RP ONLINE

Besuch von NRW-Landwirtschaftsministerin Heinen-Esser

Ackerbohne gut für Natur und Ernährung

31. Mai 2019 um 18:05 Uhr | Lesedauer: 2 Minuten

Maria (l.) und Karl-Adolf Kremer (3.v.l.) vom Verein Rheinische Ackerbohne begrüßten Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser (2.v.l.). Foto: Ruth Klapproth

Erkelenzer Land. Die Ackerbohne ist ein heimisches Gewächs, das in Vergessenheit geraten war, in der Nahrungsmittelproduktion jetzt aber neue Beachtung erfährt. Davon konnte sich NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser überzeugen.

Von Kurt Lehmkuhl

Ob Hendrik Gerighausen aus Wegberg, Karl-Heinz Esser aus Erkelenz oder Manfred Hermanns aus Hückelhoven, sie alle stimmten beim Besuch von NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser auf Hof Lindenau in Kofferen ins Loblied auf die Ackerbohne ein. Der landwirtschaftliche Betrieb von Maria und Karl-Adolf Kremer in unmittelbarer Nähe von Lövenich ist Sitz des Fördervereins Rheinische Ackerbohne, der es sich seit 2017 zur Aufgabe gemacht hat, das Interesse auf das in Vergessenheit geratene Nahrungsmittel zu lenken und der nunmehr die Ministerin für die Idee begeistern wollte. Beim Milchhof Gerighausen ist das ebenso gelungen wie bei Wurstwaren Esser und Rurtal-Ei. Diese Betriebe setzen auf die Ackerbohne als protein- und eiweißreiches Futtermittel.

Auch Bäckereien nehmen sich vermehrt dieser traditionsreichen Hülsenfrucht an, die noch vor 100 Jahren eines der Grundnahrungsmittel der Menschen war. Die Bäckerei Dick aus Heinsberg bietet etwa ein Heimatbrot auf der Basis der Frucht an. Inzwischen gibt es schon sieben Bäckereien zwischen Aachen und Münster, Heinsberg und Bonn, die auf Soja verzichten und stattdessen auf die Ackerbohne bei eiweißhaltigen Broten setzen. „Die Inhaltsstoffe unserer Milch sind besser geworden", hat Gerighausen erkannt. „Die Bohne liefert Eiweiß, Fett und strukturierte Rohfasern, die unseren Legehennen gut tun", meint Hermanns. „Ackerbohnen statt Soja wirkt sich auch vorteilhaft auf den Geschmack des Fleisches aus", ergänzt Esser.

INFO

0,5 Kilogramm Hülsenfrüchte pro Kopf

Pro-Kopf-Verzehr Durchschnittlich 30 Kilogramm Hülsenfrüchte verzehrte Anfang des 20. Jahrhundert jährlich jeder Mensch in Deutschland. Bohnen und Erbsen gehörten zu den Grundnahrungsmitteln. Aktuell liegt der Pro-Kopf-Verzehr in Deutschland bei 0,5 Kilogramm, wie Karl-Adolf Kremer Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser bei ihrem Besuch erklärte.

Die Vorteile der Frucht macht Kremer bei der Begrüßung der Ministerin deutlich: „Die Ackerbohne ist ein heimisches Produkt, das gentechnikfrei ist, als glutenfreier Eiweißlieferant für die Ernährung dient und das klimaneutral und düngemittelfrei auf unseren Feldern produziert werden kann." Die Pflanze sei in der Lage, Stickstoff aus der Luft zu binden und zu nutzen. Es müsse daher beim Anbau kein Dünger zugeführt werden, so der Landwirt. Als heimisches Produkt ist es auf kurzem Wege lieferbar, was ein weiterer Vorteil gegenüber genmanipuliertem Soja sei, das größtenteils auf abgeholzten Urwaldflächen aus Brasilien angebaut werde. Außerdem sei die Ackerbohne ein echter Gewinn für den Naturschutz. Sie biete Hummeln, Bienen und Schmetterlingen reichlich Nahrung.

Die Ministerin zeigt sich beeindruckt. Bei der Ackerbohne werde Landwirtschaft innovativ, modern und gentechnikfrei betrieben. „Alles, was sich der Verbraucher wünscht." Durch die Frucht werde direkter Klimaschutz betrieben. Alle Landwirte, die die Ackerbohne anbauen, würden einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt leisten und sinnvoll das Fruchtfolgespektrum beim Ackerbau erweitern. „Sie liefern hier ein wunderbares Beispiel, wie nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft funktioniert", lobt sie Maria und Karl-Adolf Kremer, die inzwischen rund 60 Mitglieder, zumeist Landwirte und Nutzer, für ihren Förderverein gewinnen konnten. „Wir leisten Pionierarbeit, haben Vergessenes neu lernen müssen und müssen Anbau und Verwendung der Ackerbohne wieder in das Bewusstsein der Menschen bringen", sagt Maria Kremer. Dank eines EU-Förderprogramms konnte der Anfang gemacht werden.