Die Ackerbohne ist wieder da

Ein Bäcker aus Aachen hat die Feldfrucht als Eiweißträger und Soja-Alternative entdeckt

Von Kurt Lehmkuhl

Nordrhein-Westfalen

AACHEN Ein Brot mit einem bestimmten Eiweißanteil ist nicht unbedingt etwas Neues. Üblicherweise ist es Soja, das als Eiweißträger dient – und damit ist dieses „Sojabrot" für Jörg Moss uninteressant geworden.

Der Bäckermeister aus Aachen verzichtet schon seit etlichen Jahren auf ein derartiges Brot: „Mit der Nachhaltigkeit ist es bei der Sojabohne oft nicht weit her", meint er kritisch.

Lieber Verzicht auf höheren Eiweißanteil aus Soja

Es stamme meist aus fernen Ländern, in denen Genmanipulationen auf der Tagesordnung stünden und in denen die chemische Keule auf den Feldern ganze Arbeit leiste. Da verzichtet er lieber auf ein Brot mit höherem Eiweißanteil.

Doch jetzt hat bei Moss ein Umdenken eingesetzt. Der Grund dafür liegt in seiner rheinischen Heimat. Dort haben Landwirte einer traditionsreichen Feldfrucht zu einer Renaissance verholfen: der Ackerbohne.

In den 1950er-Jahren wurde sie als Eiweißträger für die Ernährung der Bevölkerung genutzt. Dann verschwand sie nicht nur aus den Speisen, sondern wurde auch im Bewusstsein von der Sojabohne verdrängt.

Fettarm und glutenfrei

„Warum in die Ferne schweifen?", fragten sich Landwirte bei der Rückbesinnung auf heimische Feldfrüchte. Die Ackerbohne als gentechnikfreies Nahrungsmittel rückte in den Blickpunkt. „Sie ist als glutenfreier und fettarmer Eiweißlieferant hervorragend für eine ausgewogene Ernährung der Bevölkerung geeignet", sagt Karl-Adolf Kremer, der in der Nähe von Aachen als Landwirt tätig ist.

Sie gabe einen Proteingehalt von 25 bis 30 Prozent, wenig Fett und reichlich Ballaststoffe. Damit stieß er bei dem Bäckermeister aus Aachen auf offene Ohren. „Mit der Ackerbohne wächst auf den heimischen Feldern ein Eiweißträger, der sich flächendeckend als Alternative bewähren könnte", meint Moss.

Die Ergebnisse der ersten Tests fielen „fürchterlich" aus

Doch es war kein einfaches Unterfangen, die regional angebaute Bohne als Backzutat zu nutzen. „Wir haben lange experimentiert." Mal war der Geschmack „nicht uninteressant", aber das erste Backprodukt sei „fürchterlich" gewesen. „Das Brot war nicht einfach zu backen und stellte für mich eine Herausforderung dar, die meinen Ehrgeiz weckte."

Der Durchbruch kam, als er die Bohne nach dem Rösten und dem Schroten kochte. „Sie nimmt unwahrscheinlich viel Wasser auf, fast das Vierfache ihres Eigengewichts." So entstand ein weicher, klebriger Teig, der in einem optimalen Mischungsverhältnis mit Mehl kombiniert werden musste.

„Beim Mehl setzen wir, wie bei der Bohne, auf Regionalität. Wir verwenden Mehl und Schrot von Dinkel, der in der Nähe von Aachen für uns angebaut wird", sagt Moss, dessen Dinkelbrote bei der Kundschaft großen Anklang finden.

Bäckermeister Jörg Moss (rechts) und Landwirt Karl-Adolf Kremer auf dem Feld bei der Kontrolle der Ackerbohne. Foto: Unternehmen

„Das Regionale" punktet bei der Kundschaft

60 Prozent Dinkel, 40 Prozent Ackerbohne, so lautete nach der Erprobungsphase die optimale Formel, nach der inzwischen das Brot gebacken wird, das entsprechend der Herkunft seiner Hauptbestandteile kurz „Das Regionale" genannt wird – und das viele Stammkunden hat.

@ abz@matthaes.de

Musterknabe für Energieeinsparung ist preiswürdig

Bäckerei Schüren erhält Sonderpreis der Effizienz-Agentur NRW für gesamtheitliches Unternehmenskonzept

Nordrhein-Westfalen

ESSEN/HILDEN (abz). Die Bäckerei „Ihr Bäcker Schüren" ist mit dem Sonderpreis des Effizienz-Preises NRW 2017 ausge-

bauten Getreide kommen von regionalen Bauern, und den Strom für die Elektro-Autos produziert zum Großteil die eigene Solaranlage.

„Durch Kombination der mit