

Comeback in Hülse: Die rheinische Ackerbohne

Saubohne, Schweinsbohne, Pferdebohne - die „dicke Bohne“ hat viele Namen und vor allen Dingen eins: viel Eiweiß als Soja-Ersatz

■ Von Wolfgang Wynands

Koffen bei Linnich. Dörflichkeit pur. Wahrscheinlich mehr Windräder als Einwohner. Der Bauernhof der Familie Kremer liegt etwas außerhalb. Der Hof Lindenau macht einen aufgeräumten Eindruck an diesem Morgen. Nicht sonderlich verwunderlich, die Ernte ist im Schober. Der Herbst ist die Zeit, in der ein Landwirt etwas durchschnaufen kann. Vielleicht bei einem Brot, gebacken mit der Ackerbohne. „Einfach nur lecker“, befindet Karl-Adolf Kremer.

Nur mit etwas Butter bestrichen kommt der Geschmack des Brotes toll rüber. „Das Regionale“ steht auf dem Brot, gebacken hat es Bäckermeister Jörg Moss. „Bei unserer Kundschaft kommt es gut an“, unterstreicht er.

Ackerbohne? Schon mal gehört? Älteren Semestern wird die schon im Mittelalter als „dicke Bohne“ bekannte Hülsenfrucht bekannt sein. Die „Vicia faba“ hat viele Namen: Saubohne, Schweinsbohne, Favabohne, Pferdebohne, Puffbohne. Der Geschmack ist das eine, die Geschichte, die dahinter

steht, eine andere. Es war beim Frühstück, als sich Karl-Adolf Kremer und seine Frau Maria über CETA und TTIP, also über die umstrittenen Freihandelsabkommen, unterhielten. Und über Statistiken und Umfragen, nach denen „75 Prozent der Deutschen keine gentechnisch veränderten Lebensmittel wollen, über 80 Prozent des in Deutschland verbrauchten Sojas als Eiweißquelle aber genau das sind“, so Kremer mit Blick auf Zahlen des Verbands „Lebensmittel ohne Gentechnik“ aus Berlin. Danach importiert alleine

Deutschland vier Millionen Tonnen Soja pro Jahr, das dann hauptsächlich in Futtermitteln für die Viehhaltung endet. Die USA, Brasilien und Argentinien sind die Hauptexporteure. Zusammen verfügen sie

„Ich fand die Idee sofort sehr interessant“

Jörg Moss, Bäckermeister

über rund 70 Prozent der weltweiten Anbauflächen und decken 90 Prozent des Importbedarfs (Quelle: Wissenschaftliche Dienste Deutscher Bundestag). Nicht zuletzt ist der Import ein riesiger Logistikaufwand, dessen Ökobilanz man gar nicht erst wissen will. Jährlich werden rund 35 Millionen Tonnen Sojabohnen und Sojaschrot aus Nord- und Südamerika in die Europäische Union verschifft – da macht rein rechnerisch 63 Kilogramm für jeden EU-Bürger.

„Die für Ackerbohnen ausgewiesenen Mittelwerte zeigen im Vergleich zu Sojaextraktionsschrot und Weizen, dass der Rohproteingehalt etwa zwischen beiden und der Stärkege-

halt näher am Wert des Weizens liegt. Ackerbohnen sind somit sowohl als Protein- als auch als Energielieferanten einzuordnen.“ – Zu diesem Urteil kommt eine wissenschaftliche Untersuchung der „Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen.“

Wieso also nicht wieder die gute alte Ackerbohne anbauen, fragten sich die Kremers. „Natürlich ist es ein bisschen David gegen Goliath“, sagt Karl-Adolf Kremer, und deswegen haben die Kremers zusammen mit anderen Landwirtschaftsbetrieben und Unterstützern den Verein „Rheinische Ackerbohne“ gegründet und sich Regionalität, Nachhaltigkeit, gentechnikfreie Lebensmittel und die Verantwortung für Natur und Umwelt auf die Fahne geschrieben. Rurtal-Ei aus Hückelhoven ist zum Beispiel dabei, der Milchhof Gerighausen in Wassenberg, Wurst Esser und die Imkerei Meiritz aus Erkelenz, sowie die Kel-

den Bäckerei Moss aus Aachen. Die Kremers baten einen befreundeten Bäckermeister aus Mönchengladbach das erste Ackerbohnenbrot zu backen, dass bei der Bevölkerung auf einen guten Resonanz stieß. Um regional auch die Bevölkerung im Raum Aachen zu erreichen, haben die Kremers mit der Bäckerei Moss einen neuen Partner gefunden. „Ich fand die Idee direkt interessant“, erzählt Bäckermeister Jörg Moss. „Mit den ersten Versuchen war ich aber gar nicht zufrieden. Die Ackerbohne ist für einen Bäcker schon so etwas wie eine kleine Diva, die speziell bearbeitet werden will“, schmunzelt er. Wie speziell, das fällt in die Kategorie Betriebsgeheimnis. Nach drei, vier Versuchen schälte sich dann eine Rezeptur heraus. Inzwischen geht das Ackerbohnenbrot wie selbstverständlich über die Laden-

theke, 400 bis 700 Brote pro Tag. Dem Einsatz in der Humanernährung gingen Versuche in der Tierfütterung voraus. Karl-Adolf Kremer berichtet etwa von einem Hühnerhof, der die Ackerbohne verfüttert. „Als ein Veterinär dort vorbeischaute, wunderte der sich über den guten Allgemeinzustand der Tiere. Da lief kein gerupftes Federvieh über den Hof, wie man es sonst schon mal sieht. Die Eier hatten besonders große Dotter, und der Veterinär hat schlussendlich notiert, dass die Tiere sichtbar wohl fühlen.“ Und nicht nur die Hühner wissen die Ackerbohne zu schätzen. Sie gehört innerhalb der Hülsenfrüchte Duft verströmt“, so Maria Kremer. Das schätzen dann auch Spaziergänger.



Bäckermeister Jörg Moss hat „die kleine Diva“ zusammen mit Dinkel zu Brot verarbeitet.

beziehungsweise Schmetterlingsblütler. Diesem Namen macht sie, da sie von Mai bis Juni blüht, alle Ehre. Dann tummeln sich Hummeln, Bienen und Schmetterlinge zuhauf in der Blütenpracht, „die zudem einen ganz tollen Duft verströmt“, so Maria Kremer. Das schätzen dann auch Spaziergänger.

Fortsetzung auf Seite 12 ▶



Maria und Karl-Adolf Kremer haben die Ackerbohne für sich (und andere) wiederentdeckt und den Verein „Rheinische Ackerbohne“ gegründet.



Die Ackerbohne befindet sich nicht nur in Brot. Durch die Verwendung als Viehfutter ist sie auch Teil von Milchprodukten und sogar Wurst. Fotos: Wolfgang Wynands

Solent
FEINE SCHOKOLADEN



GEMEINSAM, WEITER!

Die Solent GmbH & Co. KG ist eine der größten und modernsten Schokoladenfabriken Europas. An unserem Standort in Übach-Palenberg im Raum Aachen werden seit Ende 2010 Schokoladen hergestellt, die sich hinsichtlich ihrer Qualität im Markt einen Namen gemacht haben. Darüber hinaus werden Nüsse und Trockenfrüchte verpackt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n:

ELEKTRIKER/IN MECHATRIKER/IN MECHANIKER/IN

Bewerbungscode: SOL.PROD.17.001.1

IHRE AUFGABEN:

- Erkennen und Beheben von Störungen im Produktionsprozess sowie Begleitung der Produktionsschichten
- Schichtbegleitende Instandsetzung und Optimierung der Maschinen und Anlagen
- Mechanische Arbeiten, einschließlich Rüsten sowie Umbauen der Maschinen und Anlagen bei Produktwechsel
- Anpassung und Einstellung der Betriebssysteme, Bussysteme und Netzwerke

IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Elektriker/in für Betriebs- und Automatisierungstechnik, Mechatroniker/in oder Mechaniker/in im industriellen Bereich
- fundierte Kenntnisse und Erfahrungen in der industriellen Instandhaltung, Wartung und in der Störungsbeseitigung unter Produktionsbedingungen
- Erfahrung mit Steuerung wie Siemens S7 und Allen Bradley wünschenswert
- gute PC-Kenntnisse
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, Selbstständigkeit und hohe Lernbereitschaft
- Schichtbereitschaft

WIR BIETEN:

- eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem leistungsfähigen Unternehmen auf Wachstumskurs
- die Möglichkeit, Ihre Ideen und Kompetenzen einzubringen und die Prozesse aktiv mitzugestalten
- sehr gute Fortbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- ein positives und entwicklungsorientiertes Arbeitsumfeld verbunden mit einem attraktiven Angebot und entsprechenden Sozialleistungen

Interessiert an dieser Herausforderung?

Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an:

Solent GmbH & Co. KG
Zentrales Recruiting
Frau Bianca Hülsberg
David-Hansemann-Straße 1-25
52531 Übach-Palenberg
bewerbung@solent-schokolade.com
Bewerberhotline: 02451-9159-4321



Bitte beachten Sie, dass Sie sich mit der Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen damit einverstanden erklären, dass diese zur Sichtung und Bearbeitung im Rahmen des Auswahlprozesses weitergeleitet werden.

Einfach einscannen und sofort mehr erfahren!

Solent
FEINE SCHOKOLADEN



GEMEINSAM, WEITER!

Die Solent GmbH & Co. KG ist eine der größten und modernsten Schokoladenfabriken Europas. An unserem Standort in Übach-Palenberg im Raum Aachen werden seit Ende 2010 Schokoladen hergestellt, die sich hinsichtlich ihrer Qualität im Markt einen Namen gemacht haben. Darüber hinaus werden Nüsse und Trockenfrüchte verpackt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n:

LEITER/IN QUALITÄTSSICHERUNG SCHOKOLADE

BEWERBUNGS-CODE: SOL.QS.17.003.1

IHRE AUFGABEN

- Sicherstellung und Weiterentwicklung der produktionsbegleitenden Qualitätsmaßnahmen
- Bearbeitung von Produktionsabweichungen, Sperrungen, Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen
- Begleitung, Auswertung und Bewertung von Analysen und Sonderuntersuchungen
- Sicherstellung und Weiterentwicklung der Prozesse zur Qualitätsbewertung
- Weiterentwicklung und Mitarbeit HACCP-Konzept
- Weiterentwicklung der QM-Dokumente nach IFS
- Einteilung und Anleitung von Mitarbeitern

IHR PROFIL:

- Studium der Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie oder vergleichbare Ausbildung
- Erfahrungen in der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie sowie in Laborarbeit und der Auswertung von Laborergebnissen
- Kenntnisse der gängigen Softwaresysteme MS-Office, SAP, LIMS wünschenswert
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung wünschenswert
- selbstständiges Arbeiten, Durchsetzungsvermögen, Eigenmotivation
- gute und strukturierte Arbeitsweise

WIR BIETEN:

- eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem modernen Unternehmen
- Wertschätzung Ihrer Leistung und eine attraktive Vergütung sowie entsprechende Sozialleistungen
- berufliche und persönliche Weiterentwicklung in einem dynamischen Unternehmen durch regelmäßiges Feedback sowie gezielte Fort- und Weiterbildung

Interessiert an dieser Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail und unter Angabe des Bewerbungs-codes an:

Solent GmbH & Co. KG
Zentrales Recruiting
Frau Bianca Hülsberg
David-Hansemann-Straße 1-25
52531 Übach-Palenberg
bewerbung@solent-schokolade.com
www.solent-schokolade.com/karriere
Bewerberhotline: 02451-9159-4321



Bitte beachten Sie, dass Sie sich mit der Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen damit einverstanden erklären, dass diese zur Sichtung und Bearbeitung im Rahmen des Auswahlprozesses innerhalb der Unternehmensgruppe weitergeleitet werden.

Einfach einscannen und sofort mehr erfahren!