

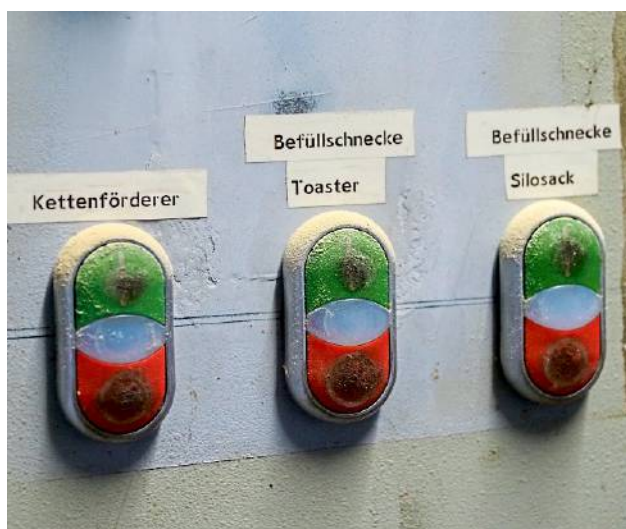
## Reportage

In Alexander Thumms  
Toasterei in Wolfsölden  
wird Soja zu Tierfutter.

TEXT VON STEPHANIE NAGEL  
MIT FOTOS VON HOLM  
WOLSCHELDORF



Landwirt Alexander Thumm betreibt auf einem Aussiedlerhof bei Wolfsölden eine Anlage zum Toasten und Entölen von Sojabohnen. Er verarbeitet nur regionales und damit gentechnikfreies Soja.



Die Anlage läuft derzeit jeden Tag rund um die Uhr.

## Klein, regional und unabhängig

Das meiste in Deutschland verwendete Soja wird importiert, doch immer mehr Landwirte bauen die Bohnen selbst an. Entsprechend gefragt ist die Verarbeitungsanlage von Alexander Thumm. Denn im Rohzustand kann Soja kaum als Tierfutter verwendet werden.

Noch Stunden nach dem Besuch der Soja-Toasterei hängt der nussig-würzige Duft in Kleidung und Haaren. Genau wie der Staub, der bei der Produktion anfällt, ist er in der Anlage gefühlt überall. Auf einem Aussiedlerhof beim Affalterbacher Ortsteil Wolfsölden verarbeitet Landwirt Alexander Thumm Sojabohnen. Zum einen entsteht dabei sogenannter Sojapresskuchen, der als Tierfutter verwendet wird, zum anderen Öl, das ebenfalls überwiegend als Futter eingesetzt wird. Doch mit seinem ebenfalls nussigen Geschmack eignet es sich auch als Speiseöl. „Mir ist wichtig, dass Landwirte ihr Futter selbst herstellen und weiterverarbeiten können, anstatt einfach alles aus der Hand zu geben“, beschreibt Alexander Thumm seine Motivation. Und die Nachfrage gibt ihm recht – seine Anlage ist derzeit jeden Tag rund um die Uhr in Betrieb.

Aus einem Silo oben in der Halle laufen kontinuierlich Sojabohnen in die Anlage nach. Im Toaster werden sie im Kern auf 100 Grad erhitzt und sammeln sich dann in einem Trichter, was jedes Mal für ein Rasseln sorgt. In der Presse haben die Bohnen noch etwa 50 bis 60 Grad und werden in einer sich drehenden Schnecke stark verdichtet. Das sich dabei bildende Öl verlässt die Presse als dünnes schäumendes Rinnsal. Die Presskuchenstückchen, deren braune Farbe tatsächlich an Kekse erinnert, rieseln durch ein Rohr in ein weiteres Silo. Einen Großteil der Anlage hat Alexander Thumm selbst gebaut und auch die grüne Stahlkonstruktion geschweißt. „Sonst könnte man das ja gar nicht bezahlen“, so der Landmaschinenmechanikermeister, der auch alles selbst wartet. Zwar schaltet die Anlage bei Temperaturabweichungen automatisch ab, er muss aber trotzdem immer in der Nähe sein. Der etwa einen Kubikmeter große Toaster stammt vom österreichischen Unternehmen EST, was für Effizient Soja Toasten steht.

Im Jahr 2010 begann Alexander Thumm, selbst Sojabohnen anzubauen, 2014 ging seine Anlage in Betrieb. Da es davor in der Nähe keine Möglichkeit zur Verarbeitung gab, musste ein benachbarter Hühnerbauer bis nach Kehl fahren. In der dortigen Anlage kommt zudem ein anderes Verfahren zum Einsatz, die Extraktion. Dabei wird dem Sojaschrot Hexan zugesetzt, um das Öl auszuwaschen, und muss anschließend wieder durch Erhitzen verdampft und so entfernt werden. Doch Rückstände und ein leicht chemischer Geschmack bleiben laut Alexander Thumm immer zurück, dafür aber eben auch nur 0,5 bis ein Prozent des Öls. Bei seiner Anlage belaufe sich der Restölgehalt dagegen auf acht bis zehn Prozent. „Aber das

ist nicht schlecht für die Tiere, sondern ja auch nahrhaft.“ In der Industrie gehe es aber darum, möglichst viel Öl aus den Sojabohnen herauszubekommen.

„Keine andere Fruchtart enthält so viel Eiweiß“, erklärt Alexander Thumm, warum Soja als Futtermittel beliebt ist. Bei den Bohnen, die er selbst anbaut, beträgt der Eiweißanteil knapp 40 Prozent. Doch in Rohform können die Bohnen nur bedingt als Tierfutter eingesetzt werden, da sie verdauungshemmende und bittere Bestandteile enthalten. Beim Toasten werden diese reduziert. Durch das zusätzlich mögliche Entölen enthält das Futter am Ende zudem weniger Fett. Der Eiweißanteil des Sojapresskuchens liegt bei 47 Prozent.

In seiner Anlage verarbeitet der Landwirt nur regionales und damit gentechnikfreies Soja. Denn anders als in den großen Exportländern in Übersee ist der Anbau veränderter Sorten in Deutschland verboten. Die meisten Anlieferer kommen aus dem Kreis Ludwigsburg und dem Umland. Auch Bio-Betriebe sind inzwischen darunter. „Sie sind immer recht froh über eine Kleinanlage wie meine“, sagt Alexander Thumm. Da er im Gegensatz zu Großanlagen über sehr viele kleine Silos verfügt, kann er die Chargen trennen und den Kunden garantieren, dass sie am Ende Futter aus ihren eigenen Bohnen bekommen.

Inzwischen macht die Sojaverarbeitung einen Großteil des Betriebs aus. Zusammen mit dem Kreis Backnang und anderen Landwirten hatte Alexander Thumm einst eine Förderung durch die Europäische Union beantragt, was aber an der geringen Größe des Betriebs scheiterte. „Wenn ich da noch warten würde, wäre noch immer nichts passiert“, sagt der Landwirt. „Deshalb habe ich klein angefangen und alles finanziell auf die eigene Kappe genommen.“ Zudem sei er so unabhängig von Förderauflagen. Da die Nachfrage in letzter Zeit gestiegen ist, nimmt er demnächst eine zweite, baugleiche Anlage in Betrieb. Toaster und Presse wurden schon geliefert.

Ursprünglich befand sich der Hof der Familie im Ortskern. Vor rund 40 Jahren stellten die Thumms von Milchvieh auf Schweinezucht um, vor 20 Jahren siedelten sie an den heutigen Standort aus. Zunächst zogen sie auch die Ferkel selbst auf, inzwischen kaufen sie sie zu und mästen nur noch. Auch durch den Wegfall der Mutterschweine hat sich der Tierbestand von 800 bis 900 auf 500 reduziert. Neben Soja fressen die Tiere etwa auch Gerste sowie Altbrot von regionalen Bäckereien. Die Schweine verkauft Alexander Thumm wiederum an Metzgereien – ebenfalls nur in der Region.



In den Silosäcken sind die Bohnen nach Erzeugern getrennt.



Als dünnes Rinnsal verlässt das Öl die Presse.



In der Presse verdichtet die Drehschnecke das Soja.



Der Presskuchen wird als Tierfutter verwendet.



Das abgefüllte Öl ist klar und im Geschmack nussig.