

## **Auftakt der bayerischen Soja-Feldtage in Garching an der Alz auf dem Leuchtturmbetrieb Mühlhauser**

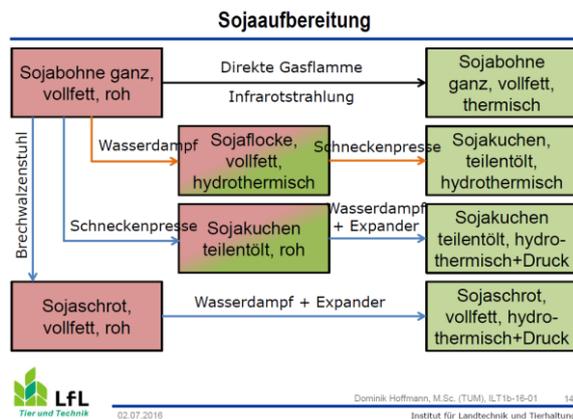
Am 02.07. fand der erste konventionelle Soja-Feldtag 2016 in Bayern im Rahmen des Sojanetzwerks auf dem Leuchtturmbetrieb von Hubert Mühlhauser in Garching an der Alz statt. Die Vorträge der geladenen Referenten reichten von den Grundlagen der Produktionstechnik über aktuelle Aufbereitungsmöglichkeiten bis hin zur Verwertung und Fütterung. Nach der Begrüßung und Vorstellung des Projekts „Soja-Netzwerk“ von Julia Matzka (Beraterin, LKP Bayern e.V.) stellte der Betriebsleiter Hubert Mühlhauser den Betrieb und seine Beweggründe für den Sojaanbau vor. Der landwirtschaftliche Betrieb Mühlhauser wird derzeit ackerbaulich auf konventionelle Art bewirtschaftet und es werden neben Mais, Wintergerste und Raps seit 2010 Sojabohnen angebaut. Der Betrieb hält Mastschweine und Legehennen. Die heimisch angebaute Soja wird als Vollbohne getoastet und kommt in der Geflügelfütterung am Betrieb zum Einsatz. Ziel des Betriebes ist es, die Eiweißversorgung in der Viehhaltung mittels der selbst produzierten Soja zu gewährleisten. Gründe für den Betrieb Mühlhauser das heimisch produzierte Soja zu verfüttern liegen in der Regionalität sowie positive Effekte und Erfahrungen mit der Verfütterung an die eigenen Legehennen.



*Abbildung 1 Die Referenten von links: Peter Weindl (Hochschule Weihenstephan-Triesdorf), Jürgen Unsleber (überregionaler Berater im Sojanetzwerk), Dominik Hoffmann (LfL, Abteilung Landtechnik und Tier) und Julia Matzka (Beraterin, LKP Bayern e.V.)*

Mit 25 Teilnehmern startete die Veranstaltung mit einem Vortrag von Jürgen Unsleber (überregionaler Berater im Sojanetzwerk), der neben Produktionstechnik vor allem über Erfahrungen aus der Praxis des Soja-Netzwerks, sowie aktuelle Problematiken wie dem afrikanischen Distelfalter berichtete. Auch dieses Jahr stellt die bisherige Vegetation die Landwirte vor Herausforderungen und liefert Grund zu angeregten Diskussionen.

Die späte Saat im Frühjahr, das Thema Pflanzenschutz in Soja, sowie die richtige Sortenwahl in der jeweiligen Region sorgten bei den Zuhörern für große Aufmerksamkeit und Nachfragen. Im Hinblick auf den feuchtkühlen Verlauf des Frühjahrs und Sommers wird vor allem die Abreife der Sojabohnen zur Ernte spannend bleiben. Nach der Mittagspause stellte Herr Dominik Hoffmann (LfL, Institut für Landtechnik und Tierhaltung) den derzeitigen Stand der Sojaaufbereitungstechniken und Möglichkeiten zur Qualitätssicherung von aufbereitetem Sojakuchen vor.



*Abbildung 2: Überblick über die verschiedenen Sojaaufbereitungsverfahren*

Je nach Tierart ist der Einsatz von aufbereiteten bis vollfetten Sojabohnen gut umsetzbar, stellt aber dennoch Herausforderungen an den Landwirt. Die Fütterung muss gezielt an die Ansprüche

der Tiere angepasst werden, somit sind das Wissen über Nährwert und Inhaltsstoffe der Sojafuttermittel unbedingt vorab einzuholen. Ziel eines derzeit laufenden Forschungsvorhabens ist es, die dezentrale Sojaaufbereitung mittels Online Prozesssteuerung unter Verwendung von Nahinfrarot-Spektroskopie (NIRS) zu optimieren. Für eine bessere Einschätzung der Eignung von Sojakuchen aus verschiedenen Aufbereitungsverfahren und -intensitäten sollen Aufbereitungsversuche mit anschließenden Fütterungsversuchen an Masthähnchen, Junghennen sowie Legehennen durchgeführt werden, bei denen insbesondere die Dünndarmverdaulichkeit der Futtermittel analysiert wird. Aus den Ergebnissen dieser Fütterungsversuche soll ein Online System zur Prozesssteuerung auf Basis einer NIRS-Kalibration erstellt werden. Ziel der Online-Überwachung ist zum einen die Sicherstellung einer ausreichenden Reduktion der antinutritiven Substanzen und zum anderen die Verhinderung einer übermäßigen Hitzebehandlung.

Im Anschluss an die aktuellen Aufbereitungsmöglichkeiten von Sojabohnen folgte der Beitrag von Peter Weindl (Hochschule Weihenstephan-Triesdorf) zum Einsatz vollfetter Sojabohnen in der Fütterung. Mit der Entölung der Sojabohnen steigt die Konzentration des Eiweißgehaltes und sinkt der Wert des Energiegehaltes. Der Anteil an Rohfett, Rohprotein, die Zusammensetzung der Aminosäuren und der energetische Futterwert sind wertbestimmende Inhaltsstoffe der Sojabohne. Ebenso müssen die Anteile der Antinutritive Inhaltsstoffe (Trypsininhibitoren bei „roher“ Ware), Fettgehalt –Energiegehalt und Polyensäuren (mehrfach ungesättigte Fettsäuren) berücksichtigt werden, da diese den Fütterungseinsatz einschränken bzw. negativ beeinflussen können. Mit entsprechender Aufbereitungstechnik kann aber eine optimale Verwertung in der Fütterung erreicht werden. Bei der Lagerung von Sojafuttermitteln wird eine Empfehlung von 6 Monaten für aufbereitete Sojaprodukte und 3 Monate für Sojaöl ausgesprochen. Generell gilt es, die Produkte trocken, kühl und dunkel zu lagern, da sie aufgrund ihres Fettanteils leicht verderblich sind.

Der Einsatz bei der Verfütterung ist je nach Tierart (Monogastrier oder Wiederkäuer) und Nutzungsausrichtung unterschiedlich.

