



Ackerbohnenbrot – Innovationen in der regionalen Vermarktung

Interview mit der Geschäftsführerin Maria Kremer und dem Vereinsvorsitzenden Karl-Adolf Kremer vom Verein Rheinische Ackerbohne e.V.

1. Anfang 2017 wurde der Verein Rheinische Ackerbohne e.V. gegründet, was war die Zielsetzung für die Gründung ihres Vereins?

M. Kremer: Ziel des Vereins Rheinische Ackerbohne e.V. ist es einerseits, die positiven Eigenschaften der Rheinischen Ackerbohne bei der Bevölkerung und den Landwirten besser bekannt zu machen. Hierzu gehören zum Beispiel regionaler Anbau, Gentechnikfreiheit oder die Erhaltung der biologischen Vielfalt. Andererseits wollen wir eine stärkere Vernetzung zwischen Verbrauchern, Landwirten, Vermarktung und Verbänden herstellen und fördern.



Foto: Michael Henrichs

2. Sie hatten die Idee, ein Brot aus Ackerbohnen zu backen, wie kam es dazu?

M. Kremer: Infolge der TTIP -Verhandlungen und deren Diskussionen wurde uns bewusst, dass drei Viertel der Verbraucher in Deutschland gentechnikfreie Lebensmittel konsumieren möchten. Da dieser Markt zurzeit nicht ausreichend bedient werden kann, lag die Schlussfolgerung auf der Hand, sich intensiver mit der Eiweißproduktion hierzulande zu beschäftigen. Nach Überlegungen über die Verwertung der Ackerbohnen in der Tierernährung kam mir der Gedanke, dass auch die Humanernährung der Motor für den Absatz sein könnte. So war es naheliegend, ein Brot aus rheinischen Ackerbohnen zu backen.



Ackerbohnenbrot aus Rheinischen Ackerbohnen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Demonetzwerk Erbse / Bohne wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie



3. Was zeichnet das Ackerbohnenbrot aus und wie kommt es bei den Kunden an?

M. Kremer: Die Besonderheit des Ackerbohnen-Dinkel-Brottes besteht darin, dass es zu 40 Prozent aus regionalen Rheinischen Ackerbohnen und zu 60 Prozent aus heimischem Dinkel besteht. Es hat reichlich Ballaststoffe und Eiweiß, aber nur wenig Fett. Außerdem ist es gentechnikfrei und glutenreduziert. Die Verbraucher sind sehr begeistert von der Vernetzung, den Umweltaspekten, der Regionalität und Nachhaltigkeit, die mit dem Brot weitergegeben werden. Wir freuen uns, durch die aktive Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung neues Vertrauen innerhalb der Bevölkerung zu gewinnen - gerade als Landwirte. Die Kunden bestätigen uns im direkten Kontakt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.



4. Wo werden die Rheinischen Ackerbohnen bisher sonst noch eingesetzt?

M. Kremer: Wir arbeiten bereits mit verschiedenen Veredlungsbetrieben zusammen: Ein Betrieb setzt die Ackerbohnen erfolgreich in der Fütterung seiner Legehennen ein. Ein weiterer veredelt die Rheinische Ackerbohne über seine Milchkühe und vermarktet die Milch ab Hof, abgefüllt in Flaschen. Weiterhin ist uns bekannt, dass die Ackerbohne beim Einsatz in der Schweinemast zu einer besseren Fleischqualität führt. Daher sind wir auch mit einem Metzger in Kontakt, der auf Qualitätsfleisch großen Wert legt.

5. Zum Verein Rheinische Ackerbohne - Wer steht dahinter?

K.-A. Kremer: Unsere Mitglieder sind Landwirte und Verarbeiter sowohl für die Tierernährung als auch für die menschliche Ernährung. Derzeit sind 38 landwirtschaftliche Betriebe Vereinsmitglied und es kommen ständig neue hinzu. Außerdem erfahren wir Unterstützung von verschiedenen Verbänden sowie einer Bank, die allerdings nicht Mitglied im Verein sind.

6. Können auch Landwirte aus anderen Regionen ihre Ackerbohnen über ihren Verein vermarkten?

K.-A. Kremer: Dies ist erst mal nicht möglich, da uns die Region des Rheinlandes am Herzen liegt. Die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung der Ackerbohnen findet im Rheinland statt und das soll auch so bleiben. Nur wer Vereinsmitglied ist, kann Ackerbohnen anliefern und unser Marken-Logo nutzen, wenn er sich an die Richtlinien des Vereins hält.

7. Welche Sorten werden vor allem angebaut und wie läuft die Warenerfassung ab?

K.-A. Kremer: Bislang wird von unseren Mitgliedsbetrieben vor allem die Sorte Tiffany angebaut, da sie arm an Vicin und Convicin ist und sich daher gut für die Human- und die Geflügelernährung eignet.

Wir arbeiten mit drei Landhändlern zusammen: Sie übernehmen die Erfassung der Rheinischen Ackerbohnen, kontrollieren auf Sortenreinheit und nehmen eine Qualitätsprobe.

8. Woran sind die Produkte aus der Rheinischen Ackerbohnen erkennbar und wo können sie erworben werden?

K.-A. Kremer: Zwischenzeitlich liegt uns die Markeneintragung für unser eigenes Logo vor. An diesem Logo können die Verbraucher sehen, dass bei dem jeweiligen Produkt die „Rheinische Ackerbohne“ verarbeitet wurde. Es dient als Erkennungsmerkmal und schafft gleichzeitig Vertrauen. Eine Liste der Verkaufsstellen ist auf unserer Internetseite zu finden. Sie wird ständig aktualisiert.

Vielen Dank für das Gespräch!

Das Interview führte Kerstin Spory.

Kontakt

Rheinische Ackerbohne e.V., Hof Lindenau, 52441 Linnich-Kofferen, Telefon: +49 (0)2462 2125
E-Mail: info@rheinische-ackerbohne.de, <https://www.rheinische-ackerbohne.de/>

Weitere Informationen

www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de

Das Demonetzwerk Erbse / Bohne wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.

