

Soja toasten in der Ebert Mühle

Am 25. Januar 2024 lud LeguNet gemeinsam mit der AGROA Raiffeisen zum Thema Soja – anbauen – verarbeiten – vermarkten ins badische Ubstadt-Zeutern zur Ebert Mühle ein. Bernhard Ebert führte durch seinen Betrieb. Die Futtermühle bereitet Soja seit über zehn Jahren als Dienstleister für die AGROA Raiffeisen auf. Anbauberater Andreas Eehalt von AGROA Raiffeisen informierte über den biologischen und den konventionellen Sojaanbau.

Teilnehmende, darunter viele Landwirt*innen, Vertreter*innen von Unternehmen im nachgelagerten Bereich, sowie Berater*innen und Meisterschüler*innen von der Landwirtschaftsschule in Bruchsal waren gekommen, um sich zu informieren. Los ging es mit einem Vortrag zum Anbau von Soja - ökologisch und konventionell. Andreas Eehalt, selbst Sojabauer und Anbauberater für ökologischen Anbau bei der AGROA Raiffeisen, erklärte in einem kurzen Abriss den Sojaanbau in den vergangenen zwölf Jahren. „Der Klimawandel ist bei uns in der Landwirtschaft angekommen“, sagt Eehalt und ergänzt: „Am Anfang des Sojaanbaues hier im Kraichgau waren noch 000-Sorten erforderlich, jetzt werden schon 00-Sorten reif.“ Auch Erntetechnik und Züchtungsfortschritt wirken sich positiv auf den Sojaanbau aus. „Mittlerweile gibt es Sorten mit höherem Hülsenansatz und Erntemaschinen mit tieferem Schneidewerk, welches beides den Druschverlust minimiert. Die Sortenwahl ist das A und O, denn auch wenn vieles einfacher geworden ist, bleibt das frühzeitige Aufplatzen der Hülsen ein Thema. Es ist witterungsbedingt, jedoch ist nicht jede Sorte gleich anfällig“, sagt Eehalt.



Anbauberater Andreas Eehalt hält den Vortrag zum Sojaanbau.

Enorm wichtig: Richtig Impfen

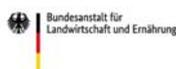
Der Schlüssel zum Erfolg ist die Impfung des Saatguts. Mit der Bakterienart *Bradyrhizobium japonicum* geht die Sojapflanze eine Symbiose ein und kann so Stickstoff aus der Luft fixieren. Da diese Bakterienart nicht in unseren Böden heimisch ist, muss das Saatgut kurz vor der Saat geimpft werden. „Über die Jahre hat sich rausgestellt, dass nicht jedes Impfmittel funktioniert“, sagt Eehalt. „Zudem haben Bakterien, die im Impfmittel vorhanden sind, eine gewisse Halbwertszeit. Sie müssen am Leben gehalten werden.“ „Wer sich beim Impfen keine Mühe gibt, der hat zehn Prozent Verlust und einen schlechten Feldaufgang“, kommentiert Silas Nägele von der IG-Pflanzenzucht, als Besucher der Veranstaltung.

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



Sojabohnen aufbereiten

Weiter geht es mit dem Thema Verarbeitung. Die Ebert Mühle verfügt über eine große Toastanlage, die die Teilnehmenden bei laufendem Betrieb anschauen dürfen. Bernhard Ebert, der Inhaber der Ebert Mühle, steht am Monitor und erklärt seine Anlage, die als Unikat extra für diesen Standort angefertigt wurde. „Es gibt einen Unterschied zwischen dem gemeinhin bekannten toasten [also warm-trocken] ...und dieser hydro-thermischen Anlage [also feucht-warm]. Wir können die Sojabohnen hier theoretisch auch kochen“, erklärt Ebert.

Balance zwischen Temperatur und Einwirkdauer

Das passiert ein Stockwerk höher. Hier sehen die Teilnehmenden die Wärme-Kaskade, wo die Sojabohnen nach der Reinigung hineinbefördert werden. Die Temperatur liegt zwischen 90 und 104 Grad Celsius. Danach kommen die Bohnen in eine Art riesige Thermoskanne, wo die Temperatur auf 60 Grad Celsius heruntergekühlt und gehalten wird. Dort bleibt die Ware eine bestimmte Zeit. „Es ist wichtig eine Balance zwischen Temperatur und Einwirkdauer zu finden, um die antinutritiven Stoffe in der Sojabohne zu deaktivieren und trotzdem eine hohe Qualität für das Tierfutter zu gewährleisten“, erklärt Ebert. Und weiter „lieber weniger Hitze und dafür eine längere Einwirkdauer.“ So werden die in der Sojabohne enthaltenen Trypsin-Inhibitoren, Proteine, die das Verdauungssystem stören, durch Erhitzen unschädlich gemacht. Durch zu lange Erhitzung können auch Nährstoffe verloren gehen. Deshalb braucht es einen Mittelweg. Den hat die Mühle gefunden mit ihrer Technik. Die Qualität der Sojavollbohnen, wie sie in dieser hydrothermischen Anlage aufbereitet werden, ist vor allem für Legehennenbetriebe von großer Bedeutung. Ebert zog eine Probe und gab den Besucher*innen frisch getoastete Sojabohnen zum Probieren. Viele trauten sich und kosteten von den warmen Sojabohnen. Das einstimmige Urteil: Ein perfekter Snack.



Mühleneinhaber Bernhard Ebert lässt die Besucher die frischgetoasteten Sojabohnen probieren.

Vermarktung von Soja

Im letzten Teil der Veranstaltung ging es um die Vermarktung. Moderiert wurde dieses Thema von Siegmund Benz, von der AGROA Raiffeisen. Die Firma arbeitet eng mit der Mühle Ebert zusammen. Sie lässt ihre konventionellen Sojabohnen dort toasten. Sojabohnen aus dem ökologischen Anbau werden in Hüffenhardt aufbereitet. Es gibt bei der AGROA die Möglichkeit Rohware abzuliefern und im Gegenzug getoastete Sojabohnen wieder mitzunehmen. Das ist spannend für tierhaltende Betriebe.

Mit einem kleinen Imbiss endete die gelungene Veranstaltung. Die Gespräche zwischen den Landwirtinnen und Landwirten sowie den Expert*innen ging noch eine zeitlang rege weiter. Einige der Anwesenden sind sich schon jetzt sicher: Sie probieren den Sojaanbau demnächst aus.

Text und Fotos: Franziska Stöhr, Regionalmanagerin im LeguNet, LTZ Augustenberg
Datum: 22.02.2024