



Neckarsulm, 21. Oktober 2020

Lidl setzt bei pflanzlichen Fleischalternativen auf deutsches Soja

Partnerschaft mit Donau Soja ergänzt die „Lidl Soja-Initiative“ in Europa

Für die pflanzlichen Fleischalternativen seiner Eigenmarke „Next Level Meat“ bezieht Lidl ab sofort Soja aus Deutschland. Damit verkürzen sich die Transportwege, wodurch im Sinne des Umwelt- und Klimaschutzes CO₂ eingespart wird. Für Kunden ist die Herkunft des heimischen Sojas in der Rezeptur des „Next Level Burger“ und „Next Level Hack“ transparent auf der Verpackungsoberseite erkennbar. Die Umstellung auf deutsches Soja für Fleischalternativen erweitert die „Lidl-Soja-Initiative“, mit der Lidl sich zum Ziel gesetzt hat, zur Erzeugung tierischer Produkte langfristig nur noch zertifiziert nachhaltigere Eiweißfuttermittel zu nutzen. Dabei sind Sojabohnen aufgrund ihres Proteingehalts ein zentraler Bestandteil. Durch den Einsatz von heimischem Soja fördert das Unternehmen den gentechnikfreien und nachhaltigeren Anbau von Soja in Deutschland. Zusätzlich sind Lidl Deutschland, Österreich und Schweiz 2019 eine „Protein Partnerschaft“ mit der gemeinnützigen Organisation Donau Soja eingegangen, um die Verfügbarkeit von Sojabohnen in Europa konsequent auszubauen. Dabei wurden über tausend Landwirte in Serbien und Kroatien aus 16 lokalen Kooperativen zu nachhaltigen Anbaumethoden geschult. Insgesamt werden 60.000 Tonnen Soja geerntet und zertifiziert.

Weitere Informationen zur Lidl Soja-Initiative finden Sie unter www.lidl.de/soja.

Weitere Informationen zu Lidl Deutschland finden Sie [hier](#).