden.

Soja hat in den vergangenen Jahrzehnten eine steile Karriere hingelegt: Während 1961 weltweit rund 27 Millionen Tonnen Soja produziert wurden, waren es 2018 bereits 349 Millionen Tonnen. Die produzierte Menge hat sich also fast verdreizehnfacht. Auch auf Österreichs Feldern hat sich die Sojabohne stark ausgebreitet und belegt mittlerweile nach Mais, Weizen und Gerste den viertgrößten Anteil an der gesamten heimischen Anbaufläche.

Zwar wird auch die Nachfrage nach Sojaprodukten immer größer, der regelrechte Soja-Boom seit Anfang der 60er-Jahre ist aber vor allem ein Resultat des seither stark angestiegenen Fleischkonsums. Denn: Soja ist nicht nur ein vielfältiges Lebensmittel, sondern auch eine wichtige Futterkomponente für Nutztiere. Zur 22. Lebensmittelrecherche des Vereins *Land schafft Leben* sagt Obmann **Hannes Royer**:

„Soja ist ein unglaublich vielseitiges Lebens- und Futtermittel, das aber durchaus auch polarisiert und in der Kritik steht – man denke nur an die Teller-Trog-Diskussion oder Soja im Kontext von Gentechnik oder Landnutzungsänderungen. Deshalb haben wir diesem spannenden Lebensmittel eine umfangreiche Recherche gewidmet, die uns vielleicht mehr als alle vorangegangenen vor Augen geführt hat, wie groß die Spannweite an Produktionsbedingungen eines einzelnen Lebensmittels sein kann.“

Soja: Nahrung für Mensch und Tier

77 Prozent der weltweiten Sojaproduktion werden verfüttert, vorrangig an Geflügel, Schweine und Rinder. Bei in Österreich produziertem Soja ist der Anteil geringer: Während 60 Prozent der heimischen Sojaproduktion in Futtertrögen landen, werden 40 Prozent zu Lebensmitteln verarbeitet. Sowohl Mensch als auch Tier profitieren von der günstigen Nährstoffzusammensetzung der Sojabohne und ihren gut verwertbaren Aminosäuren – allerdings erst, nachdem sie erhitzt worden ist. Roh ist die Sojabohne, ebenso wie andere Hülsenfrüchte, ungenießbar, da sie sogenannte antinutritive Stoffe enthält, die der Gesundheit schaden können. Durch Erhitzen werden diese deaktiviert.

Einmal erhitzt, sind die Einsatzmöglichkeiten von Soja in der Küche schier endlos. Von Sojadrink und Joghurt-Alternativen über Miso, Sojasauce und Tofu bis hin zu Sojasprossen, Edamame und Texturaten findet man Soja in vielen unterschiedlichen Formen und Geschmäckern. Dabei wird es in unseren Breiten häufig zu Unrecht als Ersatz für tierische Produkte wie Milch und Fleisch abgetan, denn in seinem Ursprung, der asiatischen Küche, wird Soja ganz selbstverständlich auch mit Fleisch und Fisch kombiniert. **Maria Fanninger**, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*, dazu:

„Sojaprodukte haben bei uns häufig den Ruf eines bloßen Ersatzes tierischer Produkte im Rahmen einer vegetarischen oder veganen Ernährung. Dabei macht Soja wie kaum ein anderes Lebensmittel deutlich, dass es weniger darum geht, sich für eine konkrete Ernährungsform zu entscheiden, sondern dass vielmehr der bewusste Konsum im Vordergrund stehen sollte. Was möchte ich mit dem Konsum dieses oder jenes Lebensmittels bewirken oder vermeiden – in Hinblick auf ökologische, soziale und gesundheitliche Aspekte? Diese Frage sollten wir uns vor jedem Griff ins Regal stellen.“

Dass Sojabohne nicht gleich Sojabohne ist, zeigen eine Reihe kritischer Aspekte, die im Kontext von Soja immer wieder aufkommen, wie zum Beispiel der Einsatz von Gentechnik in der Züchtung, Landnutzungsänderung oder die Teller-Trog-Diskussion. Auch diesen Themen widmete sich der Verein im Zuge der Recherche – und zeigt auf, dass österreichische Sojabohnen mit all dem nur wenig zu tun haben und der Anbau von Soja auch ökologische Vorteile bietet.

Vom Anbau bis ins Regal

Die Ergebnisse aus fast 1,5 Jahren Recherchearbeit zum Thema Soja aus und in Österreich und zahlreichen Gesprächen mit Expertinnen und Experten wurden auf über 100 Seiten zusammengefasst und stehen Konsumentinnen und Konsumenten, Journalistinnen und Journalisten sowie allen Interessierten übersichtlich aufbereitet auf der Website des Vereins *Land schafft Leben* zur Verfügung. Zur Veranschaulichung dienen 36 Infografiken, komprimiertes Wissen zum Thema Soja liefern elf Videoepisoden.

Transparent und unabhängig beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette vom Sojaanbau bis zum fertigen Produkt im Regal und widmet sich dabei den spannendsten Daten und Fakten, der Herstellung, den unterschiedlichen Sojaprodukten sowie deren Einsatz in der Küche, ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten und nicht zuletzt den Wirkungen der Sojabohne auf die Gesundheit.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Umfangreiche Infos rund um Soja [finden Sie hier](#).
- Videos zum Thema Soja [finden Sie hier](#).

Bildmaterial zur redaktionellen Nutzung:

- Maria Fanninger_Hannes Royer: Maria Fanninger, Mitbegründerin von Land schafft Leben, und Hannes Royer, Vereinsobmann, präsentierten die Ergebnisse der 22. Lebensmittelrecherche des Vereins. © *Land schafft Leben*
- Soja_Produkte: Aus Sojabohnen kann eine Vielzahl unterschiedlicher Produkte hergestellt werden. © *Land schafft Leben*
- Soja_Sojabohne: So sieht eine erntereife Sojabohne in der Schote aus. © *Land schafft Leben*

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in

Presseaussendung

Wien, 18.05.2022



Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.