

Ackerbohnen vom eigenen  
Feld liefern heimisches  
Eiweiß ohne Gentechnik.  
Für Sojaersatz muss der Markt  
jetzt entwickelt werden.





EIWEISSPFLANZEN

# BOHNEN BESSER BÜNDELN

Wann, wenn nicht jetzt, fragen sich viele Anbauer und Verfütterer, lässt sich für **heimisches Eiweiß** wieder ein echter **Markt** aufbauen? Nicht gewartet, schnell gestartet, ist die Antwort vom **Verein Rheinische Ackerbohne**, der regionale und gentechnikfreie Ware bündelt – mit ersten Erfolgen.

**B**ohnen waren hier noch in den 1950-er Jahren „ein beliebtes Nahrungsmittel“, weiß Maria Kremer vom Hof Lindenau, Geschäftsführerin vom Verein Rheinische Ackerbohne. Mit zunehmender Globalisierung, sagt die Landfrau, hätten Sojaimporte aus Übersee sie verdrängt. Ihre Initiative will heimisches Eiweiß hierzulande wieder salonfähig machen.

Der 2017 gegründete, gemeinnützige Verein mit geschütztem Logo vernetzte Anbauer, Verbraucher, Handwerker, Händler und Naturschützer, so die Industriekauffrau. Gut 2.000 t Bohnen bündelt er derzeit im Jahr. Die meisten der 50 Mitglieder sind Landwirte, die jeweils auf rund 10 Prozent ihrer Ackerflächen auf die Leguminose setzen. „Das sind rund 400 bis 600 ha im Jahr bei 4 bis 6 t/ha Ertrag“ so Ehemann Karl-Adolf Kremer, Vorsitzender des Vereins.

„Damit bedienen wir den Wunsch der Verbraucher nach regionalen und gentechnikfreien Nahrungsmitteln“, erklärt der Rheinländer. In seiner Ackerbaukooperation mit drei Partnern und 180 ha in Linnich lockert die Bohne die Fruchtfolge mit Rüben und Raps, Weizen, Gerste und Dinkel gut auf. Für Kremer ist der Verein ein Bindeglied zwischen allen Beteiligten am Markt, um die Bohne als „Newcomer“ in die Tier- und Humanernährung zurückzubringen.

**AUF DEN PUNKT**

- Für heimisches Eiweiß ohne Gentechnik muss der Markt erst noch entwickelt werden.
- Der Verein Rheinische Ackerbohne e. V. mit rund 50 Mitgliedern bündelt das regionale Angebot.
- Auch die Genossenschaft und der Landhandel sitzen im Boot.
- Die Nachfrage der Verbraucher wird mit etlichen Erzeugnissen, etwa Bohnenbrot, angekurbelt.

„Wir wollen einen realistischen Markt für das gentechnikfreie Eiweiß aufbauen“, so das Ziel. Zum Verein gehören auch die Rheinische Waren-Genossenschaft (RWG) vor Ort und die Landhändler Lennards in Heinsberg und Zillekens in Erkelenz. Darüber ist Kremer froh, zumal bisher die Kraftfutterwerke die Märkte steuern. Und die wählen zunächst das günstigste Angebot und haben dafür oft keine separate Schiene.

Nur wenn der Verbraucher regionale und gentechnikfreie Ware stärker nachfragt, bleibt die Wertschöpfung vor Ort. „Schließlich müssen auch die Aufnehmer einen Mehrwert generieren.“ Heimisches Eiweiß aus Soja kostet schnell 50 Prozent mehr, so seine Erfahrungen. Gemessen daran müsste für die rheinischen Bohnen mehr gezahlt werden als bisher, findet Kremer: „27 bis 30 Euro/dt wären sie wert.“ Doch soweit sind Angebot und Nachfrage nicht. „Das geht nur, wenn eigene Qualität zählt statt Masse.“

Sonst fordere der Lebensmittelhandel auf öffentlichen Druck plötzlich Gentechnikfreiheit oder Glyphosatverzicht, ohne dafür Preisaufschläge zu zahlen. „Das wurde bei der Milch ja schon vorexerziert.“ Das will der Verein bei regionalem Protein aber unbedingt vermeiden. „Beim heimischen Eiweiß müssen wir einfach schneller sein. Der Ansatz muss von uns kommen.“



Karl-Adolf und Maria Kremer (v. li.), Geflügelhalter Manfred Hermanns und Ackerbauer Bernd Kneer setzen auf Ackerbohnen. Sie engagieren sich im Verein und befeuern die Nachfrage nach regionaler Ware.



Ackerbohnen stehen nicht nur im Greening. Nur auf ökologischen Vorrangflächen dürfen sie nicht mehr mit chemischen Pflanzenschutzmitteln behandelt werden.

Fotos: Bockholt, agrarfoto, Wilbois

#### AN DER WIRTSCHAFTLICHKEIT ARBEITEN

Bei rund 120 Euro/ha sieht Bernd Kneer, Kreislandwirt in Mettmann, allein den Vorfruchtwert der Leguminose. Der Anbauer beackert in einer GbR insgesamt rund 210 ha plus 100 ha zum Teil mit Bewirtschaftungsverträgen. „Das NRW-Programm zur vielfältigen Fruchtfolge“, so das Vorstandsmitglied, „gibt uns drei bis vier Jahre Zeit, die Ackerbohne als heimische Eiweißquelle wieder am hiesigen Markt zu etablieren.“ Denn ohne Förderung ist der Bohnenanbau bisher nicht wirtschaftlich. „Also wann, wenn nicht jetzt, müssen wir den Markt dafür wieder richtig entwickeln?“

Das sieht auch Manfred Hermanns aus Hückelhoven so. Der Ceres-Finalist 2017 füttert seine Legehennen, die er seit 2003 zum Teil im Freiland hält, seit geraumer Zeit mit Ackerbohnen, obwohl der recht hohe Tanningehalt alter Sorten „mit dem pelzigen Geschmack erstmal nicht dafür sprach“. Erst mit der Sorte Tiffany, die rund 15 Prozent niedrigere Vicin- und Convicin-Werte aufweist, kann er das Bohneneiweiß nutzen.

Im eigenen Mischfutterwerk mit Lageraum für 1.000 t Körnermais in einer gasdichten Ganzkornanlage, 680 t Getreide und 200 t Komponenten mischt er je nach



Die Blüte hilft Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und anderen Nützlingen, ausreichend Lebensraum und Nahrung zu finden.

# Wir

## Ertragsgarantie

2 dt/ha mehr durch eine Blütenbehandlung

# Raps

Jetzt anmelden unter  
[www.raps-ertragsgarantie.de](http://www.raps-ertragsgarantie.de)

 **BASF**  
We create chemistry

**2 dt/ha mehr Ertrag garantiert.**

Wir sind von der Ertragsleistung einer Blütenbehandlung (Referenz Cantus® Gold) unter Berücksichtigung des integrierten Pflanzenschutzes in Raps überzeugt und geben Ihnen eine Ertragsgarantie.



- 1 Die Bohnenernte lässt sich in der Tier- und in der Humanernährung einsetzen.
- 2 Karl-Adolf und Maria Kremer zeigen das selbst entworfene Feldschild, das die Verbraucher über die Vorzüge heimischer Leguminosen informiert.

Alter der Tiere inzwischen bis zu 5 Prozent Ackerbohnen bei. Das bringt dem Geflügel höher strukturierte Rohfaser für eine gesündere Darmflora und eine bessere Verdauung.

„Nur für unseren Betrieb Rurtal-Ei mit rund 50.000 Hühnern benötigten wir schon etwa 500 t Leguminosen oder rund 100 bis 130 ha für heimisches Eiweiß“, rechnet Hermanns vor. Das zeigt die Dimensionen für den Ersatz von Importsoja.

#### DIE NACHFRAGE IMMER MEHR ANKURBELN

Nicht nur als Tierfutter, sondern auch in der Humanernährung ist die Ackerbohne top. Sie ist glutenfrei und fettarm, also „geeignet für ausgewogene Ernährung“, wirbt Kremer. Mit rund 26 Prozent Proteingehalt - im Vergleich zu Soja mit etwa 42 bis 48 Prozent - enthält sie reichlich Ballaststoffe. Mit Dinkel schmeckt sie auch in traditionellem Brot. Dazu muss sie allerdings geröstet, geschrotet, gekocht und verbacken werden. Dafür habe das Brot einen „unverwechselbaren Geschmack und halte länger frisch“.

Und das kommt bei immer mehr Kunden an. Eigene „Bohnenbrote“ bieten mittlerweile eine handwerkliche und drei große Bäckereien mit je 40 bis 50 Filialen in der Region: Moss in Aachen, Gilgen's in Bonn, Kraus in Köln und Kelzenberger in Mönchengladbach. Sie alle werben offensiv mit Regionalität und Nachhaltigkeit: „Heimat, die man schmecken kann.“

Fürs erste Vollkornbrot „als Zugpferd“ gab es 2017 als Testsieger bereits einen Lebensmittel-Ehrenpreis. Neben den Rurtal-Eiern sind bisher etwa Durres Schweine-

fleisch oder Milch vom Betrieb Gerighausen im Sortiment. Kremer: „Nach und nach entwickeln wir so den Markt“.

#### GUT FÜR NATUR- UND ARTENSCHUTZ

„Für das Eiweiß schaffen wir eine transparente Produktion mit eindeutiger Herkunft, nach deutschen Richtlinien und ohne Stickstoffdüngung“. Kurze Transportwege sorgen dafür, dass nur wenig CO<sub>2</sub> ausgestoßen

werden und die Belastung mit Treibhausgasen sinke. „Das schützt Klima und Natur“. Gerade für den Naturschutz ist die Bohne „ein echter Gewinn“, sagen alle Anbauer. Sie blüht von Mais bis Juni und bietet Bienen, Hummeln oder Schmetterlingen reichlich Nahrung. So sei sie auch aus ökologischen und sozialen Aspekten wertvoll, urteilt Kremer. Die biologische Vielfalt schaffe direkt vor der Haustür eine „erlebte Qualität.“

Die kann jeder Passant öffentlichkeitswirksam vom Feldrand aus bestaunen. Maria Kremer hat dafür eigene Feldschilder gestaltet. Zudem betreut sie die Webseite des Vereins und macht Marketing mit modernen Medien oder auf Messen, etwa der Grünen Woche in Berlin.

Der Verein arbeitet mit Verbraucherzentrale, Stiftung Rheinische Kulturlandschaft, Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz, DemoNet Erbse Bohne, Bundesagrarministerium, 'NRW isst gut!' und Geflügelwirtschaftsverband zusammen. Er wird gefördert von Raiffeisenbank Erkelenz, Vereinigte Hagel, Verein Lebensmittel ohne Gentechnik und Landwirtschaftskammer.

Die Überzeugungsarbeit lohne sich, so Kremer: „Wer was ändern will, muss bei sich regional anfangen. Und wer jetzt nichts ändert, hat in zehn Jahren keine vielseitige Kulturlandschaft mehr“. Darüber entscheidet der Konsum. Von den 18 Mio. Verbrauchern vor seiner Haustür werden bald genügend die Vorzüge der heimischen Bohne als regionales Eiweiß schätzen.



#### ACKERBOHNE "ACKI"

Das Logo des gemeinnützigen Vereins, die „Acki“, zeigt dem Verbraucher, dass auch Bienen heimische Bohnen lieben. Sie ist als Markenzeichen geschützt.

[www.rheinische-ackerbohne.de](http://www.rheinische-ackerbohne.de)



Lust auf mehr Ackerbohnen? Einen weiteren Beitrag zum Thema lesen Sie im Magazin ab Seite 46.

[karl.bockholt@dlv.de](mailto:karl.bockholt@dlv.de)

# NEU. GENIAL. IDEAL.

# Z

Mit neuem  
Wirkstoff  
**ARYLEX**<sup>TM</sup>  
ACTIVE

[www.arylex.eu/de](http://www.arylex.eu/de)

# Zypar<sup>TM</sup>

## DAS GETREIDEHERBIZID FÜR ALLE SOMMER- UND WINTERGETREIDE-ARTEN\*

- **NEUER Wirkstoff Arylex**  
Robuste Breitenwirkung – Resistenzmanagement inklusive
- **GENIAL langer Anwendungszeitraum**  
Frühjahr (BBCH 13 bis 45) und Herbst (BBCH 11 bis 29)
- **IDEALE Formulierung**  
Sehr gut mischbar – kein Netzmittelzusatz erforderlich

\*Außer Hafer

[www.dowagro.de](http://www.dowagro.de)

Hotline: 01802-316320

(0,06 €/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

<sup>TM</sup> Trademark of The Dow Chemical Company („Dow“) or an affiliated company of Dow. Stand: Februar 2018

Solutions for the Growing World



Dow AgroSciences