

22.07.2019



*Grenzüberschreitender Austausch zum Thema Eiweißfutter; Foto: Anderl Seehuber*

Die Arbeitsgruppe „Heimisches Eiweißfutter“ der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel startete von Tittmoning aus zu einer Lehrfahrt nach Oberösterreich. Dort gab es viel zu erfahren: Der Betrieb von Hermann Auer in Ostermiething baut seit langem mehrjährige Luzerne an, eine tiefwurzelnde eiweißreiche Pflanze, die er mehrmals im Jahr schneidet und seiner Silage beimischt, also intensiv nutzt, mit sehr guten Ergebnissen. Der Betrieb von Dominik Graf in Hofweiden macht seine Luzerne nach der Blüte dank eigener Trocknung zu Heu oder trockener Silage (Gärheu), beides sehr gut als Viehfutter geeignet. Besonders interessant war für die Landwirte die selbst entwickelte Soja-Toast- und Pressanlage von Landwirt und Tüftler Josef Neubauer in Geretsberg: Nach dem schonenden Rösten (Toasten) der Sojabohnen, das die Verdaulichkeit als Futter verbessert, presst seine patentierte Anlage, die klein, robust und sehr energiesparend ist, aus rund 3 Tonnen Bohnen täglich Öl. Zurück bleibt ein Sojakuchen, der noch Restfett enthält, einen Eiweißgehalt von 45% aufweist und damit ein hervorragendes regional produziertes Eiweißfutter darstellt – ideal, um Sojaimporte aus dem Ausland zu ersetzen. Der Landwirt jenseits der Grenze beliefert nicht nur österreichische, sondern auch bayerische Bauern mit gentechnikfreiem Sojaöl und Sojapresskuchen und schließt somit wichtige Lücken im Eiweißfutterbereich.