Wieso Sojabohnen aus europäischem Anbau für die Landwirtschaft unabdingbar sind

Matthias Krön, CEO
The New Originals Company

UFOP Pflanzenprotein Symposium 2025

19. September 2025, Berlin

Mein Werdegang

Über Donau Soja

© Donau Soja | 2025

With funding from
Austrian Development Agency

Über Donau Soja

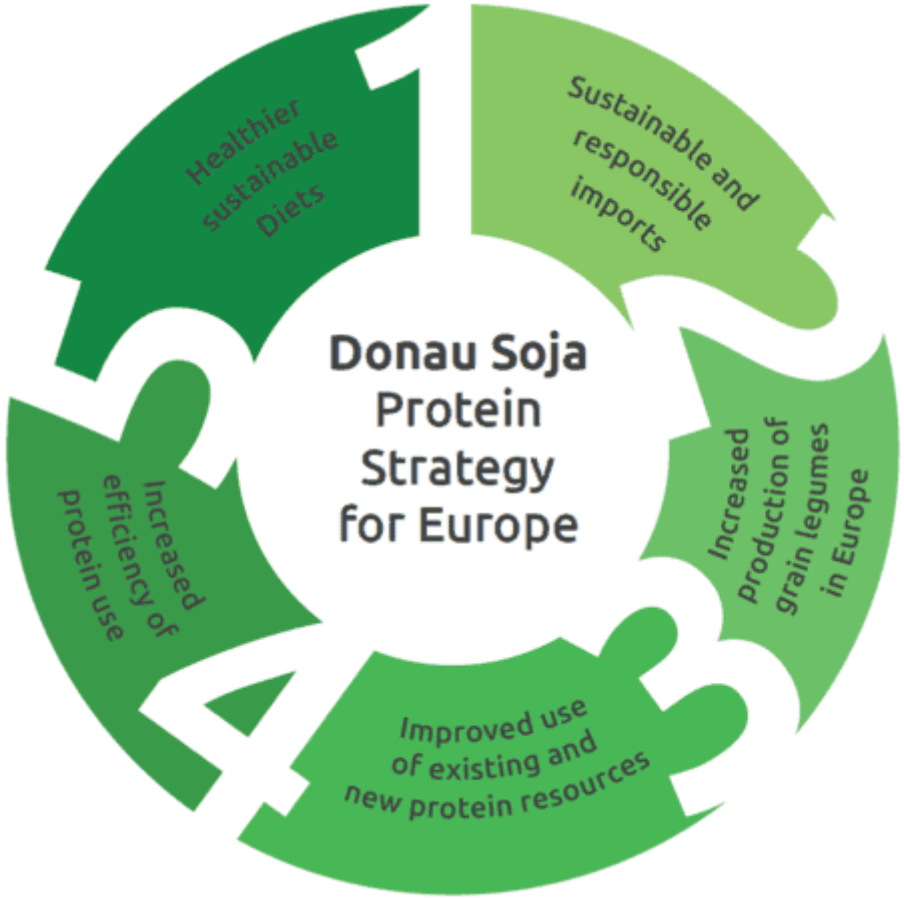
- ist ein **gemeinnütziger und unabhängiger Verein**, der seine Partner und Mitglieder dabei unterstützt, die sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Herausforderungen bei der Produktion und dem Verbrauch von Soja, Hülsenfrüchten und Proteinen zu bewältigen.
- wird von **24 EU-Regierungen unterstützt** (Donau-Soja- und Europa-Soja-Erklärung)
- hat derzeit **339 Mitglieder in 33 Ländern**; 900 Partner, über 9.000 Landwirte im System
- zertifizierte **2024 1 Million Tonnen Soja aus 11 europäischen Ländern**
- arbeitet **sektorübergreifend**: Pflanzenzüchtung, Landwirtschaft, Verarbeitung, Lebensmittel- und Futtermittelproduktion, Vertrieb, Einzelhandel und Zivilgesellschaft

Donau Soja Büros:
Wien/Österreich,
Novi Sad/Serbien,
Chişinău/Moldowien,
Kyiv/Ukraine

© Donau Soja | 2025

With funding from Austrian Development Agency

Es ist Zeit für eine europäische Eiweißstrategie



Die Art und Weise, wie wir Eiweiß bereitstellen, hat weitreichende Folgen für die Gesellschaft und die Umwelt.

Fünf Säulen zur Schließung der Eiweißlücke und zur Schaffung einer sicheren und nachhaltigen europäischen Proteinversorgung mit Schwerpunkt auf:

- verstärktem Anbau in Europa
- verringertem Verbrauch

© Donau Soja | 2025

With funding from Austrian Development Agency

Über
The New Originals Company GmbH

Unsere Vision

Wir wollen Innovations- und Produktionsführer im Bereich Tofu werden, indem wir neue Originale für bessere Gesundheit und Nachhaltigkeit weltweit anbieten.

Unsere Mission

- Wir sind der festen Überzeugung, dass wir die Tradition und Authentizität von Lebensmitteln verstehen müssen, wenn wir eine echte Zukunft für sie schaffen wollen.
- Wir streben ein umfassendes Verständnis der Tradition von Tofu und Sojalebensmitteln an, von der Pflanze bis zum Lebensmittel und einschließlich der Bedürfnisse der Menschen in Bezug zu Lebensmitteln.
- Mit diesem Wissen entwickeln wir neue, schmackhafte Originale, die Menschen in ihrem Wunsch nach einem gesunden Leben unterstützen.

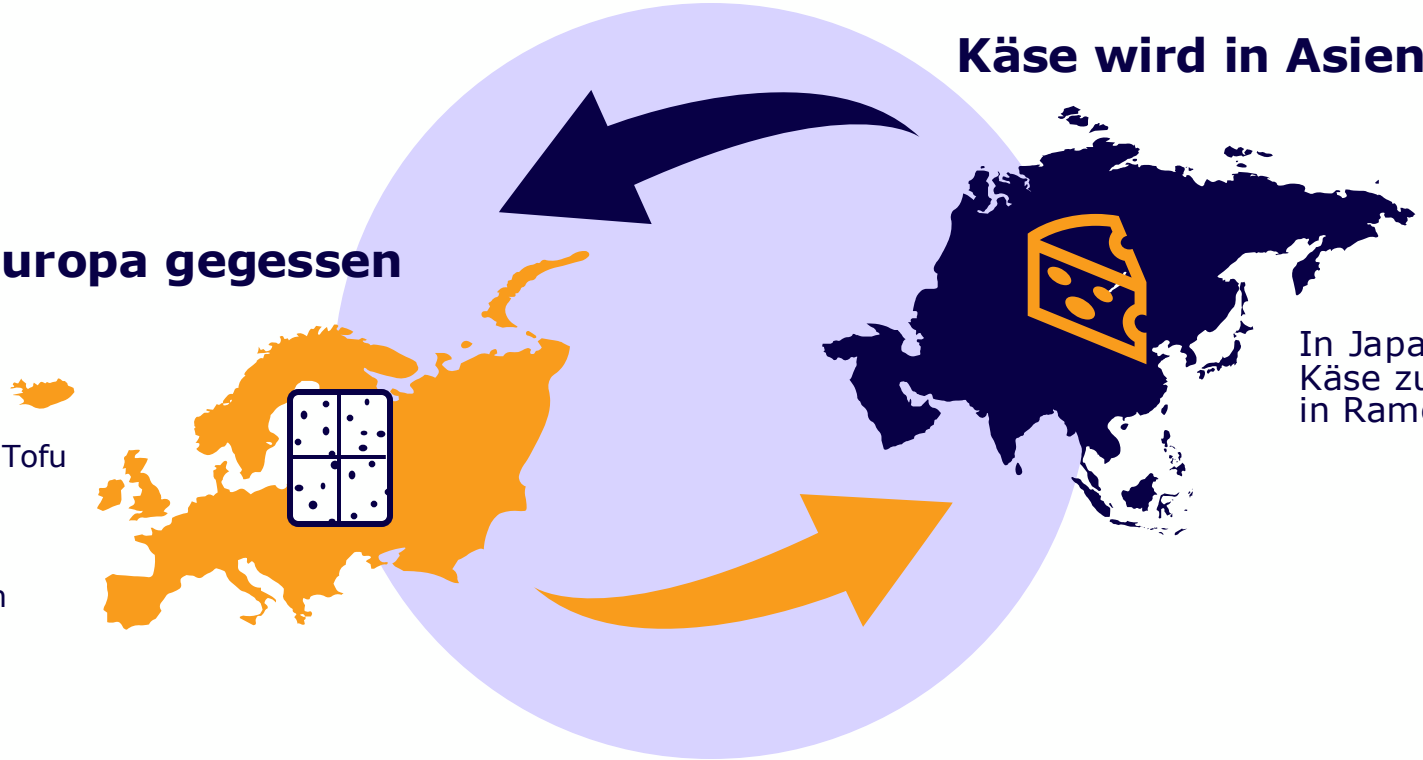
Wir kopieren nicht,
wir machen New Originals.

New Originals company

Die globale Ess- und Lebensmittelkultur ist im Umbruch

Käse wird in Asien gegessen

Tofu wird in Europa gegessen



In vielen europäischen Ländern ist Tofu längst keine Nebenrolle mehr für Veganer.

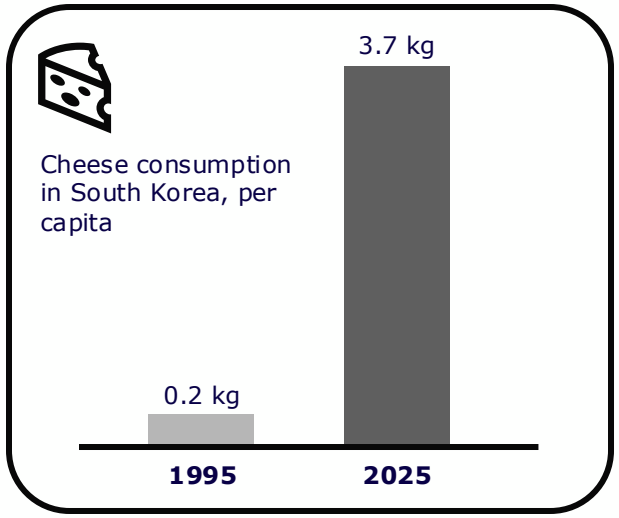
Er findet sich auf Grillplatten, auf Familientischen und in den Regalen aller großen Einzelhändler.

In Japan und Südkorea gehört Käse zum Alltag – auf Toast, in Ramen, in Mochi.

Was einst fremd war, ist nun vertraut. Was einst eine Nische war, wird nun unverzichtbar.

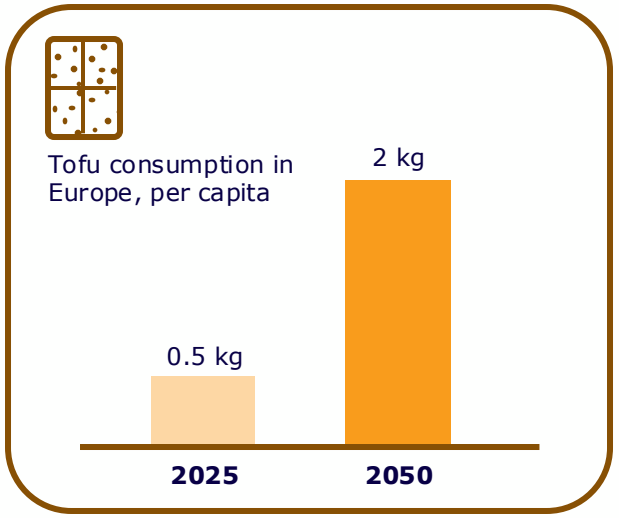
Und in diesem Remix der Traditionen bestimmt eine Frage unsere Zukunft: Wird Tofu ein Ersatz bleiben – oder zum Original werden?

Das Potenzial von Tofu in Europa



In Südkorea werden mittlerweile **über 3,7 Kilogramm Käse pro Person und Jahr** verzehrt.

Vor dreißig Jahren lag diese Zahl noch bei nahezu Null. Heute findet man Käse in Cafés, Lunchboxen und auf Instagram-Desserts.



In Europa ist das Gegenteil der Fall: **Wir essen nur etwa 500 Gramm Tofu pro Person und Jahr**. Oft mit Verwirrung, Zögern – oder ohne wirkliche Verbindung zu seiner Herstellung.

Aber das ändert sich gerade.

Tofu hält Einzug in den europäischen Mainstream – nicht als Steakersatz, sondern als echtes, traditionsreiches Lebensmittel.

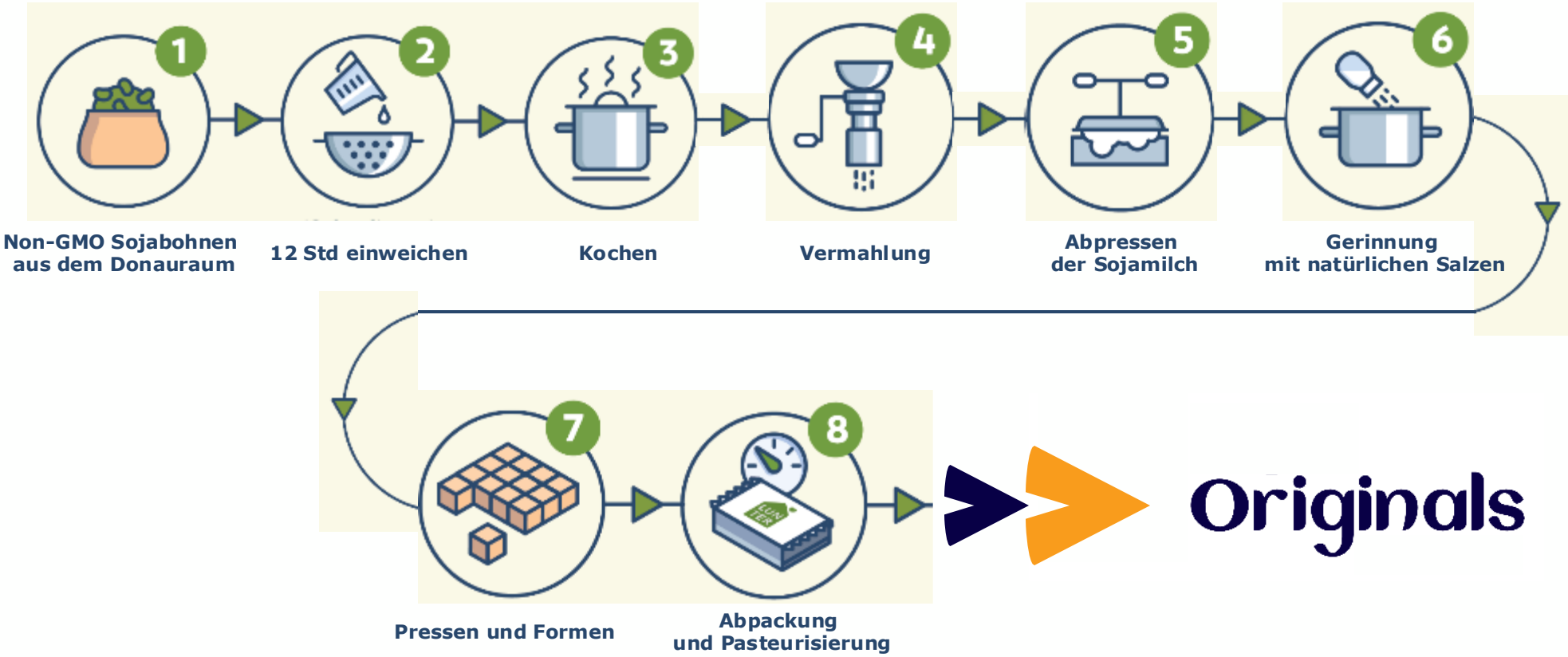
Es findet eine kulinarische Umstellung statt, ähnlich wie zuvor bei Sushi, Hummus oder Matcha.

Wir schaffen eine neue Lebensmittelidentität – aus Pflanzen, nicht aus Imitationen.

Wenn in Europa Tofu nur halb so viel konsumiert werden würden, wie Käse in Südkorea……

hätten wir einen Markt im Wert von über 3 Milliarden Euro!

Unsere Tofuherstellung hat 2000 Jahre alte Wurzeln



EIWEISS-REICH

KALZIUM-REICH

VERZICHT AUF KONSERVIERUNGS-MITTEL & NON-GMO

KEIN CHOLESTERIN

GLUTENFREI

New Originals company

Unsere Standorte

4 Produktionsstätten:

Wiesbaum, Deutschland
40 Jahre Erfahrung in Bio-Tofu

Landgraaf, Niederlande
Über 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung pflanzlicher Lebensmittel. Starke Kompetenz bei Tofu-Fertigprodukten

Banská Bystrica, Slowakei
34 Jahre Erfahrung an Tofuproduktion (Bio und konv.)

Cetățeni, Rumänien
20 Jahre an Tofuerfahrung

5 Büro-Standorte:

Wien, Österreich (Sitz)
New Originals Company
Plant Republic

Berlin, Deutschland
Omami

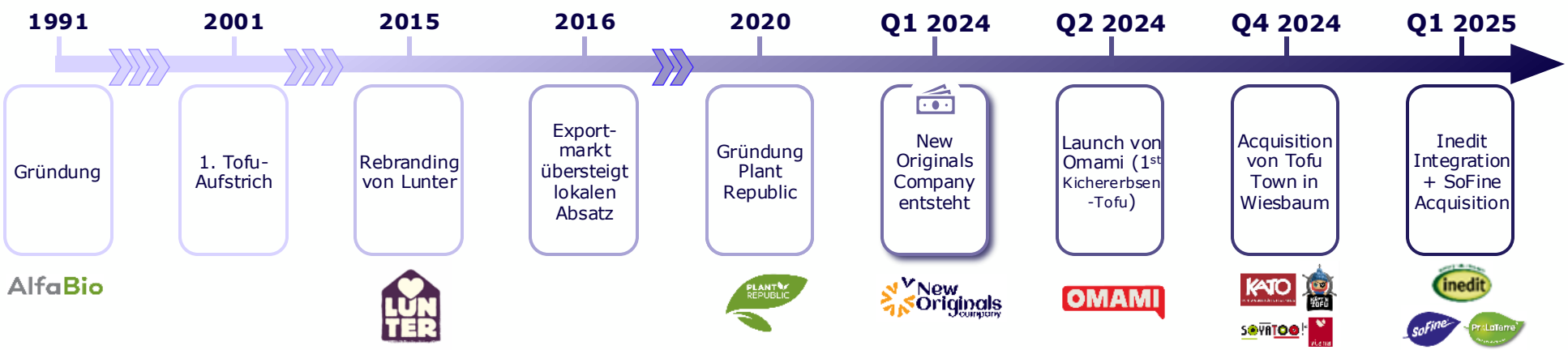
Bratislava, Slowakei

Warschau, Polen

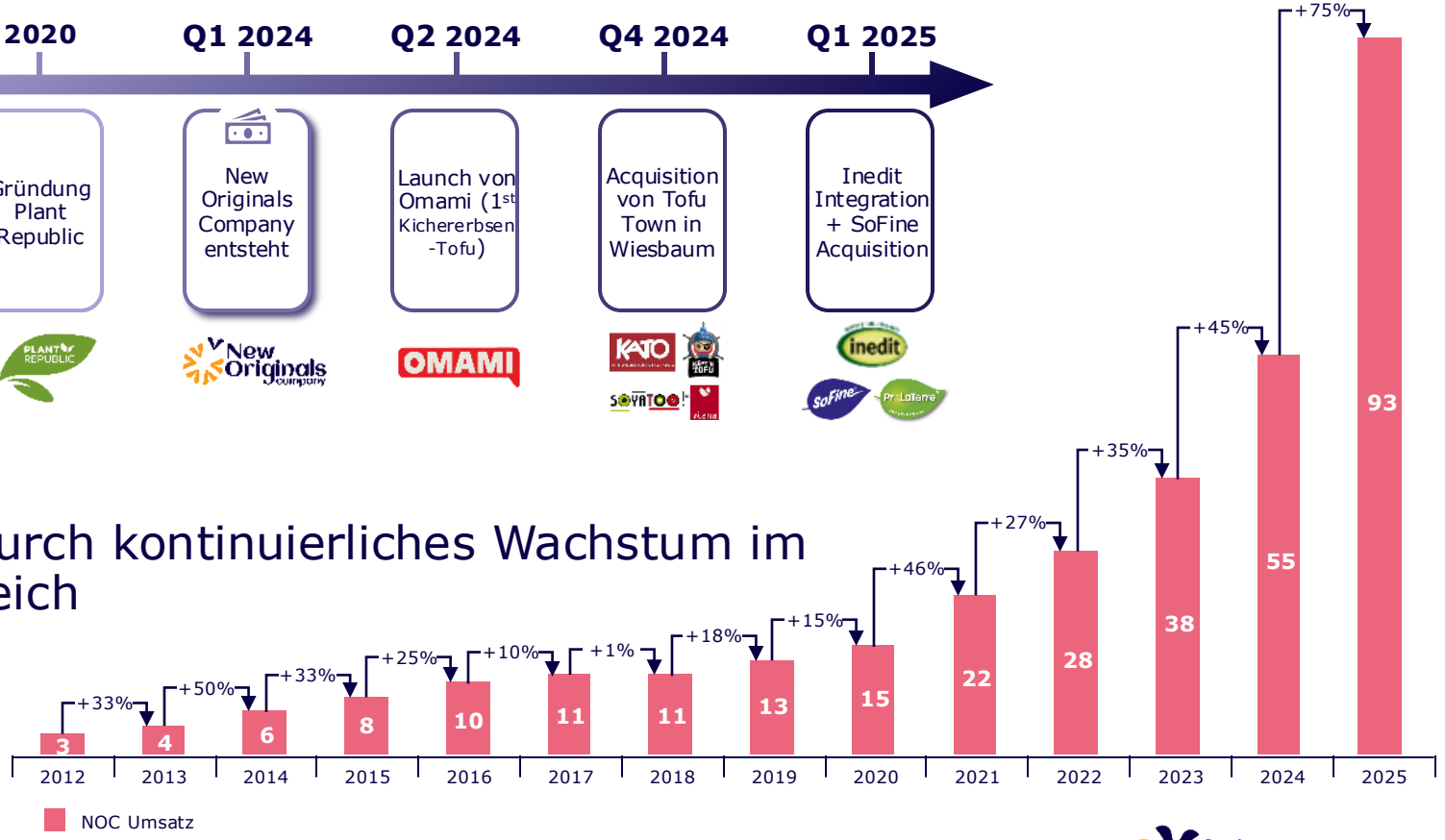
Brno, Tschechien

Der Weg zur New Originals Company

Meilensteine in mehr als 30 Jahren Tofu-Erfahrung



NOC besticht durch kontinuierliches Wachstum im 2-stelligen Bereich



Der Footprint unserer Marken in Europa

New Originals company

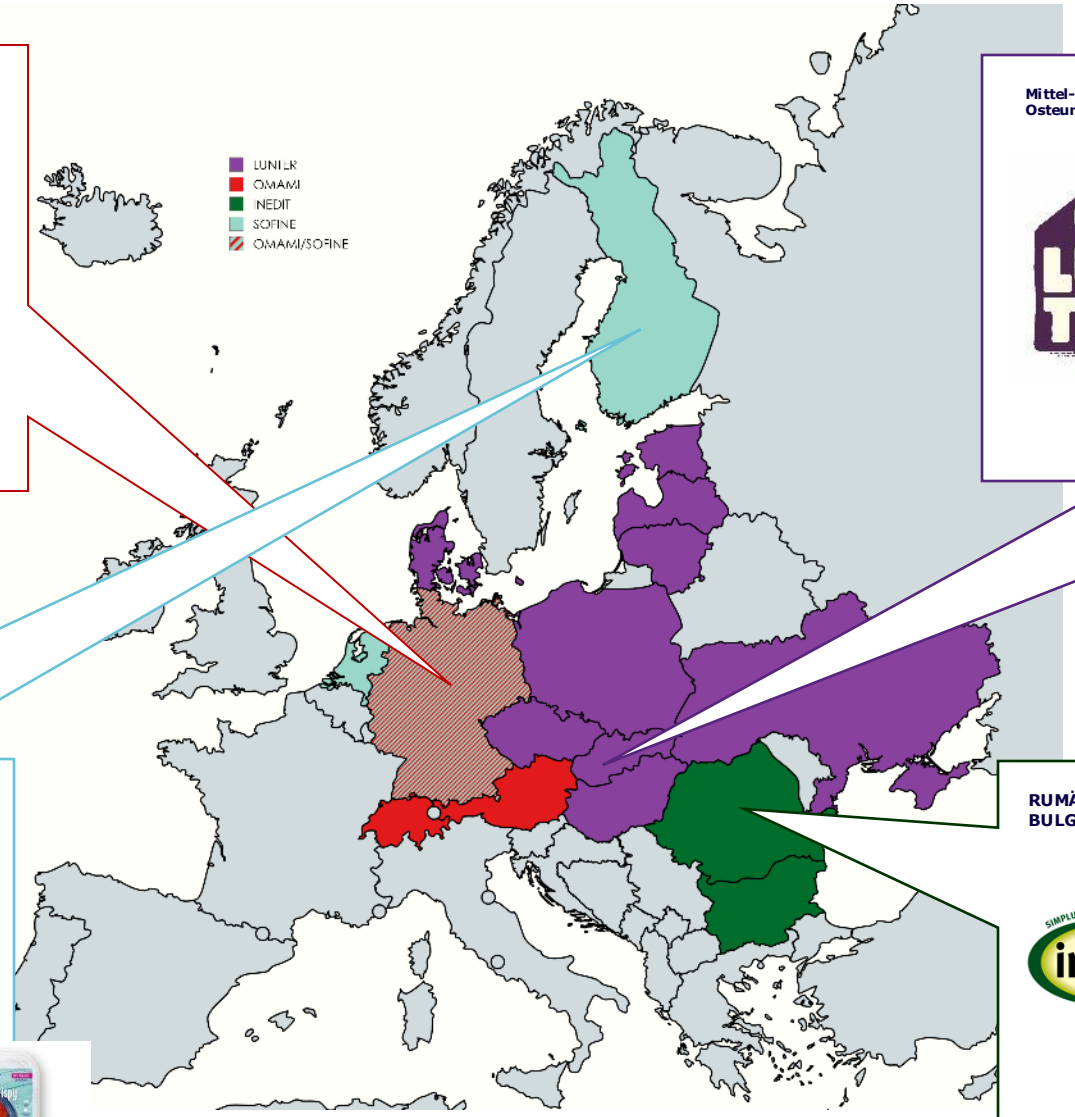
OMAMI **DACH**

Die 1. sojafreie Tofu-Marke in der DACH - Region

Traditionell aus ganzen Kichererbsen statt Soja hergestellt

Aus EU-Anbau

Herrlich cremige Umami-Marinaden



Mittel- und Osteuropa

LUNTER

Tofu-Marke Nr. 1 in SK und CZ
Nr. 1 Marke für gekühlte Brotaufstriche in SK
Marke Nr. 1 in Bezug auf Markenbekanntheit in SK und CZ
Führende Marke für die Verbreitung von Tofu in Haushalten

- ✓ Slowakei: 7 von 10 HH, die Tofu kaufen, kaufen Lunter
- ✓ Tschechische Republik: 5 von 10 HH, die Tofu kaufen, von Lunter

SoFine

FIN, DE, NL

Große Auswahl an Tofu und praktischen Tofu-Produkten (Würfel, Scheiben, Spieße …) sowie Fleischalternativen auf Soja- und Gemüsebasis

RUMÄNIEN
BULGARIEN

inedit

Nr. 1 Tofu-Marke und Nr. 1 im Segment Fleischalternativen in Rumänien
Marke Nr. 1 in Bezug auf Markenbekanntheit in RO

Führende Marke in der Tofu-Haushaltspräsentation
14,1 % HH -Penetration in Rumänien

Tofu ist die effizienteste pflanzliche Fleisch-Alternative

Tofu kostet etwa

75 %

weniger als Fleisch-Analoge

Tofu hat einen der

günstigsten

CO2-Fußabdrücke aller eiweißreichen Lebensmittel

Tofu hat eine

sehr hohe

Eiweißverdaulichkeit und sehr gute Balance an Aminosäuren

GFI, 2022; FMCG Gurus, 2021; Anwar et al., 2021

New Originals company

Die besten non-GMO Sojabohnen

Wir verwenden nur zertifiziertes, gentechnikfreies Soja aus Europa

Austrian Development Agency

EUROPE SOYA DONAU SOJA

European origin of soya

Non-GM production

Responsible farm management

Best practices in soil management

Best practices in crop protection

Best practices in water management

Best practices in waste management

No deforestation & biodiversity protection

Reduction of greenhouse gas emissions

Compliance with human & labour rights

New Originals company

MACHT TOFU-HASSER ZU TOFU-LIEBHABERN.

TASTY NATURE

IN HARMONISCH PASSENDER MARINADE

SMOKEY-TWIST

IN SMOKEY-WILD OH-SO-LECKERE MARINADE

BLACK PEPPER

IN HERRLICH LEIDENSCHAFTLICHER OH-SO-LECKER MARINADE

SWEET CHILI

IN ZARTER GLÜHENDER BAM-BOOM-MARINADE

GREEK SALSA

IN KRÄUTER-FRISCHER IMMER-SOMMER-MARINADE

GLUTENFREI

VEGAN

PFLANZLICHES PROTEIN

Sojaversorgung in Europa

Weltausstellung 1873 in Wien: Die Sojabohne wird „entdeckt“

Maler: Kollarz , F. und Rau G..
Quelle: MNMKK Magyar Nemzeti Museum

Sisi und Franz Joseph besuchen die Gartenanlage der japanischen Aussteller auf der Weltausstellung in Wien am 5.5.1873.

Friedrich Haberlandt: Europas Sojapionier

Friedrich Haberlandt, 1867. In: Gottfried Haberlandt: Erinnerungen, Berlin, 1933, S. 14

„In dieser Verwendungsweise dürfte die Soja dereinst in den Hütten der Armen eine grosse Rolle spielen, […] Als Gries oder als feines Mehl wird sie aber auch ihren Einzug in die Paläste der Reichen halten, in deren Küche ja schon gegenwärtig die aus Indien und China importirte Sojasauce einen ständigen Artikel bildet, es wird sich nur darum handeln, passende Zubereitungsweisen ausfindig zu machen."

-Friedrich Haberlandt, Die Sojabohne, 1878-

BIBLIOTHEK
HOCHSCHULE

Versuchs-Standorte Friedrich Haberlandt 1875-1878

Austrian Development Agency

EUROPE SOYA DONAU SOJA

Österreich

Wien

1 Gartenpalais Schönborn (damals BOKU)
2 Köcheln
3 Grinzing
4 Essling
5 Hirschstetten

Niederösterreich

6 Gmünd
7 Lichtenegg
8 Schloss Matzen
9 Therasburg
10 Altlengbach
11 Osterburg
12 Münchendorf
13 Mödling
14 Krems
15 Wilfersdorf
16 Rabensburg

Oberösterreich

17 Schloss Grünau
18 Ritzlhof
19 St. Wolfgang

20 ***Salzburg***

Kärnten

21 Friesach
22 Klagenfurt

Steiermark

23 St. Peter bei Graz
24 Ackerbauschule Grottenhof
25 Reitenau

Burgenland

26 Bernstein
27 Schachendorf
28 Sulz

Tschechische Republik

29 Velké Meziříčí
30 Napajedla
31 Mistek
32 Prag
33 Brünn
34 Ivančice
35 Děčín Libverda
36 Kvasice
37 Přerov
38 Nový Jičín
39 Lednice
40 Budišov
41 Křižanov
42 Mimoň
43 Vyšší Brod
44 Vojnice
45 Krásné Březno
46 Cítoliby
47 Lovosice
48 Wittingau
49 Mnichovo Hradiště
50 Lužany
51 Kadaň
52 Klatovy
53 Chrudim
54 Zàmrsk
55 Lukavice
56 Hluboká nad Vltavou

Ukraine

57 Заліщики (Salischtschyky)
58 Hust (Chust)
59 Зубра (Zubrza)

Slowenien

60 Serdica
61 Ptuj
62 Maribor
63 Ljubljana
64 Koper
65 Rodik
66 Rubije
67 Slatnik

Italien

68 Gradisca d'Isonzo
69 Triest
70 Görz
71 Meran
72 San Michele

Ungarn

73 Miklósi
74 Papa
75 Tana
76 Kajárpéc
77 Eger
78 Kápolnás-Nyék
79 Mosonmagyaróvár
80 Sárbogárd
81 Budapest
82 Békes-Csaba
83 Bálványos

Rumänien

84 Cuieşd
85 Fughiu
86 Großwardein
87 Arad
88 Lucăcești
89 Radautz

Slowakei

90 Krompachy
91 Sučany
92 Markusovce
93 Poltár
94 Mojmírovce

Kroatien

95 Banija
96 Zagreb
97 Skradin
98 Dubrovnik
99 Sinj

Serbien

100 Zrenjanin

Deutschland

101 Dargun
102 Leisnig
103 München
104 Weihenstephan
105 Erlangen
106 Sondershausen
107 Bernburg
108 Hildesheim
109 Düsseldorf
110 Leipzig
111 Friedberg
112 Bonn
113 Deuben

Polen

114 Kluczowa
115 Prószków
116 Dunino
117 Krzyzowice
118 Tyniec Mały
119 Posen
120 Brzeźnica
121 Klusy
122 Szymanowice
123 Kurowice
124 Tarnów
125 Suchowola
126 Klecza Dolna

Schweiz

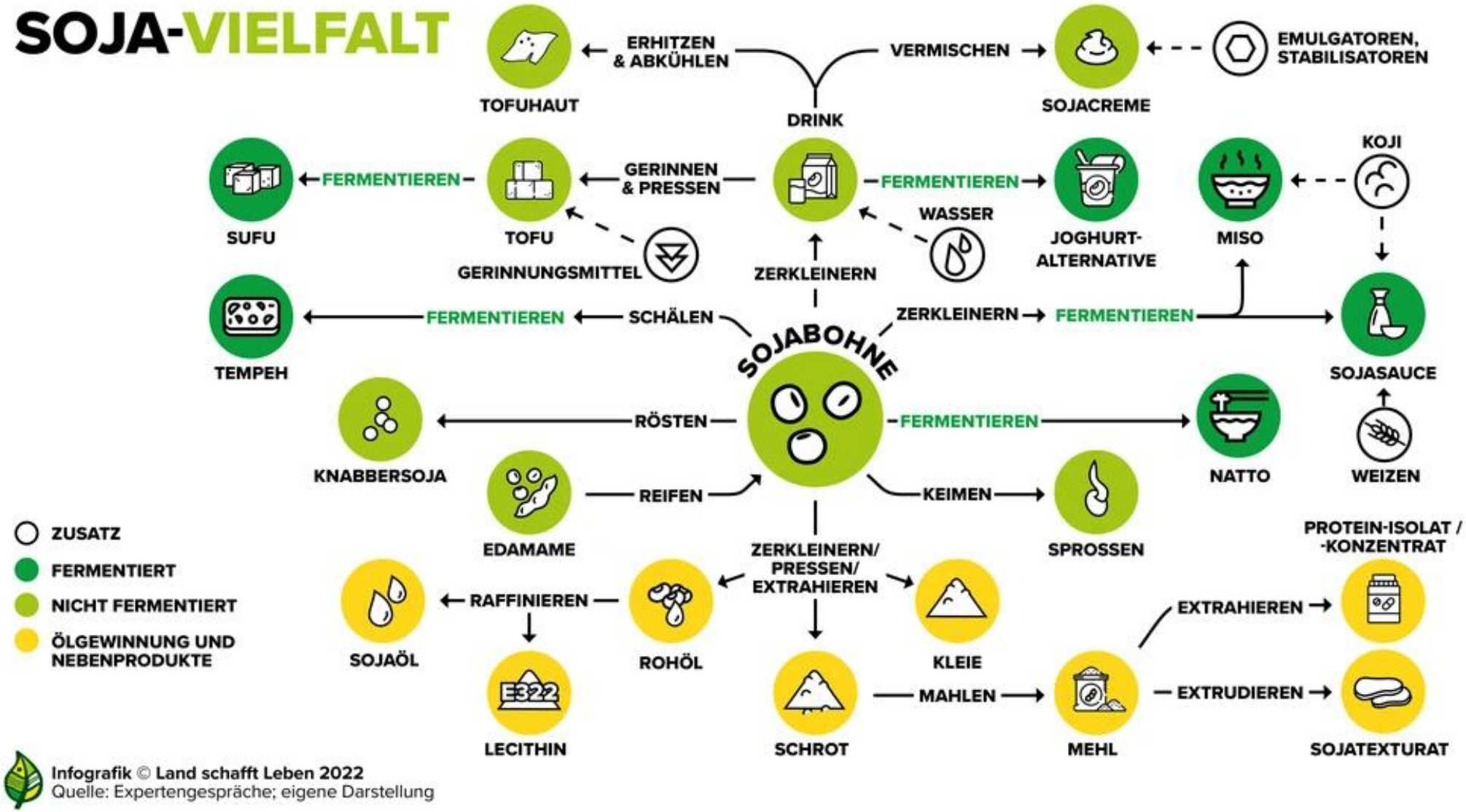
127 Chur

Niederlande

128 Wageningen

Russland

129 Калининг рад (K aliningrad)

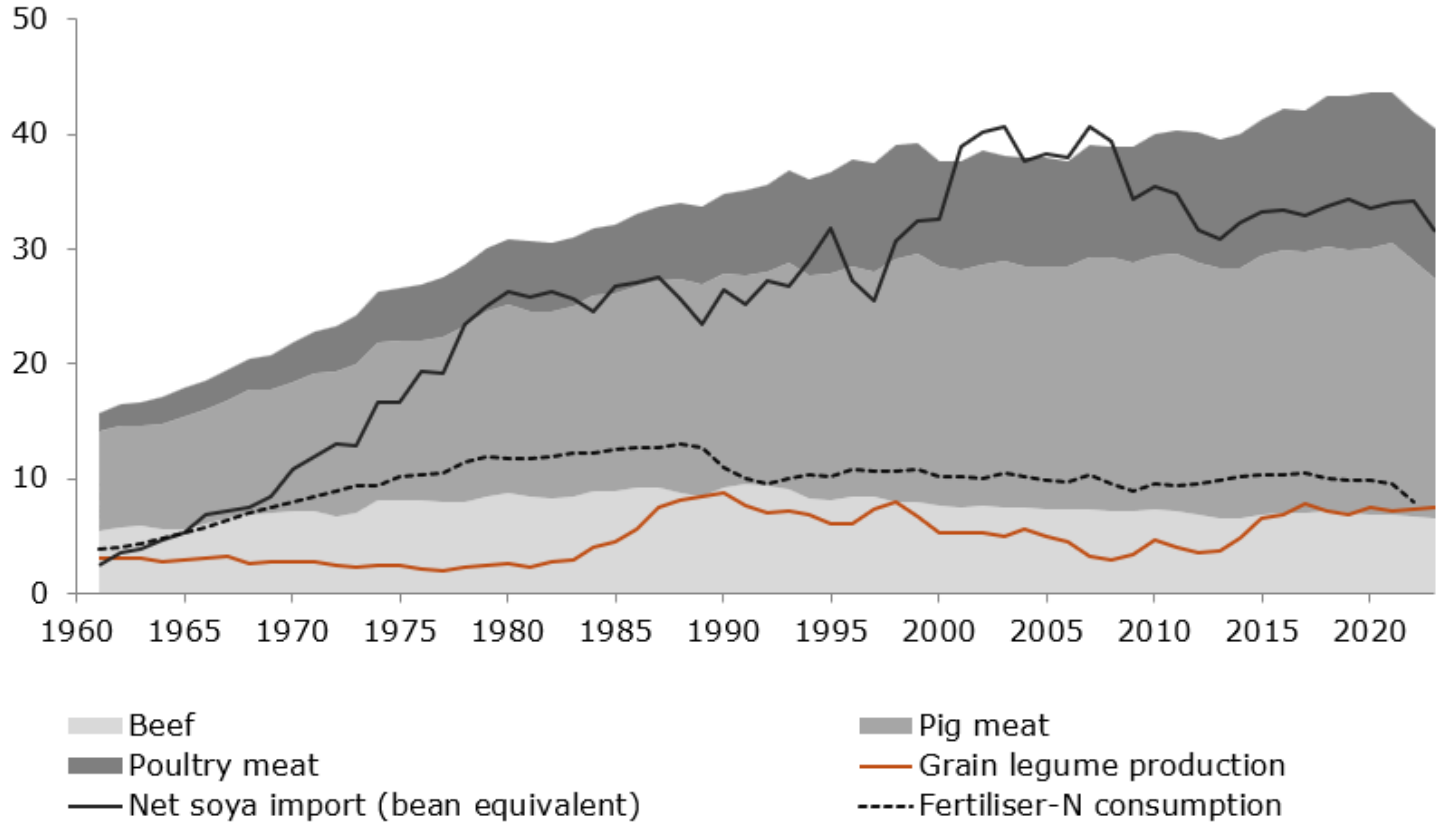


Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Expertengespräche; eigene Darstellung

„How we eat determines, to a considerable extent, how the world is used“

Wendell Berry, Schriftsteller und Landwirt

Soja & Schnitzel in der EU: Die Grafik zeigt anhand wichtiger Kennzahlen die Entwicklung von globalisierten Lieferketten und die besondere Rolle der Sojabohne (1960 – 2023)



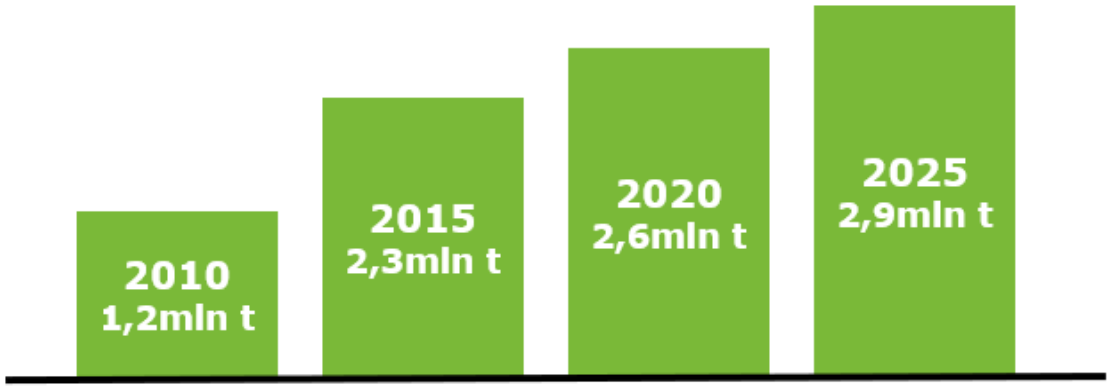
From FAOSTAT

Aufbereitung von D. Murphy- Bokern auf Basis von FAO-Daten

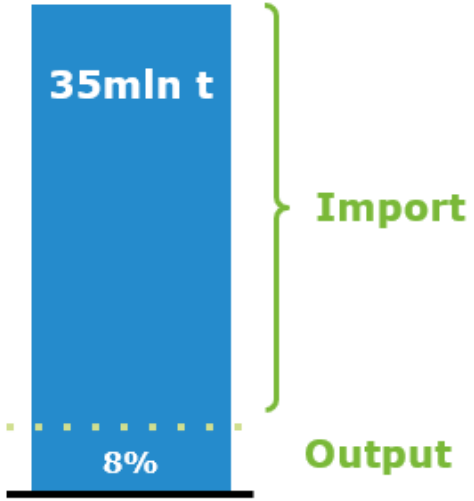
With funding from Austrian Development Agency

Die Eiweißlücke ist ein Resilienzproblem

Soja-Produktion in EU-27 (2024)



Soja-Selbstversorgungsgrad und Importabhängigkeit



Problemfelder :

- hohe Importabhängigkeit
- hohe Belastung wertvoller Ökosysteme im Übersee und
- eine Gefährdung der Resilienz unseres Agrar- und Ernährungssystems

Die europäische Produktion (inkl. Ukraine+Serbien) erreicht einen **Selbstversorgungsgrad von ~20%.**

DONAU SOJA
With funding from Austrian Development Agency

Gute Gründe für mehr Soja aus Europa

Europäisches Soja: Ein Gamechanger mit strategischen Vorteilen

Resilienz der Lieferkette	Verbesserungsbedarf: 92 % des Sojabedarfs der EU werden durch Importe gedeckt (2024)
Gut für die Umwelt	Der Sojaanbau in Europa hat viele Umweltvorteile auf lokaler und systemischer Ebene (Bodenverbesserung, geringerer Bedarf an Pestiziden und Düngemitteln usw.) und verringert den Druck auf die Ökosysteme in Übersee.
Mehrwert	Lokale Produktion und Verarbeitung von Sojabohnen zu Lebens- und Futtermitteln unterstützen die heimische Wirtschaft
Bereit für Upscaling	• Wissen & gute Inputs sind vorhanden • Die Verarbeitungsinfrastruktur ist vorhanden • Soja wächst gut in Europa

© Donau Soja | 2025

With funding from Austrian Development Agency

Vorteile von Leguminosen/Soja in der Fruchtfolge in Europa

Lokal

Boden

- Biolog. N-Fixierung → gut für Humus-Aufbau
- Günstige Bodenstruktur für die nächste Ernte

Stickstoffkreislauf

Keine Stickstoffdünger erforderlich → **weniger N_2O-Emissionen und geringeres Risiko von Verluste** in Gewässer

Systemische Verbesserung

Biodiversität

Als Zwischenfrucht zwischen Getreide und Mais unterbrechen sie die Zyklen von Schädlingen → **weniger Pestizide**

Schutz der Ökosysteme

Trägt dazu bei, **den Druck** auf Wald- und Graslandökosysteme in Übersee zu verringern

Andere Hülsenfrüchte können noch mehr Vorteile bieten

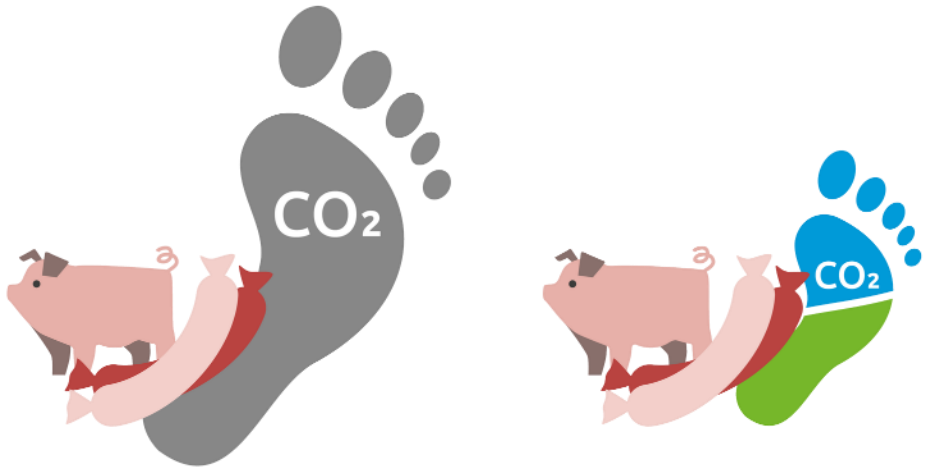
© Donau Soja | 2025

DONAU SOJA
With funding from Austrian Development Agency

Reduzieren Sie Ihren CO_2 -Fußabdruck mit Donau Soja

With funding from Austrian Development Agency

CO_2 -Fußabdruck-Vergleich von Übersee-Soja vs. Donau Soja



~40% weniger CO_2 -Emissionen bei Schweinefleisch aus Donau Soja-Futter im Vergleich zu konventionellem Soja

Keine relevante CO_2-Reduktion mit EUDR

Der späte Stichtag der EUDR für die Abholzung (2020) verringert den CO2-Fußabdruck kaum, da Soja weiterhin auf kürzlich abgeholzten Flächen angebaut werden kann und kein Schutz vor der Zerstörung anderer wertvoller Ökosysteme besteht.

	EU Deforestation Regulation	Donau Soja / Europe Soya
Keine (neue!) Abholzung	✓	✓
Keine Umwandlung anderer wertvoller Ökosysteme (zB Cerrado)	✗	✓
Reduzierung des CO_2 -Fußabdrucks von Lebensmitteln	✗	✓

www.donausoja.org

Quelle : FiBL (2020)

© Donau Soja | 2025

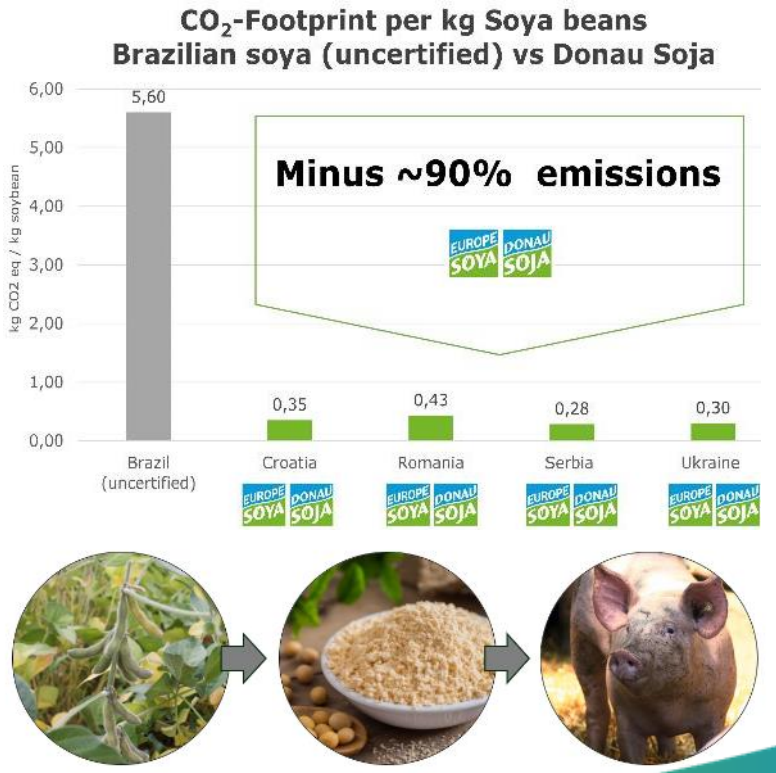
© Donau Soja 6/2023

Reduktion der Scope 3- Emissionen für CSRD & SBTi mit Donau Soja

- **Scope-3 -Emissionen machen > 90 %** der gesamten Treibhausgasemissionen von Unternehmen
- **Fleisch und Milchprodukte** machen **~ 50 %** aller produktbezogenen Scope-3-Emissionen im Einzelhandel
- **Tierfutter** macht **etwa 50 %** der Emissionen tierischer Produkte aus
- Soja ist der größte Faktor für Futtermittelemissionen aufgrund von Abholzung und Landumwandlung

→Umstellung auf Donau Soja reduziert den CO2-Fußabdruck von tierischen Produkten um ~30-47%

Donau Soja zeigt: bis zu 90% CO_2-Reduktion im Vergleich zu brasilianischem Soja

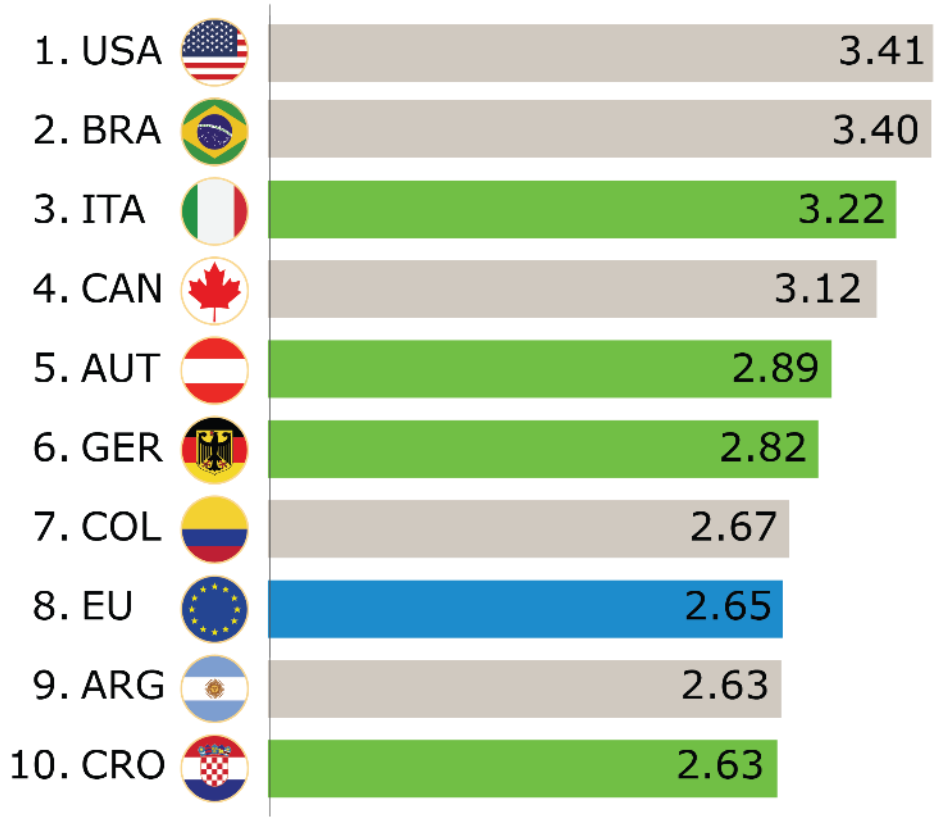


© Donau Soja | 2025

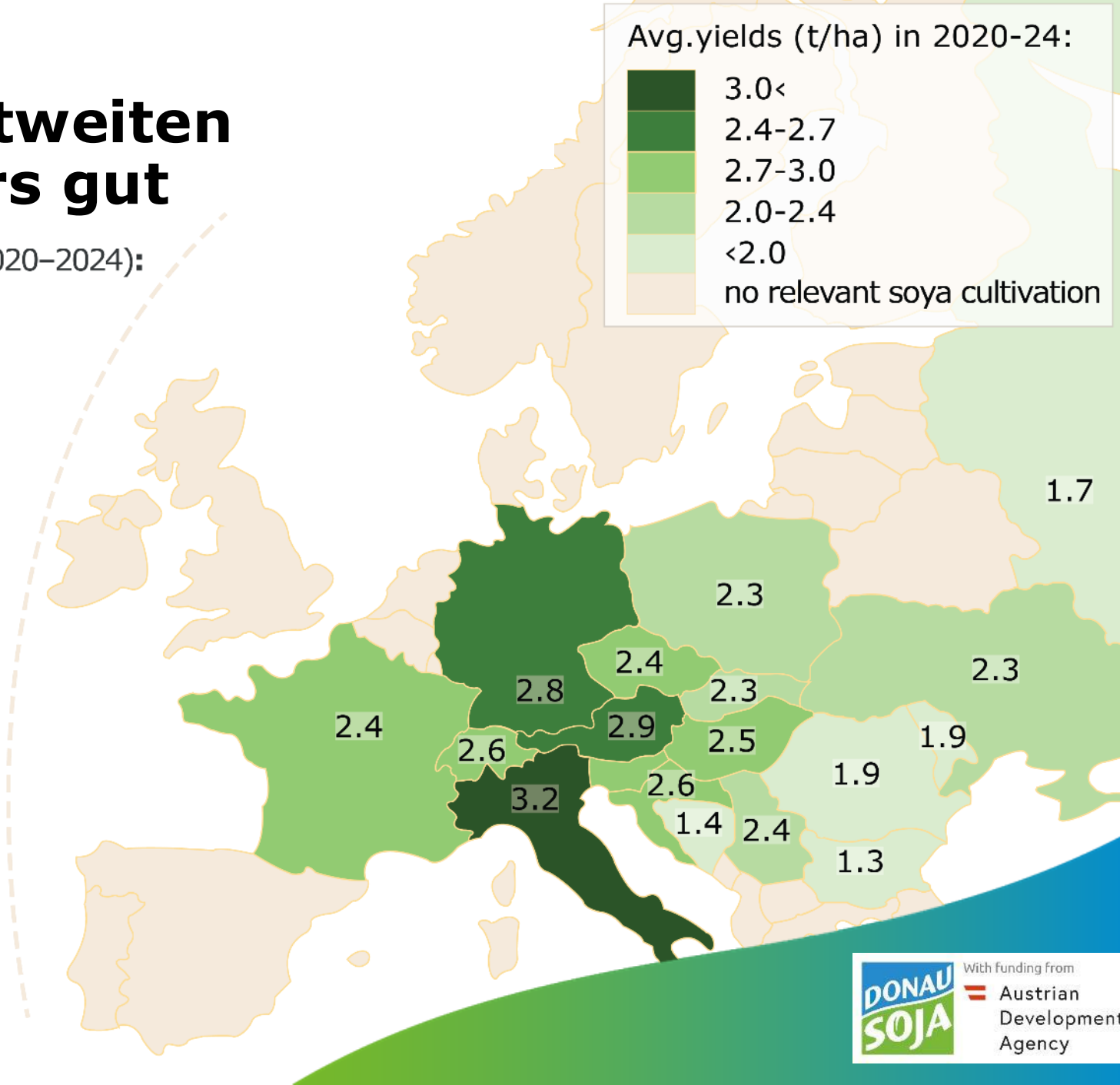
With funding from Austrian Development Agency

Chance:
Die Soja wächst im weltweiten Vergleich hier besonders gut

Top 10 soya yields globally* (t/ha, 5y-avg. 2020–2024):



*the bar chart includes countries with minimum 40,000 ha soya area in 2024.
Sources: Donau Soja based on USDA & EUROSTAT yield stats



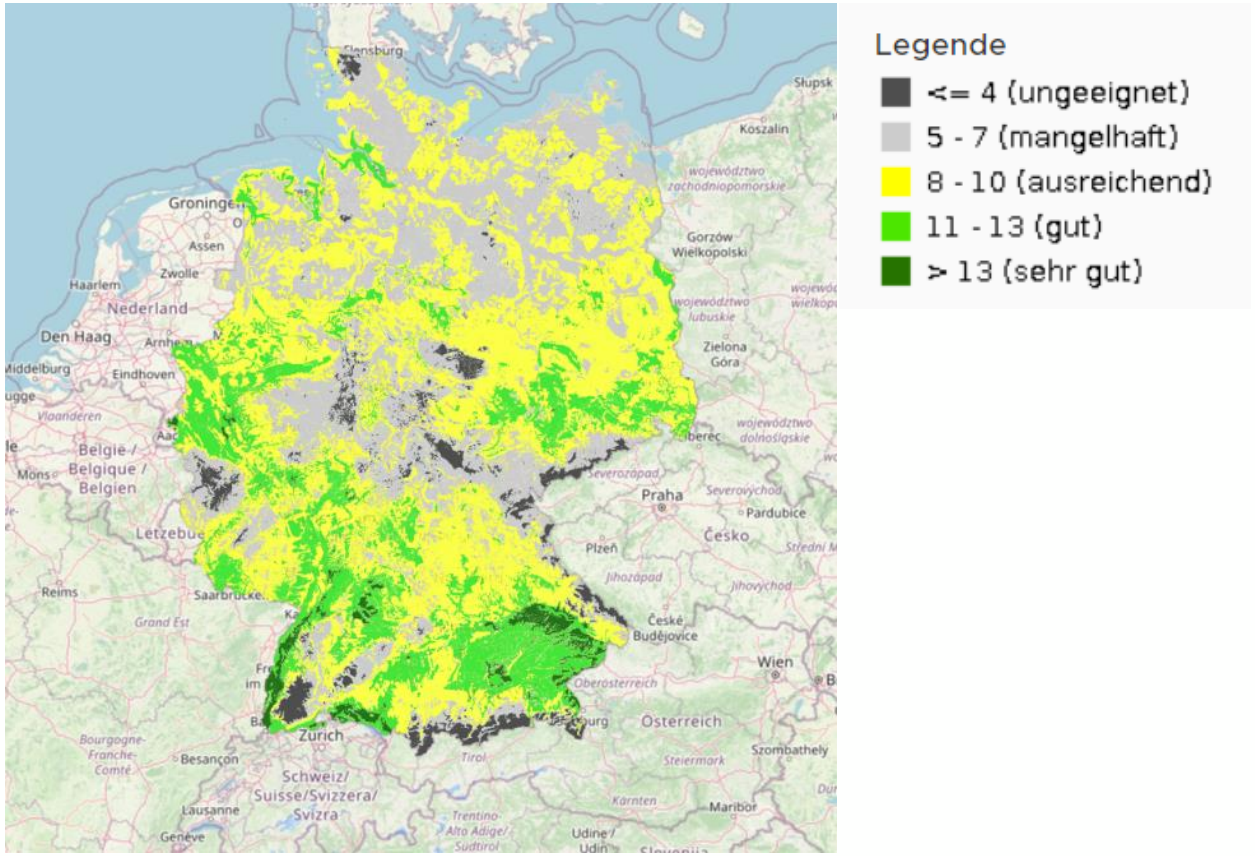
With funding from Austrian Development Agency

© Donau Soja | 2025 | Nr.32

Klimawandel: „Chance“ für Soja in Deutschland

Deutschland: Auf ca. 780.000 ha Ackerfläche könnten jährlich ca. Zwei Millionen Tonnen Sojabohnen werden erzeugt*

Entscheidend ist aber auch das Ertragspotenzial der anderen Kulturen, mit denen Soja im Wettbewerb steht: Weizen, Mais, Gerste usw.



Rossberg, D.; Recknagel, J.: Untersuchungen zur Anbaueignung von Sojabohnen in Deutschland; Journal für Kulturpflanzen, 69 (4), 137–145, 2017, ISSN 1867-0911, DOI: 10.1399/JfK.2017.04.02

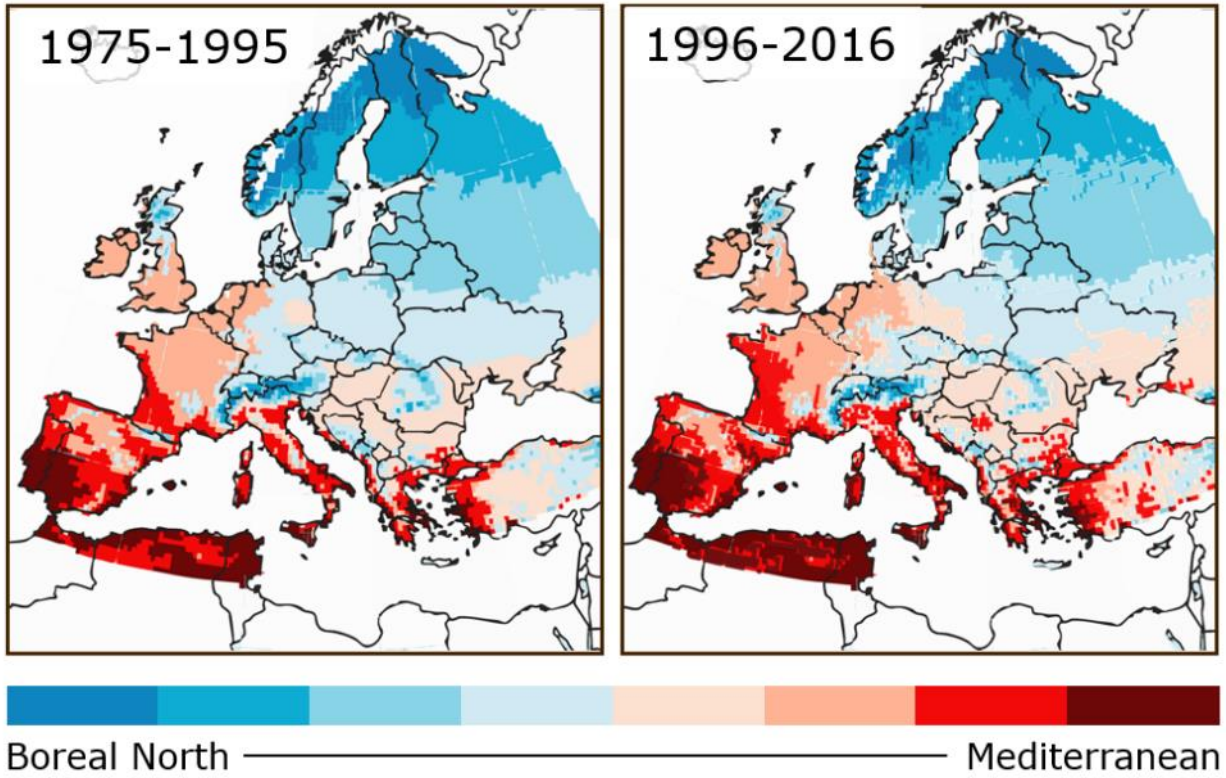
* Berechnung: Martin Miersch auf Basis von Daten von Rossberg und Recknagel

Klimawandel: Eine große Herausforderung für viele Anbaugebiete im Süden und Osten

Es wird eine Verschiebung der Klimazonen in Europa prognostiziert. Folge sind mehr Hitze und Trockenstress in den alten Soja-Kerngebieten (Italien und Osteuropa).

Konsequenz:

1) Die Sortenentwicklung von Soja und anderen Kulturen wird einen stärkeren Fokus auf Wurzelwachstum und Stress-Toleranz legen müssen.
2) Bewässerung?
3) Sommerungen könnten an Wettbewerbsfähigkeit verlieren



(Akritidis et al., 2021; Ceglar et al., 2019)

„Soja lässt Männern Brüste wachsen“

Die (latente) Soja-Skepsis ist ein Hemmnis für die weitere Entwicklung

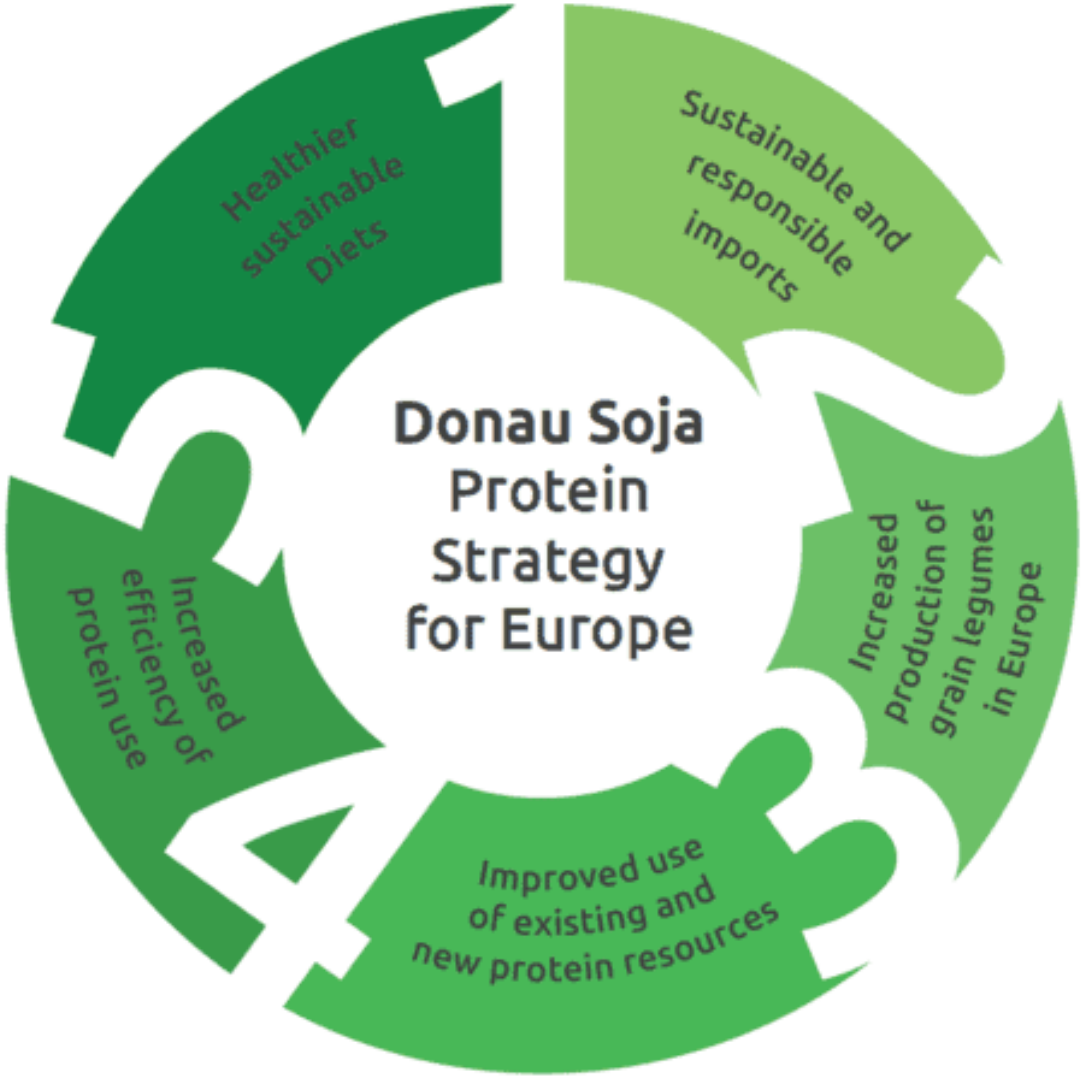
„Leberkäse statt Tofu-Tümelei“

„Isoflavone sind schädlich“

„Die Veganer und ihr Soja sind schuld an der Regenwaldabholzung“

„Sojakonsum macht impotent“

Aufruf für eine Eiweißstrategie für Europa



© Donau Soja | 2025

With funding from
Austrian Development Agency

Friendly Reminder zum „Soja-Komplex“

- Viele der bisherigen politischen Bemühungen basieren auf einer aufbauorientierten Eiweißpflanzen-Strategie und greifen damit zu kurz.
- Die Vielfältigkeit der Lieferketten und Märkte im Soja-Komplex ist groß und es wurde ihnen nicht ausreichend Beachtung geschenkt: Futtermittel, Humanernährung, Biodiesel, GMO, Bio, etc.

© Donau Soja | 2025

With funding from Austrian Development Agency

Ergebnisse einer nachhaltigen Soja- und Eiweißversorgung

- Geringerer Flächenbedarf für Futtermittelproduktion innerhalb und außerhalb der EU.
- Beitrag zur Entschärfung des Stickstoff- Kreislaufs (Planetary Boundaries)
- Agronomische Vorteile durch mehr Leguminosen in der Fruchtfolge
- Stärkung der Resilienz der Lieferketten

© Donau Soja | 2025

With funding from Austrian Development Agency

The New Originals Company

Wir sind die New Original People.
Wir kreieren neue Lebensmittel aus Pflanzen für Menschen.