



Die blühende Ackerbohne (li.) ist eine wahre Insektenweide. Erst die Hummeln machen die Blüten für die Bienen zugänglich.

Rheinische Ackerbohne

Heimische Feldfrucht mit Zukunftspotenzial

Noch bis in die 1950er-Jahre bauten Landwirte die Ackerbohne, auch Saubohne oder Dicke Bohne genannt, als Futterpflanze in Deutschland an. Durch Importeierweiß aus Übersee wurde sie allerdings verdrängt und geriet in Vergessenheit. Ein regionales Netzwerk aus Landwirten und Verarbeitern hat sie nun aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt.

Ira Schneider hat den Verein Rheinische Ackerbohne e.V. auf dem Hof Lindenau in Linnich-Kofferen bei Aachen getroffen.

Seit gut drei Jahren bauen etwa 50 Landwirte aus ganz Nordrhein-Westfalen die Rheinische Ackerbohne wieder an. Motiviert durch die CETA- und TTIP-Verhandlungen und den Wunsch der Verbraucher nach gentechnikfreien Lebensmitteln, überlegten die Ackerbauern Maria und Karl-Adolf Kremer im Kollegenkreis, was man denn vor Ort tun könne. »Da sich drei Viertel aller Verbraucher in Deutschland gegen genetisch veränderte Lebensmittel ausgesprochen haben und der Markt nicht ausreichend bedient werden kann, kam uns der Gedanke, uns intensiver mit der heimischen Eiweißproduktion zu beschäftigen. Nicht nur in der Tierernährung, sondern auch für die Humanernährung müssten Alternativen zu Genmais und Gensoja gefunden werden«, so Maria Kremer, Geschäftsführerin des Vereins Rheinische Ackerbohne.

Ein Blick zurück in die Zeit vor Tierfutter-Importen und Billig-Fleisch, als die Ackerbohne die Eiweißversorgung sicherte und auch in privaten Nutzgärten angebaut wurde, brachte die zündende Idee. Das Ehepaar Kremer gründete daraufhin Anfang 2017 mit Gleichgesinnten, darunter auch Verbände und Institutionen, den Verein »Rheinische Ackerbohne e.V.« im LANUV Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW in Essen.

Regionale Wertschöpfungskette ohne Gentechnik

Ziel des Vereins ist es, die positiven Eigenschaften der hier heimischen Eiweißpflanze bei Berufskollegen und in der Bevölkerung wieder bekannter zu machen. Regionaler Anbau, Gentechnikfreiheit, Erhalt der biologischen Vielfalt und die Vernetzung zwischen Landwirten, Marktteilnehmern

entlang der Wertschöpfungskette, Verbrauchern und Verbänden steht auf der Agenda des Vereins. Nicht zuletzt soll ein auf fünf Jahre angelegtes EU-Förderprogramm, das den Anbau von heimischen Eiweißpflanzen stärken will, die Ackerbauern dabei unterstützen, die heimische Feldfrucht als Alternativangebot am Markt zu etablieren und neue Absatzmöglichkeiten zu erschließen.

Nachhaltigkeit und Transparenz

»Da die Rheinische Ackerbohne bewusst nur im Gebiet des Rheinlands angebaut und verarbeitet wird, bleibt die Wertschöpfungskette in der Region und schafft eine transparente Produktion. Durch die kurzen Transportwege von unter 100 Kilometern punktet die heimische Frucht durch geringen Kohlendioxid-Ausstoß. Außerdem ist die wiedererntedekte Feld-

frucht für den Naturschutz ein echter Gewinn«, so Karl-Adolf Kremer, Vorsitzender des Vereins.

Da die Pflanze nicht mit Stickstoff gedüngt werden muss, bleibt der Boden von Nitraten unbelastet. Die Ackerbohne, die eine Symbiose mit Knöllchenbakterien eingeht, fördert darüber hinaus die Bodenfruchtbarkeit und stellt für Insekten wie Hummeln oder Bienen von Mai bis Juni, wenn der Raps verblüht ist, eine wichtige Nahrungsquelle dar.

Glutenfrei, viele Proteine

Die Rheinische Ackerbohne als gentechnikfreier und regionaler Eiweißträger hat für Tiere und Menschen gleichermaßen Vorteile. »Die Bohne ist glutenfrei, hat einen Proteingehalt von 25 bis 30 Prozent, enthält wenig Fett und reichlich Ballaststoffe. Da wir vor allem die Sorte »Tiffany« anbauen, die arm an Vicin und Convicin ist, eignet sich die Bohne gut für die Human- und Tierernährung«, so Karl-Adolf Kremer.

Und so findet man unter dem Dach des Vereins nicht nur Anbauer, sondern auch »Nutzer der Ackerbohne« wie Landwirte, die Fleisch, Eier oder Milch erzeugen, Metzger und Bäcker, welche aus der Hülsenfrucht ein regionales Brot backen. Denn die bitterstoffarme und bekömmliche Züchtung der Rheinischen Ackerbohne schmeckt Mensch und Tier. »Ein Eierhof aus unserem Netzwerk berichtet, dass die Tiere, die mit dem Futter versorgt werden, gesünder und ausgeglichener seien, weniger Geruch absonderten und zudem das Eigewicht größer ausfiel«, so Kremer. Und auch den Menschen schmeckt die Ackerbohne, neuerdings als »Heimatbrot« – eiweißreich und kohlehydratarm –, das sich daher für Sportler, Diabetiker und Ernährungsbewusste besonders eignet.

Vollkornbrot mit Ackerbohnen

»Mehrere nachhaltig geführte Bäckereien aus Aachen, Heinsberg, Münster, Köln, Düsseldorf, Remscheid und Hennef, darunter auch Slow Food Unterstützer, haben bereits mit den Hülsenfrüchten experimentiert und vermarkten sie nun zusammen mit weiteren regionalen Zutaten wie Dinkel oder Emmer in Form eines Vollkornbrotes«, berichtet Maria Kremer. Dabei habe

sich eine Rezeptur aus 60 Prozent Dinkel und 40 Prozent Ackerbohnen besonders bewährt. Das Brot hat ein ganz spezielles Aroma, denn die im August sehr trocken gedroschenen Hülsenfrüchte werden für die Brotbereitung zunächst geröstet, dann geschrotet und aufgekocht – was dem Brot eine saftig-nussige Krume gibt. »Das Brot schmeckt auch nach ein paar Tagen noch frisch, da die Ackerbohne die aufgenommene Feuchtigkeit langsam wieder an das Brot abgibt«, so Maria Kremer. Dabei schmunzelt sie, denn so mancher Bäcker brauchte bis zu zehn Anläufe mit der »Bohnen-Diva«, bis das Ergebnis stimmte. Deshalb die Bäckerei Evertzberg in Remscheid nach einer Mühle gesucht hat, die Ackerbohnenmehl als fertigen Rohstoff für ihr Brot liefern kann.

»Letztlich zählen der Geschmack und die Idee, über das Brot den Verbraucher für die Rheinische Ackerbohne zu begeistern. Denn pur als Hülsenfrucht kaufen kann man die Bohne im Laden derzeit nicht. Das ist momentan für uns zu aufwendig. Wir suchen aber nach einem Vermarkter in diesem Bereich«, so Maria Kremer. Im Rahmen von Verkaufsaaktionen legt der Verein jedoch kleine Samentütchen mit Pflanzanleitung in den Bäckereien aus, damit die meist in der Stadt lebenden Kunden die Pflanze kennenlernen können.

»Acki«, das Maskottchen

Alle Mitglieder und Verarbeiter vermarkten ihre Produkte mit dem grünen Marken-Logo des Vereins. Darauf zu sehen ist eine vermenschlichte Ackerbohne. Sie hält fröhlich ihren Daumen hoch und hat ein Herz und ein Bienchen im Arm. »Acki«, die Ackerbohne, ist sowohl Maskottchen als auch eingetragenes Erkennungszeichen. Über die Internet-, Facebook- und Instagram-Seite des Vereins können sich Verbraucher über die Rheinische Ackerbohne und das Netzwerk informieren.

Ihre vielen guten Eigenschaften werden der Ackerbohne auch nach dem Ablauf des EU-Förderprogramms weiter ihren Erfolg sichern – hofft das Netzwerk und plant bis dahin, noch weitere Ackerbohnenprodukte zu entwickeln.

→ www.rheinische-ackerbohne.de



II. ÖKO-MARKETINGTAGE

WELCOME TO MAINSTREAM GEMEINSAM VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

19. - 20. November 2019

Das Treffen der Bio-Branche in Kirchberg an der Jagst, um sich als lebendige Bewegung mit aktuellen Themen auseinanderzusetzen und gemeinsam Lösungen für die Zukunft zu entwickeln.

„Unter den Teilnehmenden herrschte Einigkeit, dass eine Veranstaltung wie die Öko-Marketingtage längst überfällig gewesen sei“

Ökologie & Landbau



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Veranstalter:

Stiftung Haus der Bauern

