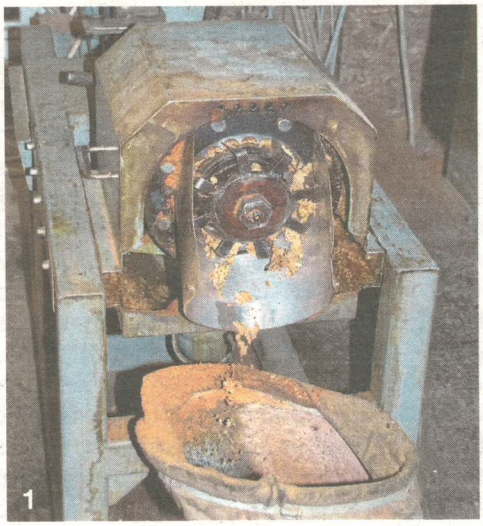
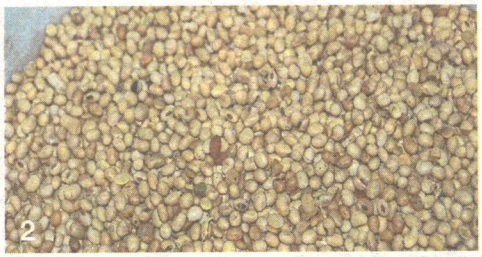
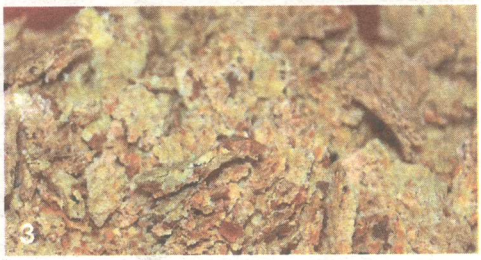
Soja aufbereiten als neuen Betriebszweig

ALB-Fachgespräch

Im Fachgespräch der Arbeitsgemeinschaft Landtechnik und ländliches Bauwesen (ALB) in Burgstetten wurde unter anderem der Anbau von Leguminosen diskutiert. Um das Besprochene live in der Praxis zu sehen, besuchten die Teilnehmer den Betrieb von Alexander Thumm, der sich auf den Anbau und das Aufbereiten von Soja spezialisiert hat.







1 Die Anlage mit Ölpresse von Alexander Thumm läuft mittlerweile Tag und Nacht. | **2** Die Sojabohnen kommen direkt aus der Toastanlage in die Presse und werden entölt. | **3** Am Ende bleibt der Sojapresskuchen übrig, der nur noch zehn Prozent Fett enthält. | *Fotos: Kesel*

Alexander Thumm aus Affalterbach im Landkreis Ludwigsburg hat sich auf Sojabohnen spezialisiert. Mittlerweile baut der Landwirt auf rund einem Drittel seiner Flächen Sojabohnen an, der Rest ist Getreide. Für ihn haben die Sojabohnen gut in den Anbau gepasst, da sie einen späteren Erntezeitpunkt als Getreide haben. Thumm betreibt aber nicht nur Ackerbau, sondern hält auch 600 Mastschweine.

Thumm erklärte, dass Sojabohnen sogenannte Trypsin-Inhibitoren enthalten, die die Verdaulichkeit bei Monogastriern wie Geflügel oder Schweinen vermindern. Die Hemmstoffe verhindern den Proteinabbau im Dünndarm, da sie das Enzym Trypsin hemmen. Deshalb müssen sie inaktiviert werden, bevor das Soja verfüttert wird. Dafür gibt es verschiedene Aufbereitungs-Verfahren, wie zum Beispiel die Toastung.

Eigene Toastanlage und Ölpresse

Alexander Thumm bereitet seit 2014 seine Sojabohnen selbst auf. Er möchte das Futter für seine Schweine selbst erzeugen, um ihnen GVO-freies Futter zu füttern. Allerdings gibt es in der Nähe des Betriebs keine Toastanlage für Sojabohnen. Um sich weite Transportwege zu sparen, schaffte sich der gelernte Landmaschinenmechaniker eine eigene Toastanlage mit Ölpresse an. „Wir wollten damit unabhängig von der Futtermittelindustrie sein", sagte Thumm. Da seine eigen angebauten Sojabohnen die Anlage nur zu 15 bis 20 Prozent auslasten, bereitet er auch für Kollegen auf und lagert deren Sojabohnen ein. Seit 2019 ist seine Anlage komplett ausgelastet und läuft nun Tag und Nacht.

Die Sojabohnen werden vom Erzeuger angeliefert und direkt gereinigt. Anschließend kommen sie in Silozellen und werden je nach Bedarf getoastet. Die Toastanlage hat einen Durchsatz von circa 100 Kilogramm pro Stunde und kann im Jahr rund 800 Tonnen Sojabohnen toasten. Wenn der Kunde es wünscht, werden die getoasteten Sojabohnen direkt in der angeschlossenen Ölpresse entölt. Die Schneckenpresse presst das Öl heraus, sodass nur noch zehn Prozent Restfett im Sojapresskuchen übrig bleiben. Der Presskuchen wird zur Fütterung verwendet, das abgepresste Sojaöl als Futteröl eingesetzt, um den Staub im Futter zu binden. Die Ölpresse hat Thumm selbst mehrmals umgebaut und verbessert, bis sie nun so läuft, wie er es braucht. „Mit den Jahren kommt die Erfahrung, wie die Anlage richtig einzustellen ist", erklärte Thumm.

Er füttert seinen Schweinen den Sojapresskuchen, der schmackhafter ist als Sojaschrot und sehr gerne gefressen wird. „So konnte ich meine Tageszunahmen steigern", erzählte der Landwirt. Um auch Sojabohnen für Bio- und QS-zertifizierte Betriebe verarbeiten zu können, ließ Thumm sich ebenfalls zertifizieren. Mittlerweile läuft das Geschäft so gut, dass er sich überlegt, eine größere Anlage anzuschaffen. Er überlegt auch, eine Filteranlage für das Sojaöl zu kaufen, damit er es als Speiseöl vermarkten könnte.

Bis jetzt nur wenig Leguminosen

Dr. Carola Blessing vom Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) erklärte den Besuchern des ALB-Fachgesprächs, dass in Baden-Württemberg nur auf zwei Prozent des Ackerlands Leguminosen angebaut werden. Und das trotz ihren wertvollen Eigenschaften. Sie haben einen hohen Eiweißgehalt von rund 40 Prozent und stellen so eine wichtige pflanzliche Eiweißquelle für Mensch und Tier dar. Die Leguminosen binden mithilfe der Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln Luftstickstoff. So müssen sie nicht mit Stickstoff gedüngt werden und lockern den Boden durch ihre gute Durchwurzelung.

Die baden-württembergische Landesregierung rief 2012 die Eiweißinitiative ins Leben, um den Anbau von Leguminosen auszudehnen. Carola Blessing ist in der Initiative für die Körnerleguminosen zuständig. Im Rahmen der Eiweißinitiative führt sie Versuche wie die Landessortenversuche durch. Das neu gewonnene Wissen wird dann über Anbauanleitungen und Fortbildungen an Landwirte weitergegeben.

Soja braucht Wasser und Wärme

Soja ist unter den Körnerleguminosen die am häufigsten angebaute Frucht in Baden-Württemberg, gefolgt von Erbsen und Ackerbohnen. Soja ist anders als Getreide, darauf müssen sich Landwirte einstellen. Beispielsweise müssen sie bei der Lagerung beachten, dass Sojabohnen einen Fettgehalt von 20 Prozent haben, zehnmal höher als der von Weizen. Das erfordert andere Lagerbedingungen. Anbautechnisch sei Soja aber gut zu bewältigen, berichtete Blessing. Es seien bis jetzt kaum Schädlinge oder Krankheiten bekannt und das wärmere Wetter durch die Klimaerwärmung gefalle den Sojabohnen sehr gut. Ob der Anbau für den eigenen Betrieb möglich ist, hängt auch vom Standort ab. Soja mag es besonders warm, braucht aber eine gute Wasserversorgung. | Melina Kesel ■