

Soja – Informationsveranstaltung am 25. Februar

55 interessierte deutsche Landwirte und Berater kamen in das österreichische Örtchen Geretsberg unweit von Braunau, um sich über eine neue Technologie zur Verarbeitung von Soja zu informieren. Nicht zuletzt wegen der Diskussionen über TTIP, gentechnisch veränderten Soja, heimische Eiweißpflanzen und die kommende Düngemittelverordnung kommt Bewegung in den regionalen Anbau.

Österreich ist das einzige europäische Land mit langer Anbauerfahrung und sehr hoher Kompetenz. Mit ca. 40.000 ha Anbaufläche übertrifft es Deutschland um ein Vielfaches, denn mit gerademal ca. 5000 ha ist Deutschland ein Soja-Zwerg – auch im Bezug auf die tatsächlich verfügbare Ackerfläche. Mit gerade mal 3,5 Prozent der jeweiligen Anbauflächen ist die Situation in anderen europäischen Ländern wie Spanien oder Frankreich ähnlich. Diese Länder und auch Deutschland sind aber wiederum die größten Importeure von Soja aus den USA oder Südamerika. Jährlich werden etwa 35 Millionen Tonnen Sojabohnen und -schrot aus Nord- und Südamerika in die EU importiert, davon etwa 5 bis 6 Millionen Tonnen nach Deutschland.

Ein Ungleichverhältnis, das inzwischen auch dem Verbraucher in der Diskussion über GMO-Deklaration auffällt. Große Lebensmittelketten, Hersteller und Anbieter wollen die regionale Eiweiß- und Futterproduktion verstärken, um dem Verbraucher GMO-freie Ware anbieten zu können.

Vor diesem Hintergrund machte es Sinn, eine Auftaktveranstaltung dieser Art in Österreich zu machen und auch österreichische Referenten als Praktiker zu Wort kommen zu lassen.

Bundesweit und auch in Bayern wird stellenweise bereits Soja angebaut. Doch mit der Ernte allein ist es bei der wohl wertvollsten Futterpflanze der Welt nicht getan: Die Sojabohne muss aufbereitet werden. Verdauungshemmende Enzyme können nur durch eine sogenannte Toastung oder Wärmebehandlung gestört werden, um anschließend ein wertvolles Futtermittel zu erhalten. Oftmals werden dann in einem weiteren Arbeitsgang die getoasteten Bohnen gepresst, um den Fettanteil (Öl) zu gewinnen und den entstehenden Sojakuchen als hochwertiges Eiweißfutter zum Einsatz zu bringen.

Das größte Hemmnis für den heimischen Sojaanbau war bislang die Frage nach der Verarbeitung bzw. Toastung des Materials. Die Verbringung der Ware in stationäre Großanlagen ist nur begrenzt sinnvoll und mit erheblichem Aufwand verbunden. Auch die Frage, ob tatsächlich die eigene Ware zurückkommt, steht hierbei im Raum. Die 55 Gäste der Veranstaltung bekamen praktikable Antworten auf diese Fragen. Die präsentierte Lösung war einfacher, als es sich die meisten von ihnen vorstellen konnten.

Die Informationsveranstaltung wurde durch Marion C. Winter, die Geschäftsführerin der agrel GmbH agrar entwicklungs labor, mit einem Appell eröffnet: „Wir müssen in Deutschland etwas unternehmen, um unsere Eiweißabhängigkeit von Übersee selbst zu steuern.“

Diplom-Ingenieurin Dagmar Gollan vom Verein Donau Soja stellte die Situation ausführlich dar und zeigte Wege auf, die zukünftig für den Vormarsch von Soja ausschlaggebend sind. Donau-Soja bietet den Landwirten konkrete Unterstützung an, um eine gentechnikfreie und nachhaltige Wertschöpfungskette für Sojaprodukte in Europa aufzubauen. Die Vereinsmitglieder werden in Förderprojekte eingebunden und profitieren von Forschungs- und Kontrollprogrammen.

Referent Wilhelm EBl von der Probstdorfer Saatzeit ging aus seinen praktischen Erfahrungen heraus intensiv auf den funktionierenden Sojaanbau in Österreich ein und berichtete über eigene Anbauversuche. Gemeinsam mit Thomas Nagl von der IG Pflanzenzucht erläuterten die beiden die Merkmale der einzelnen Sorten, Notwendigkeiten beim Anbau, Schutz vor Unkraut und Ernte. Den anwesenden Landwirten gaben sie wertvolle Tipps zur standortabhängigen Sortenwahl und zum richtigen Erntezeitpunkt. Zudem wurde die Sortenzucht angesprochen, der in den nächsten Jahren die wichtigste Aufgabe zuteil wird.

Neben dem Erfahrungsaustausch stand bei der Veranstaltung auch eine praktische Vorführung auf dem Programm: es wurde ein kompakter Sojatoaster in Aktion begutachtet, der die Lösung für das zuvor geschilderte Problem der Eigenverarbeitung darstellt.

Die Demonstration übernahm Josef Neubauer, der Entwickler und Patentinhaber des Ecotoast. Dafür wurden alle Besucher in eine weitere Halle gebeten, wo zwei Toaster unterhalb der Sojasilos ihre Arbeit verrichteten. Neubauer ging auf die Motivation für seine Entwicklung ein. Er ist selbst Elektroingenieur und Sojabauer und verarbeitet für die Gemeinschaft Salzachöl derzeit ca. 400 Tonnen pro Jahr. 2014 wurden ca. 1000 Tonnen Soja aus einem Umkreis von ca. 15 km angeliefert. Aus der Notwendigkeit, Soja auch vor Ort veredeln zu können, entstand die Idee eines Kompakttoasters. Der jetzt vorgestellte Ecotoaster ist das Produkt dieser Entwicklung. Das präsentierte Gerät und einige gleichwertige Brudersysteme arbeiten bereits seit 4 Jahren intensiv und zuverlässig.

Mit Interesse folgten die Gäste den Ausführungen und nahmen das Gerät genauer in Augenschein: Unter dem laufenden Sojatoaster ist eine Ölpresse angebracht. Der entstehende Sojakuchen fällt in einen darunter liegende Gosse. Fast alle Gäste folgten der Empfehlung von Neubauer, den aromatisch riechenden Sojakuchen visuell und auch geschmacklich in seiner Qualität zu prüfen. Auffällig war die Gleichmäßigkeit der Toastung, vor allem weil keine verbrannten Anteile zu finden waren, wie es in Großanlagen vorkommt.

Der Toster selbst ist ein nicht mal 1 Kubikmeter großes Gerät, welches direkt unter dem Silo eingehängt wird. Durch Schwerkraft wird der Toaster befüllt und über ein Heißluftverfahren mit gleichmäßiger Luftstromverteilung wird langsam das erwünschte Resultat erzielt.

„Das kleinste System kann ca. 100 kg Soja pro Stunde verarbeiten“, schilderte Neubauer und präzisierte: „Abzüglich eventueller Servicearbeiten sind das grob geschätzt gute 800 Tonnen Leistung pro Jahr.“

Dabei wiegt das System nicht einmal 400 kg. Es wäre also auch für Erzeugergemeinschaften und Lohnunternehmer ein mobiles System möglich, das schnell und unkompliziert von A nach B und zum Einsatz gebracht werden kann.

Eine sinnvolle Größenbegrenzung nach oben liegt bei ca. 1000 kg pro Stunde. Solche Systeme werden noch dieses Jahr marktreif und sind dann wohl eher für den internationalen Markt oder auch für Großflächenbetriebe wie in Ostdeutschland gefragt.

Bei der praktischen Präsentation des Ecotoasters wurden zahlreiche Fragen gestellt. Dabei ging es um Kapazitäten, Einsatzmöglichkeiten, Qualität des Toastgutes oder auch um den Stromverbrauch, der bei nicht einmal 10KwH für 100kg Soja liegt. „Bei den größeren Anlagen ist dies dann im Verhältnis sogar weniger“, so Neubauer. Einsparungen können erzielt werden, wenn vorhandene Biogasanlagen an das System angeschlossen werden, um die Bohnen vorzuwärmen. Die Frage, ab wann so eine Anschaffung Sinn macht wurde ebenso gestellt. Für Biobetriebe und je nach Vermarktung bereits ab 100 Tonnen pro Jahr – konnte Neubauer schnell in Zahlen darstellen. Der Ecotoast amortisiere sich in viel kürzerer Zeit als andere Investitionen. „Wesentlich schneller als ein neuer Schlepper“, betonte Neubauer mit einem Augenzwinkern.

Während eines zünftigen Weißwurstessens sprach dann Friedrich Reichl, Obmann des Vereins Salzachöl über seine Erfahrungen bei der Fütterung mit dem getoasteten Material. Seitdem der Landwirt sein Milchvieh mit Soja aus dem Ecotoast füttert, zeigen sich eindeutig bessere Milchleistungen. Dies werde besonders deutlich, wenn kein getoastetes Material aus Geretsberg zur Verfügung stehe und er sich anderweitig mit Soja versorge: „Die Milchleistung geht dann erkennbar zurück“, betont Reichl. Die Gründe hierfür, das schonende Verfahren der Toastung und die eindeutig höhere Eiweißkonzentration mit Ecotoast, seien auch durch Analysen bestätigt. Vorliegende Ergebnisse zeigen Rohproteingehalte um die 50 Prozent.

Die agrel-Geschäftsführerin Marion C. Winter informierte im Anschluss noch über die zukünftige Vermarktung der Systeme, für die eigens eine Gesellschaft für die Koordination des internationalen Vertriebs in Zusammenarbeit zwischen der agrel GmbH und der österreichischen EST GmbH entsteht. Die Referenten standen den Gästen im Anschluss noch für viele Einzelgespräche zur Verfügung und wurden von der Geschäftsführerin mit einem Präsent verabschiedet.



Agrel-Geschäftsführerin Marion C. Winter begrüßt die Gäste



Entwickler Josef Neubauer erläutert die Arbeitsweise des Toasters und die Ergebnisse



Von rechts nach links: Die Referenten Friedrich Reichl (Salzachöl), Josef Neubauer (EST), Marion C. Winter (agrel), Dipl. Ing. Dagmar Gollan (Donau-Soja), Ing. Wilhelm Essl (Probstdorfer Saatzeit) vor dem Sojatoaster

Holzham 4 , 94424 Arnstorf, Fon: 08723-9799984, Fax: 08723-9799986 , agrel@t-online.de, www.agrel.de
Bankverbindung: Sparkasse Niederbayern-Mitte BLZ 742 500 00 Konto-Nr.: 100669415
IBAN: DE90742500000100669415, SWIFT: BYLADEM1SRG
USTIdNr.: DE254495399 Registergericht Landshut HRB 7167 Geschäftsführerin Marion C. Winter