



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 44'310 mm²

WÄLDI TG: Die Nachfrage nach Bio-Soja ist grösser als das Angebot

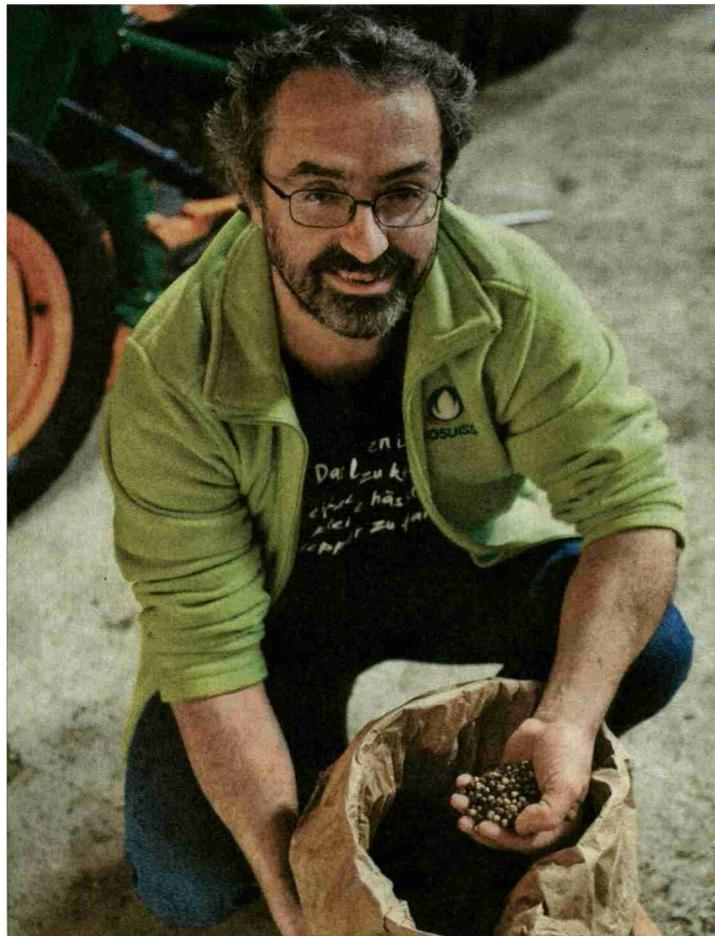
Eine lohnende Herausforderung

RUTH BOSSERT

Andy Vogel baut Bio-Soja an. Doch er ist einer von wenigen. Denn die Inlandproduktion kann nicht einmal die Hälfte der Nachfrage decken. Dies, weil Bio-Tofu als Fleischersatz immer beliebter wird.

Die schweren Böden auf dem Bio-Knospenhof von Andy Vogel-Kappeler im thurgauischen Wäldi sind nicht optimal für Bio-Soja. Auch die Höhe von knapp 600 Metern über Meer und das eher raue Klima mit viel Bise spricht nicht unbedingt für einen erfolgreichen Anbau dieser Leguminose (Schmetterlingsblütler). Trotzdem hat es der junge Landwirt vor drei Jahren das erste Mal versucht und war gleich erfolgreich.

Über 30 Kilogramm pro Are hat er im Jahr 2012 geerntet, die nachfolgenden Ernten brachten es immerhin noch auf 24 Kilogramm pro Are. Er werde garantiert auch die kommenden Jahre Bio-Soja anbauen, «denn diese Kultur und ich passen zusammen, die Chemie zwischen uns stimmt.» Deshalb hat er auch zwei, drei andere Biolandwirte ermutigt, es ebenfalls mit der Soja zu probieren.



Andy Vogel mit der Saat. (Bild: Reto Martin)



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 44'310 mm²

Seit 18 Jahren wird in der Schweiz Bio-Soja für den Handel angebaut. Die heutigen Produktionsflächen vermöchten aber das Bedürfnis des Marktes nicht abzudecken, sagt Andreas Käser von Bio Suisse. «Wir sind bestrebt, mehr Biobauern zum Anbau zu motivieren.» Die Absatzmöglichkeiten seien hervorragend. So sei die Nachfrage nach Bio-Soja mehr als doppelt so gross wie das Angebot. Der Preis beträgt rund 220 Franken für 100 Kilogramm. Die Schweizer essen immer weniger Fleisch, und die Zahl der Vegetarier und Veganer steige ständig. Deshalb wäre eine Erhöhung der Anbauflächen nötig, um der inländischen Tofuproduktion einen grösseren Teil von inländischem Bio-Soja als Grundstoff zur Verfügung zu stellen, so Käser weiter.

Guter Markt – guter Preis

Die Möglichkeit, Bio-Soja anzubauen, sei vielen Landwirten noch unbekannt, sagt Jakob Rohrer vom Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg. Im Kanton Thurgau seien es wahrscheinlich weniger als zehn Betriebe, die Bio-Soja anbauten. Recht lange ging man davon aus, dass in der Ostschweiz der Anbau von Soja nicht möglich sei. Grundlegende Voraussetzungen sind aber nach wie vor ein geeignetes Klima und ein geeigneter Boden. Bio-Soja braucht Wärme und

wenig Nässe. «Früher hat man auch gesagt, dass das Anbaugelände nicht über 550 Meter über Meer liegen sollte, doch in Wäldi sieht man, dass die Soja auch auf 600 Meter wächst», so Rohrer.

In der landwirtschaftlichen Berufsbildung werden die angehenden Landwirte über den Anbau von Bio-Soja informiert, und auch bei Neuumstellungen oder bei bestehenden Biobetrieben weisen die Berater vom Arenenberg auf diese Möglichkeit hin. Bereits gibt es ein paar Betriebe im Thurgau, wo die Produktion gut läuft und sie deshalb auf diese Erfahrungen zurückgreifen können. Zudem sei Soja in der Fruchtfolge sehr beliebt, da die Pflanze sehr viel Stickstoff selber produziere. «Da der Markt vorhanden ist, sind auch die Preise gut», sagt Rohrer weiter. Er ist optimistisch, dass sich die Anbauflächen in den kommenden Jahren vergrössern wird. Andreas Käser von Bio Suisse bestätigt, dass von neun Hektaren im Jahr 2012 zwei Jahre später bereits 22 Hektaren in der Ostschweiz angebaut wurden.

Erneuter Anlauf

Andy Vogel hat vor mehr als zehn Jahren auf seinem damals noch konventionell geführten Hof bereits einmal Soja angebaut und war schon seinerzeit begeistert. Wegen des Preiszerfalls habe er später darauf verzichtet. Als er dann vor sieben

Jahren auf Bio umstellte, habe er sich schnell um die Biosoja-Produktion gekümmert. Doch leider musste er davon absehen, weil der einzige Abnehmer im Bernbiet stationiert war und es zu umständlich gewesen wäre, die Bio-Soja quer durch die Schweiz zu transportieren. Vor drei Jahren hörte er, dass die Fenaco über die Sammelstelle in Märstetten auch Bio-Soja entgegennimmt. Das war für ihn dann der Startschuss.

Hacken gegen Unkraut

Gesät wird die Soja ab Anfang Mai, wenn der Boden eine Temperatur von über zehn Grad aufweist. Unabdingbar sei eine Impfung des Saatguts oder des Bodens mit Knöllchenbakterien. Je nach Vorfrucht und Bodenbeschaffenheit könne das Unkraut grossen Ärger verursachen, erzählt Vogel. Mit Hacken und Striegeln könne man das Feld aber weitgehend unkrautfrei halten, und vor der Saat rät der Landwirt zu einer Unkrautkur mit dem Striegel. Nach der Saat könne blind gestriegelt werden, dazu müsse die Saat aber mindestens drei bis vier Zentimeter tief liegen. Geerntet wird Ende September bis Anfang Oktober. Und wie hält es Andy Vogel-Kappeler mit dem Konsum von Bio-Soja? «Wir essen regelmässig Tofu, aber auch ein feines Stück Fleisch aus einem Biobetrieb ist nicht zu verachten.»