

Soja



Verwendung

Die Sojabohne wird zu Sojamehl und Sojaöl verarbeitet. Das Öl wird in erster Linie als Salat- und Kochöl, sowie Brat- und Backfett benutzt. Das Mehl verfüttert man an Geflügel, Rinder und Schweine. Außerdem werden aus Soja vegetarische Produkte wie Sojamilch oder Tofu hergestellt, die vor allem in der asiatischen Küche Verwendung finden.

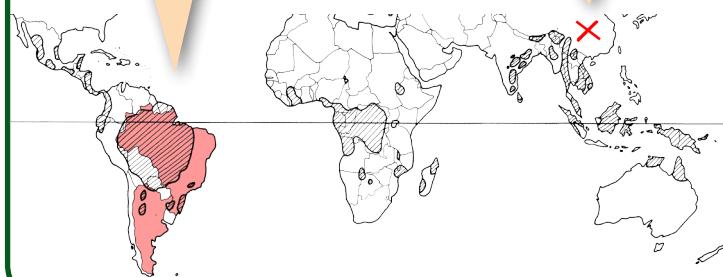


Die Sojabohne ähnelt unserer heimischen Bohne. Sie kann eine Höhe von bis zu 80 cm erreichen. In Form von Sojaöl und Sojafett ist die Sojabohne in über 25.000 Produkten enthalten. Das größte Problem ist jedoch die Verwendung als Futtermittel für unser Schlachtvieh. Ein hoher Fleischbedarf fördert also auch den Anbau von Soja und somit die Zerstörung des Regenwaldes! Vor allem für die Herstellung von Fast Food stirbt der Regenwald!



Woher kommt Soja?

Für die uns heute bekannte Sojabohne wird vor allem in Brasilien und Argentinien viel Regenwald abgeholt. Der Vorfahre der Sojabohne stammt aus China.



Nimm deinen Supermarkt unter die Lupe! Finde Supermarktprodukte, in denen Soja steckt – und somit ein Stück Regenwald! Trage sie in den Kassenbon ein.



Ein Beispiel
 Produkt: Sojola Margarine - Auf Sojabasis
 Inhaltsstoff: Sojaöl, Sojaöl gehärtet (64%), Soja

Produkt	Inhaltsstoff
Sojola Margarine	Sojaöl, Sojaöl gehärtet (64%), Soja

Soja wird in China seit über 5.000 Jahren angebaut.
Für den Sojaanbau werden in Argentinien und Brasilien riesige Flächen Regenwald vernichtet.



Hülsen der Sojabohne. In ihnen befinden sich die Bohnen.



Was du tun kannst:

Generell solltest du Soja meiden! Das ist aber schwierig, weil es in vielen Produkten enthalten ist. Wenig Fleisch zu essen ist ein wichtiger Beitrag. Und: Achte auf das Bio-Siegel!

