

Regionale Klimapartnerschaften

Wertschöpfung aus nachhaltigem gentechnikfreien Soja

Soja ist in der Tierernährung vor allem wegen seinem hohen Eiweißgehalt sehr beliebt. Zu den angebotenen Produkten zählen Sojaextraktionsschrot (SES), die Sojavollfettbohne und der Sojakuchen. Diese Produkte werden durch unterschiedliche Verfahren hergestellt. In der Schweine- und Legehennenhaltung ist die wichtigste Eiweißquelle Soja. Der Sojakuchen ist für die Fütterung von Legehennen aufgrund des Fett- und Eiweißverhältnisses ein optimales Futtermittel. Der Sojakuchen wird als Futtermittel für Legehennen, für Rinder, bei Zuchtsauen und auch in der Schweinemast eingesetzt. Der Sojakuchen zeichnet sich neben der Eignung als Futtermittel besonders durch die Möglichkeit der regionalen Herstellung aus.

Vor knapp zehn Jahren waren die Mengen der in Österreich verarbeiteten Sojabohnen kaum nennenswert. Inzwischen konnte Donau Soja mit Partnern und Mitgliedern die regionalen Wertschöpfungsketten in der Eierproduktion in Österreich ausbauen. Im Jahr 2012 wurden etwa 37.000 ha in Österreich und etwa 2,6 Millionen ha in Europa für den Sojaanbau verwendet. Diese Zahl hat sich 2019 in Österreich auf 69.000 ha und Europa auf 4,3 Millionen ha beinahe verdoppelt. Die Donau Soja zertifizierten Sojabohnen werden heute in sechzehn Erstverarbeitungsbetrieben verarbeitet. Drei von diesen Betrieben sind bäuerliche Erstverarbeiter, das bedeutet sie verarbeiten Soja nur für den eigenen Bedarf.

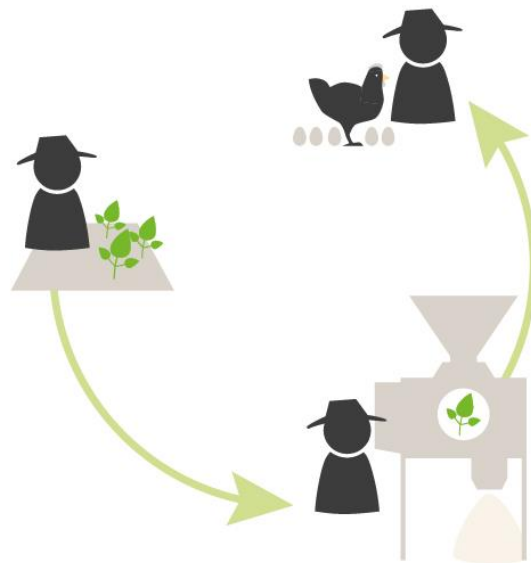


Abbildung 1

CO₂-Fußabdruck durch nachhaltige Fütterung deutlich verkleinert

Die österreichische Eierbranche stellte 2013 auf die Fütterung mit Donau Soja zertifizierten Sojabohnen um. Wie eine Studie vom Institut für Nutztierwissenschaften der Universität für Bodenkultur zeigt, trägt die Fütterung der Legehennen erheblich zu CO₂ Emissionen bei. Durch die regionalen Wertschöpfungsketten und den Verzicht auf Soja aus Übersee, spart die österreichische Eierproduktion bis zu 36% der CO₂-Emissionen, im Vergleich zum westeuropäischen Standardmodell, ein. Damit hat Österreich die klimafreundlichsten Eier Europas.

Best Practice Beispiele

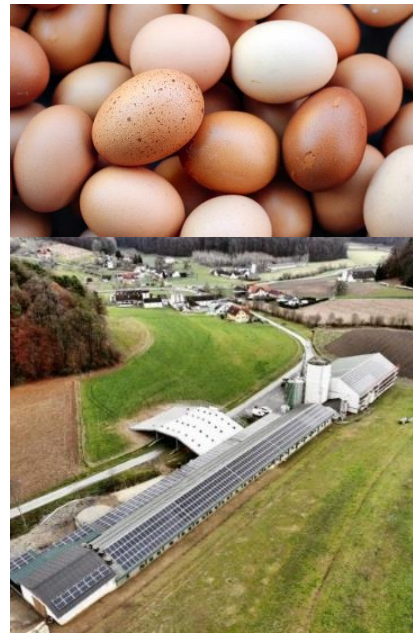
Die ganzheitliche Verwertung der Sojabohne sowie der geschlossene kleinräumige regionale Kreislauf, sind zwei Konzepte die mit der Herstellung des Sojakuchens verbunden werden. Das Verfahren dauert circa 30 bis 40 Minuten und gilt als energieeffizient

Produkte

Donausoja Öl	Sojaöl besteht zu 98% aus Rohfett und enthält daher viel Energie und Linolsäure in einer hochverwertbaren Form. Es wird als Ergänzung zum Legehennenfutter verwendet.
Donausoja-bohnschalen	Sojabohnenschalen sind bekannt für ihren sehr hohen Rohfasergehalt (ca. 33%) und eignen sich daher unter anderem ideal für die Fütterung von Zuchtsauen.
Donausoja-kuchen	In 94% der Trockenmasse enthält Sojakuchen etwa 45% Rohprotein und etwa 11% Rohfett. Es wird mit einem Anteil von 24 - 28% in das Legehennenfutter eingemischt. Sojamehl ist auch ideal für die Fütterung von Rindern.

MH Agrarhandel

Aufgrund einer weltweiten Verknappung der Versorgung mit gentechnikfreiem Sojaschrot haben sich die Gründer des MH Agrarhandel dazu entschieden bei der Fütterung ihrer Legehennen seit 2012 regionales Soja zu verwenden. Die Sojabohnen werden in der Toastanlage erhitzt und anschließend gepresst. Der Sojakuchen enthält 45% Rohprotein und etwa 11% Fett. Die gefütterten Hühner und Schweine haben mithilfe dieses Futtermittels hervorragende Leistungen. Die verarbeitete Ware stammt aus circa zwei Drittel konventioneller Landwirtschaft und ein Drittel biologischer Landwirtschaft. Circa 90% der Kunden sind Legehennenhalter und circa 10% sind Schweinezüchter. Das zu verarbeitende konventionelle Soja stammt aus einem 30 km Radius, das biologische Soja aus einem 250 km Radius.



Mischfutterwerk Großsiedl GmbH

Die Familie Großsiedl verarbeitet Donau Soja Sojabohnen von ca. 80 Landwirten aus der Region. Die verarbeiteten Bohnen sind ausschließlich Donau Soja zertifiziert. Die Sojabohnen werden gereinigt, geschält, zerkleinert, extrudiert und abgepresst. Die Produkte sind Sojaöl und Sojakuchen, wobei der Sojakuchen einen Gehalt von bis zu 48% Rohprotein und 7-10% Fett aufweist.

Die verarbeiteten Produkte werden in der Legehennen-, Junghennenerzeugung und für Schweinemast verwendet.

