



Zur Förderung der  
europäischen Eiweißproduktion

## Proteinfuttermittel 2017 – die Vielfalt macht's

Presseaussendung

**Die Proteinversorgung von Nutztieren befindet sich zurzeit in einem deutlichen Wandel. Zum einen führen neue wissenschaftliche Erkenntnisse und produktionstechnische Fortschritte zu neuen Einsatzempfehlungen. Zum anderen sorgen neue Vermarktungsansätze, beispielsweise in Bezug auf „Ohne Gentechnik“, und die steigende Nachfrage nach Produkten aus regionaler Herkunft für neue Herausforderungen und Chancen. Im Rahmen einer Presse-Infofahrt informierten deshalb Experten des Infoportals [proteinmarkt.de](http://proteinmarkt.de) und des Vereins Donau Soja über die neuesten Entwicklungen.**

Wien, Berlin, Landshut, 08. September 2016

### Neue Anbauperspektiven für Landwirte der Region

Laut Dr. Thomas Schmidt, Referent für Futtermittel- und Tierernährung bei OVID (Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e. V.), führen vor allem neue Kapazitäten der Ölmühlen-Verarbeitung von Nicht-GVO-Sojabohnen aus europäischen Herkünften und eine steigende Nachfrage nach Nicht-GVO-Sojaextraktionsschroten als Futtermittel zu interessanten Vermarktungsmöglichkeiten für Landwirte in Süddeutschland, was für eine Ausweitung des Soja-Anbaus spricht. „Die neu verfügbare Ölmühlenkapazität zur Sojaverarbeitung in Straubing eröffnet Landwirten neue Vermarktungsperspektiven, was die dauerhafte Aufnahme von Sojabohnen in die Fruchtfolge interessant macht. Insbesondere für maislastige Regionen dürfte das eine gute Option zur Auflockerung der Fruchtfolge sein. Mit dem Sojaanbau kann eine Ernte realisiert werden, die somit jederzeit vermarktbar ist“, so Dr. Schmidt. „Die Verarbeitung der Sojabohnen in der Ölmühle sichert darüber hinaus die Bereitstellung von Sojaextraktionsschrot in bewährt konstanter Standardqualität mit einem Eiweißgehalt von 44 %.“

### Wunsch nach Synergien zwischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitssystemen zur Sojazertifizierung

Er betonte allerdings auch, dass sich eine Reihe von Qualitäts- und Nachhaltigkeitssystemen zur Sojazertifizierung etabliert haben, die bereits nebeneinander zur Anwendung kommen: „Für Anbauer und Verarbeiter als Qualitätssiegel- und Zertifikatnutzer wäre es bei der Erfüllung von Zertifizierungsanforderungen hilfreich, wenn perspektivisch möglichst weitreichende Synergien zwischen den verschiedenen Systemen genutzt werden könnten“, so Schmidt.

Seite 1 / 3

## **Heimische Sojabohnen bieten weitere neue Ansätze**

„Vor allem vollfette Sojabohnen und daraus hergestellter Sojakuchen bieten sehr gute Möglichkeiten, selbst erzeugte Sojabohnen innerbetrieblich zu verwerten und die Eiweißversorgung landwirtschaftlicher Nutztiere leistungsgerecht sicherzustellen“, erläuterte Prof. Dr. Gerhard Bellof von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Fakultät Land- und Ernährungswirtschaft, Fachgebiet Tierernährung.

Sojabohnen und Sojakuchen aus hiesigem Anbau weisen einen hohen Futterwert, vor allem in Bezug auf die Protein- und Energielieferung aus. „Insbesondere für den Einsatz in der Schweine- und Geflügelhaltung ist allerdings eine sachgerechte Wärmebehandlung erforderlich“, so der Fütterungsexperte. Für die Sojabohne kann der hohe Fettgehalt in der Fütterung einsatzbegrenzend wirken.

Deshalb ist aus der vollfetten Sojabohne hergestellter Sojakuchen mit einem Restfettgehalt von höchstens 10 Prozent für den Fütterungseinsatz besser geeignet. Für die Schweine- und insbesondere die Geflügelfütterung ist auf die bedarfsgerechte Aminosäureversorgung, speziell mit Methionin zu achten. „Methionin ist ein begrenzender Faktor im Sojaprotein“, betont Prof. Bellof. „Eine Wärmebehandlung von Sojabohnen oder Sojakuchen führt außerdem zu überdurchschnittlichen UDP-Anteilen, was den Einsatz dieses heimischen Eiweißträgers ebenfalls im Milchleistungsfutter hochleistender Milchkühe interessant macht.“

## **Neue wirtschaftliche Perspektiven und Zugang zu neuen Märkten ermöglichen**

Den wachsenden Bedarf nach europäischer Soja mit zertifizierter Herkunft will vor allem der Verein Donau Soja decken. Donau Soja und Europe Soya steht für ohne Gentechnik hergestelltes, qualitäts- und herkunftsgesichertes Soja aus der Donauregion.

Der Verein Donau Soja hat sich das Ziel gesetzt, die Bedingungen für den erfolgreichen Sojaanbau in Europa zu verbessern.

„Mit steigender Nachfrage nach europäischem Soja, steigt auch die Nachfrage nach zertifiziertem Soja. Zertifiziertes Donau Soja und Europe Soya bieten allen Akteuren der Wertschöpfungskette interessante wirtschaftliche Perspektiven, den Zugang zu neuen Märkten und höchstmögliche Sicherheit. Gleichzeitig können Marktpartner aus Herstellung und Handel, wie auch Veredelungsbetriebe sicher sein, dass ihr Soja gentechnikfrei, nachhaltig und aus Europa ist. Dies garantieren wir durch unser Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem entlang der gesamten Liefer- und Wertschöpfungskette – vom Feld bis ins Regal. KonsumentInnen sind heute nicht nur kritischer, was ihre Wahl an Lebensmitteln angeht, sondern vor allem sehr gut informiert. Intransparenz war gestern,“ erläutert Dirk Vollertsen, Geschäftsleiter Markt von Donau Soja aus München.

## Hintergrund Donau Soja

Die Donau Soja Organisation mit ihrem Hauptbüro in Wien stellt mit insgesamt fünf weiteren Niederlassungen in Deutschland, Serbien, Rumänien, Ukraine und Moldawien und zwei Repräsentanten in Italien und Polen die wesentlichste europäische Initiative im Agrarbereich für gentechnikfreies Soja dar. 230 Mitglieder aus Zivilgesellschaft, Politik und wesentliche Wirtschaftsunternehmen aller Bereiche der Wertschöpfungskette, von der gentechnikfreien Saatgutproduktion bis zum tierischen und pflanzlichen Lebensmittel, unterstützen die Ziele der Organisation.

## proteinmarkt.de und Verein Donau Soja erstmalig gemeinsam auf der EuroTier 2016

Sechs Donau Soja Mitgliederfirmen haben sich dazu entschlossen, mit Donau Soja und Proteinmarkt.de bei der weltweit führenden Messe für Tierhaltung und Livestock Management, der EuroTier in Hannover, in Form eines Gemeinschaftsstandes miteinander auszustellen. Schon die Diversität der Donau Soja Partnerfirmen stellt die Vielfältigkeit des Vereins dar: Fanon, eine kroatische Futtermittelfirma; Farnet, ein tschechischer Maschinenhersteller von Landmaschinen, Extrudern und anderen Technologien für die Verarbeitung von Ölsaaten; und Enviroligix, ein US-amerikanisches Unternehmen, die sich auf die Detektionstechnologie von GVOs und Mykotoxinen spezialisiert haben, sind die Hauptpartner von Donau Soja bei der EuroTier 2016. Weitere Mitgliederfirmen sind unterstützende Partner der EuroTier, nachzulesen auf [www.donausoja.org](http://www.donausoja.org).

## Donau Soja Kongress 2016 „Sustainable Soya – Sustainable Europe“

Von 24.-25. November organisiert der Verein Donau Soja in Zusammenarbeit mit dem ungarischen Landwirtschaftsministerium den vierten Internationalen Donau Soja Kongress "Sustainable Soya - Sustainable Europe."

Mehr als 350 erwartete TeilnehmerInnen aus allen Teilen Europas diskutieren über den derzeitigen und zukünftigen Stand der europäischen Proteinversorgung, ziehen daraus Schlüsse und nehmen ebenso an wissenschaftlichen Workshops und Nachmittagssessions teil.

Nähere Details zu [Registrierung](#), [Programm](#) etc. finden Sie auf unserer [Website](#).

### Rückfragen:

Verein Donau Soja; Mag. Ursula Bittner, MBA; Vereinsmanagerin;

[bittner@donausoja.org](mailto:bittner@donausoja.org); Tel: + 43 1 512 17 44 11; Mobil: +43 664 960 64 29