



Eine makellose Choreografie der Mähdrescher: Im brasilianischen Bundesstaat Mato Grosso wird Soja geerntet. Bis zu 90 Prozent der globalen Sojaerträge landen in Tiermägen.

Foto: Reuters / Paulo Whitaker

„Für ein Kilo Fleisch 15 Kilo Soja füttern“

Jährlich importiert Österreich bis zu 550.000 Tonnen Sojaschrot, das hauptsächlich als Tierfutter genutzt wird. Doch in den größten Anbaugeländen wie Brasilien verdrängen die Monokulturen Menschen und Natur. Europa feilt jedoch an Alternativen mit eigenem Anbau.

Julia Schilly

Wien – Die Wildnis ist verschwunden. Wo einst Urwald wucherte, dominieren nun landwirtschaftliche Monokulturen. Mato Grosso do Sul bedeutet übersetzt so viel wie „große Wildnis des Südens“, doch in dem Bundesstaat im Landesinneren Brasiliens, der etwa so groß wie Deutschland ist, wurden die Baumregionen in wenigen Jahrzehnten abgeholzt – um vor allem Platz für den Anbau von Sojapflanzen zu schaffen. Auch in dem größeren Bundesstaat Mato Grosso und im Amazonas schreitet die Abholzung voran. Denn mit der weltweit steigenden Nachfrage nach Fleisch steigt auch der Bedarf nach Soja als Futtermittel.

Etwa 85 bis 90 Prozent der globalen Sojaerträge landen in Tiermägen, schätzen Experten, der Rest wird direkt für die menschliche Ernährung genutzt. Filmemacher Marco Keller hat das erste Mal vor 17 Jahren in Mato Grosso do Sul das indigene Volk der Guaraní-Kaiowá kennengelernt. In seinem Film *Agrokalyptose* schildert er Menschenrechtsverletzungen und Umweltzerstörung beim Sojaanbau vor Ort.

Wegen der steigenden weltweiten Nachfrage nach Soja kommt es immer häufiger zu Konflikten um Land mit den Indigenen. „Die Situation ist vielerorts katastrophal. Man sieht viel Elend und verzweifelte, kulturell entwurzelte Menschen“, sagt Keller im Gespräch mit dem STANDARD. Viele Gemeinschaften der Guaraní-Kaiowá würden zusammengedrückt in staatlichen Reservaten leben. Einige Menschen versuchen durch Landbesetzungen ihre ursprünglichen Gebiete wieder einzufordern.

„Man muss sich nur verdeutlichen, dass wir für ein Kilo Fleisch zwölf bis 15 Kilo pflanzliche Ressourcen verfüttern“, so Keller.

Die Beliebtheit der weitgehend geschmacksneutralen Bohne stieg außerhalb Asiens erst in den vergangenen Jahrzehnten. Mitte der 60er-Jahre wurden weltweit noch rund 30 Millionen Tonnen Soja produziert, 2014 waren es bereits 300 Millionen Tonnen. Rund 90 Prozent davon produzieren die USA, Brasilien und Argentinien.

Ersatz für Schlachtabfälle

Der Grund liegt in der Fütterungseffizienz. Nach der BSE-Krise suchten Industrieländer einen Ersatz zu den zuvor verfütterten Schlachtabfällen. „Sojabohnen weisen von allen Futtermitteln den höchsten Proteingehalt auf. Dadurch erbringen Schweine, Hühner oder Rinder rasche Fleischzuwächse bei vergleichsweise wenig Fettbildung“, erklärt Johann Vollmann von der Abteilung Pflanzenzüchtung der Universität für Bodenkultur in Wien.

„Mit resistentem Gensoja hatte man ein neues Agrarinstrument,

um den weltweiten Hunger der Tierfutterindustrie zu stillen“, so Filmemacher Keller. Da Gensoja und Genmais über Patente gesichert sind, hätten die großen Agrarkonzerne über den Vertrieb der neuen Produkte zugleich eine neue, „schier unversiegbare Einnahmequelle“, so der Regisseur.

Die Fleischindustrie verbraucht zwar einen Großteil des Sojas, doch auch im direkten Konsum nimmt die Hülsenfrucht für viele Menschen eine immer prominentere Rolle ein. Von Vorteil sei der Proteingehalt von 40 Prozent im Korn, sagt Vollmann und liefert Vergleiche: In der Erbse sind 25 Prozent Protein, im Weizen, Mais oder Reis nur zwölf Prozent enthalten. Die Proteinqualität ist dabei hoch. Das liegt am hohen Anteil der ernährungsphysiologisch wichtigen Aminosäure Lysin. Als „Abfallprodukt“ der Sojaschrotgewinnung falle zudem noch ein Speiseöl mit hohen Mengen an Lecithin ab. Sensible Personen wie etwa Erdnussallergiker können jedoch auf Sojabohnen allergisch reagieren, weist Vollmann hin.

Österreich importiert jährlich zwischen 400.000 und 550.000 Tonnen Sojaschrot, der fast ausschließlich für Futterzwecke für Nutztiere verwendet wird. Bei in

Österreich angebautem Soja sieht die Rechnung anders aus: In den vergangenen Jahren wurden etwa auf 45.000 bis 53.000 Hektar Sojabohnen angebaut, dabei 100.000 Tonnen bis 140.000 Tonnen geerntet, so Vollmann. Rund die Hälfte davon werde zu Nahrungsmitteln verarbeitet. „Das ist ungewöhnlich viel, liegt aber daran, dass in Österreich Betriebe erfolgreich heimisches Soja verarbeiten“, sagt der Wissenschaftler. Die österreichische Ernte ist gentechnikfrei, teilweise biologisch produziert und wird vor allem in Sojadrinks, -mehlen als Lebensmittelzusatz und Tofu in Europa verkauft.

Mit der sogenannten Donau-Soja-Erklärung unterstützen derzeit 15 Staaten eine europäische, nachhaltige und eigenständige Eiweißversorgung. „Das Donau Soja oder Europe Soya Label garantiert, dass das Nahrungsmittel gentechnikfrei ist“, sagt Ursula Bittner vom Verein Donau Soja.

Die Sojapflanze ist zwar nicht heimisch, aber der Donauraum eignet sich aufgrund seines warmen, sonnigen und feuchten Klimas gut für den Anbau. Je nach Region werden frühreife oder spätere Sorten gesät. Durch eine Symbiose mit stickstofffixierenden Bakterien tragen sie zur Fruchtbarkeit des Bodens bei und verbessern dadurch die Fruchtfolge.

Hobbygärtner Teil der Studie

Auch in Deutschland wird am Sojaanbau gefeilt. Forscher der Universität Hohenheim in Stuttgart, wo seit drei Jahrzehnten im Bereich Soja geforscht wird, wollen die optimale Sojabohne für das Klima Mitteleuropas züchten. Hilfe bekommen sie von 2400 Hobbygärtnern und Landwirten. 1700 Samen wurden auf Böden ausgebracht. Die Erfahrungen können die Teilnehmer auf einer Onlineplattform der Universität eintragen. Die Bohne soll für den menschlichen Verzehr und nicht für Tierfutter verwendet werden.

„Agrokalyptose“ Top-Kino, Rahlgasse 1, 1060 Wien, 11. 3., 19.00
Filmtage: Hunger.Macht.Profite. Hungrig nach Land 9. März bis 7. April 2017
www.HungerMachtProfite.at

KURZ GEMELDET

Klimafonds: Nur geringer Teil landet bei Projekten

London – Nicht einmal zehn Prozent der Finanzhilfen zur Bekämpfung von Folgen des Klimawandels kommen einer Studie zufolge bei Projekten in Entwicklungsländern an. Die Klimafonds würden vor allem mit Agenturen und Entwicklungsbanken zusammenarbeiten, heißt es vonseiten der Studienautoren vom Internationalen Institut für Umwelt und Entwicklung (IIED) mit Sitz in London. Zudem hätten die Geberländer erst elf Prozent der zugesagten Mittel bereitgestellt, mit denen umweltfreundliche Energieprojekte gefördert werden sollen. Industrieländer hatten von 2020 an rund 94 Milliarden Euro im Jahr zugesagt. (Reuters)

Hundert Gerbereien in Dhaka müssen schließen

Dhaka – Wegen ihrer giftigen Abwässer müssen mehr als hundert in Bangladeschs Hauptstadt Dhaka ansässige Gerbereien zusperrt werden. Ein Gericht kam damit einem Antrag von Umweltschützern nach. Nach Angaben der Regierung in Bangladesch leiteten die Gerbereien pro Tag 22.000 Liter an giftigen Substanzen in den Fluss Buriganga. Ein Bericht des New Yorker Blacksmith Institute aus dem Jahr 2013 wertete den Bezirk Hazaribagh, wo die meisten der Gerbereien sind, als einen der zehn am stärksten verschmutzten Orte weltweit. In den betroffenen Gerbereien arbeiteten bisher rund 30.000 Menschen. (AFP)

Australischer Sommer brach alle Rekorde

Sydney – Der australische Sommer hat in diesem Jahr alle Rekorde gebrochen. Innerhalb von 90 Tagen kam es zu Hitzewellen, Buschfeuern und Überflutungen, wie der Klimarat in seinem Bericht „Angry Summer“ erklärte. Der Klimawandel kurbelt die Intensität „extremer Wetterereignisse“ an. Hitzewellen würden noch häufiger werden und die Risiken für Stromnetze, Wirtschaft, Gesundheit und Ökosysteme erhöhen. (APA)



Wo früher Rindergrasten oder Bäume wurzelten, wächst in den USA, in Brasilien oder Argentinien immer öfter Soja. Die drei Länder sind die größten Produzenten und Exporteure der eiweißreichen Hülsenfrucht.

Foto: APA / Patrick Seeger