

## Klimafreundlich Kochen: Sojagranulat - Das bessere Fleisch?

Utl.: SERI Studie macht Nachhaltigkeitsvergleich zwischen  
Sojatrockenprodukten und Fleisch möglich =

Wien (OTS) - Eine aktuelle Studie der SERI Nachhaltigkeitsforschungs- und Kommunikations- GmbH zeigt, was Nachhaltigkeit betrifft, kann Fleisch im Vergleich mit Sojatrockenprodukten nicht mithalten. Die Studie errechnet für Sojagranulat verschiedene Umweltkennzahlen, wie erneuerbare und nicht erneuerbare Rohstoffe, Flächen- und Wasserverbrauch sowie CO<sub>2</sub>-Emissionen und ermöglicht mit diesen Zahlen erstmals einen seriösen Vergleich zwischen Sojatrockenprodukten und Fleisch. "Es zeigt sich, dass die Werte für Granulat aus brasilianischem, europäischem oder gar heimischem Bio-Soja stark divergieren. Es macht einen Unterschied von 50 Prozent, ob ich Gentech-Soja aus ehemaligen Regenwaldgebieten verarbeite oder auf europäisches Soja als Ausgangsmaterial für Granulat zurückgreife. Verwendet man europäisches Bio-Soja, kann man nochmals eine CO<sub>2</sub>-Reduktion um 50 Prozent erreichen", erklärt Eva Burger, Leiterin des Bereichs Konsum und Produktion beim SERI.

Ziel der Studie war es, einen seriösen Vergleich der ökologischen Nachhaltigkeit zwischen Sojatrockenprodukten und Fleisch zu ermöglichen, denn der viel zu hohe Fleischkonsum in unseren Breitengraden leistet einen erheblichen Beitrag zur Klimaproblematik. "Die neuen SERI-Zahlen sprechen eine klare Sprache: Der Ersatz von Faschiertem durch Sojagranulat erlaubt eine CO<sub>2</sub>-Reduktion von unglaublichen 90 Prozent. Das ergibt ein geschätztes Einsparungspotential von 100 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> in Europa!", erläutert Susanne Fromwald von der Initiative GreenMonday. "Spaghetti a la Soja-Bolognese, Soja-Geschnetzeltes & Co schmecken nicht nur wunderbar, sondern leisten auch noch einen wertvollen Beitrag für die Umwelt und sogar für unsere eigene Gesundheit. In Zusammenarbeit mit der Stadt Wien wollen wir nun einen regionalen Beitrag leisten, dass es in Wiener Großküchen und der Gastronomie mehr pflanzliche, klimafreundliche Alternativen gibt. Mit Produkt- und Kochschulungen wollen wir in den nächsten Monaten Überzeugungsarbeit leisten.", so GreenMonday.

Den positiven gesundheitlichen Aspekt klimafreundlicher Ernährung

mit Soja-Produkten betont Prof. Hutter von den ÄrztInnen für eine gesunde Umwelt: "Gesunde Ernährung fördert das Wohlbefinden jedes Einzelnen und ist überdies gut für die Umwelt. Eine Umstellung auf vermehrte pflanzliche Nahrung ist daher aus mehreren Gründen dringend notwendig. Dabei stellt Soja eine hochwertige Eiweißquelle dar. Am Markt finden sich insbesondere Sojatrockenprodukte, die als 'Fleischersatz' angeboten werden", so Prof. Hans-Peter Hutter.

Greenpeace verweist auf das hohe Klimaschutzpotential im Bereich der Ernährung. Die ÖsterreicherInnen essen im Schnitt 66 Kilogramm Fleisch im Jahr. Das bedeutet eine CO2-Belastung von 6,7 Millionen Tonnen allein durch den Fleischkonsum. "Würde nur ein Viertel des Fleisches durch Sojagranulat ersetzt werden, könnten etwa 1,6 Millionen Tonnen CO2 eingespart werden. Das ist mehr als die ganze Stadt Salzburg im Jahr an CO2 erzeugt", führt Greenpeace-Konsumentensprecherin Claudia Sprinz aus. Europaweit verursacht der Fleischkonsum ca. 380 Millionen Tonnen CO2-Emissionen. Würde auch davon ein Viertel durch Sojatrockenprodukte ersetzt werden, würde so viel Kohlendioxid eingespart, wie ganz Österreich verursacht - über 85 Millionen Tonnen.

Alle Grafiken auf Anfrage erhältlich.

Rückfragehinweis:

Mag. DI Eva Burger, SERI, Tel: 0676/9655913 [www.seri.at](http://www.seri.at)  
Claudia Sprinz, Greenpeace, Tel: 0664/6126731, [www.greenpeace.at](http://www.greenpeace.at)  
Mag. Susanne Fromwald, GreenMonday, Tel: 0664/6126706  
[www.green-monday.at](http://www.green-monday.at)

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/99/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0076 2011-12-13/10:44

131044 Dez 11

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20111213\\_OTS0076](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20111213_OTS0076)