



# Vegan und regional – neues vom Soja-Markt

**Tofu-Hersteller und -Händler im Öko-Bereich gehen neue Wege, um gentechnikfreies und regionales Speise-Soja anbauen zu lassen. Sie investieren in den Vertragsanbau und in die Forschung. Damit werden Landwirte in Deutschland mit dem Sojaanbau vertraut gemacht – die Ergebnisse können sich sehen lassen.**

Immer mehr Menschen essen vegetarisch oder vegan. Das verändert die Produktpalette im Bio-Laden und auch die Landwirte müssen sich auf neue Kulturen einstellen. Denn nicht nur das fleischlose Essen ist ein Megatrend geworden, auch dessen regionaler Bezug. Der Vegetarierbund Deutschland geht momentan von rund 7,8 Millionen Vegetariern, knapp 10 % der Bevölkerung in Deutschland aus. Etwa

900.000 Deutsche ernähren sich vegan, was 1,1 % der Bevölkerung entspricht.

„Regionalität“ appelliert an die Emotionen des Verbrauchers, sie gibt aber auch dem Bio-Hersteller und Händler eine gewisse Sicherheit. Beide können nachvollziehen, woher die Rohstoffe kommen.

Soja ist die Grundlage für eine Vielzahl veganer Produkte und eine der Pflanzen, die bisher in Deutschland kaum angebaut wird. In den letzten Jahren hat sich allerdings einiges getan, denn Verarbeiter wie der Tofu-Hersteller und BNN-Mitglied Taifun aus Freiburg im Breisgau oder der Großhändler Naturkost Ernst Weber aus München haben innovative Projekte ins Leben gerufen, um deutsche Landwirte beim

Sojaanbau zu unterstützen. Das geschieht finanziell im Rahmen eines Vertragsanbaus, der den Landwirten zusichert, dass der Verarbeiter ihre Sojaernte abkauft. Darüber hinaus investieren die Firmen auch in den Wissenstransfer, denn die landwirtschaftlichen Kenntnisse um den Soja-Anbau in Deutschland sind kaum verbreitet. Viele Landwirte fürchten noch immer das Risiko, wenig oder gar nichts zu ernten. So setzen sie lieber auf altbewährte Kulturen wie Getreide oder Erbsen.

Soja blieb daher über Jahrzehnte ein Importprodukt aus Asien und Amerika. Während in Asien auch die Tofu-Herstellung eine lange Tradition hat – dort wird Tofu als eigenständiges Lebensmittel und nicht als Fleischersatz gesehen –, ist in Süd- und Nord-Amerika die Soja-



bohne vorwiegend Futtermittel für Masttiere. Doch Mitte der 1990er Jahre traten neue Probleme auf: Mit Einführung der „grünen Gentechnik“ wurden in Amerika die ersten gentechnisch veränderten Sojabohnen angebaut. Damit wurde der Bezug gentechnikfreier Sojabohnen für die Tofuherstellung absehbar zu einem Problem. „Die US-amerikanischen Bio-Sojabohnen, die wir bis dahin bezogen hatten, schieden wegen der allgegenwärtigen Vermischungsgefahr mehr und mehr aus“, erinnert sich Martin Miersch von Taifun (oben im Bild).

Bereits im Jahr 1997 startete der Tofu-Hersteller Life Food/ Taifun in Kooperation mit heimischen Landwirten den regionalen, biologischen Sojaanbau entlang des Oberrheins. Das erfolgreiche Modell des Vertragsanbaus wurde nach und nach auf das angrenzende Elsass sowie auf weitere Regionen Deutschlands ausgedehnt und trägt mittlerweile europaweit Früchte: In Deutschland, Österreich, im Elsass und Burgund werden von 100 Landwirten auf 1.600 Hektar knapp 80 % der Taifun-Sojabohnen ökologisch und gentechnikfrei angebaut.

### Aller Anfang ist schwer

„Wir wussten, dass Sojabohnen, die sehr wärmeliebend sind, prinzipiell am sonnigen Oberrhein gedeihen“, erzählt Miersch. 1997 wagten acht Landwirte auf insgesamt 40 Hektar den ersten Versuch. „Das Ergebnis des ersten Jahres war nicht besonders erfolgsversprechend: Stark verunkrautete Felder, geringer Proteingehalt – doch da die Tofu-Qualität an sich ordentlich war, haben wir das Projekt weiterverfolgt.“

Mittlerweile bekommt Taifun hervorragende Tofu-Sojabohnen mit besonders hohem Pro-

teingehalten und ist stolz auf die Vielfalt der kleinen und mittleren Betriebe, die mit der Firma zusammenarbeiten. „Den übrigen Teil des Sojabedarfs decken wir mit Bohnen aus Kanada und Südbrazilien, wo wir seit langem mit ausgewählten Bio-Landwirten zusammenarbeiten.“ Aktuell sei das Flächenwachstum in Österreich am stärksten.

### Forschung und Saatgut für Speisesoja

Zwei wesentliche Elemente hätten dazu beigetragen, dass das Engagement Früchte trägt, resümiert Miersch: „Unsere partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Erzeugern und die konsequente Entwicklung von eigenem Soja-Saatgut für die Tofuherstellung, das entlang des 48. Breitengrads, also hier in Mitteleuropa wächst. Hinter beiden Themen steht mittlerweile unser firmeneigenes landwirtschaftliches Zentrum für Sojaanbau und Entwicklung.“ 2013 startete auch der Großhändler und Importeur Naturkost Ernst Weber aus München, ein Gründungsmitglied des BNN-Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkostfachhandel, mit einem eigenen Sojaprojekt. In Zusammenarbeit mit der Naturland Marktgemeinschaft können die Sojabohnen auch zu Höchstpreisen als Tier-Futter vermarktet werden, wenn sie die Proteinqualität für Tofu nicht erreichen, zu kleine oder beschädigte Bohnen dabei sind. Auch Naturkost Weber hat eigene Berater angestellt, um den Sojaanbau zu fördern.

### Öko-Soja in der Ernährung

Soja wäre für die menschliche Ernährung als alleinige Eiweißquelle ausreichend, da im Sojaprotein alle essentiellen Aminosäuren vorhan-

den sind und somit eine sehr hohe biologische Wertigkeit vorliegt. Um beispielsweise ein kg Schweinefleisch zu erzeugen, wird umgerechnet etwa die dreifache Menge an Soja benötigt. Nährstoffe, die ein Mensch direkt aus der Sojabohne aufnehmen könnte.

Schätzungsweise essen die Deutschen 25.000 bis 30.000 Tonnen Öko-Soja in Form von Tofu, Sojamilch, Sojaöl und Sojamehl, das oft in Gebäck vermischt mit Getreidemehl verwendet wird. Lediglich knapp 8 % dieser Menge wird momentan in Deutschland erzeugt und der Markt für vegane sowie regionale Produkte wächst weiter.

Gute Aussichten für die Landwirte und viele weitere Hersteller und Händler in diesem Bereich zu investieren.

**Stefan Simon**



### Öko-Soja am deutschen Markt

Momentan gibt es keine offiziellen Zahlen und Daten über den Speisesoja-Markt in Deutschland. Schätzungsweise knapp 30.000 Tonnen Öko-Speisesoja werden pro Jahr in Deutschland konsumiert. Etwa ein Drittel als Tofu, ein Drittel als Sojamilch und ein Drittel als Sojamehl. Der größte Teil wird aus Drittländern importiert. Hauptimportländer sind China, Brasilien und im geringeren Maße Österreich, Frankreich, Italien und Rumänien. Neben Taifun gibt es weitere große, einige mittlere und immer mehr kleine regionale Tofuereien. Dazu zählen u.a. Tofutown in der Eifel, Kato Tofu, Tofu Nagel, die Tofu Tussis (Tofuerei mit Online-Versand in Berlin) und die Berliner Tofumanufaktur "Soy Rebels". Bei Sojamilch, Sojasahne und Desserts sind vor allem Provamel, die Öko-Linie von Alpro, mit Werken in Belgien und Frankreich, sowie Mona mit Werken in Schwerin und Österreich zu nennen.