

7. Nach der Ernte 2017

Sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Bereich fand die Sojabohne im Erntejahr 2017 mit ca. 75 bzw. 54 % (in Umstellung 100%) wiederum am häufigsten als Futtermittel Verwendung (**Abb. 1**). Diesbezüglich sind im Vergleich zum Vorjahr keine Veränderungen festzustellen.

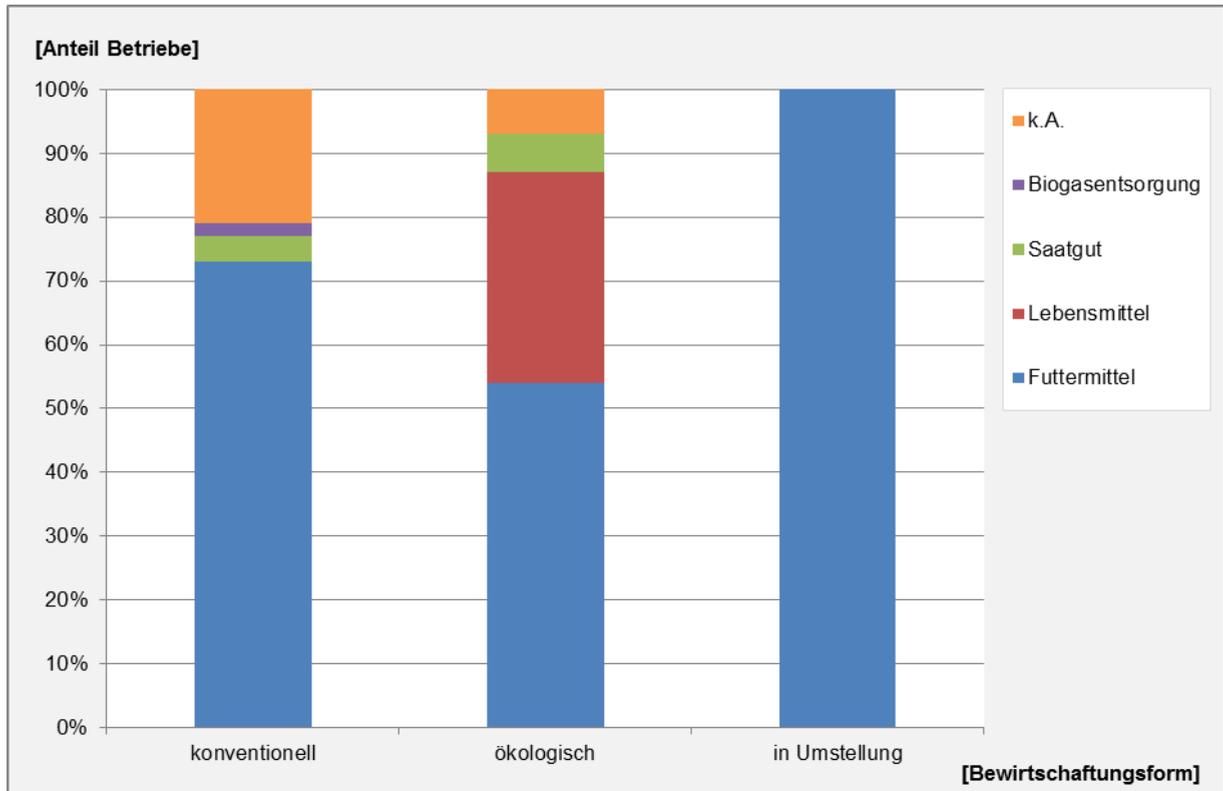


Abb. 1 Verwertung der konventionell und ökologisch erzeugten Sojabohnen

Konnten im Erntejahr 2015 zumindest auch ein paar wenige konventionelle Landwirte ihre Ware in den Lebensmittelbereich absetzen, stammten Sojabohnen mit einer solchen Verwertung nach 2016 auch im Erntejahr 2017 ausschließlich aus dem ökologischen Bereich. Allerdings zeigt sich im Vergleich zum Vorjahr ein Rückgang im Anteil der Betriebe. Waren es 2016 noch 40 % der Betriebsleiter/innen, die ihre Ernte dem Lebensmittelbereich zuführten, ging der Anteil 2017 auf ein Niveau von etwas mehr als 30 % zurück.

Neben den beiden bereits genannten Bereichen, erzeugten mit einem Anteil von 4 (konv.) bzw. 6 % (ökol.) ein paar Betriebe auch Sojabohnensaatgut. Ein weiterer konventioneller Landwirt weist in der Datenerfassung explizit darauf hin, dass seine Sojabohnen in der Biogasanlage entsorgt wurden. In diesem Fall war der Bestand so stark von Unkraut durchsetzt, dass sich eine normale Ernte nicht gelohnt hätte.

Von den übrigen Betrieben wurde im Hinblick auf die Verwendung der Sojabohnen keine Angabe (k.A.) gemacht. Dieser Umstand ist eventuell darauf zurückzuführen, dass zum Zeitpunkt der Datenübermittlung noch nicht feststand, in welchen Verwertungsbereich die Sojabohnen fließen sollten.

Die Tatsache, dass vergleichsweise wenige Betriebe Tiere halten, die Sojabohne außerdem im Lebensmittelbereich eine gefragte Komponente ist und insbesondere für ökologische Ware sehr gute Preise gezahlt werden, führt dazu, dass ähnlich, wie im letzten Jahr 48 Öko-Betriebe und 35 konventionell wirtschaftende Landwirte ihre Sojabohnen verkaufte, auch die 5 umstellenden Landwirte konnten ihre Bohnen vermarkten (**Tab. 1**). Lediglich 16 konventionelle und 4 ökologisch wirtschaftende Betriebsleiter/innen mischten die geernteten Sojabohnen ins Futter der eigenen Tiere.

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

Bewirtschaftungsform	Verfütterung im Betrieb	Verkauf	k.A.
konventionell	16	35	1
ökologisch	4	48	2
in Umstellung	0	5	0

Sojabohnen enthalten verschiedene antinutritive Stoffe, wie beispielsweise Trypsininhibitoren, Lectine oder Phytinsäure. Diese können die Verdauung mancher Tierarten stören und so deren Leistung vermindern. Damit die Sojabohne trotzdem in die Futtermittelration dieser Tiere aufgenommen werden kann, empfiehlt es sich, die Bohnen über verschiedene Verfahren aufzubereiten und die antinutritiven Stoffe zu verringern. Vor diesem Hintergrund stellt sich auch im Netzwerk die Frage, ob Landwirte, welche die Sojabohne an die eigenen Tiere verfüttern, eine Aufbereitung durchgeführt haben. Die Ergebnisse hierzu sind in **Abb. 2** dargestellt.

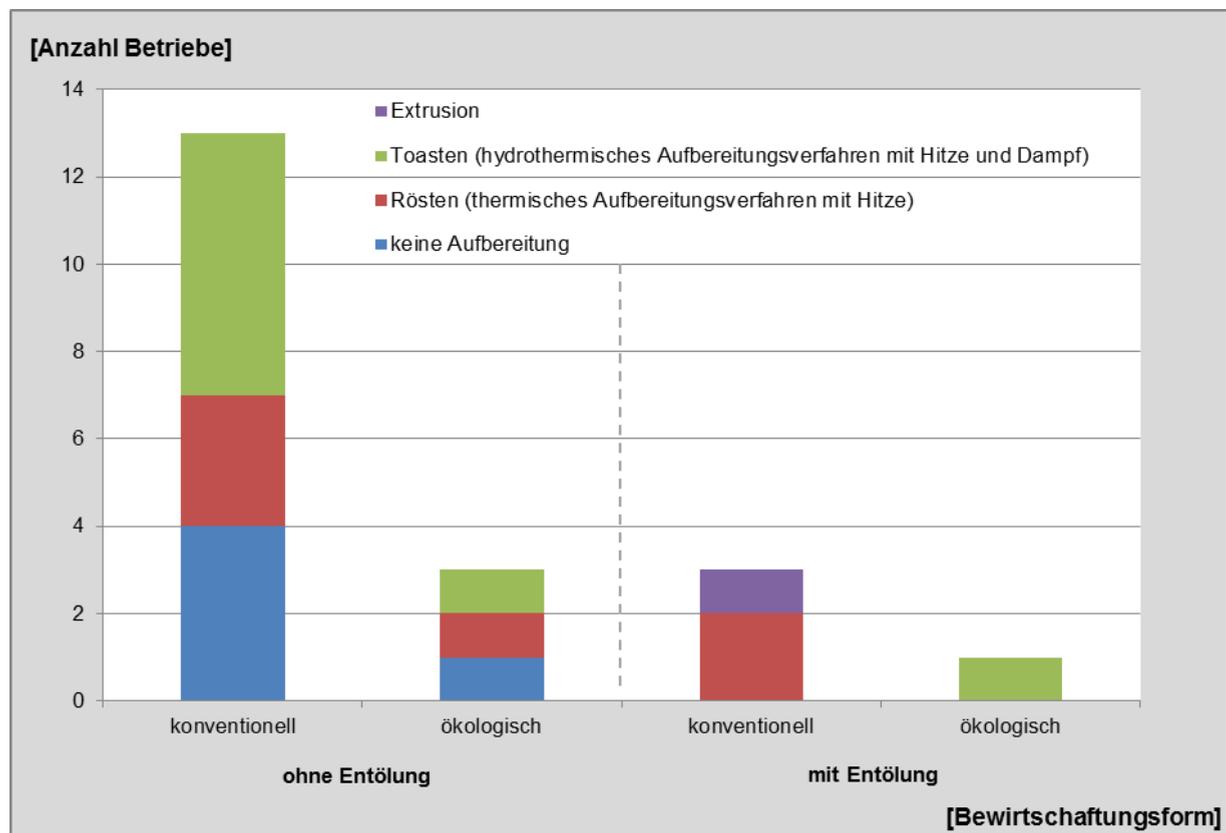


Abb. 2 Aufbereitungsverfahren der Betriebe, die ihre Sojabohnen an die eigenen Tiere verfütterten (absolute Angaben)

Ohne eine Entölung führten im konventionellen Bereich die meisten Betriebsleiter/innen (sieben Stück) eine Toastung der Bohnen durch. In drei Fällen wurden die Bohnen geröstet. Weitere vier Landwirte setzten auf die Verfütterung unaufbereiteter Vollfettsojabohnen. Im Öko-Bereich finden sich in den einzelnen Kategorien ohne Entölung mit jeweils Nennung deutlich weniger Betriebe.

Auch eine Aufbereitung in Form einer Röstung, bzw. Extrusion in Kombination mit einer Entölung der Sojabohne wird in der konventionellen Bewirtschaftungsform häufiger umgesetzt. Im Öko-Bereich findet sich hier lediglich ein Betrieb, der seine Sojabohnen vor dem Auspressen des Öls einer Toastung unterzieht. Die meisten der gerösteten oder getoasteten Vollfettbohnen wurden Legehennen vorgelegt. Die unbehandelten gingen in der Regel an Rinder, wobei die antinutritiven Inhaltsstoffe bei dieser Tierart keine Probleme darstellen, da hier eine weitgehende Inaktivierung der Stoffe im Pansen stattfindet. Die entölte Ware wurde als Sojakuchen in beiden Bewirtschaftungsformen fast ausschließlich Futtermitteln für Schweine zugefügt.

Für Betriebe, die ihre Ernte verkaufen möchten, spielt neben der Höhe des Erzeugerpreises natürlich auch die Entfernung zum Abnehmer eine wichtige Rolle. Diese ist für die beide Bewirtschaftungsformen in **Tab. 2** dargestellt. Es ist ersichtlich, dass Öko-Betriebe die Ware mit durchschnittlich 70 km weiter transportieren mussten als die Kollegen im konventionellen Bereich (34 km). Während die mittlere Distanz zwischen Betrieb und Abnehmer für die konventionellen Landwirte im Vergleich zum Vorjahr etwas zu nahm ist, zeigt sich für die ökologisch wirtschaftenden Betriebe nach der letztjährigen Verdoppelung ein leichter Rückgang von 4 km. Der generelle Unterschied zwischen den beiden Bewirtschaftungsformen ist zumindest teilweise in der maximalen Entfernung begründet, welche mit 450 km im Öko-Bereich deutlich höher ausfiel als auf konventioneller Seite (250 km). Ungeachtet der Bewirtschaftungsform wurde der Transport über diese weiten Entfernungen zwischen Betrieb und Abnehmer von einer Spedition übernommen (*nicht abgebildet*).

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

Bewirtschaftungsform		Einheit	Ø	MIN	MAX
in Umstellung	5	[km]	37	0	150
konventionell	52	[km]	34,3	0	250
ökologisch	54	[km]	69,5	0	450