

Bohne aus Fernost gedeiht auch im Kraichgau

Friedhelm Ullrich baut seit drei Jahren Soja an und ernährt damit seine Puten – „Bissel Pionierarbeit“ im Kraichgau Raiffeisenzentrum

Von Christiane Barth

Helmstadt-Bargen. Die Puten bekommen Getoastetes zum Frühstück. Und sehr Eiweißhaltiges. Von einer winzigen Bohne, die aus China kommt und die sich seit drei Jahren auch im Kraichgau etabliert hat. Anfang Mai wurde die Sojabohne ausgesät, jetzt ist sie reif. In den nächsten Tagen wird Landwirt Friedhelm Ullrich die viereinhalb Hektar schönster Südhang-Ackerfläche am Helmstadter Kreuzstein abernten. Als wohl einziger Landwirt in weitem Umkreis nutzt er die Ernte zum Eigenbedarf, als Futtermittel für seine Puten. Alles ohne Gentechnik.

Er schwört auf die Unkompliziertheit der eiweißreichen Frucht: „Sie braucht genügend Sonne und Wasser. Das war's“. Die Trockenheit in diesem Jahr hat ihr nicht geschadet. Düngen müsste er nicht, geschweige denn spritzen. Die Pflanze aus Fernost liebt es zwar heiß, kühle Sommernächte unserer Breiten sind ihr Ding nicht, dennoch gedeiht sie besser, als es Siegmars Benz, Abteilungsleiter im Kraichgau Raiffeisen-Zentrum Eppingen, zunächst erwartet hätte.



Nussig aus dem Toaster: Heimisches Eiweiß ist gefragt. Siegmars Benz macht sich stark für mehr Soja in Baden-Württemberg.

Mut war es, der bis vor drei Jahren gefehlt hatte, sich in großem Stil an die Hülsenfrucht zu wagen, so Benz. Im Mischfutterwerk Eppingen wird die kleine Bohne, deren Proteingehalt gewaltig ist, getoastet: Bei der Erhitzung auf 120 Grad erst wird das Eiweiß für Tiere oder Menschen verfügbar gemacht, der zunächst bittere Geschmack weicht dabei einem nussigen. Das Geheimnis liegt in der Wurzel: Dort bildet sie Knöllchen und ernährt sich vom Stickstoffanteil der Luft.

Die Ernte aus rund 1000 Hektar Fläche wird heute – seit dem forschen Entschluss, die Pflanze im Kraichgau heimisch werden zu lassen – pro Jahr im Kraichgau Raiffeisenzentrum abgeliefert und wieder in der Region in Umsatz gebracht. „Wir sind mit dem Kraichgau verwurzelt und stolz, dass wir solch eine außergewöhnliche Pflanze bei uns etablieren konnten“, so Benz, der gar von „ein bisschen Pionierarbeit“ spricht und diese in die Zielsetzung der Genossenschaft einpflegt: „Es ist unsere ureigenste Aufgabe, die Interessen der Landwirte zu organisieren und zusammenzubringen“. Hilfe zur Selbsthilfe nennt Benz das. Die nächste Mischfutterwerk, das Soja toastet, findet man in Kehl.

Mit drei Tonnen Ertrag pro Hektar ist die Ausbeute im Vergleich zu Weizen oder Mais eher bescheiden. Zum Vergleich: Beim Weizen werden etwa acht Tonnen pro Hektar erzielt, beim Mais sogar neun Tonnen.

Außerdem wachsen die Puten Friedhelm Ullrichs langsamer, weil er keine pelletierten Presslinge, in denen die Inhaltsstoffe bereits aufgeschlossen sind, verfüttert, sondern naturbelassenes Sojaschrot. „Das hat natürlich nicht die Energiedichte wie Fertigfutter. Aber mir ist die Gesundheit der Tiere wichtiger“, so Ullrich. Tatsächlich schneiden diese beim regelmäßigen „Antibiotika-Monitoring“ – einem Überblick über die Therapiehäufigkeit im Vergleich mit anderen Betrieben – bestens ab. „Ich habe es



Friedhelm Ullrich füttert seine Puten mit Sojaschrot, das vom eigenen Acker stammt. Eine Seltenheit noch hierzulande. Fotos: Barth

nicht darauf abgesehen, auch noch das letzte Gramm Fleisch über die Futtermittelverwertung herauszukitzeln.“

Seine Puten sind etwa vier Wochen später schlachtreif als Tiere, die Fertigfutter bekommen. Auch, bevor im Kraichgau die ersten Sojapflanzen großflächig angebaut wurden, verfütterte Friedhelm Ullrich nur gentechnikfreie Soja aus Übersee. Eine Erbsen-Soja-Mischung ist es nun, die den Puten gut be-

kommt. Zusätzlich Weizen und Mais aus eigenem Anbau. Die Tiere haben doppelt so viel Platz zur Verfügung als vorgeschrieben, 400 der erwachsenen Tiere verteilen sich auf 500 Quadratmeter Stallfläche, die Fenster sind geöffnet, es fällt reichlich Tageslicht hinein. Die Freilandputen haben es noch besser. Auch bei der Weiterverarbeitung des Fleisches bleibt man naturnah und verwendet werden Biogewürze und Steinsalz.