

Soja und Lupinen liegen im Eiweißertrag an der Spitze

Arbeitsgruppe „Regionales Eiweiß“ will Milchbauern zum Anbau von heimischem Eiweißfutter ermutigen

Südostbayerische Rundschau vom 28.03.2026, Redaktion

Der optische Eindruck allein genügt nicht – darüber waren sich die Teilnehmer der „Arbeitsgruppe Heimisches Eiweiß“ bei der letzten Felderbegehung in Fridolfing einig. Jetzt folgte der Fachaustausch zum Feldversuch des jungen Landwirtschaftsmeisters Sebastian Mayer aus Gessenhausen, bei denen er die Erträge und Inhaltsstoffe von acht unterschiedlichen Eiweißfrüchten systematisch auswertete und verglich.

Die durchschnittliche bayerische Milchkuh gibt heutzutage mehr als 8.000 Liter Milch im Jahr. Für eine solche Leistung reicht die hauptsächliche Futtergrundlage, Raufutter wie Gras und Heu, nicht mehr aus – die Kuh braucht zusätzlich eiweiß- und energiereiches Futter. Und das sollte am besten gentechnikfrei vom heimischen Acker kommen, anstatt importiert zu werden – Motivation für die teilnehmenden Landwirte, sich zu vernetzen und darüber auszutauschen, wie dieses Eiweißfutter effizient erzeugt werden kann.

Um für seine unterschiedlichen Eiweißfrüchte - Soja, weiße und blaue Lupinen, Erbsen, Ackerbohnen, Rotklee, Luzerne und Klee gras - die Erträge und Inhaltsstoffe ermitteln zu können, nahm der junge Landwirt bereits vor der Auswertung erheblichen praktischen Aufwand in Kauf, denn die jeweiligen Erträge (beim Klee gras mehrere Schnitte) müssen gewogen, getrocknet und im Labor analysiert werden. Anschließend wurden der Gesamtertrag, der Energie- und Eiweißgehalt ermittelt und auf den jeweiligen Schlag hochgerechnet, aber auch Anbauaufwand und somit die Verfahrenskosten pro kg Eiweiß im Futter ermittelt.

Dass die Ackerbohnen, ein traditionelles heimisches Futter, keine guten Ergebnisse erzielten, weil sie im Vorjahr von einer Pilzkrankheit geschwächt waren, war zu erwarten. Überrascht waren die Landwirte, wie gut die weiße Lupine in der Auswertung abschnitt. „Im Anbau war sie unkompliziert, der Boden war schneller bedeckt als bei der Sojabohne, der Unkrautdruck war geringer“, so Mayer.

Schwierigkeit liegt im Aufbereiten

Die Lupine konnte bei Eiweißertrag und Kosten mit Sojabohnen mithalten, die im Anbau regional verbreiteter sind und, wie sich in der Auswertung bestätigte, an der Spitze lagen. Ein gutes, aber nicht ganz so hohes Ergebnis wies auch die Blaue Lupine auf. „Die Schwierigkeit bei Lupinen besteht für mich weniger im Anbau“, so der junge Milchbauer, „sondern in der anschließenden Aufbereitung für die Milchviehration, weil sie in meiner Hammermühle wegen ihrer zähen Schale schwer zu vermahlen ist.“ „Vorheriges Rösten der Lupine könnte die Aufbereitung erleichtern“, kam ein Tipp aus der Diskussionsrunde, „auch wenn es ein zusätzlicher Arbeitsgang wäre“.

Mit dem Erbsenertrag war Mayer zufrieden, „Erbsen sind gut anzubauen, haben aber nicht ganz so hohe Eiweißgehalte“. In der Luzerne sieht er Zukunftspotential, weil sie durch ihre sehr langen Wurzeln Trockenheit gut verträgt, sie müsse aber wie Rotklee bei der Ernte sehr schonend behandelt werden, um Blattverluste zu minimieren. Letztere haben beide hohe Eiweiß- und Energieerträge pro Hektar. Klee gras wies in Mayers Versuch einen guten Eiweißertrag und den höchsten Gesamtenergieertrag pro Hektar auf. Zusätzlich hat es eine bodenschützende Funktion und verbessert durch Humusaufbau jede Fruchtfolge.

Franz Huber, Leiter des Arbeitskreises der Ökomodellregion, bedankte sich beim jungen Meister für die Vorstellung seiner Versuchsergebnisse. „Wir haben heute auch gesehen, wie hoch das Niveau in der Meisterarbeit ist, die ihr jungen Landwirte für den Abschluss eurer Meisterausbildung braucht. Mit diesem Werkzeug seid ihr für die Weiterführung eures Milchviehbetriebs und für eine gute Futterration aus eigener Erzeugung bestens aufgestellt“.

Foto: Ökomodellregion

Bildtext:

„Lupinen sind eine Eiweißfrucht mit großem Zukunftspotential, sowohl als Futter für Milchkühe als auch für die menschliche Ernährung. Das Foto zeigt einen der beiden ausgewerteten Lupinenäcker von Sebastian Mayer in Gessenhausen“.