



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

„Besonderheiten bei Anbau, Aufbereitung und Qualität für Hülsenfrüchte in der menschlichen Ernährung“ hieß das Thema der Veranstaltung im Rahmen der Demonstrationsnetzwerke Erbse/Bohne und Lupine am 1. Dezember 2017 im Haus der Wissenschaft in Braunschweig. 25 Teilnehmende aus der landwirtschaftlichen Praxis sowie aus Forschung und Beratung tauschten sich mit Lebensmittelverarbeitern und Akteuren des Handels über die Möglichkeiten aus, wie mehr heimische Hülsenfrüchte auf den Teller kommen können.

Dass Hülsenfrüchte eine wertvolle Eiweißquelle in der menschlichen Ernährung sind, ist seit Langem bekannt. Zu neuem Auftrieb gelangten sie durch die vegetarische und vegane Ernährungsweise, aber nicht zuletzt auch aufgrund der Diskussion um eine klimafreundlichere, fleischreduzierte Ernährung. Zudem wächst bei Verarbeitern und Verbrauchern das Interesse an Rohstoffen, die möglichst regional erzeugt und verarbeitet werden. Dabei bestehen besondere Anforderungen an die Erzeugung von Speiseware im Vergleich zum Futtermittel. Um diese Qualitäten zu erfüllen, muss beim Anbau und den nachfolgenden Schritten, etwa bei der Aufbereitung und Reinigung der Hülsenfrüchte, mit besonderer Sorgfalt gearbeitet werden. Dieser Mehraufwand muss durch die abnehmende Hand, sprich den Handel, die Verarbeiter und schließlich die Verbraucher, entlohnt werden. Ein Erzeugerpreis, der den Anbau der empfindlichen Körnerleguminosen lohnenswert macht, ist unabdingbar, um die Anbauflächen auch abseits einer politischen Förderung nachhaltig stabil zu halten.

Blick in die Zukunft

Durch neue Entwicklungen bei den Regelungen zum Greening, bei dem ab dem Beginn des nächsten Jahres keine Pflanzenschutzmittel auf ökologischen Vorrangflächen mehr eingesetzt werden dürfen, werden alternative mechanische Maßnahmen zur Unkrautregulierung interessant. Ein effizienter Einsatz des Striegels sei dabei durchaus auch ökonomisch günstig, erläuterte Ulrich Ebert vom Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen. Auch der im Ökolandbau übliche Gemengeanbau mit Getreide sei eine Option, über die sich auch für konventionelle Betriebe nachzudenken lohne. Dort müsse sich aber auch der Handel bereit zeigen, Gemenge anzunehmen und aufzubereiten.

Carsten Boldt von der ProLupin GmbH bekräftigte den Nutzen der Netzwerke, um Initiativen und Projekte anzuschubsen und die Wichtigkeit von deren Verstetigung. Der Produktionsleiter des Unternehmens, welches Lebensmittel aus dem Protein der Blauen Süßlupine entwickelt und

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



vermarktet, wies zudem auf die Bedeutung von Social Media wie Facebook oder Instagram in Bezug auf die Rückmeldung der Verbraucher zu den Produkten hin. Dabei stehen der Genuss und das Geschmackserlebnis noch vor dem gesundheitlichen Nutzen eines Lebensmittels. Großes Wachstumspotenzial sieht die Firma vor allem beim Umsatz durch „Flexitarier“, also Verbraucher, die sich bewusst fleischreduziert ernähren. Die neueste Entwicklung des Unternehmens ist eine Bio-Lupinenpasta, bei der ein Teil des Hartweizenmehls durch Lupinenmehl ersetzt wird.

Neue Produkte bald auch im Supermarkt

Auch Alexander Meißner, Key Account Manager bei der AMIDORI Food Company GmbH & Co. KG, bekräftigte die Bedeutung der Werbung über Social Media-Kanäle. Außerdem sei die richtige Zubereitung essentiell: die Entwicklung der innovativen Produkte aus Pflanzenproteinen bei AMIDORI übernimmt daher ein Sternekoch. Verzehren kann man die Produkte derzeit an einem der firmeneigenen Foodtrucks, schon bald sollen sie auch bundesweit im Tiefkühlregal von Supermärkten zu finden sein.

Über die Gemeinschaftsverpflegung könnten hierzulande ebenfalls mehr Hülsenfrüchte auf den Teller kommen: so wird der „Thüringer Flexitaler“ über das Studentenwerk Jena angeboten. Der Flexitaler ist jedoch nichts für Vegetarier, denn es handelt sich um eine Mahlzeit aus Schweinefleisch, die durch Ackerbohnen ballaststoffreicher und dadurch ernährungsphysiologisch aufgewertet ist. Entwickelt wurde er von der Qualitätsmanagement und Produktentwicklung GmbH Jena, die anstatt einzelner Fraktionen die ganzen Bohnen als Rohstoff einsetzen. Als neues Produkt wird an der Entwicklung von Nudeln aus Ackerbohnenmehl gearbeitet. Wichtig – gerade für kleinere Lebensmittelhersteller – ist auch die Verfügbarkeit von Ware mit homogener Sortierung und Qualität, auch in geringerem Mengenumfang.



Von der Hülsenfrucht zur Hülsensucht



Die Notwendigkeit guter Erzeugerpreise für Körnerleguminosen und eine qualifizierte Anbauberatung verdeutlichte Elke zu Münster (Brotbüro GmbH) am Beispiel der Weißen Lupine, mit der sich ihre Firma seit 2010 beschäftigt. Dabei gilt es, gemeinsam vielfältige Herausforderungen entlang der gesamten Prozesskette, beginnend bei der Züchtung, über Anbau, Aufbereitung, Verarbeitung bis hin zur Nachfrage, zu meistern, um Ware in gleichbleibend hoher Qualität zu erzeugen. Dabei

betonte sie, dass der Markt groß genug für alle Hülsenfrüchte sei und diese nicht miteinander konkurrieren: Für jede Art gibt es geeignete Einsatzmöglichkeiten und Absatzwege. Zukünftig sei eine Entwicklung „Von der Hülsenfrucht zur Hülsensucht“ wünschenswert.

Ware in hoher Qualität aufzubereiten und zu vermarkten ist die Kernkompetenz der neu gegründeten FAVA-TRADING GmbH. Vertriebsleiter Alexander Rosenow erläuterte die Möglichkeiten der Aufbereitung im neuen Werk in Cadenberge. Viele heimische Hülsenfrüchte haben das Potenzial, Verbraucherwünsche zu erfüllen, bspw. Regionalität, GVO-Freiheit und

Allergenfreiheit. Die FAVA-TRADING möchte gemeinsam mit Landwirten und Verarbeitern in einem Netzwerk den wachsenden Markt bedienen, dabei werden faire Erzeugerpreise gezahlt.

In einer abschließenden Diskussion wurden Faktoren benannt, wie die Verwendung heimischer Hülsenfrüchte als Lebensmittel weiter vorangebracht werden kann. Neben weiter zu entwickelnden Strukturen in Aufbereitung und Verarbeitung sind auch Pioniere notwendig, die mutig an neuen Initiativen und Produkten arbeiten. Anbauverträge sichern dann die langfristige Bereitstellung qualitativ hochwertiger Ware in ausreichender Menge und mit abgestimmten Spezifikationen. Schlussendlich muss aber auch der Verbraucher über eine verbesserte Aufklärung und gutes Marketing den Mehrwert der heimischen Hülsenfrüchte erkennen und entlohnen.

Text: Irene Jacob

Fotos (außer Kopfleiste): Hella Hansen (Hülsenfrüchte); Irene Jacobf (Falafel)

Weitere Informationen

www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de

Die Demonstrationsnetzwerke Erbse / Bohne und Lupine werden gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.

Kontakt

Kontakt Wertschöpfungsketten- management DemoNetErBo	Kontakt Presse DemoNetErBo
<p>Ökologisch: Irene Jacob Naturland Fachberatung i.jacob@naturland-beratung.de Tel.: 0 37 33 / 50 68 485</p> <p>Konventionell: Petra Zerhusen-Blecher Fachhochschule Südwestfalen zerhusen-blecher.petra@fh-swf.de Tel.: 0 29 21 / 37 83 196</p>	<p>Hella Hansen Forschungsinstitut für biologischen Landbau hella.hansen@fibl.org Tel.: 069 / 71 37 699-45</p>
Kontakt Lupinen-Netzwerk	
<p>Dr. Annett Gefrom Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern a.gefrom@lfa.mvnet.de Tel.: 0 38 43 / 78 92 03</p>	