Medienmitteilung

Vom Saatgut bis zum Teller – Biosoja aus der Schweiz

Biosoja für die menschliche Ernährung soll in Zukunft aus einheimischer Produktion stammen. Um die Biosoja-Produktion und -Verarbeitung in der Schweiz zu fördern, finanziert Coop seit Januar 2016 das Projekt „Bio Speisesoja Schweiz“, welches vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) koordiniert wird.

(Frick, 7.4.2016). Ob Tofu, Tempeh oder Sojasahne – Produkte aus Soja liegen voll im Trend. Im menschlichen Speiseplan wird die gelbe Bohne europaweit immer gefragter und die Palette an Sojaprodukten wird stetig erweitert. Nun haben sich die Schweizer Biosoja-Akteure zusammengeschlossen, um den heimischen Anbau zu verbessern und die Palette an inländischen Sojaprodukten zu erweitern. Denn Schweizer Soja hat viele Vorteile. So wird für den Biosoja-Anbau in der Schweiz kein Regenwald gerodet, die Soja ist garantiert frei von gentechnischen Veränderungen, die Wertschöpfung findet in der Schweiz statt, und die Rückverfolgbarkeit ist garantiert. Ausserdem sind die Landwirte in der Produzentenorganisation PROGANA organisiert und haben Abnahmeverträge.

Die Tücken des Sojaanbaus

Mit ihren Knöllchenbakterien bindet Soja als Hülsenfrucht zwar wichtigen Stickstoff und muss nicht gedüngt werden. „Das Hauptproblem beim Biosojaanbau liegt vor allem bei der Verunkrautung“, meint Maurice Clerc, FiBL-Ackerbauberater und Co-Projektleiter. „Dies treibt die Produktionskosten im Bioanbau in die Höhe. Darum ist es wichtig, dass Sorten gezüchtet werden, die das Unkraut besser unterdrücken und welche ideal sind für die Herstellung der verschiedenen Produkte.“ Bisher ist die Sojabohne im Bioanbau der Schweiz noch nicht sehr verbreitet, obwohl einige Pioniere die Bohne schon seit mehreren Jahren anbauen. Dies ist nicht zuletzt der mehr als 30-jährigen Züchtungsarbeit der Forschungsanstalt Agroscope zu verdanken, die Sorten für das hiesige Klima hervorgebracht hat. Nun interessieren sich aber immer mehr Biolandwirte für den Sojaanbau, der sehr anspruchsvoll ist. Hier setzt das Projekt „Bio Speisesoja Schweiz“ an.

Das Projekt „Bio Speisesoja Schweiz“: worum geht es?

Das Ziel des Projektes ist es, durch den Einbezug der gesamten Wertschöpfungskette, angefangen bei der Züchtung, Sortenprüfung, Saatgutvermehrung, Anbauberatung, Aufarbeitung, Produktentwicklung, über den Detailhandel bis zum Konsumenten den Biospeisesoja-Sektor der Schweiz zu stärken und den Konsumenten hochwertige Biosoja-Produkte komplett aus heimischer Produktion zur Verfügung zu stellen. „Wir wollen eine ideale Zusammenarbeit fördern für alle, die an der Produktion und Verarbeitung von Schweizer Biospeisesoja beteiligt sind – vom Saatgut bis zum Endprodukt für die Konsumenten“, sagt Matthias Klaiss, FiBL-Projektkoordinator.

Das Projekt wird vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit und von der Bio Suisse finanziell unterstützt. „Coop produziert alle seine Tofu-Produkte seit 2015 komplett mit Biosoja aus der Schweiz", betont Roland Frefel, Verantwortlicher für Frischprodukte bei Coop. „Um die steigende Nachfrage nach diesen Produkten auch in Zukunft decken zu können, unterstützt Coop dieses innovative Projekt und unterstreicht damit einmal mehr seine Vorreiterrolle im Bereich der Nachhaltigkeit und insbesondere im biologischen Landbau."

Am Projekt „Bio Speisesoja Schweiz“ sind Coop, FiBL, Agroscope, Bio Suisse, die Produzentenorganisation PROGANA, Delley Samen und Pflanzen AG sowie die Mühle Rytz beteiligt. Am 20. Januar 2016 fand in Fribourg das Startmeeting statt. Das Projekt läuft bis Ende 2018.

FiBL-Kontakte

* Matthias Klaiss, FiBL, Biosaatgut und Beratung Ackerbau

Tel. +41 (0)62 865 72 08, E-Mail matthias.klaiss@fibl.org

* **Maurice Clerc, FiBL Antenne Romande, Beratung Ackerbau**

**Tel.** +41 (0)21 619 44 75, E-Mail maurice.clerc@fibl.org

Weiterführende Informationen

* „Biosoja aus Europa - Empfehlungen für den Anbau und den Handel“. Das FiBL-Dossier wurde vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit gefördert. Kostenloser Download: <https://shop.fibl.org/de/artikel/c/ackerbau/p/1690-biosoja-europa.html>.
* Coop Fonds für Nachhaltigkeit: [www.coop.ch/fonds](http://www.coop.ch/fonds)
* Informationen zu Hülsenfrüchten: [www.bioaktuell.ch/de/pflanzenbau/ackerbau/koernerleguminosen.html](http://www.bioaktuell.ch/de/pflanzenbau/ackerbau/koernerleguminosen.html)
* FAO-Jahr der Hülsenfrüchte: [www.fao.org/pulses-2016/en/](http://www.fao.org/pulses-2016/en/)
* Website der Bio Suisse: [www.bio-suisse.ch/](http://www.bio-suisse.ch/)

Diese Medienmitteilung im Internet

Sie finden diese Medienmitteilung einschliesslich Bilder und Hintergrundinformationen im Internet unter <http://www.fibl.org/de/medien.html>.