Tag der Hülsenfrüchte

**(Frankfurt, 11. Februar 2020) Um wieder mehr heimische Hülsenfrüchte auf den Teller zu bringen, hat das Demonstrationsnetzwerk Erbse/Bohne gemeinsam mit 18 Mensen der Studierendenwerke in Münster, Dresden, Karlsruhe, Soest und Greifswald einen Aktionstag rund um Erbsen, Bohnen, Linsen und Co. initiiert. Weltweit machten tausende Institutionen am internationalen Tag der Hülsenfrüchte am 10. Februar auf die positiven Eigenschaften von Hülsenfrüchten aufmerksam.**

Jörg Müller, Küchenleiter in der Großküche der Fachhochschule Soest interpretiert die Hülsenfrüchte modern und kreiert das Gericht „Baked beans von der Ackerbohne“ mit Grillkäse und Gurkensalat. „Wir arbeiten gerne mit Ackerbohnen da sie sehr kochstabil sind, einen angenehm würzigen, leicht nussigen Geschmack haben und aus unserer Region kommen“, so Müller und ergänzt: „Die Reaktionen der Gäste zeigen bei dieser und früheren Aktionen: Erbse, Bohne und Co. schmecken in Form von Hummus, im Eintopf und im Salat, sind lecker und sättigen zudem anhaltend.“ Dass sie ganz nebenbei wertvolles pflanzliches Eiweiß und reichlich Ballaststoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe liefern, freut Hubert Eichhorn, der in Soest arbeitet und jeden Tag in der Mensa isst. Der Vegetarier kocht auch zuhause mindestens einmal pro Woche mit Hülsenfrüchten und wählte am internationalen Tag der Hülsenfrüchte die Linsen-Champignon Bowl mit Rucola. Viele Mensabesucher waren wie Eichhorn positiv überrascht von der Vielfalt der heimischen Hülsenfrüchte und wünschen sich in Zukunft regelmäßig solche Gerichte.

Vegetarische Baked Beans aus heimischen Ackerbohnen mit Grillkäse. Foto: Katrin Stevens.

Zu selten regionale Ware

Der Großteil der bei uns konsumierten Hülsenfrüchte wird jedoch importiert. Diese Erfahrung machte auch Yvonne Worms, die im Studierendenwerk Münster für die Produktions- und Speiseplangestaltung zuständig ist: „Trotz intensiver Bemühungen unseres Einkaufs konnten wir keinen Lieferanten finden, der heimische Hülsenfrüchte aus deutschem Anbau in der von uns benötigten Menge anbietet“, sagt Worms.

Falafeln aus Ackerbohnen haben einen leicht nussigen Geschmack. Foto: Hella Hansen

Das ist schade, denn Erbse, Bohne und Lupine passen sehr gut zu unseren heimischen Böden. Auch der Sojaanbau funktioniert in vielen Regionen schon recht gut. Zudem findet der Linsenanbau, vor allem grüne Linsen und Belugalinsen, wieder mehr Beachtung. Derzeit liegt der Anbau von Hülsenfrüchten in Deutschland – trotz steigender Tendenz - nur bei knapp zwei Prozent der Ackerfläche. Potenzial gäbe es für zehn Prozent. Warum? Das Wissen über den Anbau ist verloren gegangen weil Kulturen wie Weizen, Mais und Raps immer mehr in den Fokus gerückt sind. Inzwischen ist der Anbau heimischer Eiweißpflanzen politisch gewünscht und wird gefördert, weil sie große Vorteile für Umwelt und Natur haben. Die Landwirte brauchen jedoch einen sicheren Absatzmarkt, der sich erst langsam entwickelt. Hier setzt das Demonstrationsnetzwerk Erbse / Bohne an: es zeigt neue Vermarktungswege auf und vernetzt Akteur\*innen. Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich heimische Hülsenfrüchte wünschen, sollten im Supermarkt, im Restaurant und in der Kantine danach fragen. Weitere Informationen und Rezepte rund um Erbsen und Bohnen finden Interessierte unter [www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de](http://www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de).

3.160 Zeichen, wir bitten Sie um ein Belegexemplar nach Veröffentlichung.

|  |  |
| --- | --- |
| Koordination Wissenstransfer | Kontakt Presse |
| Kerstin SporyForschungsinstitut für biologischen Landbau Tel.: 069 7137699-87E-Mail: kerstin.spory@fibl.org | Hella HansenForschungsinstitut für biologischen Landbau Tel: 069 7137699-45E-Mail: hella.hansen@fibl.org |

Hintergrund

Die Aktion fand im Rahmen des Projekts Demonstrationsnetzwerk Erbse / Bohne statt, das im Frühjahr 2016 startete. Ziel des Netzwerks ist es, den Anbau, die Verwertung und Vermarktung von Erbsen und Bohnen in Deutschland auszuweiten und zu verbessern. Über 60 bundesweite Demonstrationsbetriebe zeigen, wie Anbau und Wertschöpfung von Erbse und Bohne gelingen. Rund 60 Prozent der Netzwerkbetriebe wirtschaften konventionell, 40 Prozent ökologisch. Die Betriebe verfolgen innovative Ansätze, an denen sie Kolleginnen und Kollegen auf Feldtagen und Betriebsbesichtigungen teilhaben lassen. Informationen rund um Erbsen, Bohnen und das Netzwerk finden Interessierte unter www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de. Das DemoNetErBo wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie und läuft noch bis Ende 2020.

**Hinweis:** Wenn Sie die Pressemitteilungen des DemoNetErBo nicht mehr bekommen möchten, senden Sie uns eine E-Mail mit dem Text „Abmelden“. Sie erhalten so schnell wie möglich eine Bestätigung und wir löschen Sie aus unserer Datenbank.