

Biosoja

Steckbrief

Sojabohnen liefern viel hochwertiges Eiweiss und bringen Stickstoff in die Fruchtfolge. Sie sind während der Blüte wasser- und wärmebedürftig. In der Schweiz können Sojabohnen wegen des Preises nur für die menschliche Ernährung wirtschaftlich angebaut werden.

Das Merkblatt zeigt in Kurzform, auf was von der Saat bis zur Ablieferung geachtet werden muss.



Allgemeines

Tofu

Biotofu ist ein beliebter Fleischersatz. Der Bedarf an Schweizer Biosoja für die Tofuherstellung kann momentan nicht gedeckt werden. In der Schweiz ist nur der Anbau von Sorten für die menschliche Ernährung wirtschaftlich interessant. Mit den heute zur Verfügung stehenden Sorten kann auch in unseren Breitengraden ein Tofu von guter Qualität produziert werden.

Im Durchschnitt wird alle fünf Jahre die geforderte Qualität nicht erreicht. Probleme verursachen können Schimmelbefall und Unkraut. Die entsprechenden Posten werden zu Öl verarbeitet.

Ölkuchen

Das grösste Absatzpotential liegt bei der Tierfütterung. In der Schweiz werden grosse Mengen an Sojapresskuchen und Sojaschrot importiert und als Kraftfutter eingesetzt. Wegen ihres hochwertigen Proteins ist Soja die beliebteste Futtermittelpflanze. Ihre Aminosäuremuster und die Gehalte lassen einen Einsatz in allen Tierkategorien zu.

Die Sojabohne muss allerdings getoastet werden. Das ist notwendig, um Enzymhemmstoffe zu zerstören. Die Sojabohne wird dadurch schmackhaft und ihre Verdaulichkeit verbessert.

Der Sojakuchen stammt hauptsächlich aus der Ölproduktion von Brasilien, Argentinien und China.

Öl

Sojabohnen enthalten weniger Öl als Sonnenblumenkerne oder Rapskörner (Soja 19 %, Sonnenblumen 45 %), aber mehr Protein (Soja 40 %, Sonnenblumen 15 %).

Sojaöl ist reich an Linolsäure, wird schnell ranzig und ist schlecht konservierbar. Daher wird ein grosser Teil zu Margarine verarbeitet. Sojaöl enthält 2–3 % Lecithin. Es hat den höchsten Lecithingehalt aller pflanzlichen Öle. Mit 300 Liter pro Hektare ist der Ölertrag aber gering.