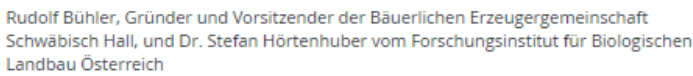


25.06.2021

## FiBL-Studie zeigt, wie die BESH mit Donausoja CO2 einspart



Für den BESH-Gründer und -Vorsitzenden Rudolf Bühler war die Fütterung mit regionalem Donasoja nur logische Konsequenz des langjährigen Engagements der BESH für eine nachhaltige Fleischerzeugung. Riesige Regenwaldflächen würden für den Anbau von gentechnisch verändertem Soja in Südamerika vernichtet. „Da konnten wir nicht länger zusehen!“, sagte Bühler.

So war die BESH selbst wesentlich an der Gründung der Organisation Donau Soja im Jahr 2012 beteiligt. Rudolf Bühler ist Vorstandsmitglied. Der Gründer und Präsident von Donau Soja, Matthias Krön, gab einen Überblick über den Einsatz der gemeinnützigen NGO für eine nachhaltige, sichere und europäische Eiweißversorgung.

24 Prozent der globalen Treibhausgase seien auf die Land- und Forstwirtschaft zurückzuführen. Das meiste davon falle für Futtermittelimporte an. „Es wird zu viel Soja in Südamerika angebaut und zu viel Getreide in Europa“, erklärte Krön. Für eine bessere Balance der Ökosysteme müsse sich die globale Fruchtfolge langfristig ändern.

Donau Soja-zertifizierte Produkte aus Europa könnten bis zum Bauern rückverfolgt werden, seien gentechnikfrei und würden mit reduziertem Pestizideinsatz und ohne Entwaldung angebaut. Während Sojafläche und -erträge in Europa kontinuierlich wachsen, seien die Anbauflächen in Deutschland allerdings noch relativ klein. „Dabei wäre das Potenzial da!“, betonte Krön. Theoretisch könne in Deutschland zehn Mal so viel Soja angebaut werden wie in Österreich, wo Donau Soja seinen Hauptsitz hat. Es sei zu hoffen, dass auch in Deutschland der Anbau der Nachfrage folge.

Zu mehr Nachfrage könnte die neue FiBL-Studie bei Erzeugern, die klimafreundliches Fleisch liefern wollen, führen. Die Studie über die CO<sub>2</sub>-Reduktion beim Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. zeigte, dass im gesamten Herstellungsprozess von der Aufzucht bis zur Vermarktung 31 Prozent weniger CO<sub>2</sub> anfiel als beim Fleisch von einem durchschnittlichen Standardschwein in Deutschland. Bei der Bio-Linie der BESH waren es sogar 49 Prozent weniger.

Studien-Autor Stefan Hörtenhuber stellte vor, wie dieses Ergebnis ermittelt wurde. Das FiBL hat dafür sämtliche Emissionsquellen unter die Lupe genommen: die Futtermittelerzeugung vom Diesel bis zum Dünger, die Futtermittelerzeugung, den Transport von Betriebsmitteln und auch den Strombedarf im Stall sowie die Emissionen der Tiere selbst. Die Daten von 32 BESH-Betrieben sind in die Studie miteingeflossen.

Allgemein seien die höchsten Emissionen bei der Schweinefleischproduktion auf Stall- und Wirtschaftsdünger sowie Futtermittel zurückzuführen. Während bei einem Standard-Betrieb 34 Prozent der Emissionen auf das Konto von Sojaschrot gehen, waren die Emissionen der BESH durch das verfütterte Donausoja sehr gering. Dabei stammt auch dieses Soja noch aus dem Ausland: 65 Prozent bezieht die BESH aus Italien, 13 Prozent aus der Ukraine und 12 Prozent aus Kroatien. Weitere wichtige Reduktionen konnten im Bio-Bereich durch Einstreu-Wirtschaftsdüngersysteme bewirkt werden.

„Die erreichten Reduktionen sind für uns erst ein Einstieg“, meinte Bühler abschließend. Um noch klimafreundlicher zu werden, wolle man etwa die Potenziale von Bio weiter ausschöpfen und die Bio-Linie von Donau Soja weiter nach vorne bringen. „Aber klimafreundliches Fleisch hat seinen Preis“, mahnte er. Damit die Bauern die Mehrkosten für das teurere Futter stemmen könnten, müssten die Verbraucher ihren Teil dazu beitragen. Das gestiegene Bewusstsein der Bevölkerung für Nachhaltigkeit stimmt ihn dafür optimistisch.

Mit der Pressekonferenz will die Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg eine neue Veranstaltungsreihe mit dem Themenschwerpunkt ‚Klimafreundliche Ernährungskultur‘ einläuten. Im Oktober wird das neue Buch ‚Klimapositive Landwirtschaft und andere naturbasierte Lösungen‘ von Franz-Theo Gottwald, Franz Josef Rademacher und Jan Plagge vorgestellt. Auch bei den Ökomarketingtagen im Dezember soll Klimaneutralität für Verarbeitung und Handel im Blick sein. Im Frühjahr 2022 folgt ein Workshop-Wochenende zum Thema Klimaproduktlabeling.

Lena Renner

Neuer Partner für Gropper: die Bio-  
Bundesregierung muss Bio-Bremse  
Der GAP-Kompromiss: eine verpass  
Aldi will Billigfleisch verbannen  
Neues Ökolandbaugesetz stärkt Bio

 Mit Bio zu einer modernen nachhaltigen Landwirtschaft

 Hardy Vogtmann: Bio quo vadis [670 KB]

[\[alle anzeigen\]](#)

hier die neuesten Einträge:

Zurück zum Geschäft mit der PLMA  
14.12.2021 - 15.12.2021  
von 09:00Uhr bis 18:00Uhr

**Natexpo 2021**  
24.10.2021 - 26.10.2021  
von 09:00Uhr bis 18:00Uhr

Dieser Artikel wurde in folgenden Kategorien veröffentlicht:

Bio-Tops, Bio-Unternehmen,  
Hersteller, Events, Studien,  
Umwelt, Regional, Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit, Co2-Reduzierung,  
Emissionen, Fleisch + Wurst, Soja,  
Donau Soja, BESH, FiBL,  
Regionalität, Bio-Schweinefleisch

Nichts mehr verpassen!

[Jetzt Newsletter abonnieren](#)

ORGANIC FOOD IBERIA wird die Bio-Fair Friends auf August 2022 verschoben  
Natexpo 2021: Über 1.000 Aussteller  
Die Anuga 2021 stellt sich vor

Alle bioPress-Printausgaben sind hier archiviert und warten auf Ihren Abruf.



**bioPress Verlag KG**  
Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn  
Tel. 06226-4351, Fax -40047  
eMail: [redaktion@biopress.de](mailto:redaktion@biopress.de)  
Internet: [www.biopress.de](http://www.biopress.de)