

# Regionale Klimapartnerschaften

Lokale Wertschöpfung mit nachhaltigem,  
gentechnikfreiem Soja

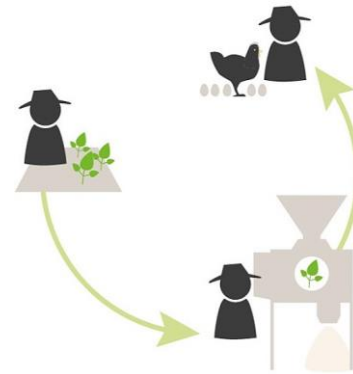
**Mit Donau Soja bekommt Soja ein heimisches, ein regionales, ein europäisches Gesicht. Regionale Klimapartnerschaften fördern regionale AkteurInnen. Regionale Futterkreisläufe stärken die heimische Landwirtschaft und schützen das Klima. Sie bieten Betrieben vor Ort die Möglichkeit, ein neues Standbein aufzubauen – LandwirtInnen, ProduzentInnen und KonsumentInnen profitieren.**

Soja ist in der Tierernährung vor allem wegen seines hohen Eiweißgehalts sehr begehrt. Vor knapp zehn Jahren waren die Mengen der im deutschen Sprachraum verarbeiteten Sojabohnen kaum nennenswert. Inzwischen konnte Donau Soja mit seinen PartnerInnen und Mitgliedern die regionalen Wertschöpfungsketten ausbauen. Im Jahr 2012 wurden etwa 5.000 ha in Deutschland, 37.000 ha in Österreich und etwa 2,6 Millionen ha in Europa für den Sojaanbau verwendet. Diese Zahl hat sich bis 2023 in Österreich auf 87.146 ha, in Deutschland auf 44.800 ha und in Europa auf über 5,1 Millionen ha enorm gesteigert.

Sojaextraktionsschrot, Sojavollfettbohnen, Sojakuchen, diese Produkte werden durch unterschiedliche Verfahren hergestellt. Der Sojakuchen ist für die Fütterung von Legehennen aufgrund des Fett- und Eiweißverhältnisses ein optimales Futtermittel. Sojakuchen wird auch für Rinder, Zuchtsauen und in der Schweinemast eingesetzt. Der Sojakuchen zeichnet sich neben der Eignung als Futtermittel besonders durch die Möglichkeit der regionalen Herstellung aus.

## Nachhaltiges Soja aus Europa für Europa

In einer regionalen Klimapartnerschaft produzieren LandwirtInnen vor Ort ihr Soja. Sie liefern es an eine Ölmühle in der Region oder betreiben gemeinsam eine Toastanlage. Auch die Soja-Produkte bleiben in der regionalen Wertschöpfungskette: Sie werden auf dem eigenen Hof oder von anderen Betrieben für deren Legehennen oder in der Schweinemast verwendet.



*Abbildung: Kleinräumige Soja-Wertschöpfungskette. Soja wird regional erzeugt, im Betrieb verarbeitet und als geröstete Sojabohnen oder Sojakuchen in der Region verfüttert.*

Donau Soja-zertifizierte Sojabohnen werden in Österreich (Stand 2024) in 21 Erstverarbeitungsbetrieben zu Futtermitteln verarbeitet, europaweit in 45 Betrieben. Sechs von diesen Betrieben sind bäuerliche ErstverarbeiterInnen, das bedeutet sie verarbeiten Soja nur für den eigenen Bedarf. Der österreichische Legehennen-Sektor ist ein Musterbeispiel für eine regionale Kreislaufwirtschaft: Für die Eier im Lebensmitteleinzelhandel wird ausschließlich Donau Soja-Futtermittel eingesetzt, >50% der verfütterten Bohnen stammen von österreichischen Feldern und werden regional verarbeitet.

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



## Best Practice Beispiele

### MH Agrarhandel (Steiermark)

Aufgrund einer weltweiten Verknappung der Versorgung mit gentechnikfreiem Sojaschrot haben sich die GründerInnen des MH Agrarhandel entschieden, bei der Fütterung ihrer Legehennen seit 2012 regionales Soja zu verwenden.



Die Sojabohnen werden in der eigenen Toastanlage erhitzt und anschließend gepresst. Der Sojakuchen enthält 45% Rohprotein und etwa 11% Fett. Die gefütterten Hühner und Schweine erbringen mithilfe dieses Futtermittels hervorragende Leistungen. Die verarbeitete Ware stammt zu etwa zwei Drittel aus konventioneller und zu einem Drittel aus biologischer Landwirtschaft. Circa 90% der KundInnen sind LegehennenhalterInnen, circa 10% sind SchweinezüchterInnen. Das zu verarbeitende konventionelle Soja stammt aus einem 30km-Radius, das biologische Soja aus einem 250km- Radius.

### Mischfutterwerk Großsiedl GmbH (Steiermark)

Die Familie Großsiedl verarbeitet Donau Soja-Bohnen von ca. 80 LandwirtInnen aus der Region. Die verarbeiteten Bohnen sind ausschließlich Donau Soja-zertifiziert. Die Bohnen 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-, der Junghennen-erzeugung und für die Schweinemast verwendet.



## Marktübliche Soja-Futtermittel

<b>Sojakuchen</b>	Sojakuchen enthält etwa 37-50% Rohprotein und etwa 6-17% Rohfett. Üblicherweise wird er in Futtermischungen für Legehennen oder Zuchtsauen verwendet. Er findet aber auch Anwendung in der mehrphasigen Fütterung bei der Schweine- oder Geflügelmast.
<b>Sojabohne, vollfett und getoastet</b>	Die vollfette Sojabohne weist einen Rohproteingehalt von 38-42% und einen Rohfettgehalt von 19-22% auf, welcher zu einer sehr hohen Nährstoffdichte führt. Sie wird vor allem in der Fütterung von Zuchtsauen und Legehennen eingesetzt.
<b>Sojaschalen</b>	Sojabohnenschalen sind bekannt für ihren hohen Rohfasergehalt (ca. 33%). Sie eignen sich daher unter anderem sehr gut für die Fütterung von Zuchtsauen.
<b>Sojaöl</b>	Sojaöl besteht zu 98% aus Rohfett und enthält daher viel Energie und Linolsäure in einer hochverwertbaren Form. Es wird als Ergänzung im Legehennenfutter verwendet.

## Mit Donau Soja zu regionalen Klimapartnerschaften

Regionale KlimapartnerInnen machen sich gemeinsam an den Aufbau einer neuen Nähe: regionaler Anbau, lokale Mühlen und Toastanlagen vor Ort. Zertifiziert, gentechnikfrei, mit eigenem Label. Damit wir uns mit Sicherheit auf die Qualität verlassen können. Gut für uns in Europa. Und auch gut für den Amazonas.

## Über Donau Soja

Donau Soja ist eine gemeinnützige, unabhängige und mitgliederbasierte Organisation mit Sitz in Wien. Die Vision von Donau Soja ist eine nachhaltige, sichere und europäische Eiweißversorgung. Um dies zu erreichen, unterstützt Donau Soja unter anderem die nachhaltige Produktion von Soja in Europa und die Entwicklung von regionalen Wertschöpfungsketten. Die beiden Labels Donau Soja / Europe Soya stehen für ohne Gentechnik hergestelltes, qualitäts- und herkunftsgesichertes Soja aus der Donauregion und aus Europa. Donau Soja vereint über 280 Mitglieder in 25 Ländern.

**Website:** [www.donausoja.org](http://www.donausoja.org)