

Sojaanbau

Zeit für die Eiweißwende!

Die Sojaanbaufläche in Deutschland steigt. Das ist gut! Die Sojabohne ist eine der wenigen Pflanzen, die Öl und Eiweiß liefert. Sie lockert die Fruchtfolge auf dem Acker und der Landwirt hat einen geringen Arbeitsaufwand. Weltweit ist sie eine der bedeutendsten Ölpflanzen. In der Tierfütterung ist Sojaschrot ein sehr wichtiger Eiweißlieferant. Unter den Hülsenfrüchten besitzt sie mit rund 40 Prozent den höchsten Eiweißgehalt. Die meisten Sojabohnen produzieren und exportieren weltweit die USA, Brasilien und Argentinien. Auch in unseren Regionen können viel mehr Sojabohnen angebaut werden. Das wäre gut für den Erhalt des Regenwaldes. Saatgutunternehmen wie die Deutsche Saatgut GmbH tragen einen Anteil dazu bei. Sie bieten dem Landwirt frühreife Sorten wie Marquise oder

Tofina, die auch in Norddeutschland angebaut werden können, einen hohen Ertrag bringen und sehr eiweißreich sind. Bisher war klimatisch bedingt der Sojaanbau vor allem in warmen Regionen in Bayern und Baden-Württemberg zu finden. Das Saatgut ist nicht gentechnisch verändert, das ist in Deutschland verboten! Die Pflanze benötigt keine Stickstoffdüngung, denn das Saatgut wird vor der Aussaat mit Bakterien geimpft. Die Bakterien gehen dann eine Symbiose mit der Pflanze ein und versorgen sie mit Stickstoff, den die Pflanze dringend zum Wachsen braucht. In unseren Böden gibt es diese speziellen Bakterien nicht, darum müssen sie auf das Saatgut oder in den Boden gebracht werden.



Was gehen die Bakterien mit der Pflanze ein?

Fünf Monate dauert es von der Aussaat bis zur Ernte. Sojabohnenfelder sind bei der Ernte braun, die Blätter verwelken und fallen ab, noch bevor die Bohnen reif sind. Die Sojabohnen werden in Ölmühlen verarbeitet und dabei der ölhaltige Anteil aus den Bohnen gepresst. Dieses Öl wird weiterverarbeitet, zum Beispiel in Margarinen, als Speiseöl, Mayonnaise, Salatdressing, Kartoffelchips oder als technisches Öl in Schmiermitteln, Farben, Lacken, hydraulischen Flüssigkeiten. Der ausgepresste „Rest“ ist wertvolles Sojaschrot für die Tierfütterung mit einem sehr hohen Eiweißgehalt. Es gibt auch Soja-Lebensmittel, z. B. Tofu und Sojamilch, die sehr eiweißreich sind. Sojamehl und Sojalecithin sind darüber hinaus als Zutaten in vielen Lebensmitteln enthalten. Die Nachfrage nach heimischer Soja wächst und wächst und wächst – das gilt für Speise- und Futtersoja gleichermaßen.



Für Landwirte gibt es den **mobilen Sojatoaster**. Damit können sie die Rohbohne auf ihrem Hof zu einem hochwertigen Futtermittel weiterverarbeiten. Das Toasten macht das Eiweiß verwertbar und verbessert die Verdaulichkeit. Dafür braucht es nur die Bohnen, eine Halle für die Toastung, einen Starkstromanschluss und die Technik zur Befüllung und Entnahme. Weitere Infos unter www.deutsche-saatgut.de