

Swiss Soja

DIE BOHNE, DIE IN DIE KÄLTE KAM

◆ **Tofu** Bio-Bauern sind auf den Geschmack der Sojabohne gekommen. Sie hat grosse Vorteile in der Fruchtfolge und ist wirtschaftlich attraktiv. — THOMAS COMPAGNO

Wer Vincent Beetschen (43) zuhört, wenn er über Soja spricht, merkt sehr schnell: Der Mann versteht etwas von der asiatischen Bohne. Beetschen spricht über Erträge und Unkraut, über Geschmack und Bodenbearbeitung. Sie gedeihe inzwischen gut hierzulande, sagt er, der Bio-Bauer, und ergebe im

mehrfährigen Durchschnitt einen Ertrag von 2,2 Tonnen Soja pro Hektare, mühsam sei aber das Unkraut: Bis zu 30 Arbeitsstunden müsse er für die manuelle Unkrautbekämpfung pro Hektare aufwenden, die im Bio-Landbau oft unumgänglich sei, das maschinelle Unkrauthacken komme noch dazu. Dass er trotzdem Soja anbaut, zeigt eines: Die Bohne ist die Mühe

wert. Sie eignet sich hervorragend für Bio-Betriebe – und sie wirft Gewinn ab, wenn man Speisesoja produziert. Beetschen betreibt in Bursins VD Wein- und Ackerbau, aber keine Viehwirtschaft. «Kein Vieh heisst auch, kein Mist zum Ausbringen», erklärt Beetschen. Getreidebauern müssen daher einen anderen Weg finden, dem Boden die nötigen Nährstoffe – vor allem Stickstoff – zuzuführen. Meist passiert das in der Fruchtfolge durch eine Leguminose. Das sind Pflanzen, die Stickstoff aus der Luft nehmen und im Boden einlagern – Bohnen, Erbsen, Klee, Luzerne oder Soja.

«Im Bio-Landbau ist eine möglichst vielfältige Fruchtfolge sehr wichtig», erklärt Matthias Klais (40), Mitarbeiter des Forschungsinstituts für biologischen Landbau in Frick AG (FiBL), der das Projekt «Bio Speisesoja Schweiz» zusammen mit seinem Kollegen Maurice Clerc begleitet. Das Projekt wird

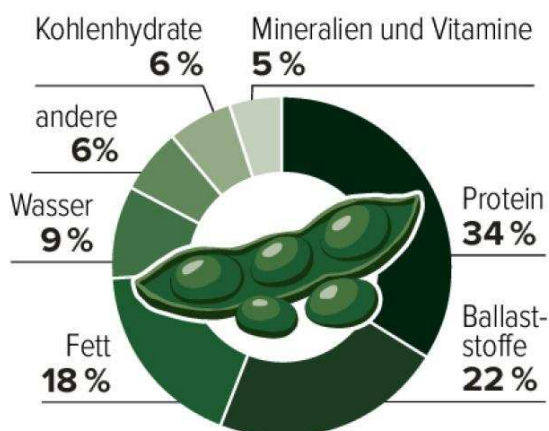
auch vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt. «Soja erlaubt es den Bio-Bauern, ihren Betrieb und ihr Einkommen zu diversifizieren. Wenn dazu nicht gedüngt werden muss, ist das natürlich umso besser.»

Ganz aus der Schweiz

Bei Agroscope in Changins VD züchtet man seit mehr als 30 Jahren erfolgreich Soja für die menschliche Ernährung. Die Bohne, die ursprünglich aus wärmeren Regionen Südostasiens stammt, soll gut schmecken, genügend Eiweiss enthalten und bei den hiesigen Verhältnissen gut wachsen. Weil Sojaprodukte, unter anderem Tofu, immer beliebter werden, ist auch der Preis attraktiv – vor allem für Bio-Soja. Das macht diese für die Schweiz neue Nutzpflanze interessant.

Dank gezielter Züchtung wächst Soja heute in unserem Klima. Auf Beetschens Feldern spriessen üppig Hülsen mit den wertvollen Bohnen –

DIE SOJABOHNE: IHRE BESTANDTEILE



Quelle: Soja-Netzwerk Schweiz; Infografik: Carolline Koella



Vincent Beetschen ist Mitglied der Westschweizer Bio-Organisation Provana. Er baut Bio-Soja für Bio-Tofu an.

und in den Regalen von Coop liegt ein Bio-Tofu, der von A bis Z in der Schweiz hergestellt ist. «Das kann man nicht von vielen Produkten sagen», meint Katja Bahrtdt (43) von Coop. Die Sorten wurden in Changins gezüchtet, die Pflanzen wachsen in der ganzen Schweiz, das Saatgut stammt aus Düdingen FR, gereinigt wird in Biberen BE, und produziert wird der Tofu nur «knapp im Ausland»: in Liechtenstein beim Lebensmittelhersteller Hilcona, der zur Coop-Gruppe gehört. ●

Fotos: Marius Affolter, Yannick Andrea

TAT NR. 233

Wir sorgen schweizweit für Soja aus nachhaltigem Anbau.

Wir haben massgeblich dazu beigetragen, nachhaltig angebaute Soja in der Schweiz zum Standard zu machen. Gemeinsam mit dem WWF haben wir 2011 das Soja-Netzwerk Schweiz mitbegründet und setzen uns für den Anbau von verantwortungsbewusst produzierter Soja ein.

Diese und weitere Taten unter:
 ► www.taten-statt-worte.ch/233

