



Auf mehr als 7.000 Hektar Fläche wird in Bayern Soja angebaut. Agrarminister Helmut Brunner fördert die Kultivierung der Nutzpflanze.

Königliche Hoheit aus Bayern

Sojabohnen aus heimischem Anbau sollen nicht nur unabhängig von Futtermittelimporten machen, sondern auch gentechnikfreie Lebensmittel liefern.



Hendl und Haxen sind der Inbegriff der bayerischen Schmankei. 85 Prozent der Bevölkerung im Freistaat isst täglich Fleisch. Ein gestandenes Mannsbild bringt es so im Jahr auf 60 kg. „Zu viel“, sagt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. „300 bis 600 Gramm pro Woche reichen.“ Ansonsten drohen Übergewicht und ein erhöhtes Risiko für Darmkrebs und Herz-Kreislauf-Krankheiten.

Eine gesunde Alternative wächst inzwischen auch auf bayerischen Äckern: die Sojabohne. Bereits seit einigen Jahren fördert das bayerische Landwirtschaftsministerium den Anbau und die Züchtung der wertvollen Nutzpflanze. Soja hat einen hohen Eiweißgehalt, der besonders wertvoll ist, weil darin alle acht essenziellen Aminosäuren enthalten sind. Sojabohnen sind cholesterinfrei und haben einen

hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Sie liefern Ballaststoffe, Vitamine, Eisen, Magnesium und wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe. Tofu, der aus Sojamilch gewonnene Quark, ist für eine vollwertige Ernährung „sehr empfehlenswert“. Die Naturvariante hat zwar wenig Eigengeschmack, kann dafür aber selbst nach Belieben gewürzt und zubereitet werden.

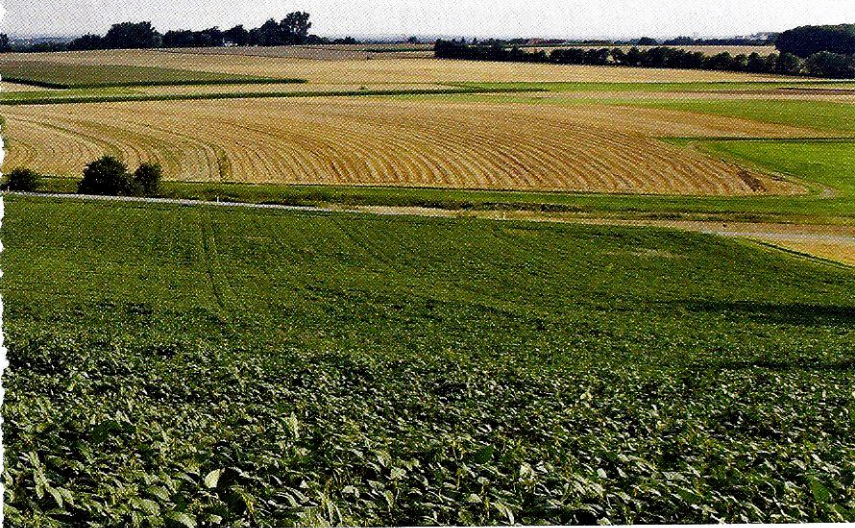
Anbaufläche deutlich gesteigert

Soja ist auch ein wichtiges Eiweißfutter für Rinder, Schweine und Hühner. Es hatte aber lange einen gravierenden Nachteil: Soja musste hauptsächlich aus Südamerika und den USA importiert werden. Zudem stammen die meisten dieser Importe von Pflanzen, die gentechnisch verändert sind, um sie gegen Unkrautbekämpfungsmittel wie Glyphosat resistent zu machen. Um die Abhängigkeit von den Einfuhren zu verringern, star-

tete Bayerns Agrarminister Helmut Brunner im Jahr 2011 das „Aktionsprogramm Heimische Eiweißfuttermittel“.

Die Aktivitäten zeigen Wirkung: Seit 2011 hat sich die Sojaanbaufläche in Bayern auf mehr als 7.300 Hektar verdoppelt, die Sojaimporte für die bayerische Landwirtschaft sind von 800.000 auf 560.000 Tonnen gesunken. Um die Eigenversorgung und die Erträge weiter zu verbessern, arbeiten Saatgutfirmen und staatliche Einrichtungen jetzt verstärkt an der Züchtung neuer Sorten. „Nur mit Sojasorten, die optimal an unser Klima angepasst sind, können wir die Eigenversorgung unserer Bauern weiter verbessern“, sagt Minister Brunner.

In der Landwirtschaft wird die Sojabohne aufgrund ihrer positiven ökologischen und ökonomischen Effekte auch gerne „Königin des Ackerbaus“ genannt. Jürgen Unsleber ist Lehrer und Dozent für Pflanzenbau und erzeugt als Landwirt in Nordbayern selbst Sojabohnen:



„Die Kultur lässt sich umweltfreundlich anbauen und wird selbst im konventionellen Anbau nur einmal mit einem Unkrautvernichtungsmittel behandelt.“

Durch die Symbiose ihrer Wurzeln mit Knöllchenbakterien bindet die Sojapflanze den Stickstoff aus der Luft. So kann Mineraldünger eingespart werden. Auch die Bodenstruktur wird durch den Anbau verbessert und ihr Wert für nachfolgende Kulturen wie zum Beispiel Getreide ist besonders hoch. Außerdem trägt Sojaanbau zur biologischen Vielfalt bei.

Anspruchsvolle Pflanze

Allerdings gedeiht Soja nicht überall. Die Pflanze ist wärmeliebend und braucht ausreichend Wasser. In Bayern konzentriert sich der Anbau daher auf bestimmte Regionen in Oberbayern, Niederbayern, Unterfranken und Schwaben. Zudem sind viele Landwirte mit der Kultivierung der ursprünglich aus China stammenden Sojabohne nicht vertraut. Das „Soja-Netzwerk“ soll das ändern. Die meisten der 120 Betriebe, die an dem bundesweiten Projekt des Bundeslandwirtschaftsministeriums (BMEL) beteiligt sind, liegen in Bayern. In dem Netzwerk werden die aktuellen Erkenntnisse aus der Sojaforschung in die Praxis umgesetzt und

Daten zur Wirtschaftlichkeit, Vorfruchtwirkung und Ökosystemleistungen der Sojabohne erhoben und ausgewertet. Auf Feldtagen und Seminaren tauschen sich Wissenschaftler, Berater und Praktiker aus.

Mit den Investitionen in den heimischen Sojaanbau will

Staatsminister Helmut Brunner auch einen Beitrag zur Herstellung gentechnikfreier Lebensmittel leisten. Tierische Produkte, die ohne gentechnisch veränderte Futtermittel erzeugt wurden, dürfen mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel des BMEL gekennzeichnet werden. Einige Molkereien gehen bereits diesen Weg und achten darauf, dass die verarbeitete Milch von Betrieben stammt, deren Kühe kein gentechnisch verändertes Futter zu fressen bekommen. Das Netzwerk „Unser Land“ bietet zum Beispiel Eier von Hühnern an, die mit gentechnikfreiem Soja aus Bayern gefüttert werden. Wer Bio-Lebensmittel kauft, hat automatisch die Garantie, dass die gesamte Produktionskette gentechnikfrei ist. ■

Susanne Hartwein



Purer Bio-Genuss von unseren BioBauern

Schmeckt wie Urlaub auf dem Bauernhof!



Ihre Genossenschaftsmolkerei
BMi - Bayerische Milchindustrie eG

www.bmi-eg.com

