

Die Sojapflanze hat es in sich. Wie keine zweite Kulturpflanze hat sie in der Menschheitsgeschichte einen wahren Siegeszug hinter sich. Dies weil sie einen hohen Proteinanteil aufweist und Stickstoff bindet. Heute ist Soja als Fleischersatz in aller Munde. Tofu und Sojamilch sind beliebt und gehören zu einer ausgewogenen, gesunden Ernährung wie Butter und Brot. Vorwiegend wird Soja aber im Tierfutter eingesetzt.

Wunderpflanze Soja

Verwertbares Protein pro 1 Hektar Ackerland

Quelle: <http://www.soyfoods.org/good-for-the-planet/soy-and-sustainability>



Soja
400kg



Reis
297kg



Mais
248kg



Hülsenfrüchte
215kg



Milch
92kg



Ei
87kg



Fleisch
50kg

Eine effiziente Kulturpflanze

Soja ist nicht nur eine ökologische sondern auch eine der effizientesten landwirtschaftlichen Kulturpflanzen. Würden wir mit einer anderen Kulturpflanze unseren Proteinbedarf decken, müssten wir grössere Flächen anbauen. Hinzu kommt, dass Soja für Nutztiere sehr gut verträglich und verwertbar ist.

Soja ist ökologisch wertvoll

Die Sojapflanze kann ihren Bedarf an Stickstoff zu rund zwei Dritteln selbst decken. Deshalb benötigt sie wenig Dünger. Zudem eignet sie sich bestens für die Fruchtfolge. Anders als etwa Mais, dessen Anbau dem Boden Humus entzieht, trägt Soja zur Humusanreicherung bei. Der Ackerboden bleibt fruchtbar, wird besser durchlüftet und ist leichter zu bearbeiten.

Soja ist vielseitig einsetzbar

Die einzigartige Zusammensetzung und Inhaltsstoffe der Sojapflanze machen sie zu einer der vielseitigsten Kulturpflanzen. Ihre Verwendungszwecke sind mannigfaltig. Sojaöl wird in Esswaren (ca. 5 % der weltweiten Produktion), für Kosmetik und in der chemischen Industrie (20 %) und in der Tierfütterung (75 %) eingesetzt.

Verwendung von Sojaöl

Chemische Industrie
Tinte
Farben
Schmiere
Technische Öle
...

Lebensmittel
Margarine
Kochfett
Mayonnaise
Biscuits
Speiseöl
...

Haushalt / Kosmetik
Seife
Waschpulver
Kosmetik
...

Verwendung von Sojaschrot/-bohnen

Chemische Industrie
Plastik
Kosmetik
Tinte
Farben
...

Lebensmittel
Sojamilch
Sojajoghurt
Sojasauce
Tofu
Teigwaren
Babyahrung
Backwaren
Müesli
Snacks
...

Futtermittel
Mischfutter
...

Quelle: Donau Soja

Der Schweizer Sojaanbau

Mit Ausnahme von Grünfutter können die in der Schweiz gedeihenden landwirtschaftlichen Kulturen nur einen sehr begrenzten Beitrag zur Inlandversorgung mit Eiweissträgern leisten. Schweizer Soja wurde im Jahr 2014 auf rund 1500 Hektaren angepflanzt. Die Ernte betrug 3882 Tonnen Sojabohnen. Davon wurden rund 2000 Tonnen (also 0.8 Prozent des Jahresbedarf) für Futtermittel verwendet.

Durchschnittlicher Sojaverbrauch in Gramm pro Kilo Fleisch oder Ei

Quelle: WWF Magazin 3 / 2014, S. 13



Huhn
575g



Ei
307g



Schwein
263g



Rind
173g

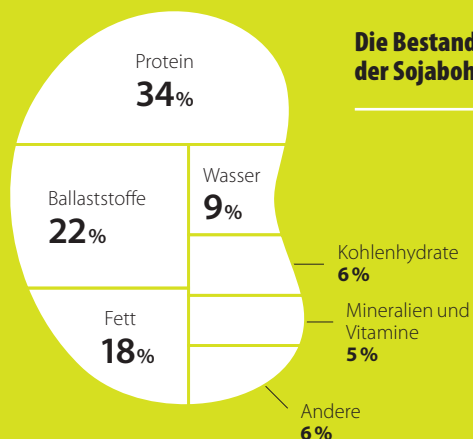
Der Einsatz als Futtermittel

Rund 75 Prozent der Soja wird für Tierfutter eingesetzt. Sojaschrot ist aufgrund des hohen Eiweissgehaltes und der günstigen Zusammensetzung von essentiellen Aminosäuren ideal für die Schweine- und Geflügelfütterung. Die Produktion von Poulet und Eier braucht am meisten Soja. Hühner haben einen hohen Eiweissbedarf. In der Natur fressen sie gerne Würmer und Käfer. Kühe hingegen fressen natürlicherweise vor allem Gras.

Die Sojabohne ist einzigartig

Die Sojabohne gehört wie die Erbsen, Bohnen und Linsen zu den Hülsenfrüchten und hat in dieser Gruppe den höchsten Eiweissgehalt. Soja hat eine günstige Fettsäurezusammensetzung. Sie enthält wenig gesättigte Fettsäuren und einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Wie andere pflanzliche Öle enthält Sojaöl kein Cholesterin. Beide Faktoren zusammen wirken sich positiv auf den Fettstoffwechsel aus. Sojabohnen sind eine gute Ballaststoffquelle. Mit 50 g Sojabohnen kann ein Drittel des täglichen Bedarfs an Ballaststoffen gedeckt werden. Sojabohnen leisten einen guten Beitrag zur Deckung des Bedarfs zahlreicher Vitamine, z. B. Vitamin B1, B2, Folsäure und Vitamin E. Zudem ist Soja reich an Kalium und Magnesium.

Die Bestandteile der Sojabohne



Quelle: Souci, Fachmann, Kraut