

MZ 29.06.16

Soja ist mehr als nur eine Futterpflanze, es liefert hochwertiges Eiweiß

Verein Gentechnikfreie Landkreise Ludwigsburg/Rems-Murr Fahrt nach Südbaden bringt neue Informationen und Erkenntnisse.

Marbach/Bottwartal Etwa 90 Prozent des weltweit angebauten Sojas landet in den Futtertrögen. Dabei ist die Sojabohne, die wie Linsen, Erbsen, Bohnen und Co. zu den Hülsenfrüchten (Leguminosen) gehört, nicht nur als Tierfutter geeignet. Sie hat auch für unsere Ernährung einiges zu bieten. Soja enthält sehr viel hochwertiges pflanzliches Eiweiß und ist damit eine gute Fleischalternative. Zudem ist die Pflanze reich an Vitaminen, Mineralstoffen und wertvollen einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Wie für alle Hülsenfrüchte typisch, muss auch die Sojabohne vor dem Verzehr erhitzt werden.

In Asien seit Jahrtausenden konsumiert, sind Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte wie Tofu in Deutschland noch wenig bekannt.

Was lag näher als sich im diesjährigen „Internationalen Jahr der Hülsenfrucht“ die Verarbeitung von Soja einmal genauer anzuschauen. 14 Mitglieder unseres Vereins machten sich daher auf den Weg ins südbadische Freiburg zur Firma Life Food, die mit der Marke Taifun zu Europas größten Tofuherstellern gehört. Das Unternehmen verarbeitet ausschließlich Bio-Soja und setzt sich stark für Gentechnikfreiheit ein. Da in den großen Sojaanbauländern in Nord- und Südamerika vorwiegend gen-

technisch veränderte Sojabohnen angebaut werden, unterstützt Taifun den Anbau in Europa. Inzwischen bezieht die Firma 90 Prozent der Bohnen aus Deutschland, Frankreich und Österreich. In Kooperation mit der Uni Hohenheim wurde 2016 das Forschungsprojekt „1000 Gärten – das Soja Experiment“ gestartet, um Tofu-Sojasorten zu entwickeln, die in ganz Deutschland gedeihen.

In einer aufschlussreichen Führung durch die Produktion erfuhren wir, dass aus einem Kilo Soja zwei Kilo Tofu produziert werden. Im Gegensatz dazu benötigt man für die Herstellung von einem Kilo Fleisch die vielfache Menge an Sojabohnen. Der direkte Weg des wertvollen Sojaproteins, ohne Umweg über das Tier, spart daher wertvolle Ressourcen.

Die Sojabohne ist nicht nur für die Ernährung wertvoll, sondern sie leistet auch einen enormen Beitrag für den Ackerboden. Wie andere Leguminosen (Klee, Erbse und andere) bindet sie Stickstoff, der auch den nachfolgenden Kulturen zugute kommt. Im Anschluss an die Betriebsbesichtigung machten wir uns daher auf den Weg zu einem der wichtigsten Anbaupartner von Taifun, der Dachswanger Mühle.

Die Brüder Reinhard und Lebrecht Schneider gehören zu den Pionieren des



Die Hygieneanforderungen in der Tofurei sind streng.

Foto: Gentechnikfreie Landkreise

Ökolandbaus im Breisgau. Neben dem Anbau von Bio-Soja werden sämtliche Taifun-Sojabohnen in der Dachswanger Mühle zwischengelagert und auf Abruf angeliefert. Lebrecht Schneider stellte eindrucksvoll das aufwendige und kostenintensive Prüfverfahren zum Nachweis der Gentechnikfreiheit von Soja dar.

Uns wurde schnell klar, dass diese Kosten eigentlich jemand anderes tragen

müsste: nämlich die Gen-Soja-produzierende Agroindustrie.

Wir haben an diesem Tag mit Taifun und der Dachswanger Mühle zwei Akteure kennengelernt, die sich mit viel Engagement für eine nachhaltige und gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittel einsetzen und uns in unserer weiteren Vereinsarbeit ermutigen.

Reinhild Holzkamp, Verein