

Positives Feedback für die Bohne

Der Verein Rheinische Ackerbohne lud zum Austausch ein

Ein weites Netz aus Ackerbauern, Tierhaltern, dem Landhandel sowie Bäckern und Metzgern aus der Region haben die Mitglieder des Vereins Rheinische Ackerbohne in den vergangenen zwei Jahren seit Gründung ihrer Organisation geknüpft. Am Mittwoch vergangener Woche konnten sich die Besucher einer Infoveranstaltung auf dem Hof Lindenau in Linnich von der hohen Qualität der mit Rheinischen Ackerbohnen erzeugten Milch und Eier sowie Brot- und Wurstsorten überzeugen. Auch NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser kam zur Verkostung auf den Hof von Maria und Karl-Adolf Kremer, und sie hatte besonders viel Lob für das Projekt im Gepäck.



Der zarte Keim hat mittlerweile ein starkes Wurzelwerk: Über die gute Vernetzung der aktuell 55 Vereinsmitglieder freute sich Karl-Adolf Kremer, Vorsitzender des Vereins Rheinische Ackerbohne.

„Sie leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der genetischen Vielfalt“, betonte die Ministerin. Zum einen werde die Ackerbohne als Pflanzenart selbst erhalten und das Wissen über deren Verarbeitung weitergegeben, zum anderen lieferten die Ackerbohnen auf dem Feld besonders Insekten Nahrung und Lebensraum. Außerdem trage der Anbau von Leguminosen zur Reduktion des Nitratreintrags ins Grundwasser bei, ergänzte sie die Liste der positiven Effekte, die mit dem Anbau von Ackerbohnen und anderen Leguminosen einhergehen. „Wir stehen Ihnen und dem Verein auch weiterhin als Begleiter zur Verfügung, das ist unsere Aufgabe“, versprach die Politikerin.

Mit dem Anbau, der Vermarktung und Verarbeitung der Rheinischen Ackerbohnen wollen die Mitglieder des Ver-

eins auch die Wertschöpfung in der Region fördern. Erste positive Beispiele stellte der Vorsitzende Karl-Adolf Kremer den Veranstaltungsbesuchern vor. Bäcker Jörg Moss aus Aachen suchte für sein Brot „Das Regionale“ den passenden Eiweißträger zum Rheinischen Dinkel und ist so auf die Rheinische Ackerbohne gekommen. „Wir hatten am Anfang keine Erfahrung mit der Verarbeitung von Ackerbohnen. Erst nach rund zehn Backversuchen standen das Rezept sowie der Umgang mit dem sehr empfindlichen Teig fest“, berichtete Moss. „Das Brot hat einen hohen Eiweiß- und Ballaststoffgehalt und einen geringen Kohlenhydrat- und Fettgehalt und ist deshalb bei Sportlern und auch Diabetikern beliebt. Es hält auch lange frisch und schmeckt vor allem gut. Das bekommt man mit Soja nicht hin“, berichtete der Bäcker.

Auch Legehennenhalter Manfred Hermanns aus Hückelhoven musste sich erst an die Ackerbohnen als Futtermittel für seine Hennen herantasten. Die anfangs eingesetzten Sorten mit hohem Glykosidanteil hatten seine Tiere nicht gut vertragen. Von den neuen glykosidarmen Ackerbohnsorten ist er dagegen begeistert, denn der Eiweißträger aus der Region habe auch eine positive Wirkung auf das Verdauungssystem seiner Legehennen, hat der Landwirt festgestellt. „Der Einsatz von Futtermitteln aus der Region, wie beispielsweise die Rheinische Ackerbohnen, stärkt unsere Glaubwürdigkeit und macht unsere Produktionsverfahren transparent“, lautete das positive Fazit des Landwirts.



Durch die Fütterung von Legehennen, Mastschweinen und Kühen mit Rheinischen Ackerbohnen hat es die Leguminose in viele regionale Nahrungsmittel geschafft. Ministerin Ursula Heinen-Esser kostete gerne (v.l.n.r.): Maria Kremer, Geschäftsführerin des Vereins Rheinische Ackerbohne, NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser, Fleischermeister Karl-Heinz Esser, Erkelenz, Stefanie Dickow, Mitarbeiterin Bäckerei Dick, Heinsberg, und Larissa Hermanns, Schlickshof Hückelhoven.

Fotos: Annegret Keulen

Unter dem Label „Duess“ vermarktet Fleischermeister Karl-Heinz Esser aus Erkelenz in seinem Unternehmen Schweinefleisch von Tieren der Rassen Duroc und Landrasse, die rund sechs bis acht Wochen länger als übliche Mastschweine gemästet werden und darüber hinaus Rheinische Ackerbohnen in der Futtermischung erhalten. „Entgegen dem allgemeinen Trend ist es uns mit dem Premienprodukt gelungen, den Schweinefleischabsatz in unseren Geschäften sogar zu steigern“, berichtete der Unternehmer.

Annegret Keulen



Vor Kamera und Mikrophon berichteten Bäcker, Bauern und Fleischer über ihre Erfahrungen mit dem Anbau, der Fütterung oder der Verarbeitung von Rheinischen Ackerbohnen.