



Andrea Winterling,
Expertin für Leguminosen im
ökologischen Landbau

*»Linsen, Bohnen oder Erbsen
liegen im Trend und werden gerade
von der heimischen Landwirtschaft
wiederentdeckt.«*

NACHHALTIG ANBAUEN UND ESSEN – HÜLSENFRÜCHTE AUS BAYERN

Mitentscheidend für einen nachhaltigen Umbau der Landwirtschaft wird die Transformation des Ackerbaus sein. In Zukunft muss der größte Teil der landwirtschaftlichen Anbaufläche direkt der menschlichen Ernährung dienen, nicht mehr überwiegend als Futter für die Nutztiere. Eine Schlüsselrolle fällt dabei den Leguminosen zu. Sie sind Bausteine einer biodiversen, boden- und klimafreundlichen Landwirtschaft. Gleichzeitig gibt es einen sich verstärkenden Ernährungstrend zu weniger Fleisch und mehr pflanzlichem Eiweiß und damit eine steigende Nachfrage nach regional erzeugten Hülsenfrüchten in Öko-Qualität.

Während Soja, Lupine, Ackerbohne und Erbse im heimischen Anbau eine große Bedeutung haben und bereits ausreichend Anbauerfahrungen vorliegen, steht der Anbau von Kichererbsen, Linsen oder Trockenbohnen in Bayern noch am Anfang. Die LfL arbeitet mit ihrem Projekt Speiseleguminosen BioBayern in einem breiten Netzwerk an der Förderung dieser in Bayern bisher selten angebauten Feldfrüchte. Den bayerischen Landwirtinnen und Landwirten bieten sich damit neue lukrative Perspektiven.





Erntereife Hülsen der schwarzen Trockenbohne

Wiederentdeckung einer nachhaltigen bayerischen Anbautradition

Linsen, Trockenbohnen oder Kichererbsen liegen im Trend und so werden sie gerade von der heimischen Landwirtschaft wiederentdeckt. Hülsenfrüchte, wie die schon im Altertum weit verbreitete Linse, wurden in Bayern bis in die 1950er Jahre häufig angebaut. Zusammen mit Pionierbetrieben wie dem von Christian Meidinger aus Mintraching widmet sich die LfL auf einigen Praxisflächen in Bayern dem Linsenanbau, einer eigentlich alten Anbautradition. Weil die Linse für ein gutes Wachstum bei uns in Bayern einer Stützfrucht bedarf, wurden die Linsentypen Anicia und Beluga auf dem Biohof Meidinger auf insgesamt einem halben Hektar zusammen mit Sommergerste ausgesät und ihre Anbaueignung bewertet. Trotz kaltem Frühjahr und Starkregen im Juni konnte Christian Meidinger Mitte August mit seinem Mähdrescher eine zufriedenstellende Ernte einfahren.

Das Gemisch aus Gerstenkörnern und Linsen musste früher mühsam von Hand getrennt werden. Heute übernimmt das einer der bayerischen Betriebe, die sich auf die Linsenreinigung spezialisiert haben. Die Vermarktung der aufbereiteten Linsen haben die Meidingers in ihrem Hofladen dann wieder selbst in der Hand.

Bayerische Speiseleguminosen, ein Nachhaltigkeitsprojekt im Netzwerk

Das Team um Andrea Winterling am Institut für Agrarökologie und Biologischen Landbau engagiert sich in ihrem Projekt Speiseleguminosen BioBayern für die Etablierung der mittlerweile begehrten und in Bayern bisher selten angebauten Hülsenfrüchte Kichererbse, Linse und Trockenbohnen.

Bayerische bzw. deutsche Verarbeiter setzen bei Hülsenfrüchten zunehmend auf heimische Herkunft, weil sie Vorteile in der Qualitätssicherung, kürzere Transportwege und weniger Treibhausgas in der Produktionskette sehen. Andrea Winterling und ihre Mitarbeiterin Bärbel Eisenmann haben nicht nur die gesamte Wertschöpfungskette vom Saatgutkauf über den Anbau, die Erntetechnik und die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung im Blick, sie

fördern auch die Zusammenarbeit aller möglichen Projektpartner. Ziel ist bis 2023 ein tragfähiges Praxisnetzwerk aus Experten, Erzeugern, Verarbeitern und dem Handel, das den Landwirten am Ende eine möglichst sichere, hohe Wertschöpfung garantiert. Noch sind viele Herausforderungen des Anbaus dieser besonderen Hülsenfrüchte nicht beantwortet. Forschungsbedarf besteht vor allem in der Sortenwahl und der Produktionstechnik. Welche Trockenbohnenarten gedeihen in Bayern am besten? Lässt sich die Kichererbse in Bayern überhaupt mit sicherem Ertrag anbauen? Wie erkennt man den besten Erntezeitpunkt bei der Linse? Wie kann möglichst schonend gedroschen werden, damit die wertvollen Hülsenfrüchte nicht brechen? Und wo ist eine Kooperation der Landwirte möglich, um die Produktionskosten zu senken, etwa bei der kostenintensiven Aufbereitung der Ernte? Wie gelingt die Vermarktung? Nur wenn diese Fragen befriedigend beantwortet werden können und sichere, stabile Erträge erreicht werden, wird beim Endprodukt ein realistischer Preis erzielt werden, den der Verbraucher auch bereit ist zu zahlen.



Zum gesunden Wachstum braucht die Linse eine Stützfrucht wie die Sommergerste.



Versuchstechniker Michael Großhauser begutachtet Kichererbsen in Ruhstorf (links). Dort werden Trockenbohnen und Linsen angebaut (oben), unter anderem die Anicia (Bild der grünen Hülse unten).



»Unser Ziel ist bis 2023 ein tragfähiges Praxisnetzwerk aus Experten, Erzeugern, Verarbeitern und dem Handel, das den Landwirtinnen und Landwirten am Ende eine möglichst sichere, hohe Wertschöpfung garantiert.«

Was sind Hülsenfrüchte?

Die reifen, getrockneten Samen von Bohnen, Linsen, Erbsen, Sojabohnen, Kichererbsen und Lupinen nennt man Hülsenfrüchte, weil sie in einer Hülse heranwachsen. Die Pflanzenfamilie der Hülsenfrüchte, auch Leguminosen genannt, umfasst weltweit über 20.000 Arten. Hülsenfrüchte gehören zu den ältesten Kulturpflanzen, besitzen einen hohen Eiweißgehalt und viele gesunde Pflanzeninhaltsstoffe. Damit sind sie ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung. Leguminosen besitzen viele vorteilhafte Eigenschaften für eine boden-, klimafreundliche und nachhaltige Landwirtschaft. Sie bereichern die Fruchtfolge und verbessern die Nährstoffversorgung der Böden. Ihre Wurzelknöllchen gehen eine Symbiose mit Bakterien ein, die Stickstoff aus der Luft sammeln. Dieser steht dann den Hülsenfrüchten zur Bildung von Eiweiß oder den nachfolgenden Kulturen als Pflanzennährstoff zur Verfügung. Leguminosen sind eine natürliche Alternative zu mineralischen Stickstoffdüngern und spielen deshalb im Ökolandbau eine besonders wichtige Rolle. Der Anbau von Leguminosen ist auch auf schwierigen, weniger fruchtbaren Böden ohne Stickstoffgabe möglich. Außerdem sind blühende Leguminosen eine ausgezeichnete Nahrungsgrundlage für Nektar sammelnde Insekten, vor allem Honigbienen und Hummeln. Bis in die 1950er Jahre wurde in Bayern eine Fülle von Hülsenfrüchten angebaut. Die Vielfalt im heimischen Anbau soll wieder neu entstehen.

Auch Mungobohnen werden in Ruhstorf für Bayern getestet.



Hülsenfrüchte sind eine gefragte Nahrungsquelle für Bienen.



Projektpartner über Bayern hinaus

Die Partner des LfL-Institutes für Agrarökologie und Biologischen Landbau im Projekt Speiseleguminosen BioBayern sind: Werner Vogt-Kaute, Naturland Fachberatung; Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft Raumberg-Gumpenstein, Österreich; Rapunzel Naturkost GmbH; Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG; Vermarktungsgesellschaft Bio Bauern mbH. Das Projekt wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.

Außerdem besteht im Projekt ein enger Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen nationaler und internationaler Institutionen in Baden-Württemberg, Brandenburg, Niedersachsen und unseren Nachbarländern Österreich und Schweiz.