

Heimische Hülsenfrüchte auf den Teller

Hülsenfrüchte wie Erbsen und Ackerbohnen haben ernährungsphysiologisch viele Vorteile: Sie stecken voller Eiweiß, Mineral- und Ballaststoffe, sind sehr lange haltbar und lecker. Zudem passen sie ideal zum Trend der vegetarischen und veganen Ernährung. Es steckt also viel Potenzial in Produkten wie Falafel, Erbsennudeln und Ackerbohnenbrot. Die Vermarktungswege vor allem für heimische Speiseware sind allerdings noch rar.

Von Hella Hansen

Angst vor dem Tönchen nach dem Bohnengericht war mal. Erbsen und Bohnen machen lange satt, liefern pflanzliches Eiweiß und gesunde Ballaststoffe. Das hat sich inzwischen herumgesprochen. Kreative Rezepte machen aus der alten Hausmannskost ein hippes und leckeres Powerfood. Die Auswahl an getrockneten Bohnen im Regal von Bioläden wächst. Schaut man aufs Etikett, kommt die Ware allerdings häufig aus China, der Türkei oder dem europäischen Ausland. Deutschland? Fehlanzeige. Die von Biobauern häufig angebaute Ackerbohne etwa findet man allenfalls in türkischen oder nordafrikanischen Spezialitätenläden, als Favabohne. In Ägypten heißt die Ackerbohne so und ist eine beliebte Zutat des Nationalgerichts Ful Medames (über Feuer gekochte Bohnen) und die Grundsubstanz für Hummus. Und bei uns? Landet das Superfood größtenteils im Futtertrog. Gerade im Biobereich sind Erbsen und Bohnen als heimische Futtermittel und gentechnikfreie Sojaalternative gefragt denn je. Ein Großteil bleibt als Tierfutter im eigenen Betrieb und Futtermühlen haben großes Interesse.

Biohülsenfrüchte als Speiseware

Doch es gibt auch erste Ansätze und Ideen, die heimischen Hülsenfrüchte wieder als Speiseware anzubieten. Das Startup-Unternehmen Bohnikat aus Berlin hat beispielsweise einen Snack aus gerösteten Ackerbohnen entwickelt. „Un-

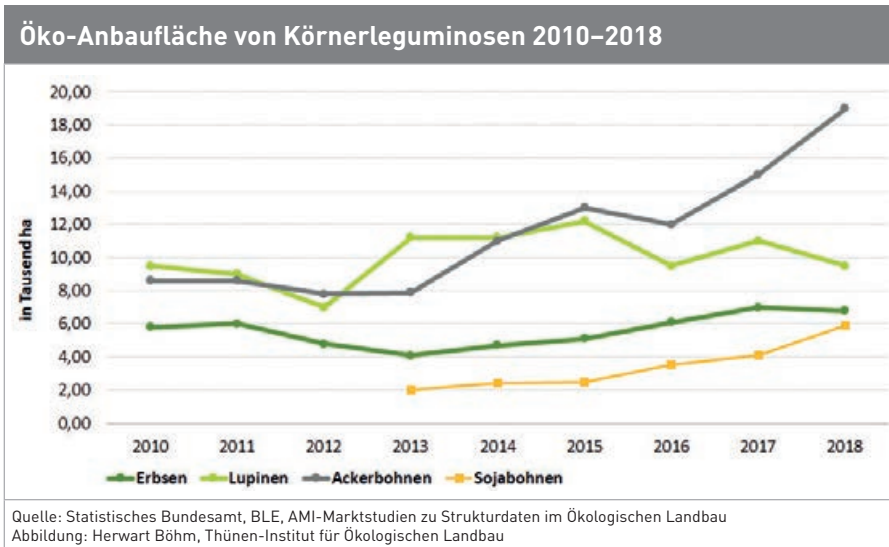


sere Kunden sind gesundheitsbewusst“, weiß Unternehmerin Cecilia Antoni. Ernährungsberater*innen empfehlen ihren Kund*innen mit Diabetes Typ II und Übergewicht den Snack als gesunde Alternative zu Chips und Nüssen, weil er kalorienärmer ist und sich positiv auf den Blutzuckerspiegel auswirkt. Kramerbräu Saaten und Öle GmbH und Gut Rosenkrantz, Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH, haben seit etwa einem Jahr Erbsen- beziehungsweise Ackerbohnenmehl im Angebot. Beide bauen auf ihren landwirtschaftlichen Flächen Ökoerbsen, Ökoackerbohnen und weitere Leguminosen selbst an. Sie kaufen aber auch Ökorohware auf, reinigen und vermahlen sie zu Mehl und Schrot. An Kundschaft aus der Lebensmittelverarbeitenden Indust-

rie fehlt es bisher allerdings noch weitgehend. „Unser Verkauf und Vertrieb sind noch mehr als am Anfang“, sagt Bernd Trautvetter von der Firma Kramerbräu. „Potenzielle Kunden finden sich in dem verarbeitenden Gewerbe, die die Leguminosen zu Hummus, Brot und Fleischersatzprodukten verarbeiten. Es wird viel ausprobiert und wir sind sehr zuversichtlich. Unser Ziel ist es, die Kunden auch mit größeren Tonnagen zu versorgen, so wie wir es in den vergangenen Jahren auch mit dem Ökosonnenblumenprotein geschafft haben.“ Gut Rosenkrantz verkauft bisher circa sechs bis acht Tonnen Ackerbohnenmehl pro Jahr an Bäcker. Überzeugungsarbeit wollen beide Firmen noch leisten. „Davon darf uns auch der ‚Corona-Virus‘ nicht abhalten“, sagt Bernd Trautvetter.

Lupinen in Brotaufstrichen, Eis und Kaffee

Elke zu Münster vom Brotbüro Hamburg will die Favabohne/Ackerbohne auch gerne ins Programm aufnehmen. Biolupinen vermittelt sie schon seit elf Jahren an diverse Naturkosthersteller in Deutschland. Die Firma Zwergenwiese hat die Speiselupine beispielsweise als Zutat für Brotaufstriche entdeckt. Es gibt zudem Eis, Kaffee, Mehl, fleischloses Steak und pflanzlichen Joghurt mit Lupinen. Dennoch bleibt die inzwischen etablierte Nische relativ klein. „Marktbelebend wären weitere Produktinnovationen mit Lupinen, die dann zu einer



höheren Nachfrage und somit zu einer Anbauausweitung führen könnte“, erklärt zu Münster und ergänzt: „Tipptopp Ackerbohnen in einem nennenswerten Umfang habe ich jetzt auch gefunden. Aber diejenigen, die die Ware verarbeiten, fehlen noch. Auf der BioFach 2020 wurde eine sehr leckere Mandel-Ackerbohnen-Creme als Brotaufstrich vorgestellt. Der Durchbruch wird kommen. Doch noch ist Aufklärungsarbeit nötig, die Ackerbohne in Lebensmitteln zu unbekannt bei Verbraucher*innen und der Industrie. Dass die Zeit ist reif ist, zeigen die konventionell wirtschaftenden Kollegen und Kolleginnen.“

Ackerbohnen aus dem Norden

Zu Münster meint zum Beispiel die Firma Fava-Trading GmbH & Co. KG aus Niedersachsen, eine Firmengründung von Landwirten, die neue Absatzwege für Ackerbohnen gesucht und gefunden haben. Fava-Trading wurde 2017 gegründet, begann mit einem Jahresvolumen von 3.000 Tonnen Ackerbohnen zur Verarbeitung für die menschliche Ernährung und liegt heute bei einer Kapazität bis zu 20.000 Tonnen. „Es läuft gut und wir suchen weiter Ware von hoher Qualität“, sagt Geschäftsführer Jan Schulze-Geißler und erklärt, was das bedeutet: „Geringer Lochfraß, Körner von relativ gleichmäßiger Farbe und Größe, höchstens 15 Prozent Feuchte. Um das zu schaffen, müssen die Landwirte und Landwirtinnen sich intensiv mit der Kultur beschäftigen.“ Ein Problem der angebotenen Ware sind häufig Löcher vom Ackerbohrkäfer, lebende und

tote Schädlinge. Sie müssen aussortiert werden. Große, exakte Reinigungs- und Sortiermaschinen sind dafür notwendig.

Bohnen als Fleischalternative

Aktuell ist Fava-Trading noch sehr exportorientiert. Dabei werden die Bohnen von Cadenberge aus in fast alle Regionen der Welt geliefert. Um weitere derzeit gefragte Anwendungen zu bedienen, haben die Firmengründer mit dem Bremer Traditionsmühlunternehmen Roland Mills United Ende 2019 eine weitere Unternehmung, die Roland Beans GmbH, gegründet. Im Angebot sind verschiedene Mehlqualitäten, Schrot, Grits und geschälte Ackerbohnen. Aktuell gibt es eine sehr große Nachfrage nach Protein-Konzentraten und Stärke aus verschiedensten Berei-

chen der Lebensmittelindustrie, wie der Fleischverarbeitung und Getränkeherstellung. Die Ackerbohnen sind zudem als Zutat für vegetarische und vegane Fleischalternativen und Brot gefragt. „Der Trend geht zu heimischer Ware, oft auch, um das etwas in Veruruf geratene Soja zu ersetzen“, erklärt Schulze-Geißler. In naher Zukunft will Fava-Trading auch in den Biomarkt einsteigen. Die Zertifizierung ist für die gesamte Produktpalette im September 2020 vorgesehen. Vorher investieren die Gesellschafter nochmals, um die bestehende Anlage leistungsstärker zu machen. Zu den Ackerbohnen sollen demnächst auch Lupinen, Erbsen und Linsen ins Angebot mit aufgenommen werden.

Ackerbohnenbrot bleibt lange saftig und frisch

Ein regionales Beispiel, wieder mehr Ackerbohnen auf den Teller zu bringen, gibt der Verein Rheinische Ackerbohne. Er hat auf regionaler Ebene in hohem Maße das geschafft, woran es den Ackerbohnen und anderen Leguminosen bundesweit noch fehlt: für Landwirte stabile Absatzwege zu schaffen und die Ackerbohne für die verarbeitende Lebensmittelwirtschaft interessant sowie beim Verbraucher bekannt zu machen. Es gibt inzwischen viele Produkte mit dem Logo der Rheinischen Ackerbohne, von Eiern über Milch und Fleisch (Ackerbohne als heimisches Futtermittel) bis zum Brot. Großen Erfolg verbucht die Zusammenarbeit mit derzeit fünf Bäckereiketten, die ein Ackerboh-

Gesundheitsbewusster Snack aus gerösteten Ackerbohnen mit viel Eiweiß und Ballaststoffen.
© Hella Hansen





Ackerbohnen für die menschliche Ernährung müssen hohe Qualitätsstandards erfüllen.

© Fava-Trading



Diese Ware ist stark vom Ackerbohnenkäfer befallen und kann nur noch in den Futtertrog.

© Hella Hansen

nenbrot aus 40 Prozent Ackerbohnen und 60 Prozent Dinkel beziehungsweise Emmer anbieten. Es hat reichlich Ballaststoffe und Eiweiß, aber nur wenig Fett. Das Bohnenmehl bringt viele technologische Vorteile mit, was bei den Kunden sehr gut ankommt. Brote mit Ackerbohnenmehl in der Backmischung bleiben saftig und länger frisch.

Die Firma Emsland Group hat ebenfalls das Potenzial heimischer Leguminosen erkannt. In zwei Werken des Unternehmens werden Erbsen aus heimischen Vertragsanbau zu Erbsenstärke, Erbsenproteinisolat und Erbsenfaser aufbereitet, woraus sich zahlreiche Anwendungen in Lebensmitteln eröffnen. Das auf vegane Produkte spezialisierte Unternehmen Amidori verarbeitet überwiegend heimisches Erbsenproteinisolat in Fleischersatzprodukten wie etwa Burgern, Cevapcici und Kebab.

Spezielle Situation im Ökobereich

Doch warum läuft es im konventionellen Bereich, was die Vermarktung als Speiseware angeht, offensichtlich schon flüssiger als in der ökologischen Landwirtschaft? Die Situation im Ökobereich ist völlig anders: Der Bedarf übersteigt das Angebot. Einen großen Teil der Erbsen und Bohnen verfüttern die Landwirte und Landwirtinnen direkt im eigenen Betrieb. Bei der Vermarktung als Ökofutterware erzielen sie – anders als im konventionellen Bereich – stabile und gute Preise. Futtermühlen sind zum Teil auf der Suche nach weiteren Mengen. Einfach mehr anbauen geht nicht, denn in den ökologischen Fruchtfolgen sind die Leguminosen als Stickstoffsammler seit eh und je ein fester Bestandteil. Um der Leguminosenmüdigkeit vorzubeugen, kann die Fläche nicht beliebig ausgedehnt werden (siehe auch BioTOPP

1/2019). Mit weiteren Umstellenden können selbstverständlich weitere Anbauflächen hinzukommen.

Dennoch: Höhere Preise und Interesse der lebensmittelverarbeitenden Industrie sind vorhanden. „Es wird ins Laufen kommen“, ist Elke zu Münster überzeugt. „Die Frage ist nur, wann. Wohl dem, der dann startbereit ist.“

KURZ ZUSAMMENGEFASST

Die rasante Entwicklung von Produkten mit Erbsen- und Bohnenprotein im konventionellen Segment zeigt das enorme Potenzial der Eiweißpflanzen für die menschliche Ernährung. Auch im Ökobereich gab und gibt es schon viele Ansätze, die bisher aber erst wenige Tonnagen betreffen. Das liegt zum einen daran, dass Speiseware sehr hohe Qualitätsmaßstäbe erfüllen muss, zum anderen, das Erbsen und Bohnen im Futtertrogländern. Die Landwirte müssen weiterhin ihr Bewusstsein dafür schärfen, welchen Nutzen Leguminosen ihnen bringen. Da die Strukturen sich gerade erst entwickeln, will die Vermarktung allerdings schon mit der Saat bedacht sein. Außerdem ist eine verstärkte Aufklärung des Verbrauchers notwendig, um die nötige Nachfrage nach Bioprodukten aus heimischen Eiweißpflanzen zu wecken.

Sonderfall Soja

Von Tofu über Sojamilch und -joghurt bis hin zu Sojaschnitzeln: Produkte aus der Sojabohne sind schon lange bekannt und werden immer öfter auch aus deutscher Soja hergestellt. Sie ist gentechnikfrei und nachhaltig und deshalb sowohl im Speise- als auch im Futterbereich sehr gefragt. Der Anbau von Soja gelingt inzwischen auch in Deutschland (vor allem in den südlicheren Regionen) und hat sich in den vergangenen acht Jahren verfünffacht, im Biobereich verdoppelt. Mit einem Anteil von über 20 Prozent spielt Speisesoja im Biosegment eine wesentlich größere Rolle als im konventionellen Bereich. Einen großen Anteil an dieser Entwicklung haben verarbeitende Unternehmen wie Taifun, Naturkost Weber und andere. Sie arbeiten mit Vertragsbauern zusammen und haben die notwendigen Strukturen in der Wertschöpfungskette geschaffen.