

# Badisches Soja für badische Eier

## Georg Heitlinger füttert Hennen mit heimischen Sojabohnen

Als Tiernahrung stehen Sojabohnen in der Kritik. In der Regel kommen sie aus Übersee und wachsen weltweit meist als gentechnisch veränderte Pflanze. Darüber rümpfen deutsche Verbraucher die Nase. Wie es anders geht, zeigt ein Beispiel aus dem badischen Eppingen.

**G**eorg Heitlinger steht im hofeigenen Eierpackraum vor einer Palette weißer und brauner Eier. Im rechten Arm hält er eine braungefiederte Legehennen, im linken einen Plastikeimer mit Sojabohnen. Die kugelrunden, gelben Bohnen stammen vom eigenen Acker und stehen stellvertretend für das Futter, das der Landwirt neuerdings seinen Legehennen vorsetzt.

### Durchgehend ohne Gentechnik

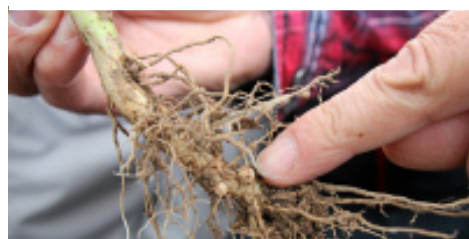
Was die 40.000 Bodenhaltungs- und Freilandhühner auf dem Klaushof täglich fressen, besteht überwiegend aus Getreide, etwas Mineralfutter und zu rund einem Viertel aus Eiweißpflanzen. Die Ration ist durchgängig gentechnisch unverändert. Doch während Getreide und Mineralien aus Baden-Württemberg kommen, stammt die Eiweißfraktion bisher großteils aus importierten, südamerikanischen Sojabohnen.

Heitlingers Hof in Eppingen-Rohrbach gehört zu einer innovativen Gemeinschaft von Legehennenhaltern im Südwesten. Die Betriebsleiter erzeugen und vermarkten ihre Eier in Baden-Württemberg. Georg Heitlinger verkauft seine Hühnereier deshalb in und um Eppingen an den gehobenen Einzelhandel wie Edeka oder Rewe sowie an Bäcker, Metzger und auf Wochenmärkten.

### Mehr Futter aus der Region

Als Eiervermarkter mit regionalem Anspruch empfindet es der Familienvater jedoch als „Argumentationsschwäche, dass mehr als 20 Prozent“ seines Geflügelfutters nicht rund um den Klaushof wachsen. Sondern „über Tausende von Kilometern herangeschafft“ werden müssen. Das will er ändern. Deshalb arbeitet er mit dem Kraichgau Raiffeisen Zentrum (KRZ) in Eppingen zusammen.

Die Agrargenossenschaft hat bereits etwas Erfahrung in Anbau und Verarbeitung heimi-



**Oben:** Georg Heitlinger – Eierzeuger mit regionalem Anspruch. | **Unten:** Selbstversorger – die Knöllchenbakterien der Sojabohne produzieren Stickstoffdünger aus der Luft. | Fotos: Singler

scher Sojabohnen. Siegmars Benz, verantwortlicher Tiernahrungs-Experte beim KRZ, rechnet in diesem Jahr mit 2000 Tonnen gentechnisch-freien Sojabohnen aus dem hauseigenen Vertragsanbau. 1500 Tonnen davon sind bereits verkauft. Kunde ist die „Eierzeugergemeinschaft 08 – die Eierhöfe“ aus Baden-Württemberg, denen Georg Heitlinger angehört. Weil die knapp 40 Eierhöfe ab Herbst ihr Legehennenfutter mit heimischen Sojabohnen ergänzen können, bestehen alle Futtermischungen demnächst mindestens zur Hälfte aus heimischen Eiweißträgern. Zusammen mit dem ohnehin einheimischen Getreide stammen dann bereits 80 bis 85 (bisher 75) Prozent des Futters aus regionalem Anbau.

Über diesen Geschäftsabschluss freut sich Siegmars Benz, wie er am Rande eines Feldtags auf dem Klaushof bekennt. Denn die Verarbeitung und Vermarktung heimischer gentechnisch unveränderter Sojabohnen ist ein zähes Geschäft, sagt der 52-Jährige. Politiker, Umweltverbände und Einzelhändler forderten zwar immer wieder den Anbau heimischer Sojabohnen. Doch andererseits müssten

die höheren Produktionskosten über die Verbraucherpreise wieder eingespielt werden. Das geht nicht im Handumdrehen.

### Gefallen gefunden

Der Anbau ist offenbar einfacher als die Vermarktung. Georg Heitlinger hat an der Sojabohne richtig Gefallen gefunden. „Wenn ich gewusst hätte, wie gut das klappt, hätte ich im vergangenen Jahr bereits auf den Rapsanbau verzichtet.“ Nach zehn Hektar im ersten Jahr, hat er jetzt 15 Hektar im Anbau. Die Produktionskosten mit der Knöllchenbakterien-Impfung und nur einer Herbizidspritzung hält er für tragbar.

Dünger brauche die Pflanze nicht, sagt Heitlinger, denn den Stickstoff produziere die Sojapflanze selbst. Beim KRZ hat Heitlinger in diesem Jahr einen Anbauvertrag mit einem fixierten Erzeugerpreis von netto 400 Euro je Dezitonne, 50 Euro weniger als vergangenes Jahr. Die Hektarerträge 2013 lagen im Schnitt zwischen 30 und 40 Dezitonnen. Die Ernteware wird beim KRZ erfasst, bei einem Partnerbetrieb aufbereitet und im Futtermittelwerk der Genossenschaft verarbeitet. Das Fertigfutter bezieht der Legehennenhalter wiederum vom KRZ.

### Appetitzügler für Wildschweine

Und noch etwas gefällt dem Landwirt an der Hülsenfrucht. Grinsend erzählt er von einem Flurstück am Waldrand, wo im vergangenen Jahr nebeneinander Sojabohnen und Körnermais wuchsen. Bei einem Feldrundgang entdeckte er eines Tages das von Wildschweinen leer gefressene Maisfeld, während die Sojabohnen unversehrt waren. | ds ■

## ZUM THEMA

### Netzwerk

Der Feldtag auf dem Klaushof war eine Veranstaltung des Sojanetzwerks am Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg in Zusammenarbeit mit dem Kraichgau Raiffeisen Zentrum. Georg Heitlingers Hof ist einer von mehr als 30 Demonstrationsbetrieben in Baden-Württemberg, die zu einem bundesweiten Netzwerk gehören. Unter konventionellen und ökologischen Anbaubedingungen soll damit der Anbau und die Verwertung von Sojabohnen in Deutschland vorangebracht werden. ■