

Sojabohnen in Bayern – Die Nummer 1 der Körnerleguminosen

Am Donnerstag, den 21. August, trafen sich Teilnehmende aus Praxis, Forschung, Handel und Verarbeitung auf dem unterfränkischen Bio-Betrieb von Benedikt Endres in Bütthard. LeguNet hat die Veranstaltung in Zusammenarbeit mit Bioland organisiert.

Nach einer Begrüßung durch Oliver Alletsee, Landesvorsitzender des Bioland Erzeugerring Bayern e.V. und dem Betriebsleiter Benedikt Endres startete eine spannende Vortragsreihe. Alexander Kögel, Berater bei Bioland, legte in seinem Fachvortrag die aktuellen Herausforderungen im Anbau von Sojabohnen dar. Sarah Prause, von der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbh, erklärte den Teilnehmenden, wie sich Körnerleguminosen im Speise-, oder Futterbereich erfolgreich vermarkten lassen. Anschließend erörterte Lena Sobko, Beraterin bei der Biovegio GmbH, die Verarbeitungsmöglichkeiten von Speiseleguminosen in Deutschland.

Verkostung von Hülsenfrüchten



Angebratene Tempeh-Würfel. (Foto: Andrea Winterling)

Bevor die Teilnehmenden die Felder besichtigten, gab es eine Stärkung mit innovativen Produkten aus Hülsenfrüchten: Tempeh aus verschiedenen Leguminosen von der Tempehmanufaktur. Die Tempehmanufaktur ist in Allgäu ansässig und stellt seit 15 Jahren Tempeh her und beschäftigt aktuell 50 Mitarbeitende. Tempeh entsteht durch Fermentation und lässt sich zur Zubereitung anschließend braten, kochen, dämpfen oder backen.

Außerdem gab es Falafelbällchen aus Kichererbsen von der Firma SOTO (Abkürzung für SOja TOPf). Der Chiemgauer Familienbetrieb produziert seit knapp 35 Jahren Falafel und Bratlinge aus heimisch angebauten Kichererbsen.



Falafelbällchen. (Foto: Andrea Winterling)



Hummus mit Oliven. (Foto: Andrea Winterling)

Die junge Firma Legomo aus Oberbayern bringt frischen Wind in die pflanzliche Küche. Die Gründerin Natallia Spengler produziert Hummus und Falafel-Teig aus bayerischen Kichererbsen – regional, nachhaltig und voller Geschmack. Dank eines Hochdruckverfahrens mit 6.000 bar bleibt der Hummus bis zu drei Monate haltbar, ganz ohne Zusatzstoffe. Das Ergebnis: cremige und frisch schmeckende Produkte.

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projekttträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Soja Feldführung

Gut gestärkt ging es mit den Teilnehmenden raus auf das Soja-Feld. Dort stellte Alexander Kögel die neuen Sorten im 000-Bereich vor: Apollina, Odalix, Arnold, Vineta PZO, Romy, Talisa und Habibi. „Die Knöllchen werden zur Ernte hin grün“, erklärt der erfahrene Ackerbauberater und geht näher auf die Eigenschaften ein. „Apollina (Reife BSA Note 5) ist seit 2020 zugelassen und kann teilweise als Speiseware genutzt werden.



Alexander Kögel stellt die angelegten Öko-Sorten vor. (Foto: Andrea Winterling)

Odalix (Reifeeinstufung 000) wurde 2024 zugelassen, besitzt einen neutralen Geschmack und eignet sich als Speiseware. Arnold (Reife BSA Note 3) ist ebenfalls 2024 zugelassen worden, besitzt einen braunen Nabel und wächst gut auf den Standorten der altbekannten Sorte Merlin. Vineta PZO (Reife BSA Note 3) ist schon fast eher eine 0000-Sorte und geeignet für Grenzstandorte. Romy (Reife BSA Note 5) ist im letzten Jahr zugelassen worden, geht in Richtung 00-Bereich und bevorzugt eher wärmere Standorte. Talisa & Habibi (Reife BSA Note 5) sind in diesem Jahr zugelassen.



Lena Sobko geht auf die Reifeeinschätzung ein. (Foto: Andrea Winterling)

Ein wichtiger Punkt beim erfolgreichen Sojaanbau ist die Einschätzung der Reife. Wie das gelingt, erklärte Lena Sobko den Teilnehmenden auf dem Feld. „In der Literatur wird oft davon gesprochen, dass der Bestand reif ist, wenn die Hülsen rascheln. Am früheren Morgen wird man allerdings dieses Rascheln nicht hören. Manchmal verzögert sich die Reife. Die Hülsen sind bereits reif, während die Stängel noch grün sind und zum Teil Laub dran ist. In diesem Fall

sollte der Mähdrescher kommen, da sonst das Korn zu trocken wird“, so Lena Sobko. „Determinierte Sorten besitzen am Ende einen „Kranz“ mit Hülsen und neigen seltener zur verzögerten Abreife“, ergänzt Alexander Kögel. „Letztendlich kann keine Sorte performen, wenn zur Korn & Blütenfüllung Wasser fehlt“, erklärt Lena Sobko den Teilnehmenden.

Abschließend stellte Betriebsleiter Benedikt Endres die genutzte Erntetechnik vor.

Die unteren Hülsen von Sojabohnen hängen meist nur wenige Zentimeter über dem Ackerboden. Geerntet werden die Sojabohnen mit einem Flexschneidwerk der Marke MCDon. Dadurch werden Bodenwellen überfahren, ohne das Erntegut zu verschmutzen.



Benedikt Endres stellt die Produktionstechnik vor. (Foto: Andrea Winterling)

Erdreste am Korn können sonst Pilze begünstigen, sodass das Erntegut nur noch als Futtermittel vermarktet werden kann. Betrieben ohne Flexschneidwerk rät Benedikt Endres daher, mit einem höheren Abstand zum Boden zu dreschen und 10 % Verlust in Kauf zu nehmen, anstatt zu riskieren, dass die gesamte Ernte verschmutzt wird.

Das FlexDraper-Schneidwerk sorgt dank integrierten Seitenbändern (FlexDraper) für einen gleichmäßigen Gutfluss. Benedikt Endres lobt seinen Rotordrescher als „Nonplusultra“ für Körnerleguminosen. Er arbeitet mit geringer Drehzahl, der Dreschkorb ist leicht zugänglich und lässt sich einfach reinigen.

Text: Julian Meinecke, Regionalmanager im LeguNet, LfL

Foto: Andrea Winterling, Projektleiterin des Regionalmanagements im LeguNet, LfL

Datum: 29. Oktober 2025