



Heimisches Eiweiß für Mensch und Tier

Peter Schubert nutzt heimische Leguminosen als wertvolle Eiweißquelle für Mensch und Tier. Auf zirka 15 Prozent seiner insgesamt 100 Hektar Ackerfläche baut er mit Erfolg Soja, Ackerbohnen und Erbsen an.



Peter Schubert ist ein Visionär, einer, der gerne experimentiert und probiert, ohne vorher alle Eventualitäten zu kalkulieren. Damit fährt er in der Regel gut. „Auch ein blindes Huhn findet mal ein Korn“, scherzt einer, der schon mit vielen Hühnern groß geworden ist. 2008 übernahm er den Hof von den Eltern und stellte nach und nach komplett auf Bio um, auch die Junghennenaufzucht.

Ackerbohnen und Erbsen sind seit der Umstellung fester Bestandteil der Fruchtfolge. „Sie bringen nicht nur Stickstoff in den Boden, sondern sind auch ein extrem wertvolles eiweißreiches Futter“, weiß Schubert. Den Leguminosenanteil im Futter der Hühner baut er deshalb seit 2014 kontinuierlich aus. Gute Erfahrungen hat er mit Ackerbohnen gemacht. Hinzu kommen Sonnenblumenkuchen, Rapskuchen, Sojakuchen, Luzerne und Klee gras. Ein Versuch frei nach dem Motto „Blindes-Huhn“ hat Schubert vor einiger Zeit auf Hirse gebracht. Er säte die Kultur im Mai auf einen Acker, der voller Ackerfuchsschwanz war: Mit großem Erfolg! Die Hirse gedieh prächtig und brachte einen ansehnlichen Ertrag. „Sie hat eine super Aminosäurezusammensetzung und ist somit neben Erbse und Bohne eine hervorragende Ergänzung im Tierfutter“, erklärt der Landwirt.

Bohnen und Erbsen als eiweißreiches Futtermittel

Schubert baut auf zirka 15 Prozent seiner insgesamt 100 Hektar (ha) Ackerfläche Soja, Ackerbohnen und Erbsen an. Davon sind zirka 25 Prozent Soja, der Rest je zur Hälfte Ackerbohnen und Erbsen. 90 bis 95 Prozent der Ernte verwendet er als Hühnerfutter. „Hier ist vor allem eine gute Aufbereitung wichtig sowie die richtigen Sorten“, betont der Landwirt. Er schält die Leguminosen und entfernt so einen Teil der Bitterstoffe, sodass es den Tieren besser schmeckt.



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

Genauso ist es mit den Sorten. Hier wählt Schubert tanninarme Sorten, also solche mit wenig Bitterstoffen aus.



Aus einem kleinen Teil der Erbsenernte macht Schubert seit 2016 Erbsennudeln. Sie heißen Low Carb, weil sie weniger Kohlenhydrate und viel mehr Eiweiß enthalten als herkömmliche Nudeln. Schubert bietet die Varianten Natur, Chili, Spinat, Tomate und Basilikum an; alle ohne Ei und somit vegan. Die Entwicklung der Eiweißnudeln erfolgt in Kooperation mit dem Demonstrationsnetzwerk Erbse/Bohne (DemoNetErBo). „Leguminosen wie Erbsen und Bohnen fördern die Bodenfruchtbarkeit enorm, sind aber nicht ganz leicht anzubauen“, erklärt Irene Jacob vom DemoNetErBo, die Schuberts Betrieb betreut. „Mit unserem Projekt wollen wir das Wissen um diese heimischen Pflanzen wieder neu beleben und Vermarktungswege aufzeigen. Peter Schubert zeigt einen neuen Vermarktungsweg“, erklärt die Expertin. „Hülsenfrüchte haben ernährungsphysiologisch viele Vorteile“, so Irene Jacob. „Sie sind ballaststoffreich sowie reich an sekundären Pflanzenstoffen. Bei Diabetikern bewirkt eine Ernährung, die reich an Hülsenfrüchten ist, deutlich bessere Blutzuckerwerte. Es

steckt also viel Potenzial in Produkten wie der Erbsennudel. Die Verbraucher müssen sie jedoch erst kennenlernen.“

Nudelmachen ist eine Kunst

„Nudeln machen kann jeder“, findet Schubert und stapelt mit dieser Aussage ziemlich tief. Schließlich gehört er zu den Pionieren, die sich an die Herstellung von Erbsennudeln wagen. Der hohe Eiweißanteil von zirka 24 Prozent beeinflusst die Konsistenz. „Wir haben experimentiert und festgestellt, dass es am besten funktioniert, wenn die Nudeln dickwandiger sind“, erklärt Schubert. Das Mehr an Eiweiß führt dazu, dass die Nudeln schnell zerkochen. „Es ist deshalb auch sehr wichtig, die Uhr zu stellen und sie keinesfalls länger als sechs Minuten im Kochwasser zu lassen.“ Derzeit probiert er auch eine Variante mit Eianteil, die sich sehr gut macht. „So werden die Nudeln noch eiweißreicher; für Veganer sind sie dann allerdings nicht mehr geeignet“.

Ohne Gluten und vegan

Und was sagen Schuberts Kunden? „Fans von Hartweizengrießnudeln kann ich natürlich mit den Erbsennudeln nicht kommen“, scherzt der Landwirt. „Aber ansonsten bekommen wir viel positives Feedback. Vor allem von Vegetariern und Veganern, für die die Nudeln eine willkommene Eiweißquelle sind und Menschen mit Glutenunverträglichkeit, die hier eine Alternative zu Weizenprodukten haben.“

Zu Beginn ließ Schubert das Mehl bei einer Mühle in der Nähe mahlen. Jetzt mahlt er das Erbsenmehl selbst mit einer Zentrotanmühle. Seitdem hat sich die Qualität noch mal verbessert. Die regionale Wertschöpfung ist Peter Schubert sehr wichtig und kommt bei seinen Kunden sehr gut an.

Genau wie bei den Gockelprodukten, ein Tierschutzprojekt von Schubert. Seit 2010 zieht er so viele Gockel wie möglich mit auf. Während der ersten Wochen leben sie gemeinsam mit ihren





Schwestern - den zukünftigen Bio-Legehennen. Nach etwa acht Wochen ziehen sie dann in eine Herren-WG mit Wintergarten und Grünauslauf. Erst im Alter von zirka 20 Wochen haben die Gockel ein akzeptables Schlachtgewicht erreicht. Bis dahin sind die robusten Burschen mit viel Bewegung und Auslauf herangewachsen. „Gockelaufzucht kostet pro Tier zirka sechs bis acht Euro mehr, was einen Mehrpreis für die Kunden bedeutet“, erklärt Schubert und ergänzt: „Das Projekt wäre beinahe in die Hose gegangen. Ich

musste und muss viel Aufklärungsarbeit leisten. Doch die, die ich überzeugen konnte, maulen nicht mehr über die Preise“.

Für die Gockel ist das regionale Futter mit Ackerbohnen, Erbsen und Hirse gerade gut genug. „Kunden dieser Produkte sind informiert und reflektiert. Sie wollen leckeres Essen genießen, wertschätzen es jedoch zusätzlich hoch, wenn die Wertschöpfung in der Region bleibt und ein hoher Standard für den Tierschutz erfüllt wird“, weiß Schubert. Er freut sich über dieses neue Bewusstsein, durch das er neue Wege gehen und seine Überzeugung umsetzen kann.

Betriebsspiegel

Betrieb	Geflügelhof Schubert
Standort	91338 Igensdorf, Unterrüsselbach
Betriebsleiter	Peter Schubert
Bewirtschaftung	Junghennenaufzucht wurde ab 2001 Zug um Zug auf Bio umgestellt Zertifizierung nach demeter, Bioland, Naturland Seit 2009 wird der gesamte Betrieb nach demeter-Richtlinien bewirtschaftet und ist nach demeter-, Bioland- und Naturlandrichtlinien zertifiziert
Arbeitskräfte	8 Mitarbeiter in der Landwirtschaft, 14 in der Veredlung, 2 im Vertrieb
Fläche	100 ha Ackerland
Tierhaltung	5.000 Legehennen, 39.0000 Junghennen (eigene Brüterei), 20.000 Junggockel
Futter	100 % Biofutter, zum Großteil vom eigenen Hof bzw. durch Kooperationen aus der Region
Böden	Sandböden, teilweise lehmig bis steinig; Bodenpunkte: 20-30
Niederschläge	500 bis 600 mm
Fruchtfolge	z.B. Klee gras, Weizen, Triticale, Ackerbohne oder Erbse, Weizen, Klee gras
Vermarktung	Ersennudeln, „Gockelprodukte“, Nudelsonen, Fruchtaufstriche, Honig

Sorten und Erträge

	Ackerbohne	Erbse
Sorte / Gemenge	Devine	Respekt / Nackthafer
Durchschnittl. Erträge	20-35 dt/ha	30-40 dt/ha
Unkrautregulierung	Striegel	Striegel
Fruchtfolge	Alle 4 Jahre	Alle 5 bis 8 Jahre

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.

Kontakt

Geflügelhof Schubert
Rüsselsbacher Hofladen
Ebacher Str. 1
Unterrüsselbach
91338 Igensdorf
Tel. +49 (0)9192-8303

www.gefluegelhof-schubert.com

DemoNetErBo
Hella Hansen
Tel.: +49 (0)69 713699-45
hella.hansen@fibl.org