

Biosoja aus der Magadinoebene

Jedes Jahr im Herbst organisieren ATTAA (Associazione Ticinese Tecnici Agricoli e Alimentari) und SVIAL eine gemeinsame Tagung, um lokale Projekte oder Initiativen aus der Land- und Ernährungswirtschaft im Tessin genauer kennenzulernen. Die diesjährige Tagung fand am 5. September an der Forschungsanstalt Agroscope in Cadenazzo statt; sie widmete sich dem Anbau, der Verarbeitung und der Vermarktung von Tessiner Biosoja.



Gesunder Sojabestand mit wenig Unkrautbefall.

Vielfältige pflanzenbasierte Proteinalternative

Gleich zu Beginn der Tagung erwartete die Teilnehmenden ein kulinarischer Höhenflug. Beim Mittagessen zeigten Pierluigi Zanchi und sein Team wie vielfältig Sojaprodukte in der Küche eingesetzt werden können. Zanchi ist Gründer der Tigusto SA und verarbeitet schon seit über 30 Jahren einen Teil der Tessiner Sojaernte, vor allem zu Tofu. Ob mariniert, gebraten oder als Bestandteil von Bolognese-Sauce, Suppen, Dips und Quiches, die Sojakreationen von Tigusto mundeten vorzüglich und bildeten einen gelungenen Start in die Tagung.

Gute Produktionsbedingungen südlich der Alpen

Am Nachmittag gab Giovanni D'Adda vom kantonalen landwirtschaftlichen Beratungsdienst einen kurzen Überblick über die Entwicklung der Sojaproduktion im Tessin. Dort wird die Kultur seit Ende der 1980er-Jahre ange-

baut, weil die eher leichten Böden, die warmen Temperaturen sowie die Niederschlagsmengen der Pflanze entgegenkommen. Dennoch verzeichneten die Produktionsflächen für konventionelles Futtersoja in den letzten Jahrzehnten einen beträchtlichen Rückgang, da die Preise seit Ende der 90er-Jahre bis heute von CHF 250 pro 100 kg auf CHF 45 pro 100 kg drastisch sanken. Der Anbau von Bio-Lebensmittelsoja hingegen hat aufgrund der attraktiven und stabilen Preise (CHF 220/100 kg in 2019) stark zugenommen.

Eine wertvolle Nutzpflanze

Soja leistet nicht nur einen Beitrag zur einheimischen Öl- und Proteinversorgung, sondern hat auch aus agronomischer und ökologischer Sicht diverse Vorteile: Als Alternative zu Getreide und Mais lässt sich die Kulturpflanze gut in mehrjährige Fruchtfolgen einbauen und reichert als Leguminose zugleich Stickstoff sowie organisches Material im Boden an.

Das kommt vor allem Biobetrieben ohne Tierhaltung zugute. Dennoch birgt der Sojaanbau auch einige Herausforderungen.

Bioanbau nicht ohne Tücken

Pascal Rimediotti, Leiter des kantonalen Gutsbetriebes in Gudo, baut jährlich rund 10 Hektaren Soja nach biologischen Richtlinien an. Er erklärte, dass insbesondere die Unkrautbekämpfung ein Problem darstelle, was die spätere Feldbesichtigung eindrücklich bestätigte.



*Pierluigi Zanchi erläutert den Tagungsteilnehmer*innen die Tofuproduktion.*

Vor der Saat lässt Rimediotti das Unkraut normalerweise zwei Mal auflaufen, bevor es mit der Egge mechanisch bekämpft wird. Soja sollte zudem auf möglichst flachen Feldern angebaut werden. Einerseits weil die Pflanze sehr erosionsanfällig ist, andererseits weil die ersten Schoten nahe über dem Boden gebildet werden und diese bei der Ernte auf steinig oder unebenen Flächen schnell beschädigt werden. Zusammen mit Agroscope und weiteren Sojaproduzenten aus der Region arbeitet

Rimediotti an der Weiterentwicklung von Saatgut und Sorten für den Biolandbau. Die neuen Sorten sollen u.a. robuster gegenüber Trockenheit sein, damit in Zukunft weniger bewässert werden muss.

Stärkung der regionalen Wertschöpfung

Nach der Feldbesichtigung gewährte Pierluigi Zanchi einen Einblick in die Produktionsstätte von Tigusto in Cugnasco, wo pro Jahr von Hand rund 25 000 kg Tofu hergestellt werden. 1988 startete der Tessiner mit der Sojaverarbeitung und hat sein Sortiment seither laufend erweitert: Nebst Tofu bietet Tigusto inzwischen auch Sojagranulat, Tamari und Shoyu (Sojasaucen) sowie Miso (Sojapaste) und Tempeh (Sojaferment) an. Da Zanchi Nachhaltigkeit ein grosses Anliegen ist,

verwendet er für die Herstellung seiner Produkte ausschliesslich Tessiner Biosoja und setzt auf lokale Vermarktung.

Das Beispiel des Biosojaanbaus im Tessin zeigt eindrücklich auf, dass eine Nischenproduktion bereits auf regionaler Ebene sowohl für Landwirte als auch Verarbeiter einen wertvollen Mehrwert generieren kann.

Michèle Christen, SVIAL