

A photograph of a large industrial facility, likely a feed mill, situated along a river. The facility consists of several multi-story buildings with light-colored facades and green accents. One building has 'Raiffeisen' written on it, and another has 'RKW'. The foreground shows the dark, rippling water of the river. The sky is overcast with grey clouds.

Regionales Eiweiß

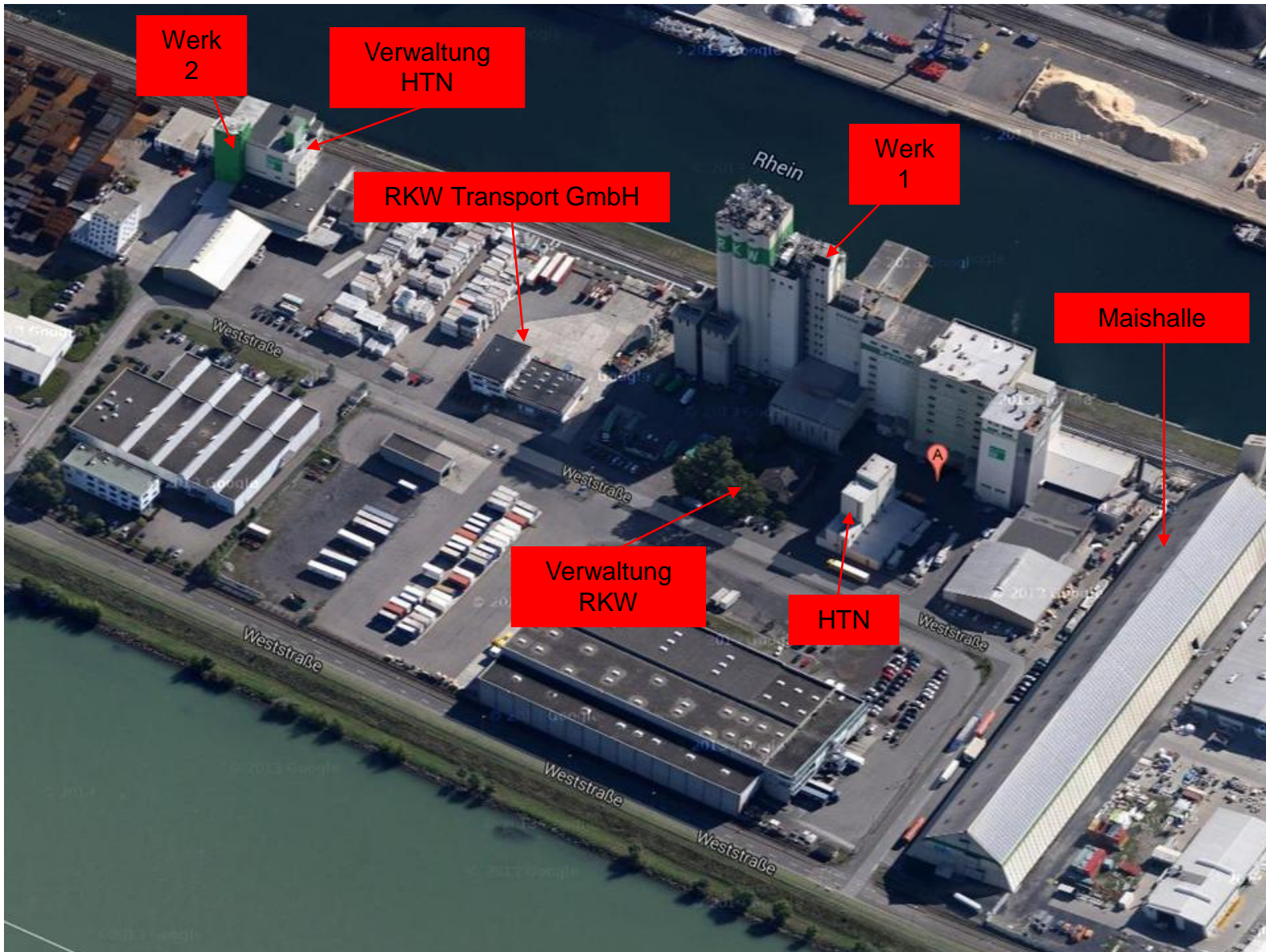
Sojabohnen aus der Region

- Tochterunternehmen der ZG Raiffeisen eG Karlsruhe ,
welche 3.700 Mitglieder hat, davon die Mehrzahl Landwirte
- Mischfutterhersteller seit 1963,
ohne Gentechnik Produktion seit 1999

Produktion von konventionellem Futter ohne Gentechnik

Produktion von Bio – Futter

nach Bioland und Naturland Richtlinien, sowie EU Bio – Futter



DER NEUE VERBRAUCHERTREND REGIONALITÄT

Regionale Lebensmittel stehen bei Verbrauchern hoch im Kurs. Sie werden als ökologisch und sozial verträglicher eingeschätzt als vergleichbare Lebensmittel aus überregionaler oder internationaler Produktion.

Es besteht eine hohe Kaufkraft und Nachfrage nach regionalen Produkten.

Für den Verbraucher ist wichtig: **Regionalität und Herkunft**

Regionale Produkte stehen beim Konsumenten für Frische und den Wunsch nach umweltfreundlicher Erzeugung, artgerechter Tierhaltung sowie für die Unterstützung der lokalen Landwirte.

Ein höherer Selbstversorgungsgrad mit gentechnikfreiem Soja ist daher wünschenswert, zumal die Sojaproduktion in Übersee auch häufig mit der Abholzung des Regenwaldes in Verbindung gebracht wird.

Für 45 Prozent der Verbraucher ist das Thema Regionalität am wichtigsten – noch vor Bio (22%) und Nachhaltigkeit (21%).

Regionalität ist dabei vor allem ein Produkt-Thema und kein ethisches Thema:

97 Prozent der Verbraucher gaben an, regionale Produkte zu kaufen, weil sie explizit aus der persönlich definierten Region stammen.

61 Prozent glauben, dass das Thema Regionalität keine Modeerscheinung ist, sondern ein langfristiger Megatrend.

(Umfrage unter 1.500 Verbrauchern im Rahmen einer Studie des Vereins Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG))

Der Lebensmittelhandel geht das Thema Regionalität auf zwei Arten an:

- mit regionalen Handelsmarken, wobei der Regionenbegriff dem Vertriebsgebiet entspricht und an erster Stelle der Verarbeitungsort des Erzeugers/Herstellers steht
- mit Werbung zum Thema Regionalität. Die Werbung zum Thema Regionalität kann dabei für den Verbraucher zu Verwirrung führen, da meistens nur der Standort des Verarbeitungsunternehmens ausgelobt wird, jedoch nicht die Herkunft des Rohstoffes oder die Qualität des regionalen Verarbeitungsprozesses.
(z.B. Schwarzwälder Schinken)

Die Kennzeichnung von Regionalität, besonders die Produktionstiefe und Zertifizierungs- und Kontrollsysteme betreffend, ist bei den Länderzeichen unterschiedlich.

Eine eindeutige Definition gibt es nicht!

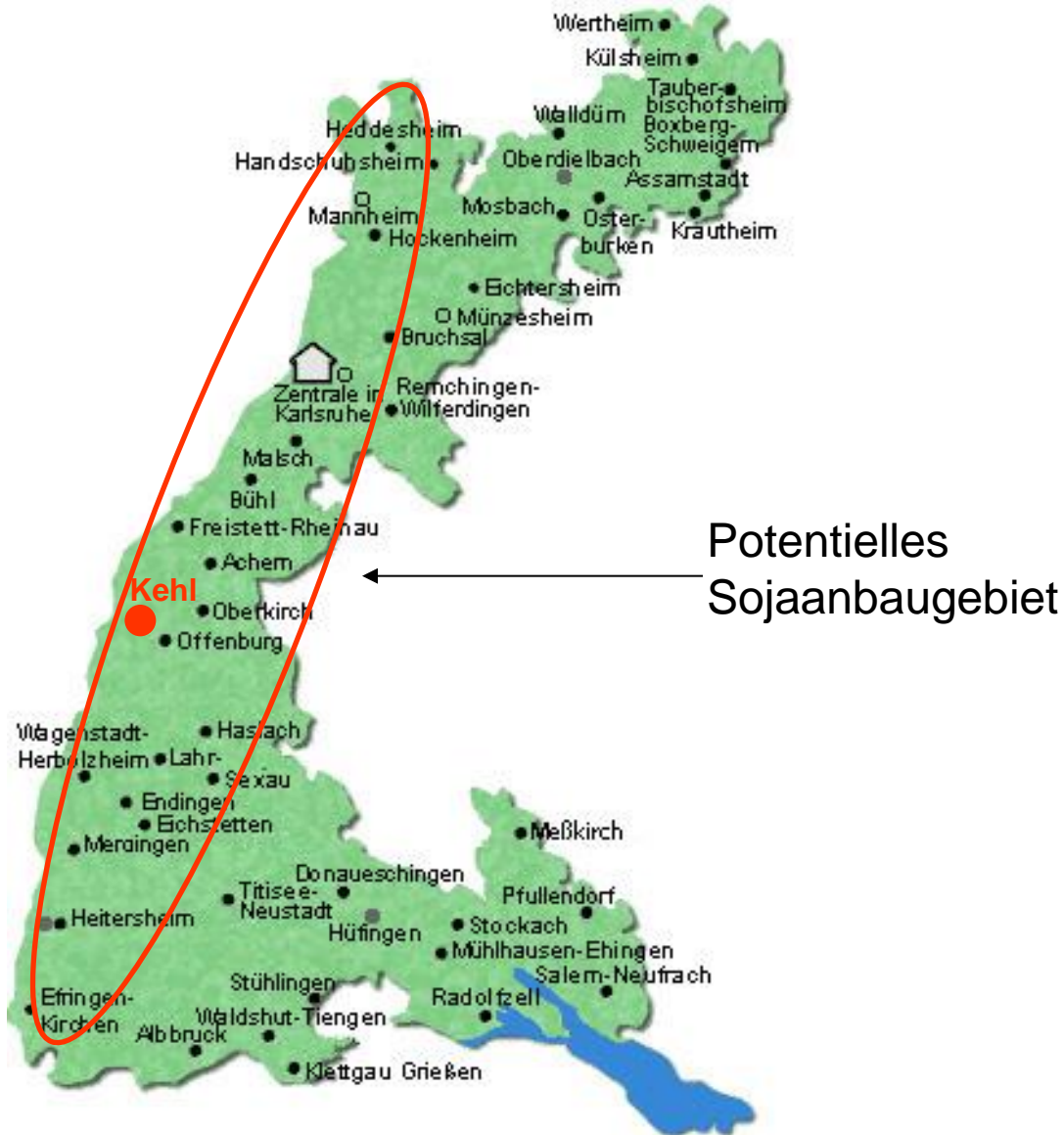
Wir beziehen unsere regionalen Rohstoffe aus Baden-Württemberg und den angrenzenden Bundesländern Rheinland-Pfalz und Bayern und dem benachbarten Elsass.

Soja hat eine Sonderstellung – hier steht die regionale Versorgung erst am Anfang.

Sojaproduktion – öffentliche Wahrnehmung

- Weltweit zunehmende Ausdehnung von gentechnisch verändertem Soja im Anbau
- Abnehmende Akzeptanz beim deutschen Verbraucher
 - > Soja aus Amerika = GVO ??
 - > Transportwege ??
- Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln steigt

- Regionale Herkunft
Der Sojaanbau bietet eine interessante Einkommensalternative, da heimische angebaute, GVO-freie Sojabohnen für die Fütterung sehr gefragt sind.
- Stickstofflieferant für den Boden, sehr gute Bodengare
- Hoher Vorfruchtwert, entzernte Arbeitsspitzen
- Hochwertige Eiweiß- und Energiequelle durch naturbelassenes Sojafett
- Hohe Protein- und Aminosäuregehalte
- Gentechnikfrei
- Kurze Transport- und Aufbereitungswege
- Positive Ökobilanz

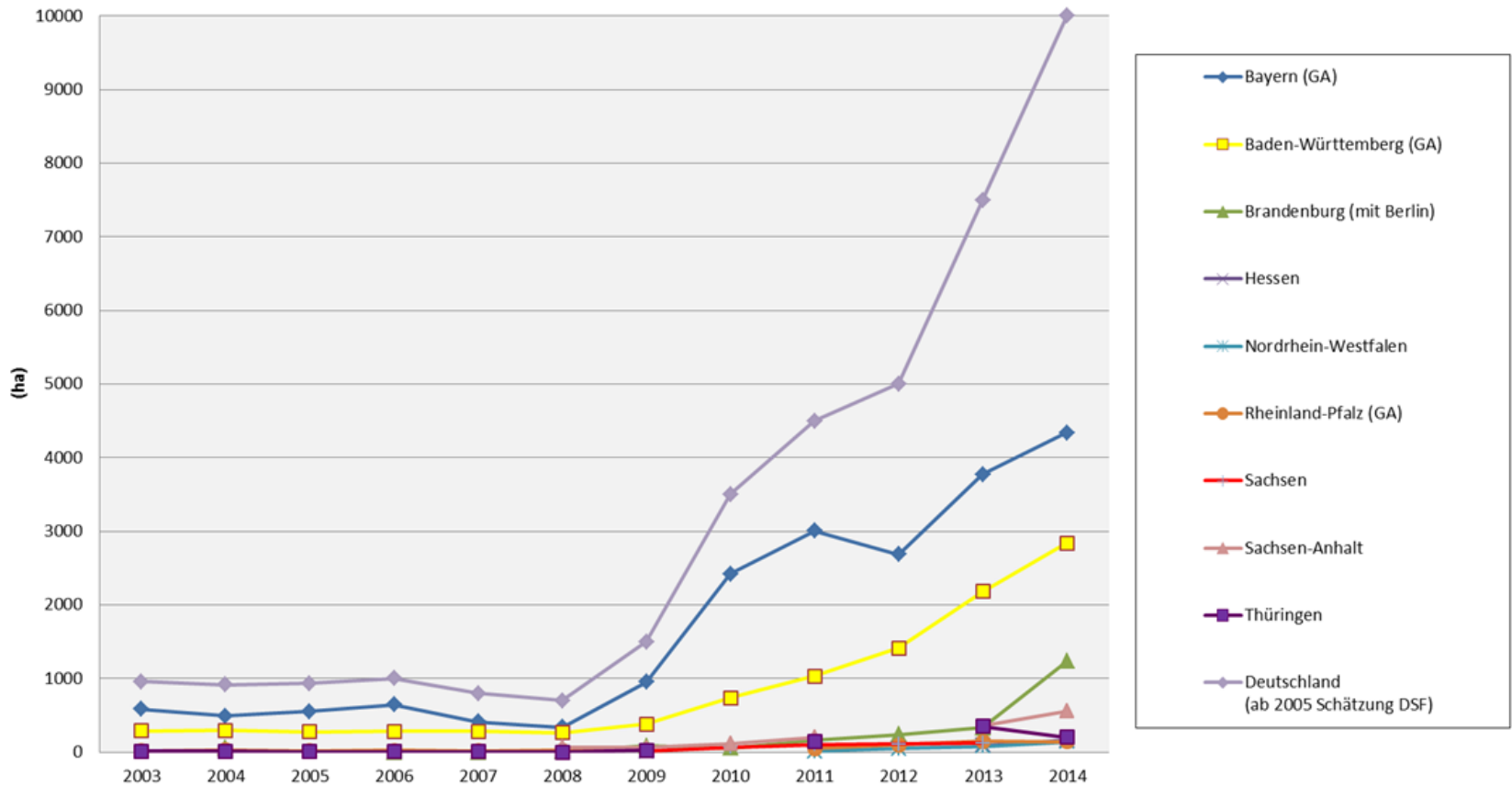


Unser Weg

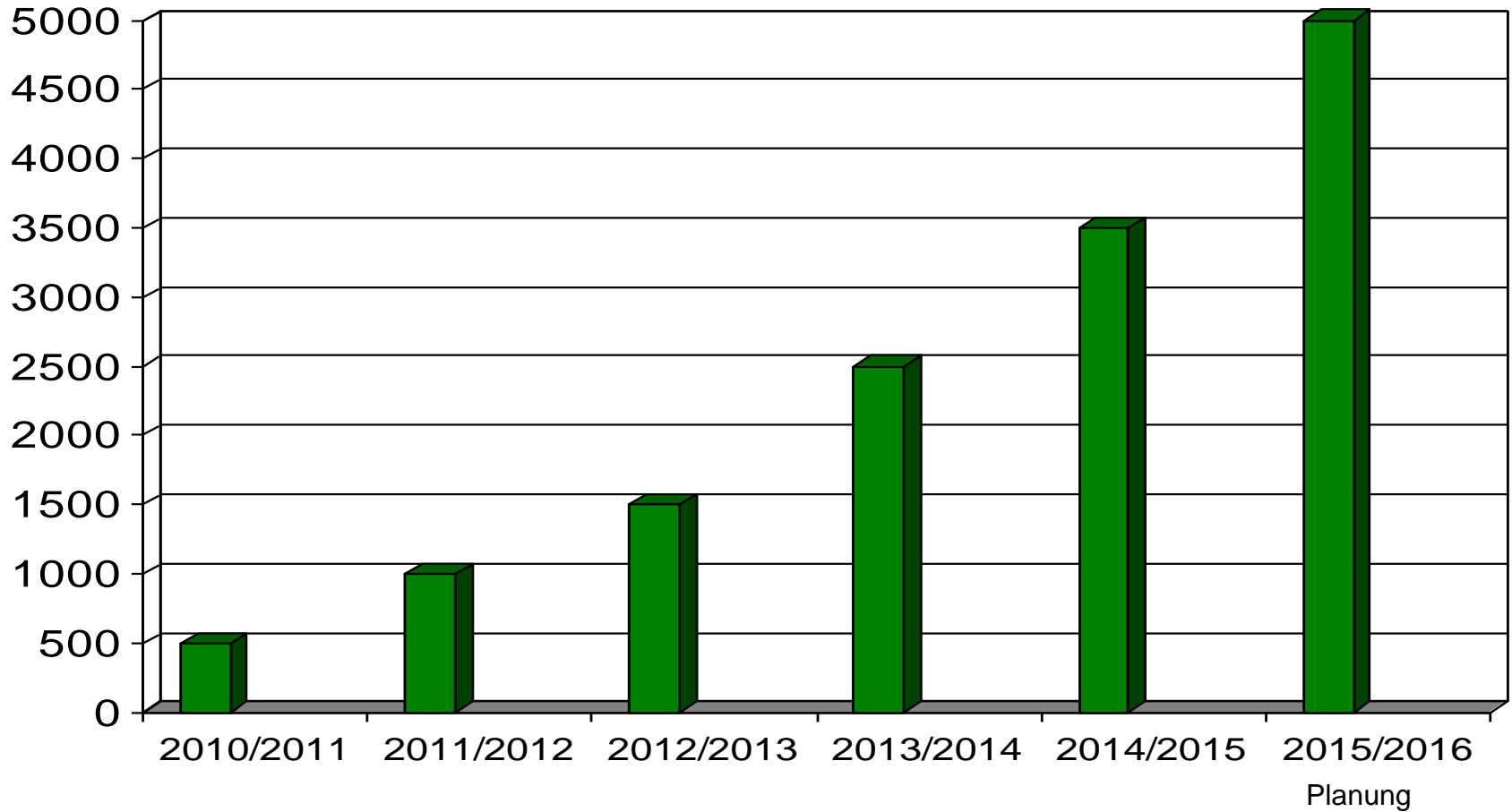
- Als Pionierunternehmen in der ohne Gentechnikfutterproduktion in Deutschland, verzichteten wir von Anfang des GVO-Anbaues an, auf den Einsatz von GVO`s.
- Viele landwirtschaftliche Kunden und Verarbeiter in unserer Region haben dies erfolgreich in ihre Vermarktungskonzepte mit aufgenommen.
- 2010 begannen wir mit der regionalen Produktion von Soja in der Region badisches Rheintal um beim Futter neben der GVO Freiheit auch die Regionalität anbieten zu können.
- Wir verarbeiten seither die vollfette, getoastete Sojabohne.
- Vermehrung und Anbauplanung durch die ZG Raiffeisen eG.

- Durchführung von Infoveranstaltungen mit interessierten Landwirten zum Thema (seit 2010)
- Abschlüssen von Anbauverträgen mit verbindlicher Preisgestaltung
- Aufbau einer eigenen Vermehrung von Sojabohnen (Sorten 2015: Sultana / PZO Silvia)
- Eigene Aufbereitung in Hüfingen seit 2014
- GVO Analysen während des gesamten Prozesses zur Sicherstellung der GVO - Freiheit
Aussaat – Vermehrung – Aufbereitung
- 2016: Aufnahme neuer Sorten in Planung

Sojaanbaufläche Deutschland 2003-2014



Einsatzmengen in Kehl - in Tonnen



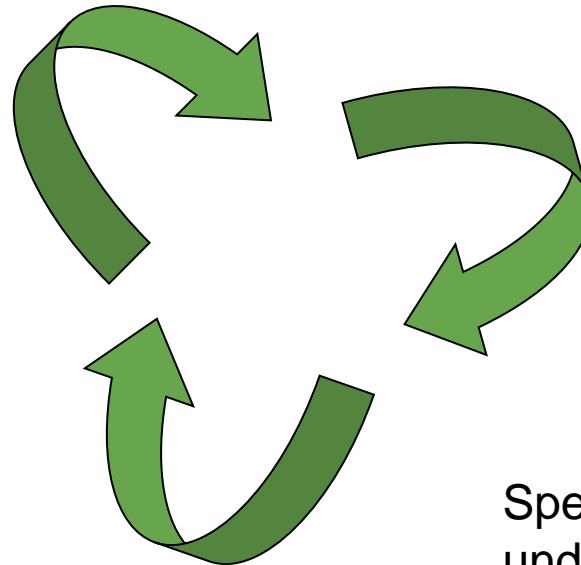
Auslobung Richtung Verbraucher

- Kurze Transportwege, Frische, Geschmack, nachprüfbare Produktionsverfahren – viele Verbraucherinnen und Verbraucher entdecken heute wieder die Vorzüge der regional erzeugten Agrarprodukte.
- Landwirte profitieren von dieser Wiederbelebung des regionalen Bezugs, indem sie qualitativ hochwertige Produkte erzeugen.
- Durch die regionale Produktion von Lebensmitteln wird nicht nur die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und die Sozialstruktur des ländlichen Raums gestärkt.
- Hinzu kommen auch die Leistungen zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, zur artgerechten Tierhaltung, zur Reinhaltung der Luft und des Grund- und Oberflächenwassers sowie zur Klimaverbesserung.

Schaffung von Vermarktungswegen

Bildung von strategischen Allianzen mit Soja Erzeugern,
Futterherstellern, Tierhaltern, Lebensmittelherstellern

Auslobung von Futter
aus der Region



Spezielle Fütterungs-
und Haltungsprogramme

Vermarktungswege

- Bildung von strategischen Allianzen mit Lebensmittelherstellern
- Spezielle Fütterungs- und Haltungsverfahren

Auslobung von Futter aus der Region

Neu im Vertrieb!!
Exklusiv bei der ZG Raiffeisen
und interessierten Genossenschaften!!

RKW Sackwarenprodukte

exklusiv seit 01. September 2014

mit ausschließlich regionalen Rohstoffen!



- **RKW Regio JAK** mit Oreganoöl 5 kg + 25 kg
- **RKW Regio KAK** mit Oreganoöl 5 kg + 25 kg
- **RKW Regio LAK 32** 25 kg
- **RKW Regio LAM 38** 25 kg
- **RKW Regio LAM Korngoldvital** 25 kg
- **RKW Regio Legekorn** 5 kg + 25 kg
- **RKW Regio GKF** 5 kg + 25 kg



RKW LAM 38 REGIO

Alleinfuttermittel I für Legehennen

Analytische Bestandteile und Gehalte:

17,0% Rohprotein, 0,38% Methionin, 0,78% Lysin, 5,5% Rohfett,
4,4% Rohfaser, 13,0% Rohasche,
3,70% Calcium, 0,58% Phosphor, 0,16% Natrium, 11,2 MJ ME

Zusatzstoffe je kg Mischfutter:

Ernährungsphysiologische Zusatzstoffe

10000 I.E. Vit. A (E672), 3000 I.E. Vit. D3 (E671), 25 mg Vit. E(3a700)
0,25 mg Selen (Natriumselenit)(E8)

Zusammensetzung:

Mais 30,3, Weizen 20,9, Sojabohnentoast(dt.Herkunft) 14,1, Sojaextr.schrot (DONAU)
10,2, Ko. Kalk grob 8,7, Sonnenbl.extr.schrot 5,1, Weizenkleie 4,0, Maiskleberfutter
2,2, Weizenkleberfutter Milurex 2,0, Monocalz.phosphat, Viehsalz

Fütterungshinweise:

Dieses Futter ist ein Legehennenalleinfutter für höchste Leistungen während der gesamten Legeperiode.

Enthält natürliche Kräuterextrakte zum besseren Schutz ihrer Tiere vor dem Befall mit der roten Vogelmilbe. Diese bewirken, dass nach Aufnahme durch das Geflügel der anlockende Geruch des Geflügels für Milben vermindert wird.

Dieses Futter entspricht den Richtlinien von KAT (KAT ID D77694-01) und denen des QZBW für den Produktbereich Eier.

Wird gemäß den Anforderungen der VO (EG)1831/2005 im Rahmen unseres Qualitätsmanagements regelmäßig und risikoorientiert auf Salmonellen untersucht.

Dieses Futtermittel ist für die Produktion von Lebensmittel ohne Gentechnik geeignet.

Es zeichnet sich durch grosse Anteile von heimischen Rohstoffen aus. Die enthaltenen Sojabohnen werden in Franken, dem Rhein sowie dem Neckartal von Vertragslandwirten angebaut. Ergänzend kommt Soja aus der Donauraumregion zum Einsatz.

Aus der REGION für die REGION.



DE BW 3 0000 2

PARTIE NR:

15-174

11/15



4031834172003

Bedingungen mindestens haltbar bis :

Raiffeisen-Kraftfutterwerk GmbH Weststr.29
Nettogewicht siehe Sackaufdruck bzw. Begleitpapiere

77694 Kehl am Rhein

Art.-NR: S50461025

Problemstellung

- Sojaschrot vom Weltmarkt bestimmt derzeit als Maß der Dinge die Produktions- bzw. Handelspreise von tierischen Produkten.
- Die Sojabohne muss züchterisch an die klimatischen Gegebenheiten unserer europäischen Anbauggebiete angepasst werden.
- Flächen in der EU sind nicht unendlich vorhanden.
- Konkurrenzfähigkeit zu anderen Produktionsverfahren beim Anbau muss gegeben sein.
(Getreideproduktion, Ölsaatenenerzeugung, Bioenergieproduktion).
- Der Verbraucher muss den Mehrwert der regionalen Erzeugung bei seiner Kaufentscheidung erkennen und schätzen.

Fazit

Soja aus Deutschland und der EU hat eine gute Chance einen Teil des europäischen Eiweißbedarfes zu decken.

Lassen Sie uns die vielen Vorteile nutzen und uns gemeinsam an der Weiterentwicklung der europäischen Sojaproduktion arbeiten!

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

