



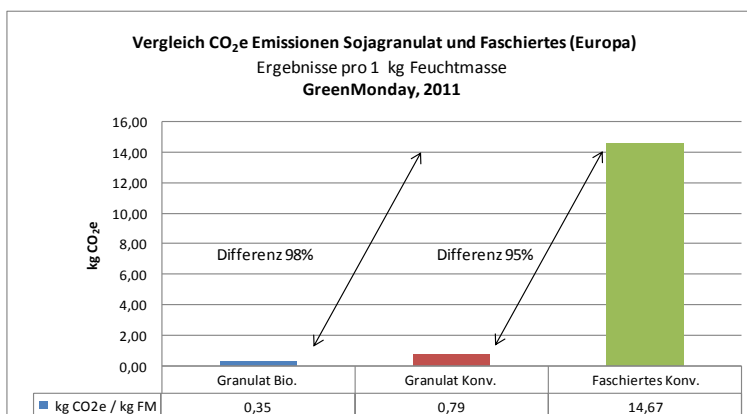
## Klimafreundlich Kochen: Für Mensch, Tier und Umwelt

### Sojatrockenprodukte als Alternative zu Fleisch in Gastronomie und Großküchen

„Klimafreundlich Kochen“ heißt, mehr pflanzliche Produkte mit deutlich geringeren CO<sub>2</sub> Belastungen zu verwenden. Sojatrockenprodukte eignen sich hierfür hervorragend, vor allem als Alternative zu faschiertem oder geschnetzeltem Fleisch in Gastronomie und Großküchen. Sojagranulat oder Sojasticks sind günstig im Einkauf, angenehm in der Verarbeitung, lange haltbar und geschmacklich überzeugend.

In österreichischen Großküchen machen die verwendeten Lebensmittel zwei Drittel der CO<sub>2</sub> Emissionen aus. Wiederum zwei Drittel davon kommen allein vom täglich eingesetzten Fleisch.<sup>(1)</sup> Würde man allein das verwendete Faschierte weitgehend durch Sojagranulat ersetzen, könnte man österreichweit ganz einfach bereits über eine Million Tonnen des Klimakillers CO<sub>2</sub> sparen.

#### Vergleich CO<sub>2</sub> Emissionen Sojagranulat und Faschiertes



**Sojagranulat Bio Europa:**  
**0,35 kg CO<sub>2</sub> e / kg Produkt<sup>(2)</sup>** (SERI 2011)

**Sojagranulat konv. Europa:**  
**0,79 kg CO<sub>2</sub> e / kg Produkt<sup>(2)</sup>** (SERI 2011)

**Faschiertes konventionell:**  
**14,7 kg CO<sub>2</sub> e / kg Produkt**  
(50 % Schwein + 50 % Rind)  
SERI 2010, AMA, M. Schlatter 2010

„Die neuen SERI-Zahlen sprechen eine klare Sprache: Der Ersatz von Faschiertem durch Sojagranulat erlaubt eine CO<sub>2</sub>-Reduktion von über 90 %. 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 - und das ganz ohne geschmackliche Einbußen, sondern mit erhöhtem Genuss. Denn Spaghetti a la Soja-Bolognese, Soja-Geschnetzeltes & Co schmecken nicht nur wunderbar, sondern leisten eben auch noch einen wertvollen Beitrag für die Umwelt und sogar für unsere eigene Gesundheit. Mit Produkt- und Kochschulungen wollen wir in den nächsten Monaten gemeinsam mit der Stadt Wien bei Großküchen und der Wiener Gastronomie Überzeugungsarbeit leisten.“, so Mag. Susanne Fromwald, Koordinatorin der „Green Monday“-Initiative.

(1) Quelle: Projekt SUKI, Bio Austria *et al* 2011

(2) 1 kg Sojagranulat Trockenprodukt entspricht ca. 3 kg Faschiertem. Die CO<sub>2</sub> Werte von Granulat Trockengewicht (1,06 bzw. 2,36 kg CO<sub>2</sub> e/kg Produkt) wurden daher mit 3 multipliziert. 1 kg Sojagranulat „Feuchtprodukt“, wie es in der Küche verwendet wird, hat einen Proteingehalt von rund 30 %. 1 kg Faschiertes hat einen Proteingehalt von rund 20 %.