



Neue Absatzwege für Ackerbohnen

Der gemeinnützige Verein Rheinische Ackerbohne e.V. zeigt, wie man Landwirtschaft, Handel und Verbraucher in der Region vernetzen kann. Das Konzept greift und schafft neue Absatz- und Verarbeitungswege.

„Das ist eine Erfolgsgeschichte für die Ackerbohne“, schwärmt Elisabeth Engels, Projektberaterin der Demonstrationsnetzwerke Erbse / Bohne (DemoNetErBo) in Nordrhein-Westfalen. Die Beraterin spricht vom Verein Rheinische Ackerbohne, über den sie zwangsläufig stolperte im Rahmen ihrer Bemühungen, neue Wertschöpfungsketten für Leguminosen zu erschließen. Sie traf sich mit den Vorstandsmitgliedern. Schnell ergaben sich viele Möglichkeiten der Zusammenarbeit. Die beiden Initiativen informieren seitdem auf Messen, Fachveranstaltungen und in Fachschulen über Ackerbohnen. Um Endverbraucher mit ins Boot zu holen, entwarfen sie beispielsweise Feldschilder für die Mitgliedslandwirte. Diese zeigen, wie vielseitig Ackerbohnen sind und warum sie für erlebbaren Umweltschutz stehen: Die Bohnen sind ein eiweißreiches regionales Tierfutter, aber auch für die menschliche Ernährung ideal, beispielsweise in Form von Ackerbohnenbrot. Von Mai bis Juni sind ihre Blüten eine reichhaltige Nektarquelle für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge. Auf die Aktion mit den Feldschildern bekommen die Landwirte oft begeistertes Feedback.



Aus der Region für die Region



Maria und Karl-Adolf Kremer informieren über die rheinische Ackerbohne. Foto: Christina Merkelbach

Den Verein Rheinische Ackerbohne gibt es seit Anfang 2017. „Er hat auf regionaler Ebene in hohem Maße das geschafft, woran es den Ackerbohnen und anderen Leguminosen bundesweit noch fehlt“, kommentiert Elisabeth Engels vom DemoNetErBo. „Für Landwirte stabile Absatzwege zu schaffen und die Ackerbohne für die verarbeitende Futter- und Lebensmittelwirtschaft interessant sowie beim Verbraucher bekannt zu machen.“

Treibende Kräfte im Verein sind das Landwirtehepaar Maria und Karl-Adolf Kremer. „Wenn sich niemand um die Vermarktung kümmert, dann nützen alle Förderprogramme für Leguminosen wie Ackerbohnen nichts“,

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



stellten die beiden fest. „Mein Mann war begeistert von der Pflanze und lag mir morgens, mittags, abends in den Ohren, dass da doch mal etwas passieren müsste“, erzählt Maria Kremer mit einem Lächeln. „Wenn es sonst keiner macht, dann packen wir es halt an“, entschieden sie kurzerhand und legten los:

Die 50 Mitglieds-Landwirte des Vereins, die Ackerbohnen anbauen, haben keine Absatzprobleme. Sie verfüttern ihre Ernte an die eigenen Tiere oder liefern sie an den Futtermittel- und Landhändler, mit dem sie auch über den Verein vernetzt sind. Insgesamt hat der Rheinische Ackerbohne e.V. inzwischen knapp 60 Mitglieder.

Für die Vereins-Landwirte, die Ackerbohnen verfüttern, gibt Elisabeth Engels einmal jährlich eine Futtermittelanalyse in Auftrag. Denn: Je genauer die Bauern die Zusammensetzung und den Proteingehalt der Bohne kennen, desto exakter können sie diese im Futter einsetzen.

Innovative Ideen der Vermarktung

Einer dieser Landwirte ist der Legehennenhalter Manfred Hermanns. Er hält 54.000 Hennen in Boden-, Freiland- und Biohaltung. Das Futter für die Tiere mischt er selbst und nutzt als heimische Eiweißquelle auch Ackerbohnen, weil er langfristig vom Sojaextraktionsschrot als Futterkomponente weg möchte. Hermanns ist überzeugt von den Vorteilen der Ackerbohnen: „Sie sind bei uns heimisch, haben kurze Transportwege, sind außerdem frei von Gentechnik und Gluten und fördern als Bienenfutter zusätzlich die heimische Vielfalt“, erklärt er. „Aber so einfach, wie es sich jetzt anhört, war es nicht von Beginn an“, ergänzt der Landwirt mit einem leichten Stirnrunzeln. „Als ich vor einigen Jahren versucht habe, Ackerbohnen an die Hühner zu verfüttern, war das ein Flop. Die Hennen haben das Futter aufgrund der hohen Gehalte der schwer verdaulichen Glykoside Vicin und Convicin schlecht gefressen.“



Manfred Hermanns hat ein individuelles Futterkonzept entwickelt.
Foto: Rurtal-Ei

Seit Anfang 2017 kommen die Ackerbohnen von Mitgliedsbetrieben des Vereins Rheinische Ackerbohne. Die Landwirte bauen neue Sorten wie beispielsweise Tiffany an, die arm an Glykosiden sind und den Hühnern deutlich besser schmecken. Hermanns startete vorsichtig mit einem Ackerbohnenanteil von 1 Prozent und steigerte auf durchschnittlich 5 Prozent in der Ration. „Mit Luft nach oben“, ist er überzeugt. „Der Rohproteingehalt sowie der Gehalt an den Aminosäuren Lysin, Methionin und Threonin ist günstiger als angenommen“, freut sich der Landwirt. Das wirkt sich positiv auf die Gesundheit der Legehennen aus.

Technische Schwierigkeiten bei der Herstellung von Eigenmischungen bereiteten dem Legehennenhalter anfangs schlaflose Nächte. Doch er gab nicht auf und hat sich inzwischen ein kleines Futtermischwerk aus drei unterschiedlichen Mühlen und einem Kegelmischer zugelegt. Hermanns baut 30 Prozent des Tierfutters selbst an, und auch der Rest kommt von Kollegen aus der Region. Kleine Ausnahme: Sojaextraktionsschrot. Auch das will der Landwirt langfristig gerne noch gegen Ackerbohnen oder Sonnenblumenextraktionsschrot austauschen.

Vor allem aufgrund seines individuellen Futterkonzepts hat der Landwirt 2017 den 2. Platz beim Ceres Award in der Kategorie Geflügelhalter gewonnen, eine Auszeichnung vom Deutschen Landwirtschaftsverlag für besondere Ideen. Durch sein Regionalkonzept kosten die Eier durchschnittlich zwei Cent mehr als vergleichbare Eier von Kollegen. „Das geht nur, weil wir den Kunden den Mehrwert unserer Produkte kommunizieren und sie unsere Idee unterstützen wollen“, erklärt der Landwirt.

„Saugutes Regionalkonzept“



Michael Heinrichs und Max Esser entwickeln die Zusammenarbeit ihrer Väter weiter. Foto: Wurstspezialitäten Esser.

Kurt Heinrichs und sein Sohn Michael sind auch aktiv im Ackerbohnen-Verein. Im Futter ihrer Mastschweine sind je nach Alter der Tiere circa 6 bis 13 Prozent Ackerbohnen enthalten. Gemeinsam mit der Firma Wurstspezialitäten Esser haben die Heinrichs Anfang 2018 eine Auszeichnung bekommen: Die Geschäftspartner sind „Regional-Star 2018“ in der Kategorie Innovationen. Der Preis wird vergeben von der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Die Aktion zeichnet Konzepte aus, die unter nachhaltigen Aspekten die Vermarktung regionaler Lebensmittel fördern. Prämiert wurde der gesamte Produktionsweg: von der Aufzucht

der Tiere bis zum Verkauf des Fleisches. Landwirt Heinrichs hat in Kooperation mit Firmeninhaber Karl-Heinz Esser eine besonders robuste Schweinerasse mit schmackhafter Fleischqualität gezüchtet: Duress, das rheinische Qualitätsschwein. Es ist eine Kreuzung der Rassen Duroc und Landrasseschwein.

Die Tiere haben im Stall 30 bis 70 Prozent mehr Platz und zudem Auslauf ins Freie. Sie werden auf Stroh gehalten und langsam gemästet. „Wir versuchen bionah zu produzieren und dazu gehören auch Futtermittel aus der Region“, erklärt Junior Michael Heinrichs und ergänzt: „Seit wir Ackerbohnen als Eiweißkomponente füttern, ist das Fleisch noch schmackhafter. Die Bohnen fördern eine Fettmarmorierung im Muskelfleisch, sodass es schön saftig und besonders aromatisch schmeckt.“

Das freut den Metzger! In den Läden der Firma Esser aus Erkelenz werden Fleisch- und Wurstprodukte aus dem Heinrichschen Duress-Schwein verkauft. Die Produkte kosten zwar etwas mehr, was die Kunden jedoch gerne in Kauf nehmen, weil sie die regionale Wertschöpfungskette und die Transparenz sehr schätzen.

Hintergrund

Der Verein Rheinische Ackerbohne e.V. wurde Anfang 2017 gegründet. Ziel ist eine regionale Vernetzung von Landwirtschaft, Verbraucherschutz, Naturschutz und Vermarktung, um die Rheinische Ackerbohne als gentechnikfreien und regionalen Eiweißträger bekannt zu machen. Alle Mitglieder aus den Bereichen Anbau, Weiterverwendung und Verarbeitung der Ackerbohnen legen Wert auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit der Wirtschaftsweise und Produkte.

Seit Gründung hat sich die Zahl der Mitglieder nahezu verdoppelt. Laut Vorstandsmitglied Maria Kremer steigt mit ihren Aktivitäten auch die Nachfrage nach Ackerbohnen stetig. Es gibt inzwischen fünf Produkte mit dem Logo der Rheinischen Ackerbohne, von Eiern über Milch und Fleisch bis zum Brot. Großen Erfolg verbucht die Zusammenarbeit mit derzeit fünf Bäckereiketten, die ein Ackerbohnenbrot aus Ackerbohnen und Dinkel bzw. Emmer anbieten.



Hella Hansen

Weitere Informationen

Webseite des Vereins Rheinische Ackerbohne

www.rheinische-ackerbohne.de und auf Facebook

Interview mit Maria und Karl-Adolf Kremer zum Ackerbohnenbrot auf DemoNetErbo

<http://www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de/index.php?id=267>

Webseite DemoNetErBo

www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de

Betrieb Rurtal-Ei, Manfred Hermanns

<http://rurtal-ei.de>

Wurstspezialitäten Esser

<http://www.wurst-esser.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.