

## 7. Nach der Ernte 2014

Hinsichtlich der Frage, welchem Verwendungszweck die Sojabohne nach der Ernte zugeführt wurde zeigt Abb. 1, dass mit 86 %, bzw. 61 % sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Bereich die Sojabohne am häufigsten Verwendung als Futtermittel fand.

Daneben gelangten 30 % der Öko-Sojabohnen und gerade einmal 2 % der konventionell erzeugten Ware in den Lebensmittelbereich. Darüber hinaus bauten 6 % der konventionellen Betriebe die Sojabohnen zur Saatgutvermehrung an. In den Öko-Betrieben fand die Ernte außerdem noch Verwendung als Aufwertung für Pilzsubstrat oder die Landwirte hatten sich noch nicht entschieden ob die Sojabohnen dem Futter- oder Lebensmittelbereich zugeführt werden sollten.

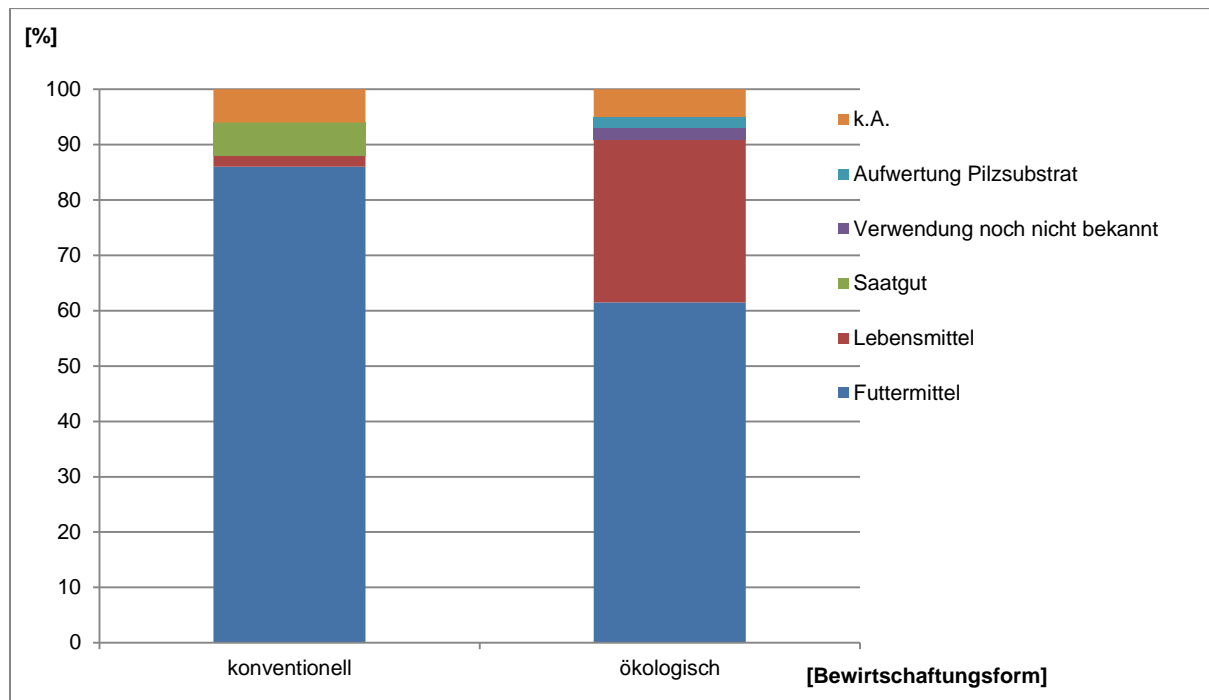


Abb. 1 Verwendungszweck der konventionell und ökologisch erzeugten Sojabohnen

Die Tatsache, dass vergleichsweise wenige Betriebe Tiere halten, führt, wie in Tab. 1 abgebildet dazu, dass die Sojabohnenernte lediglich in 14 konventionellen Betrieben und in 8 ökologischen Betrieben verfüttert wurde. Die übrigen Betriebe (38 Betriebe konventionell, 50 Betriebe ökologisch) haben die Bohnen verkauft oder keine Angaben zur Verwendung getätigt.

Tab. 1 Soja-Verwendung der konventionellen und ökologischen Betriebe (absolute Angaben)

Bewirtschaftungsform	Verfütterung im Betrieb	Verkauf	k.A.
konventionell	14	38	1
ökologisch	8	50	2

In diesem Zusammenhang stellt sich weitergehend die Frage, ob die Betriebe, welche die Sojabohnen im eigenen Betrieb verfütterten, eine Aufbereitung durchgeführt haben und wenn ja, welches Verfahren angewendet wurde.

Abb. 2 zeigt, dass 9 Betriebe aus dem konventionellen Bereich ihre Sojabohnen unbehandelt an Milchvieh und Mastrinder verfüttert haben. In den Öko-Betrieben wurden die unbehandelten Bohnen in das Futter von Milchkühen und Legehennen gemischt. Jeweils ein Betrieb aus den beiden Bewirtschaftungsformen führte eine Röstung oder Toastung durch und ein weiterer Betrieb auf der konventionellen Seite extrudierte seine Bohnen. All den bisher genannten Betrieben ist gemeinsam, dass diese im Zuge der Aufbereitung keine Entölung vornahmen. Dagegen führten insgesamt 4 Landwirte eines der 3 Aufbereitungsverfahren in Kombination mit der Entölung durch. Ein ökologischer und zwei

konventionelle Betriebe entschieden sich dabei für das Toasten, die Bohnen eines weiteren Betriebes wurden nach dem Öl-Entzug über das Extrusionsverfahren behandelt.

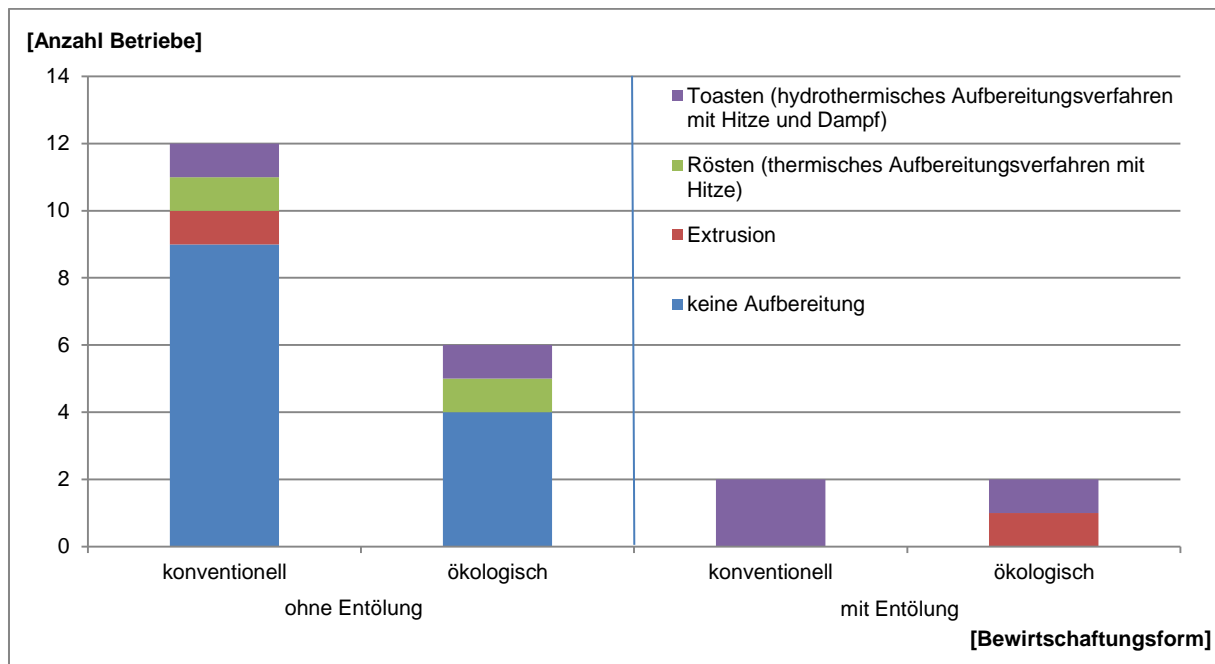


Abb. 2 Aufbereitungsverfahren der Betriebe, die ihre Sojabohnen an die eigenen Tiere verfütterten (absolute Angaben)

Ein abschließender Blick auf Tab. 2 zeigt, welche Entfernungen für den Transport der Sojabohnen vom Hof zum Abnehmer zurückgelegt werden musste. Allgemein lässt sich festhalten, dass die Öko-Betriebe mit durchschnittlich 78 km ihre Sojabohnen viermal weiter transportierten als die konventionellen Landwirte ( $\varnothing=18$  km).

Dieser Unterschied ist sicherlich auch in den beiden maximalen Entfernungsangaben begründet. So liegt die weiteste Strecke, die innerhalb des Netzwerkes von konventioneller Seite zurückgelegt wurde, bei 160 km. Die im ökologischen Bereich dagegen bei 470 km. Der Minimumwert von 0 km in beiden Bewirtschaftungsformen galt dann, wenn die Sojabohnen im eigenen Betrieb Verwendung fanden.

Tab. 2 Entfernung zwischen Hofstelle und Abnehmer der Sojabohnen für beide Bewirtschaftungsformen

Bewirtschaftungsform	Einheit	$\varnothing$	Min	Max
konventionell	[km]	18,2	0	160
ökologisch	[km]	78,1	0	470