

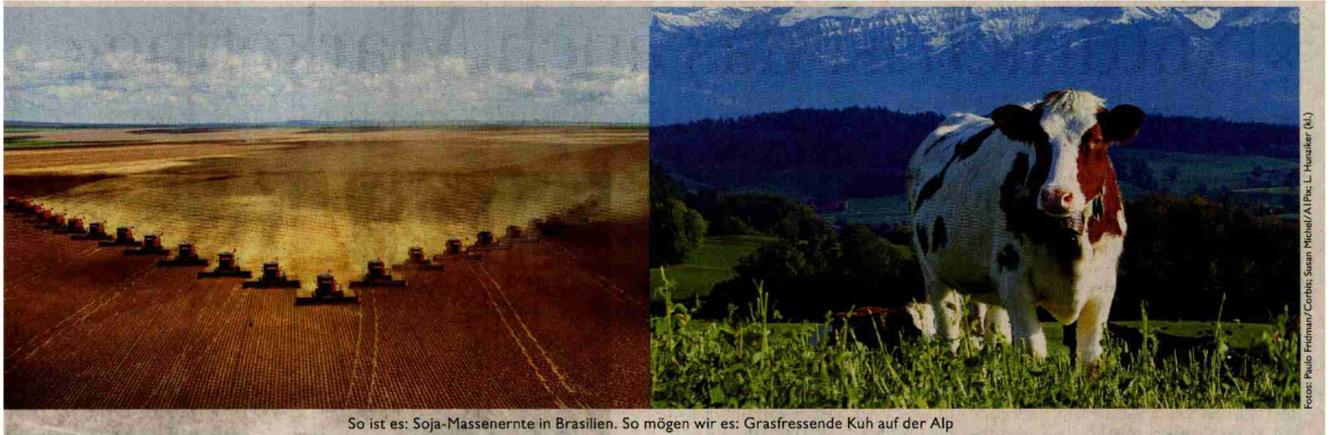
Schweizer Split

Die Zeit
20095 Hamburg
0049- 40- 3280- 0
www.zeit.de

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 16
Fläche: 98'686 mm²



So ist es: Soja-Massenernte in Brasilien. So mögen wir es: Grasfressende Kuh auf der Alp

Fotos: Paulo Fridman/Corbis, Susan Mitchell/AP/Photo L. Huserker (AL)

Der Soja-Skandal

In Schweizer Fleisch steckt gerodeter Regenwald. Dagegen helfen auch keine Labels VON CLAUDIA WIRZ

Ein kleines, frierendes Grüppchen von Interessierten hat sich an diesem Wintertag am Rheinhafen Kleinhüningen in Basel versammelt. Dieser Ort ist eine Art Lieferanteneingang der Schweizer Landwirtschaft. Hier wird es in Zehntausenden Tonnen angeliefert, das Futtergetreide und das Sojaschrot aus dem Ausland.

Ohne Importe sähe die tierische Produktion in der Schweiz anders aus. Würde man nach ökologischen Kriterien bauern und Nutztieren keine Ackerfrüchte verfüttern, würde die einheimische Milchproduktion auf 81 Prozent der heutigen Menge zusammenschrumpfen. Beim Fleisch wäre der Rückgang drastischer: Statt 44 gäbe es nur noch 21 Kilogramm inländisches Fleisch pro Kopf und Jahr. Auf den Tisch käme mehr Rind als Schwein, und das Poulet würde ganz verschwinden. So hat es die Agrarökonomin Priska Baur im Auftrag von Greenpeace Schweiz ausgerechnet.

Die Rechnung zeigt: Die offiziell so »nachhaltige« Schweizer Landwirtschaft lebt mit ihrer auf Hochleistung ausgerichteten Tierproduktion weit über den natürlichen Verhältnissen. Ohne Im-

porte von Kraftfutter geht gar nichts. Die Hochleistungskultur hat sogar die Kuh, diese geduldige Grasfresserin, zur Sau gemacht: Im Grasland Schweiz fressen die Rindviecher von allen Nutztieren am meisten Soja. Dabei brauchen Wiederkäuer im Unterschied zu Schweinen und Geflügel eigentlich gar kein Eiweissfutter – es sei denn, man trimmt sie auf Spitzenleistung. Eigentlich geben unsere Porsche-Kühe Sojamilch.

Soja ist ein Reizthema der modernen Agrarwirtschaft. Der Eiweissträger eignet sich zwar hervorragend für die Produktion von tierischen Produkten. Gleichwohl – oder genau deshalb – hat die chinesische Ölfrucht einen miserablen Ruf. Um sie anzubauen, werden in Südamerika wertvolle Wälder und artenreiche Savannen zerstört.

Das frierende Grüppchen der Interessierten ist nach Basel gekommen, um das Corpus Delicti namens Soja in Augenschein zu nehmen. Man will es sehen, riechen, anfassen. Aber in den Basler Rheinhäfen spricht man nicht gern über Soja. Und man zeigt es offenbar auch ungern. Die Zahlen, wie viele Tönnen Sojaschrot im Basler Rheinhafen jedes Jahr angeliefert werden, hat gerade keiner zur Hand. Auch die Führung durch die Gebäulichkeiten hilft nicht weiter. Man sieht ein



Schweizer Split

Die Zeit
20095 Hamburg
0049- 40- 3280- 0
www.zeit.de

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 16
Fläche: 98'686 mm²

riesiges Solardach und durchschreitet ein leeres Silo. Die Soja aber bleibt ein Phantom.

Dabei importiert die Schweiz über eine Million Tonnen Kraftfutter pro Jahr. Soja schlägt dabei mit rund 300 000 Tonnen zu Buche. Seit 1990 hat sich der Sojaimport der Schweiz verzehnfacht. Die Soja stammt fast ausschließlich aus Brasilien. Dort wird sie, als Nischenprodukt, noch gentechnikfrei produziert. In der Schweiz befeuert sie in erster Linie Rindviehhaltung und Milchproduktion: Über 40 Prozent der Importmenge werden dafür eingesetzt. 29 Prozent der Sojaimporte landen im Schweinetrog, 26 Prozent frisst das Geflügel.

Die Sojafütterung trägt indirekt zu Milchseen und Butterberg bei, weil das Kraftfutter die Milchleistung der Kühe steigert. Und in den Schweizer Seen, Mooren und Wäldern führt der Futtermittelimport zur Überdüngung.

Der biologischen Landwirtschaft ist die Soja-Thematik ein besonders schmerzlicher Stachel im Fleisch, zelebriert man hier doch die Ökonomie der geschlossenen Kreisläufe. Fernfütterung aus Übersee passt da schlecht ins Konzept. Gegenwärtig importiert die »Knospe«-Organisation jährlich rund 13 000 Tonnen Soja – und zwar zu fast drei Vierteln aus China.

Landwirtschaft à la Suisse: Viel mehr Tiere, immer weniger Futtermittel

Ein unschöner Fleck im Reinheit von Bio Suisse, obwohl die chinesische Soja aus kleinbäuerlichen Betrieben stamme, wie die Organisation betont. Denn andererseits ist China ein Schwellenland, in dem ein beträchtlicher Anteil der Bevölkerung keine hinreichende Ernährung erhält und das immer wieder mit Lebensmittelskandalen für negative Schlagzeilen sorgt. Und es ist selbst einer der größten Sojaimporteure der Welt.

Bio Suisse ist offenbar nicht ganz wohl bei der Sache. Man will die Abhängigkeit von China jedenfalls eindämmen und sucht nach Alternativen. Dabei könnte auch das neue Donau-Soja-Projekt eine Rolle spielen. Sieben Länder – neben Bosnien und Herzegowina, Kroatien, Österreich, Serbien, Slowenien und Ungarn auch die Schweiz – haben im Januar die Donau-Soja-Erklärung zur »Verbesserung

der europäischen Eiweißversorgung« unterzeichnet. Sie wollen in fünf Jahren die Sojaanbaufläche in der Donauregion von einer Million auf rund fünf Millionen Hektar vergrößern. Gelöst ist damit das Problem des unbändigen Soja-Hungers allerdings nicht.

In der Schweiz schrumpft der einheimische Futterbau seit Jahren – bei steigendem Nutztier-

bestand und Futtermittelverbrauch. Soja wird im Gegensatz zu Österreich fast nicht angebaut. Die schweizerische Agrarpolitik ist mitverantwortlich für diese Entwicklung, unter anderem deshalb, weil sie die intensive Tierhaltung seit vielen Jahren fördert, woran viele Beteiligte schön verdienen. Neben dem BSE-bedingten Tiermehlverbot gehören diese Politik und die Fokussierung auf Hochleistung zu den Hauptgründen für die Zunahme der Sojaimporte.

Die Branche weiß um den Sprengstoff der Soja-Frage. Irgendwann kann man eine Landwirtschaft, die zur Gefährdung von Ökosystemen in Übersee beiträgt, nicht mehr mit dem Heidi-Idyll und dem Etikett der Nachhaltigkeit verkaufen. Aber eine realistische Alternative zu Soja ist nicht in Sicht. Und so wird das Problem kleingeredet.

Sojaschrot sei ein Abfallprodukt aus der Sojaölerstellung und deshalb unbedenklich, lautet zum Beispiel eine beliebte These in Agrarkreisen. Der Zeitung *Schweizer Bauer* war diese Argumentation unlängst ein Dossier wert. Man mag darüber spekulieren, ob damit primär das eigene Gewissen erleichtert oder eher das Geschäft befördert werden soll. So oder so: In der Sache ist die Behauptung unhaltbar.

Ausschlaggebend für die Sojaproduktion ist der Erlös aus den Futtermittelverkäufen. Gemäß den Zahlen des amerikanischen Agrarministeriums beträgt der Wertanteil von Sojaschrot je nach Jahr zwischen gut 50 und 70 Prozent. Der Rest entfällt auf Sojaöl. Entsprechend sind die Futtermittel für die Ausdehnung der Anbauggebiete verantwortlich. Seit 1990 hat sich die Anbaufläche von Soja weltweit fast verdoppelt.

Ein anderer Ansatz ist die Zertifizierung von »verantwortungsbewusst produzierter« Soja. Die Schweiz ist mit ihren »Basler Kriterien« – ursprünglich eine Initiative von Coop und WWF – Pionierin in dieser Sache. Bis 2014 sollen 90 Prozent der in die Schweiz importierten Soja der-



gestalt zertifiziert sein. Das ist das Ziel des »Soja Netzwerks Schweiz«, in welchem Coop, Migros, der Agrarkonzern Fenaco, der Bauernverband, Bio Suisse und andere Stakeholder zusammen mit dem WWF für die Produktion und den Import »sauberer« Soja sorgen wollen. Heute erreicht das zertifizierte Soja 70 Prozent. Unter anderem darf es – laut den Basler Kriterien – nicht auf frisch gerodeten Flächen angebaut werden. Auf internationaler Ebene verfolgt der »Round Table on Responsible Soy« ein ähnliches Ziel. Doch die »tropenwaldfreundliche Soja« gilt vielen Umweltschützern als Feigenblatt. Der erwähnte

Round Table war im Jahr 2010 für den »Public Eye Greenwash Award« nominiert. Er verleihe einsitzenden Firmen wie dem Agrarkonzern Monsanto eine grüne Etikette, meint Yves Zenger von Greenpeace – denn er habe weder den Anbau von Soja noch die Abholzung von Urwäldern eingeschränkt.

Kann man unser heutiges Fleisch überhaupt sauber herstellen?

Adrian Wiedmer von der Organisation Gebana, die in Südbrasilien Biosoja produziert, glaubt ebenfalls nicht, dass sich durch den Verkauf von Zertifikaten auf den Feldern Brasiliens bisher tatsächlich etwas geändert hat. »Es wird einfach jene Ware zertifiziert, die ohnehin schon den Kriterien entspricht«, sagt er. Wiedmer begrüßt es aber, dass sich Agroindustrie und Umweltorganisationen an einen runden Tisch setzen. Das sei besser als nichts, und auch die Krite-

rien hält er für »nicht so schlecht, wenn auch nicht vergleichbar mit Bio«. Nötig wäre aber seiner Meinung nach eine Weiterentwicklung des Round Table, wobei er an schärfere Kriterien und direkte Partnerschaften mit den Bauern denkt.

Stefan Kausch vom Soja Netzwerk Schweiz verweist auf die Erfolge: Das Netzwerk habe Pionierarbeit geleistet, und die Basler Kriterien hätten Nachahmer gefunden. Man mache das Beste, was im größeren Stil möglich sei. So sei die Rodung von Primärwaldflächen und artenreichen Lebensräumen nicht erlaubt. Und die Schutzzonen, welche die Farmen per Gesetz als Ökoflächen ausscheiden müssen, würden zum ersten Mal nun auch kontrolliert.

Über die Wirksamkeit dieser Schutzzonen sowie der Kontrollen lasse sich allerdings streiten, sagt Agrarexperte Andreas Bosshard vom Thinktank »Vision Landwirtschaft«. Und Adrian Wiedmer meint: »Wenn Plantagenbesitzer am Amazonas 80 Prozent der Flächen als Schutzzonen ausscheiden müssen, so heißt das letztlich, dass sie 20 Prozent des Waldes abholzen dürfen.«

Es stellt sich folglich die Grundsatzfrage: Kann man Fleisch und andere tierische Produkte in den Mengen und zu dem Preis, wie es die Konsumenten heute nachfragen, überhaupt sauber und tiergerecht herstellen? »Die Nutztierhaltung ist aus dem Ruder gelaufen«, meint man bei Greenpeace. Die Lösung hiesse wohl schlicht: weniger Tierisches essen. Aber ob der Konsument bereit ist zum fleischlichen Verzicht? Der brasilianische Serado ist doch sehr weit weg.