



Die Vorteile ummünzen

Schritt für Schritt hat sich das heimische Soja so weit gemauert, dass sich ein Markt entwickelt hat. Egal ob Futter- oder Speiseware, ökologisch erzeugt oder konventionell – regionales Soja ist gefragt und die Preise durchaus auskömmlich.

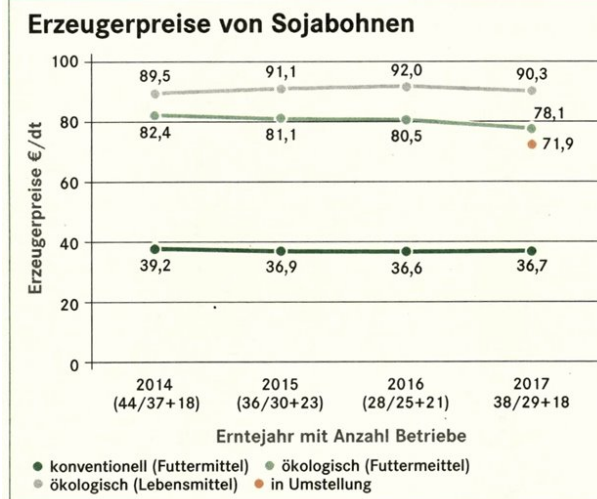
Der Markt für regional erzeugte Sojabohnen hat sich entwickelt. Jeder, der Sojabohnen anbauen will – und zwar egal ob konventionell oder ökologisch –, findet für sein Erntegut einen Abnehmer. So hieß es nicht nur bei der Sojatagung Ende Oktober in Würzburg (siehe *Wochenblatt* Nr. 45, S. 49), sondern so ist es in der Branche generell zu hören.

Bei einem Durchschnittsertrag von grob 27 dt/ha und einer bayerischen Anbaufläche von 12400 ha in diesem Jahr kommen immerhin knapp 33500 t zustande. Weil Sojabohnen nur in sehr begrenztem Maß ohne vorheriger Aufbereitung verwertet werden können, muss so gut wie die gesamte Menge ihren Weg zu einem Verarbeiter finden. Auch das ist leichter wie noch vor wenigen Jahren, es gibt vielfältige Wege. Mittlerweile ist dazu nicht mehr die direkte Anlieferung an eine der Toast- oder sonstigen Erhitzungsanlagen gefordert.

Nach wie vor gibt es natürlich die Möglichkeit, sich als Erzeuger direkt mit einem der Aufbereiter in Verbindung zu setzen. Die sind quer über Bayern zu finden, mit leider einer größeren Lücke im Norden (siehe Kasten unten). Dort werden die Sojabohnen mindestens erhitzt und für die Verfütterung tauglich. Einige Anlagen können auch (teil-)entölen, was den Einsatz erweitert. Seitdem die ADM-Ölmühle in Straubing auch Soja verwertet, ist sogar Sojaextraktionschrot aus dem heimischen Rohstoff erhältlich.

Der Handel nimmt die Sojabohnen auf

Allerdings haben auch die nordbayerische Sojaanbauer keine Probleme mehr, Abnehmer für ihre Ware zu finden. Denn mittlerweile erfüllen einige Agrarhandelsunternehmen wie die BayWa, die Bayernhof und einige Raiffeisengenossenschaften ihre Funktion als Scharnier zwischen



Produzenten und Verarbeitern, sodass die Landwirte nicht mehr direkt mit den Aufbereitern in Kontakt treten müssen.

Bei aller Euphorie, die der Sojaan-

bau in Süddeutschland hie und da ausgelöst hat, bleibt eines unumstößlich: Die in Bayern erzeugten und gehandelten Mengen fallen im internationalen Vergleich und auch an

Sojaernte in Bayern: Stabil hohe Erträge sind für den noch jungen Markt enorm wichtig.

gesichts des Bedarfs in Bayern nicht wirklich ins Gewicht. Denn weltweit erzeugen alleine die drei größten Produzenten USA, Brasilien und Argentinien 80 % der 380 Mio. t Gesamtmenge an Soja. Europas Tierhalter werden in diesem Wirtschaftsjahr fast 16 Mio. t importiertes Soja verbrauchen. Was machen da die oben genannten 33500 Tonnen aus?

Den Regenwald in Südamerika erhalten

Diese Frage wurde von Beginn an den Vorreitern in der Eiweißinitiative gestellt beziehungsweise wurde damit der Sinn jeder bayerischen/deutschen/europäischen Eiweißstrategie bezweifelt. Ein Totschlagargument, das oft mit einem anderen Totschlagargument beantwortet wird: „Jedes Kilogramm Soja, für dessen Erzeugung Regenwald abgeholzt wird, lohnt sich durch heimisches Soja ersetzt zu werden“. Dazu kommen die Argumente gentechnikfreie und seit neuestem glyphosatzfreie Erzeugung.

Tatsächlich zeigen die europäischen Verbraucher sehr deutlich, dass sie, wenn sie die Wahl haben, gvo-freie Produkte bevorzugen. Das zeigt die Entwicklung bei der Trinkmilch. Regionale Lebensmittel bleiben hoch im Kurs. Es setzt sich mehr und mehr durch, dass zur regionalen Erzeugung auch gehört, die Tiere mit regional erzeugtem Futter zu füttern. Dazu zählt eigentlich auch das im gesamten europäischen Raum erzeugte, gentechnikfreie Soja. Mittlerweile sind das mehr als 2,5 Mio. t (nur EU, ohne Ukraine). Angesichts dieser Menge gewinnt das Argument „geringere Importabhängigkeit“ durchaus an Gewicht.

Die Landwirte, die jetzt schon Soja anbauen, schätzen tatsächlich auch

- Unabhängigkeit und Versorgungssicherheit, dazu

Aufbereiter und Ersterfasser für Soja in Bayern

1 Aufbereiter: Folgende Firmen in Bayern verwerten heimisches Soja (alphabetisch, ohne Garantie auf Vollständigkeit):

- ADM Werk Straubing (Ölmühle, Extraktionsanlage), 94315 Straubing, straubing_handel@adm.com, Niederbayern
- Alfred Niedermüller, Simbach, alfred.niedermueller@t-online.de, Niederbayern
- Futtertrocknung Lamerdingen eG (Sojabohnencobs und Sojabohnenpellets), 86862 Lamerdingen, www.futtertrocknung-lamerdingen.de, Schwaben
- Gerauer OHG (Toastung von Soja),

94148 Kirchham, gerauer-ohg@web.de, Niederbayern

- Christian Gradl (Lohntoasten und Entölung von Soja), 92521 Schwarzenfeld, christian-gradl@web.de, Oberpfalz
- Meika Tierernährung GmbH (Hydrothermische Aufbereitung und Entölung von Öko-Sojabohnen), 86845 Grossaitingen, www.meika-biofutter.de, Schwaben
- Stadlhuber Agrarservice GbR/Raiffeisen-Waren GmbH Erdinger Land (Sojatoastung), 84544 Aschau/Inn, www.stadlhuber-agrarservice.de, Oberbayern
- Rieder Asamhof GmbH&Co. KG

(Entölung und Aufbereitung von Soja), 86438 Kissing, www.asamhof-kissing.de, Schwaben

2 Ersterfasser: Folgende Firmen in Bayern erfassen heimisches Soja (alphabetisch, ohne Garantie auf Vollständigkeit):

- Bayernhof Erzeugergemeinschaften Vertriebs GmbH (ökologisch/konventionell), 94339 Hankofen, www.bayernhof.de
- BayWa AG, Annahme an den meisten Erfassungsstandorten, Trocknung/Lagerung in Schrobenuhausen, Großmehring, Moosburg, Heldenstein, Plattling, Rain, Fürstenfeldbruck, Lauingen, Regensburg-Ost-

- die gvo-freie Erzeugung,
- die Bindung von Kunden über die regionale Erzeugung, aber natürlich auch
- ihre betrieblichen Vorteile.

Diese vier Argumente wurden etwa gleichwertig bei einer Befragung durch das [Soja-Netzwerk](#) genannt, die bei der Tagung in Würzburg von der Projektkoordinatorin Sylvia Tschigg dargestellt wurde. Der letzte Punkt weist daraufhin, dass die Leguminose sich ihren Platz auf den bayerischen Feldern verdient. Viele Erzeuger bauen [Soja](#) wegen ihrer Vorteile in den Fruchtfolgen ein, zumal sie in den letzten Jahren in den Deckungsbeiträgen mithalten konnte.

Die Deckungsbeiträge können mithalten

Lukas Wolf vom Institut für Agrarökonomie der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) konnte in Würzburg für die vergangenen vier Anbaujahre zeigen, dass [Soja](#) im Vergleich mit den meisten Alternativkulturen fast durchweg konkurrenzstark abgeschnitten hat. Bei Deckungsbeiträgen zwischen 140 €/ha im miserablen [Soja](#)jahr 2015 und 628 €/ha im Jahr 2017 im konventionellen Ackerbau und zwischen 1129 €/ha (2015) und 1985 €/ha (2016) im ökologischen Landbau schnitt sie fast immer besser ab als Weizen, Körner- und Silomais oder als die anderen Körnerleguminosen. Einzig der Rapsanbau schlägt derzeit noch zuverlässig die [Sojabohne](#) im konventionellen Anbau und der Dinkel hat im Ökoanbau unangefochten die Nase vorne. Die Vorfruchtwirkung der Leguminose ist bei dieser Deckungsbeitragsrechnung nicht berücksichtigt.

Der LfL-Experte zeigte allerdings auch, dass im Jahr 2015, als die [Sojabohne](#) jahresbedingt schlechte Erträge lieferte, sie ihre Wettbewerbskraft weitgehend eingebüßt hatte. Dieses Jahr, aber auch der Umstand, dass in beiden Anbausystemen es in jedem Jahr Erzeuger gab, die sogar einen Null-Ertrag hinnehmen

hufen, Bamberg, Würzburg, [www.baywa.de](#)

- Landhandel Thanner (konventionell), 84577 Tüßling, [landhandel-thanner@t-online.de](#)
- Meika Tierernährung GmbH (ökologisch), siehe Aufbereiter
- Mühle und Mischfutterwerk Wiesbauer (ökologisch/konventionell), A-4982 Obernberg am Inn, [www.wiesbauer-muehle.at](#)
- Naturland Marktgesellschaft mbH (ökologisch), 85411 Hohenkammer, [www.naturland-markt.de](#)
- Raiffeisen Lagerhaus GmbH (konventionell), 97244 Bütthard, [www.rlg-gmbh.de/unternehmen/buetthard/](#)
- Raiffeisen-Waren GmbH Erdinger Land (konventionell), 84416 Tauf-

- kirchen, Erfassungsstellen Aschau, Burgharting, Walpertskirchen, [www.rwg-erdinger-land.de](#)
- Raiffeisen Handels GmbH Rottal (konventionell), 94094 Rotthalmünster, [www.rhg-rottal.de](#)
- Rieder Asamhof (ökologisch/konventionell), siehe Aufbereiter
- SLP Schwäbische Landprodukte (konventionell), 86660 Tapheim-Erlingshofen, [http://www.dinkel.org/](#)
- Schweiger Agrar-, Bau- und Brennstoffhandel (konventionell), Erfassungsstellen Kelheim, Langquaid, Deggendorf, [www.schweiger-handel.de](#)
- Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH (ökologisch), 86554 Pöttmes, [www.bio-vg.de](#)

Gvo-freies Fleisch: Alles andere als ein Selbstläufer

Verbraucher wollen Lebensmittel ohne Gentechnik – zumindest sagen sie das. Im Bereich der Rinderhaltung ist die Molkereibranche nach vorne geprescht. Doch der Markt für gentechnikfrei erzeugtes Rindfleisch ist unbefriedigend, das Angebot übersteigt die Nachfrage bei Weitem, das tatsächliche Verbraucherverhalten folgt nicht den Aussagen, wie bei der [Sojtagung](#) in Würzburg Franz Beringer von der Erzeugergemeinschaft (EG) Südbayern sagte. Deshalb wollte die EG, die jährlich 85 000 Stück Großvieh und 1,4 Millionen Mastschweine erfasst, im Bereich Schweinefleisch etwas anders agieren.

In diesem Bereich hat die EG nun mit Edeka und Netto als Partner des Lebensmittel Einzelhandels ein zweijähriges Projekt vereinbart. Grundlage ist die „Geprüfte Qualität Bayern“, auf die der VLOG-Standard (= ohne Gentechnik) aufgesetzt wird. Für das fixe Mengengerüst mit 1000 Schweinen pro Woche gibt es feste Verträge mit Landwirten. Abge-

nommen werden die Schweine als Hälften.

Weil der VLOG-Standard 120 Tage vorsieht, an denen die Tiere gentechnikfrei gefüttert werden müssen, muss auch die Ferkelerzeugung mit eingebunden sein. Das ist mit der Aspekt, der die Erzeugung von gvo-freiem Schweinefleisch schwierig macht.

Die zusätzliche Vergütung für die gvo-freie Fütterung erhält der Land-

wirt von Edeka über eine Clearingstelle. Die Erzeuger bekommen für das Ferkel zusätzliche 3,80 € und für das Mastschwein 5,80 €. Das gentechnikfrei gemästete Schwein kostet also rund 10 € mehr, die an der Ladentheke hereingeholt werden müssen. Das Fleisch wird nur im Selbstbedienungsbereich verkauft, da es an der Bedientheke nicht zu unterscheiden ist von anderer Ware.

Derzeit gibt es einen stabilen Absatz mit leichten Steigerungen, sagte Beringer. Aber angesichts von 1000 Schweinen im Verhältnis zu 65 000 Schweinen ist der Anteil noch sehr gering. Er sieht die Absatzmärkte als sehr begrenzt an, sie seien auch nur mit großen Engagement des LEH zu erschließen. Der Preisunterschied in den Edeka-Märkten ist derzeit äußerst gering, wie Beringer sagte. Er wisse nicht, wieviel die Verbraucher tatsächlich bereit sind, mehr zu bezahlen. Der LEH sei im Moment dabei, das zu testen. **WoP**



FOTO: WOLFGANG PILLER

Franz Beringer von der EG Südbayern

mussten, zeigt, wie entscheidend die noch fehlende Anbausicherheit derzeit noch ist.

Die Menge an Biosoja hat sich verfünffacht

Natürlich sind hohe Erträge eine der entscheidenden Größen für die Höhe der Deckungsbeiträge. Die andere sind die Preise. Dazu ein Blick auf die Preisentwicklung für regional erzeugtes [Soja](#) der letzten Jahre: Der Blick auf die Grafik zeigt das Niveau für ökologische wie für konventionelle Ware, und ab diesem Jahr auch für sogenannte Umstellungsware im Ökoanbau. Wegen der vielen Umstellungen von Marktfruchtbaubetrieben gilt es als große Herausforderung, für deren [Sojabohnen](#) eine auskömmliche Verwertung zu finden.

Darauf hat Andreas Hopf von der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern in Pöttmes eindringlich hingewiesen. Immerhin hat sich die von ihm und seinen Kollegen eingesamelte und vermarktete Biosojamenge seit 2013 verfünffacht. 1600 Tonnen liefen 2017 in seinen Lägern zusammen. Er sieht mittlerweile für Ökosoja einen guten Markt, sodass er für 2019 auf gutem Preisniveau Anbauverträge anbietet. Bei Ökofutterware habe sich eine echte Wertschöpfungskette von den Erzeugern über das Meika Kraftfutterwerk in Großaitingen und die Feneberg-Geflügelschlachtereien zu den Kunden der Feneberg-Supermärkte. Dass die Preise im Futterbereich leicht sinken, liegt wohl an der endenden Pionierphase und den von Jahr zu Jahr steigenden Mengen. Das Preisniveau für die Ökosojabohnen sieht Hopf auch in Zukunft bei dem 1,5 bis 1,75-fachen Preis für Ackerbohnen. In diesem Verhältnis müssen dann auch die Erträge zu liegen kommen.

Hopf geht davon aus, dass sogenannte Verbandsware, also [Sojabohnen](#) von Ökoerzeugern, die einem der Anbauverbände angehören, weiterhin einen Preisabstand zu EU-Bio-ware erhalten wird. Der Markt dafür, sagte Hopf, sei jedenfalls sicher, mehr Ökotierhaltung und damit mehr Futterbedarf, mehr vegetarische [Ernährung](#) und damit mehr Bedarf an pflanzlichem Eiweiß sowie die Regionalität als Zusatznutzen würden dafür sorgen.

Ohne verwertbarem Zusatznutzen wird es wohl auch nicht gehen. Das verdeutlichte Lars Kuchenbuch, der mit seiner Firma KS Agrar sowohl die internationalen Märkte auswer-

tet als auch als Broker an den Warenterminbörsen daran beteiligt ist. Mit 2,7 Mio. t produziertem [Soja](#) ist die EU winzig im Vergleich mit den Mengen aus Übersee. Aber, sagte Kuchenbuch, die Entwicklung in Europa zeige, wie wichtig hier die gvo-Freiheit ist.

Tagesaktuelle Preise für heimisches Soja

Diese muss letztlich aber auch bezahlt werden. Denn der Blick auf die Preise für importiertes und europäisches, gvo-freies [Sojaschrot](#) zeigt große Unterschiede. Der Verein Donausoja veröffentlicht tagesaktuell auf seiner Homepage die Preise. Anfang dieser Woche musste für eine Tonne gvo-freies, Donau-Soja-zertifiziertes [Sojaextraktionsschrot](#) in Süddeutschland 415 € bezahlt werden. Der Preis für importiertes [Sojaextraktionsschrot](#) mit ebenfalls 44 % Protein betrug nur 302 €. Die Preise für die heimische Ware geraten durch den Preisverfall für Übersee-Soja – nicht zuletzt wegen des Handelsstreits zwischen China und den USA – mit unter Druck.

Die Kunst wird sein, den Verbrauchern glaubhaft erklären zu können, dass Merkmale wie Regionalität oder gvo-Freiheit Qualitätsmerkmale sind, die etwas kosten und die auch einen finanziellen Beitrag ihrerseits wert sind. Das ist weder selbstverständlich noch einfach, wie das Beispiel von gvo-frei erzeugtem Schweinefleisch zeigt (siehe Kasten). Aber vermutlich nur dann wird sich der Markt für heimisches [Soja](#) so weiterentwickeln können wie in den letzten Jahren. **Wolfgang Piller**