



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 15
Fläche: 100'004 mm²

Eine Bohne, die nach Haselnuss schmeckt

Seit 1981 werden in Changins Schweizer Sojasorten gezüchtet und erfolgreich exportiert

Unser Klima ist für Soja eher prekär. Dank langjähriger Züchtung auf Temperaturtoleranz stehen heute aber angepasste Schweizer Sorten bereit. Die Anbaufläche bleibt aus anderen Gründen trotzdem bescheiden.

Adrian Krebs, Changins

Die Anfänge der Schweizer Sojazüchtung reichen weit zurück. Vor 135 Jahren wurden die ersten Beiträge über Versuchsergebnisse publiziert. Nachhaltig waren diese Ansätze aber nicht. Die eiweissreiche Bohne konnte sich nie durchsetzen gegen das Futtergetreide. Zu gering waren die Erträge und zu hoch die Anfälligkeit auf die stark schwankenden Temperaturen zwischen Genf und St. Gallen.

17 Schweizer Sorten im Markt

Heute ist Soja in aller Munde. Wenn nicht als Tofu, so doch mindestens als Gesprächsthema. Die massive Zunahme der Importe aus Südamerika und die damit verbundenen Probleme haben die Aufmerksamkeit auch in landwirtschaftsfernen Kreisen auf die Fütterung von Nutztieren gelenkt.

Die Zahlen sind frappant. Die Schweizer Müller importieren jährlich gegen 300 000 Tonnen Sojaschrot, Tendenz steigend. In diesem Zusammenhang ist auch die Herkunft Schweiz wieder ein Thema geworden. Wenn schon Soja, so lautet bei umweltbewussten Beobachtern der Tenor, dann Schweizer Soja. Zudem ist die Verwendung von gentechnisch modifizierter Soja – mittlerweile über 80 Prozent der weltweiten

Produktion – in der Schweiz untersagt.

Die Anhänger des einheimischen Sojaanbaus rennen halbgeöffnete Türen ein. Denn die Schweizer Produktion ist durchaus vorhanden. Sie beläuft sich allerdings auf lediglich rund 3000 Tonnen jährlich, also etwa ein Prozent des gesamten Verbrauchs. Den Ausbau dieses Anteils verhindern einige gewichtige Nachteile des Sojaanbaus: Nicht nur sind die Erträge (etwa 3 Tonnen pro Hektare) deutlich geringer als im Rapsanbau (3,5 Tonnen), sondern auch die Preise: Für eine Tonne Raps erhält der Produzent zurzeit 890 Franken, der Sojapreis beläuft sich auf 580 Franken.

Dass hierzulande trotzdem jährlich um die 1000 Hektaren Soja angebaut werden, ist nicht zuletzt das Verdienst von einigen wenigen Forschern, die in Changins seit 1981 – in den ersten Jahren mit Unterstützung von Nestlé – intensiv an der Züchtung arbeiten. Der heutige Chefzüchter Arnold Schori der eidgenössischen Forschungsanstalt ACW in Changins war ab Beginn als Mitarbeiter an Bord und ist heute so etwas wie der Schweizer «Mister Soja».

Die Ergebnisse der Arbeit von Schori, seinen Vorgängern und seinem Nachfolger als Soja-Züchtleiter, Claude-Alain Bétrix, sind beachtlich. Derzeit sind 17 Sojasorten aus dem Hause ACW im Verkauf. Vermarktet werden diese durch die Saatgutfirma Delley Samen und Pflanzen (DSP). Angesichts des beschränkten Heimmarkts liegt es auf der Hand, dass DSP auch das Ausland ins Auge gefasst hat, und das mit einigem Erfolg. Von der in Frankreich gesäten Soja für Grenzlagen stammt heute ein

Viertel aus der Schweiz, um nur einen der grossen Abnehmer zu nennen.

Für Arnold Schori ist die Sojazüchtung ein Paradebeispiel für ein sinnvolles staatliches Engagement. Denn in dieser Nische, so erklärt er, seien die möglichen Erträge für Private, einmal abgesehen von der reinen Vermarktung, so gering, dass sich niemand darum bemühen würde.

Bohne mit Haselnuss-Aroma

Schwerpunkt der Forschung in Changins ist neben der Erhöhung der Klimaverträglichkeit die Verbesserung des Geschmacks für menschliche Ernährungszwecke. In der Schweiz gibt es diverse Tofu-Produzenten, die grosses Interesse an der Verwendung einheimischer Rohstoffe haben. Der etwas grässige Grundgeschmack der Normalsoja stört dabei, und er konnte in zwei Sorten bereits durch verbesserte Noten ersetzt werden, wie Schori in einer Degustation nachweist. Aveline hat ein leichtes Haselnuss-Aroma, während Amandine überdies leicht nach Mandeln schmeckt.

Nun erhält die Schweizer Zucht auch auf internationaler Ebene verstärkten Rückenwind. Im Januar hat die Schweiz im Rahmen der «Grünen Woche» in Berlin gemeinsam mit Österreich, Serbien, Slowenien, Ungarn und weiteren Staaten die sogenannte «Donau-Soja-Erklärung» unterzeichnet. Diese soll die Rahmenbedingungen für die Ausweitung des gentechnikfreien und nachhaltigen Sojaanbaus in den Signatarstaaten und darüber hinaus verbessern. Dabei werden sicher auch die gut etablierten Schweizer Sorten ihre vielerorts bereits bewährte Rolle weiter spielen.