



Donau Soja zur Förderung
der europäischen Sojaproduktion

Auf den Spuren der Sojabohne: Internationaler Verein „Donau Soja“ und der Verein „Soja aus Österreich“ reisen nach Shanghai und Taiwan

Presseaussendung

Neun Delegierte aus Österreich, Deutschland, Serbien und Frankreich brechen heute nach Shanghai und Taiwan auf, um die Geschichte und Tradition der Sojabohne zu erforschen und erleben. 11 Tage lang besuchen die Soja Vereine Firmen in Shanghai, Taipeh, Taichung und Tainan.

Es ist die zweite Forschungsreise der Vereine - 2014 ging es bereits nach Japan.

Wien, 10.11.2015

Letztes Jahr im Oktober besuchten der Verein Soja aus Österreich und Donau Soja bereits 10 Firmen in Japan. Die 8 TeilnehmerInnen trafen dort Hersteller von Sojamilch, Tofu, Natto, Landwirte und Forschungsinstitute und hatten Vorort die Möglichkeit, verschiedenste traditionelle Gerichte zu probieren und einen Einblick in die Produktionsabläufe der Herstellung von Tofu, Sojamilch, Yuba, Natto und vielen weiteren Sojagerichten zu bekommen. Reiseziele waren neben Tokio, Sapporo und Kyoto.

Die Interessen der diesjährigen Soja Delegation sind ebenfalls vielfältig. Die TeilnehmerInnen kommen aus dem Bereich der Landwirtschaft, Soja Lebensmittelproduktion, der Qualitätskontrolle, der Saatgutproduktion und Forschung und entschieden sich auf Selbstkostenbasis zur Teilnahme dieser Reise. Eine weitere Vertiefung des Austauschs zwischen China, Taiwan und Europa ist das gemeinsame Ziel, vor allem im Hinblick auf das fortschrittliche Wissen in Ostasien über die Verwendung der Sojabohne als Lebensmittel. Vor etwa 3.000 Jahre wurden das erste Mal Sojabohnen angebaut, die ihren Ursprung in Ostasien hat: in Japan und China. Hier findet man eine starke Tradition der Esskultur und eine kulinarische Vielfalt, die viel mehr ausgeprägt ist als in Europa.

In der ostasiatischen Küche ist die Sojabohne nicht mehr wegzudenken – die liebevoll genannte „große Leguminose“ („the great legume“) wird in vielfältigen Variationen verspeist. Dabei mischt der Chinese und Taiwanese Soja mit verschiedenen anderen Gemüsesorten, Fleisch oder auch Fisch. Besonders Tofu ist ein zentrales Element der traditionellen Küche: von „Stinky tofu“, zu „Daxi dried Tofu“ und „Tamsui“ - einem frittierten Tofu - gibt es verschiedenste Spezialitäten. Diese Art der Kulinarik unterscheidet sich zu der in Europa: hier werden Sojabohnen gekocht, gebraten, gedämpft; zu Tofu oder zu anderen Spezialitäten verarbeitet. Soja Joghurts, Sahne und Aufstriche findet man im asiatischen Raum - im Gegensatz zu Europa - nicht. Eines haben wir aber gemeinsam: die Sojamilch. Diese gehört in Ostasien zu jedem Frühstück dazu.

DONAU SOJA
Donau Soja zur Förderung der europäischen Sojaproduktion

www.donausoja.org

Adresse
Wiesingerstraße 6/9
1010 Wien, Österreich
+ 43 1 512 17 44 10



Donau Soja zur Förderung
der europäischen Sojaproduktion

Sojamilch Maschinen findet man im Großteil der taiwanesischen und chinesischen Haushalte, ähnlich wie bei uns der Mixer zu finden ist.

Außerdem, genießt die Sojabohne hier großes Ansehen. Der Taiwanese und Chinese sieht sie nicht nur als Köstlichkeit sondern auch als gesundes Nahrungsmittel und ein Sinnbild für Jugend und Schönheit. Daher findet man verschiedenste, große und kleine Firmen, die die „Wunderbohne“ verarbeiten.

Der lokale Anbau von Soja spielt hier selbstverständlich eine zentrale Rolle. Doch auch in China und Taiwan werden immer mehr Sojabohnen aus Brasilien, USA und Argentinien importiert, zum großen Teil für die Produktion von Sojaöl aber insbesondere für die Herstellung von Futtermittel. China hat seine Importe in den letzten Jahren mehr als vervierfacht. Als größter Schweinefleisch Produzent ist er damit auf etwa 70-80 Millionen Sojabohnen Importe angewiesen. Damit wird China zum größten Schrot Erzeuger und Bohnen Importeur.

Ähnlichen Herausforderungen begegnet Europa; alleine die EU importiert 40 Millionen Sojabohnen und Schrot jährlich. Dieses Abhängigkeitsproblem will der Verein Donau Soja mit der Zertifizierung von regionalen Soja entgegen wirken. Und nicht zu Letzt auch durch die vermehrte Verwendung von Soja direkt als Lebensmittel, ein Kernziel des Vereins Soja aus Österreich.

Über Donau Soja:

Der Verein Donau Soja ist ein gemeinnütziger, unabhängiger Verein, und stellt die wesentlichste europäischen Initiative im Agrarbereich dar. Der Verein Donau Soja vereint Zivilgesellschaft, Politik und wesentliche Wirtschaftsunternehmen aller Bereiche der Wertschöpfungskette von der gentechnikfreien Saatgutproduktion bis zum tierischen und pflanzlichen Lebensmittel. Donau Soja steht für gentechnikfreies, herkunftsgesichertes Qualitätssoja aus der Donau Region und umfasst über 200 Mitglieder aus ganz Europa. Der Verein Donau Soja hat sich zur Aufgabe gesetzt, die Bedingungen für erfolgreichen Sojaanbau in Europa zu verbessern und den Soja-Import zu minimieren.

Über Soja aus Österreich:

Der Verein Soja aus Österreich ist ein österreichischer und gemeinnütziger Verein, der das Ziel hat Soja in das Bewusstsein der österreichischen Bevölkerung zu bringen und den nachhaltigen Anbau von Soja in Österreich zu fördern. Soja soll als österreichische Kulturpflanze und als wertvolles Lebensmittel wahrgenommen werden. KonsumentInnen sollen einen besseren Zugang zu Informationen über Soja und Soja-Lebensmittel haben und es soll der Gentechnikfreie Weg unterstützt werden. Details zum Verein und dessen Prinzipien finden Sie unter www.soja-aus-oesterreich.at

Weiter Informationen über Donau Soja finden Sie unter www.donausoja.org und über Soja aus Österreich unter www.soja-aus-oesterreich.at

Rückfragen:

Verein Donau Soja und Soja aus Österreich

Mag. Ursula Bittner, Vereinsmanager

<mailto:bittner@donausoja.org>

DONAU SOJA

Donau Soja zur Förderung der europäischen Sojaproduktion

www.donausoja.org

Adresse

Wiesingerstraße 6/9
1010 Wien, Österreich
+ 43 1 512 17 44 10

Tel: + 43 1 512 17 44 11
Mobil: +43 664 960 64 29



Donau Soja zur Förderung
der europäischen Sojaproduktion

DONAU SOJA
Donau Soja zur Förderung der europäischen Sojaproduktion

www.donausoja.org

Adresse
Wiesingerstraße 6/9
1010 Wien, Österreich
+ 43 1 512 17 44 10