

PRAXIS

Wie Bayerns Genossenschaften Soja-Importe vermeiden

Die heftigen Waldbrände in Brasilien haben Konsumenten aufgeschreckt. Denn auf den so gerodeten Flächen wachsen unter anderem Sojabohnen, deren Import deshalb schon lange in der Kritik steht. Wie es auch ohne gehen kann, zeigen einige bayerische Genossenschaften.

Autor: Christof Dahlmann, Redaktion „Profil“

Foto: Tagwerk eG



Molkerei Berchtesgadener Land: Futtermittel nur aus Europa

Seit 2017 dürfen die Milchbauern der Molkerei Berchtesgadener Land ihren Kühen kein südamerikanisches Soja mehr vorsetzen. Sämtliche zugekauften Futtermittel müssen die Landwirte seitdem aus europäischem Anbau beziehen. Die Begründung: „Fairness und Nachhaltigkeit sind die tragenden Säulen unseres Unternehmens. Damit sind die Strukturen des globalen Futtermittelhandels nicht vereinbar“, sagt Monika Fordan, Leiterin der Abteilung Milchgeld.

Für die rund 1.700 Mitglieder der Molkerei änderte sich dadurch nicht viel, denn Soja aus Südamerika war auch zuvor kaum noch in den Futtertrögen gelandet. Die Genossenschaft hatte bereits 2010 beschlossen, dass die Milchbauern keine gentechnisch veränderten Futtermittel mehr verwenden dürfen. Weil aber mehr als 90 Prozent der in Südamerika produzierten Sojabohnen gentechnisch verändert sind, kamen sie als Futter seitdem kaum noch in Frage.

Viele Mitglieder sind auf diese Futtermittel-Importe ohnehin nicht angewiesen. Kleinere Betriebe und Nebenerwerbslandwirte decken den Bedarf ihrer Kühe in der Regel mit eigenem Gras und Heu vollständig ab. Größere Betriebe kommen auf eine Quote von bis zu 90 Prozent. Das von ihnen zugekaufte Kraftfutter besteht aus gentechnikfreiem Soja, Raps, Getreide und Mais aus Europa. Gerade Rapsschrot ist eine häufig genutzte Alternative zu Soja als Eiweißquelle.

Damit Import-Soja aus Südamerika wirklich keine Chance hat, gelten strenge Regeln. Die Landwirte dürfen nur bei Händlern kaufen, die die Herkunft der Futtermittel eindeutig nachweisen können. Zudem sind Lieferscheine mit den entsprechenden Vermerken fünf Jahre aufzubewahren. Die Molkerei stellt Empfehlungslisten mit entsprechenden regionalen Händlern bereit. Dieser Aufwand lohnt sich: „Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind für unsere umwelt- und

ernährungsbewussten Kunden sehr wichtige Kaufargumente. Mit unserem Verzicht auf Import-Soja tragen wir diesem Umstand Rechnung“, sagt Fordan.



Kühe der Molkerei Berchtesgadener Land: Die Tiere fressen vor allem die von den Landwirten eigens angebauten Futtermittel. Foto: Molkerei Berchtesgadener Land

Tagwerk eG: Tofu aus bayerischem Soja

Soja in Deutschland produzieren: Das war vor einigen Jahren allenfalls für experimentierfreudige Landwirte interessant. Dank neuer Züchtungen und wärmeren Temperaturen setzen mittlerweile immer mehr Bauern auf die eiweißhaltige Pflanze. 2019 wurde sie in der Bundesrepublik auf einer Fläche von über 29.000 Hektar angebaut, rund 15 Prozent davon ökologisch. Die wichtigsten Anbauregionen sind Bayern und Baden-Württemberg. Obwohl die Mengen zunehmen, kann der Bedarf bei Weitem nicht gedeckt werden: Die Erntemenge liegt bei rund 60.000 Tonnen, importiert werden über sechs Millionen Tonnen.

Auch bei den Mitgliedern der Tagwerk eG wird Soja immer beliebter, erzählt Vorstand Klaus Hutner. In der Genossenschaft sind rund 100 Landwirte zusammengeschlossen, die in der Region um Erding ökologische Lebensmittel produzieren und gebündelt vermarkten. Hutner nennt drei Gründe für den kleinen

Soja-Boom:

- Erstens sei die Nachfrage nach deutschem Soja sehr hoch.
- Zweitens seien Sorten entwickelt worden, die gut zum bayerischen Klima passen.
- Und drittens sei Soja als Teil der Fruchtfolge eine gute Ergänzung für viele Betriebe.

Nichtsdestotrotz gibt es für Landwirte einige Herausforderungen, so der Vorstand: „Eine zentrale Aufgabe ist die Unkrautbekämpfung. Misserfolge in diesem Bereich können zu einem Totalausfall der Ernte führen.“ Ebenso ist es wichtig, dass die Pflanzen kurz nach der Blüte genügend Wasser erhalten, um ausreichend Hülsenfrüchte zu bilden.

Christine und Hugo Angermaier aus Walpertskirchen sind Mitglied der Tagwerk-Genossenschaft. Auf vier Hektar bauen sie Soja an und stellen in einer neuen Produktionsküche vier Tofu-Sorten sowie einen Sojadrink her. Diese kommen demnächst unter dem Label „aus bayerischem Soja“ in alle Läden, die Tagwerk-Produkte verkaufen. Vorstand Klaus Hutner ist überzeugt, dass das Produkt gut ankommt: „Da bereits deutscher Tofu sehr beliebt bei Verbrauchern ist, hoffen wir auf eine sehr gute Resonanz“, sagt er.

Qualitätstrochnung Nordbayern eG: Luzerne statt Soja

Trocknungsgenossenschaften wie die Qualitätstrochnung Nordbayern eG (QTN) veredeln landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Wiesengras, Luzerne oder Mais zu Kraftfutter für Nutztiere. Dazu werden die Pflanzen gehäckselt, in einer rotierenden Trommel getrocknet und anschließend zu sogenannten Cobs gepresst oder als Ballen verarbeitet. Die Vorteile des Verfahrens: „Unsere Produkte sind regional, gentechnikfrei und preiswert. Zudem sind die Warenströme nachvollziehbar und wir haben bedingt durch die kurzen Wege eine gute Ökobilanz“, sagt QTN-

Geschäftsführer Simon Burkhard.

Die eiweißreichen Futtermittel der Trocknungen ermöglichen es vielen Landwirten, auf die Beimischung von Soja zu verzichten. „Der Ersatz von Soja durch heimische Produkte ist möglich. Allerdings müssen die Landwirte ihre Fütterung gezielt dahingehend umstellen“, sagt Burkhard. Eine gute Alternative stellt beispielsweise die Kombination von Rapsschrot mit Trockengrünprodukten wie Luzerne dar. Das passt vor allem zu den Ansprüchen von Wiederkäuern wie Rindern. „Im Schweine- und Geflügelbereich ist es wesentlich schwieriger, das gute Aminosäuremuster von Soja auszugleichen“, sagt Burkhard.

Um auch Landwirten mit diesen Nutztieren einen heimischen Futterersatz zu bieten, beteiligt sich die QTN an Forschungsprojekten. Gemeinsam mit Hochschulen und Instituten analysiert die Genossenschaft die Verwendungsmöglichkeiten speziell der Luzerne. „Für die Eiweiß- und Aminosäureversorgung der Tiere hat diese Pflanze viel Potenzial, gerade im Bio-Bereich“, sagt Burkhard. Die QTN-Tochterfirma WB Qualitätsfutterwerk GmbH hat sich darauf spezialisiert, Futtermischungen genau auf die Bedürfnisse der Tiere abzustimmen. Dazu beraten Mitarbeiter der WB Qualitätsfutterwerk die Landwirte oder sie setzen die Empfehlung externer Berater um.

Geschäftsführer Burkhard ist überzeugt, dass die Produkte der QTN in Zukunft immer gefragter sein werden. „Der Trend hin zur soja- und gentechnikfreien Fütterung ist seit einigen Jahren spürbar. Vor allem der Lebensmitteleinzelhandel macht Druck und darauf reagieren die Kunden der Milcherzeuger – die Molkereien“, sagt er. Um den Menschen zu zeigen, was die Trocknungsgenossenschaft leistet, sucht die QTN seit einiger Zeit bewusst den Kontakt zur Öffentlichkeit. Beim jüngsten Tag der offenen Tür präsentierte sie rund 2.000 Gästen ihre Leistungen. Zudem wurde erstmals eine bayerische Luzernekönigin gewählt: Julia Beil. Die 20-Jährige soll die Pflanze besser bekannt machen und wird dazu in den kommenden

Monaten auf zahlreichen Messen und Veranstaltungen wie der Grünen Woche in Berlin auftreten.



Hoheit: Luzernekönigin Julia Beil (4. v. re.) wirbt für die eiweißhaltige Pflanze, die eine Alternative zu Soja ist. Foto: TE-Fotodesign

Sennereigenossenschaften: Eigenanbau statt Import

Die bayerischen Sennereigenossenschaften setzen vor allem auf selbst angebaute Futtermittel. „Unsere Kühe fressen zu mehr als 90 Prozent die Pflanzen, die auf unseren Wiesen wachsen, und natürlich Heu“, sagt beispielsweise Peter Haslach, Vorstand der Sennereigenossenschaft Gunzesried. Der Rest ist Kraftfutter, dem eine geringe Menge Soja beigemischt ist. Das stammt aus Europa und ist gentechnikfrei.

Bei der Sennerei Bremenried eG kommt generell kein Soja in den Futtertrog, berichtet Käsemeister Simon Ziegler: Im zugekauften Kraftfutter sei diese Frucht nicht enthalten. Die acht Mitglieder, die zwischen vier und 50 Kühe halten, nutzen überwiegend selbst angebautes Futter. Im Sommer sind die Tiere auf der Weide, in der kalten Jahreszeit gibt es Heu oder Cobs.



Reifekeller der Sennerei Bremenried eG: Die Mitglieder der Genossenschaft füttern ihre Kühe überwiegend mit selbst angebautem Futter. Soja kommt generell nicht in den Futtertrog. Foto: Sennerei Bremenried