STADT LAND PLUS

SÄCHSISCHE LINSEN: VOM ACKER ÜBER DIE FALAFEL INS ERNÄHRUNGSBEWUSSTSEIN

Verónica Schmidt-Cotta

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
FONA Forschung für Nachhaltigkeit
Umwelt Bundesamt
INSTITUT RAUM & ENERGIE
STADTLAND

WERTSCHÖPFUNGSPOTENZIALE FÜR HÜLSENFRÜCHTE IN DER REGION DRESDEN

WELCHE HÜLSENFRÜCHTE HABEN DAS POTENTIAL FÜR REGIONALE VERMARKTUNG?

Hülsenfrüchte sind aufgrund ihrer Stickstofffixierung und ihrer verbessernden Wirkung auf die Bodenfruchtbarkeit ein essenzielles Element für nachhaltige Fruchtfolgen im Ackerbau. Linsenäcker weisen eine hohe Artenvielfalt an Ackerwildkräutern auf und bieten aufgrund ihres Blühangebots reichhaltige Nahrung für Insekten. Obwohl ihr Potential aufgrund ihrer Trockenheitstoleranz in Zeiten des Klimawandels hoch ist, werden Linsen und Kichererbsen in Sachsen aber bisher nur auf kleinen Flächen angebaut. Hülsenfrüchte, die derzeit regional in Sachsen angebaut werden, sind Soja, Lupine, Ackerbohne, Körnererbse, Linsen und Kichererbsen sowie im Gemüsebereich Erbsen und grüne Bohnen.

Soja und Lupine eignen sich für die Verarbeitung zu Soja und Tempeh, wie es bereits Unternehmen wie Umani Kulturgut in Leipzig oder die Tofubar in Chemnitz betreiben. Die EZG SO!JA ist ein wichtiger Akteur für den Anbau, wenn auch derzeit die Nutzung nur für tierische Fütterung erfolgt. Weitere Potentiale für die Verarbeitung sind Sojadrinks und Joghurts. Lupine kann als Lupinenschrot oder Mehl vermarktet werden. So werden z. B. in der „Pizzeria da Pippo" in Ottendorf-Okrilla nördlich von Dresden glutenfreie Pizzen aus regionalen Lupinen hergestellt. Aufgrund des hohen Proteingehalts sind Soja und Lupine auch attraktiv für tierische Ersatzprodukte mit isolierten Pflanzenproteinen. Dies sind technisch aufwendige Verfahren mit hohen Investitionskosten und für die regionale Wertschöpfung nur mit einer größeren Skalierung realisierbar. Der Betrieb Johannishöhe in Tharandt bei Dresden vermarktet Lupinen geröstet als Kaffee.

Ackerbohne und Körnererbse sind die Hülsenfrüchte, die in der Region fast ausschließlich zur Tierfütterung angebaut werden. Die Vermarktung als Trockenware ist schwierig, da die Zubereitung zeitaufwendig und Ackerbohne und Erbse im Vergleich zu Kichererbse und Linse deutlich weniger bekannt sind und genutzt werden. Chancen bestehen aber in der Verarbeitung zu Snacks (siehe das Unternehmen Qio Food in Dresden). Auch in Restaurants mit arabischer Küche werden sie verwendet.

Linse und Kichererbse sind mit Abstand die beliebtesten Hülsenfrüchte in der Humanernährung (Löhr 2020). Als Trockenware sind Linsen attraktiv, da sie ohne Einweichzeit und durch kürzere Kochdauer unkompliziert für Verbraucher:innen sind. Bisher werden sie in Sachsen aber nur auf kleinen Flächen angebaut. Vereinzelt angefragte Betriebe in Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung zeigten sich in Befragungen offen gegenüber dem Bezug von regionalen Linsen.

VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN ALS ZENTRALES GLIED FÜR DIE WERTSCHÖPFUNGSKETTE HÜLSENFRÜCHTE

Die Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten für Hülsenfrüchte in der Region Dresden wird primär durch das begrenzte Angebot beeinträchtigt. Weder im Lebensmitteleinzelhandel noch bei Großhändlern sind regionale Hülsenfrüchte aus Sachsen erhältlich. Lediglich verarbeitende Betriebe wie Umani Kulturgut und Zaituna suchen gezielt nach Erzeuger:innen von regionalen Hülsenfrüchten und verwenden sie als Grundlage für ihre Produkte. Dies liegt einerseits an den begrenzten Anbauflächen für Linsen und Kichererbsen. Ackerbohnen und Körnererbsen werden angebaut, aber aufgrund geringer Nachfrage bisher kaum für die menschliche Ernährung aufbereitet. Lupinen wurden von einigen Landwirt:innen bereits kultiviert, konnten jedoch aufgrund zu hoher Alkaloidgehalte nicht für die Humanernährung vermarktet werden. Starke Ertragsschwankungen bei Hülsenfrüchten stellen ein hohes Anbaurisiko dar und führen dazu, dass Betriebe den Probeanbau nicht fortsetzen. Das Legunet und das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG) haben diese Problematik erkannt und führen Anbauversuche durch. Solange regionale Hülsenfrüchte aus Sachsen nicht im Angebot von Großhändler:innen sind, müssen individuelle Geschäftsbeziehungen zwischen Landwirtschaft und Verarbeitung geknüpft werden. Das Projekt OLGA unterstützt diesen Prozess, indem es Bedarfe erfasst und beide Seiten auf potenzielle Handelspartner:innen aufmerksam macht.

Ein entscheidender Schritt zur Etablierung regionaler Hülsenfrüchte im Biobereich ist die Gründung der Lerchenbergmühle bei Leipzig. Diese ermöglicht die Reinigung und Verarbeitung kleinerer Anbaumengen und legt somit die Grundlage dafür, dass Betriebe in den Hülsenfrüchteanbau einsteigen können. Bei Linsen, die im Gemenge angebaut werden, ist die Reinigung aufwendig und im finalen Schritt nur mit einem Farbausleser möglich. Diese Technik wird durch das Dresdner Ingenieurbüro Barthel in der Lerchenbergmühle umgesetzt. Die von der Lerchenbergmühle angebotenen Schälverfahren und die Vermahlung von Hülsenfrüchten eröffnen zudem neue Vermarktungsmöglichkeiten.

Eine Lösung für die fehlenden Aufbereitungsmöglichkeiten in der Nähe der Betriebe soll durch das noch in 2024 startende OLGA-Folgeprojekt „Legumob“ entwickelt werden. In Legumob sollen mobile Verarbeitungsanlagen für Soja und andere Leguminosen in landwirtschaftlichen Betrieben getestet und produktionstechnisch und betriebswirtschaftlich bewertet werden.

Vom Acker in die Falafel: Produktentwicklung mit sächsischer Linse

Einer der ersten Betriebe in Sachsen, der mit dem Anbau von Linsen experimentiert, ist der Betrieb von Eckart Voigt. Er vermarktet die Linsen vorrangig über den Hofladen. Zusammen mit dem Inhaber des Dresdner Unternehmens Zaituna, Ali Habiballah, ergab sich eine Kooperationsidee. Zaituna stellt auf handwerklicher Basis Hummus und Falafel her und vermarktet diese in den

Dresdner Bioläden. Herr Habiballah hat eine große Affinität für hochwertige, regionale Rohstoffe und war sofort bereit, mit sächsischen Linsen zu experimentieren. Daraus entstanden sind Falafel aus Linsen vom Betrieb Eckart Voigt. Präsentiert wurden diese das erste Mal beim Dresdner interkulturellen Gastmahl „Dresden is(s)t bunt". Das positive Feedback bestärkte darin, die Entwicklung voranzutreiben und die Linsen-Falafel auf der Messe „ISSgut" in Leipzig der Gastronomie vorzustellen (s. Abb. 1). Gleichzeitig hat Zaituna die Linsen-Falafel für die Vermarktung zertifizieren lassen. Seit Februar 2024 kann man sie in den Filialen der Dresdner Verbrauchergemeinschaft für umweltfreundliche Produkte kaufen. Eine Ausweitung auf weitere Bioketten ist in Arbeit. Die Zusammenarbeit von Herrn Voigt und Herrn Habiballah ist beispielhaft: So werden Proben von verschiedenen Kulturen (z. B. auch Kichererbsen) und Anbaujahren und deren Eignung für verschiedene Verarbeitungsformen getestet und die Ergebnisse zwischen Verarbeiter und Landwirt besprochen.

Abbildung 1: Präsentation der Linsenfalafel auf der Leipziger Messe „ISSgut" am Stand der Sächsischen Agentur für regionale Lebensmittel

Verbraucher:innenbildung als Voraussetzung für erfolgreiche Vermarktung

Obwohl Hülsenfrüchte durch den Einsatz in pflanzlichen Ersatzprodukten als Fleisch-, Ei- und Milchersatz in den letzten Jahren im Absatz gestiegen sind, sind sie in regionalen (Direkt-)Vermarktungsstrukturen noch kaum zu finden. Hülsenfrüchte sind meist zeitaufwendig in der Zubereitung und kein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Essgewohnheiten wie in anderen Weltregionen. Um den Absatz von Hülsenfrüchten in der Region zu stärken, ist Verbraucher:innenbildung und Öffentlichkeitsarbeit deswegen essenziell. Das OLGA-Projekt beteiligte sich an verschiedenen Events in Dresden. Dabei gab es Verkostungen von regionalen Hülsenfruchtprodukten und ein interaktives Angebot zu Ernährung und Anbau. Für die Besucher:innen eindrucksvoll waren auch die mit regionalen Hülsenfrüchten bepflanzten Hochbeete beim „Dresdner Palais-Sommer", einem mehrwöchigen Kulturevent direkt neben der Dresdner Frauenkirche. Für viele war es das erste Mal, die Hülsenfrüchte als Pflanze zu sehen. Ein Highlight ist, dass beim diesjährigen Palais-Sommer regionale Linsenfalafel im gastronomischen Angebot zu finden sind.

Bei den „Hülsenfrüchtewochen" über die Vermarktungsplattform der Dresdner Marktschwärmer konnten regionale Hülsenfrüchte bestellt werden. Dazu gab es Verkostungen, Rezepte und Informationen zur Wirkung auf Gesundheit und Umwelt sowie eine Kundenbefragung über Wünsche zur Bezugshäufigkeit, Verzehrgewohnheiten und bevorzugter Verarbeitungsform von Hülsenfrüchten (s. Abb. 2).

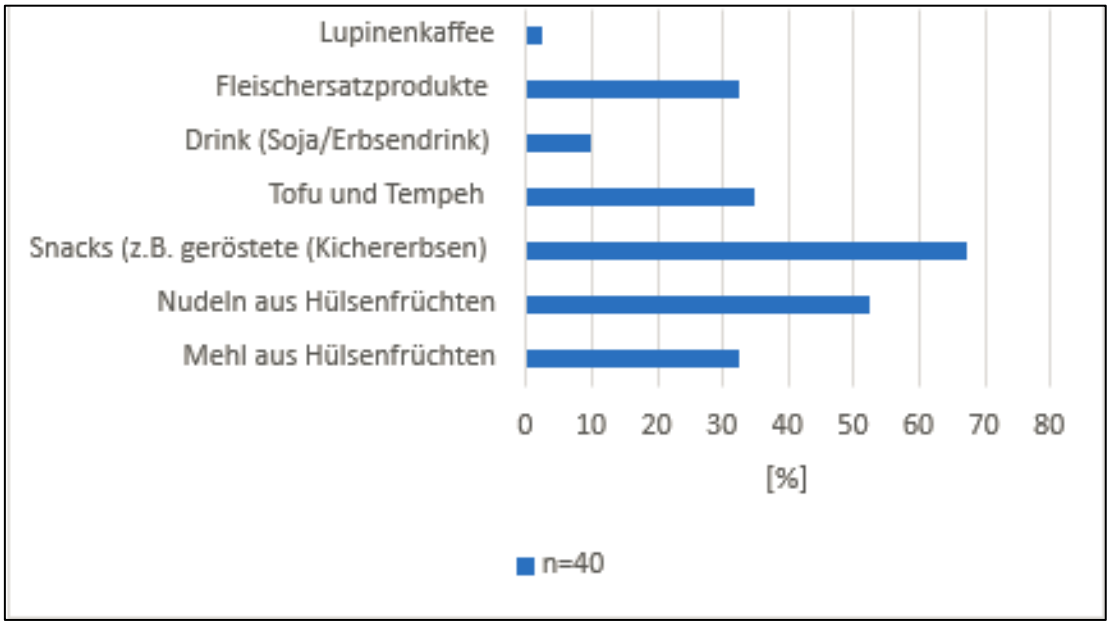

Abbildung 1: Bevorzugte Verarbeitungsform für den Bezug von Hülsenfrüchten. Befragung von Marktschwärmer-Kund:innen (2023)

Gemeinschaftsverpflegung: Multiplikator von Essgewohnheiten und Vorbildfunktion

In Zusammenarbeit mit NAHhaft e. V. wurde ein Workshop für Küchenpersonal der Schul- und Kitaverpflegung abgehalten. Dabei wurden gemeinsam mit einem Koch Strategien zur Integration von Hülsenfrüchten in die Verpflegung erarbeitet und Bezugsquellen genannt. Der Erfahrungsaustausch ergab, dass es wichtig ist, Erzieher:innen, Leitungspersonal und Eltern in Veränderungsprozesse der Verpflegung einzubeziehen. Kinder nehmen die Skepsis der Erwachsenen wahr und reagieren mit Ablehnung. Bei Anpassungen in der Küchenausstattung oder Einkaufsplanung benötigt das Küchenpersonal die Unterstützung der Einrichtungen. Kinder, die bereits längere Zeit in der Einrichtung sind, sind eher bereit, Gerichte mit Hülsenfrüchten zu probieren, da sich ihr Geschmacksempfinden im Laufe der Zeit daran gewöhnt.

AUSBLICK

Der gesellschaftliche und ökologische Wert von sächsischen Hülsenfrüchten ist bisher wenig bekannt. Die Entwicklung einer Marke für sächsische Hülsenfrüchte könnte ihre vielfältigen Vorteile ins Bewusstsein der Öffentlichkeit rücken.

In der sächsischen Gastronomie spielen regionale Hülsenfrüchte derzeit eine marginale Rolle. Eine Ausnahme bildet z. B. in Leipzig die „Anstalt für Koch- und Lebensmittelkultur". Dort sind regionale Hülsenfrüchte fest ins Cateringkonzept integriert. Die Gastronomie hat die Möglichkeit, dabei eine Vorreiterrolle einzunehmen.

Die Produzent:innen benötigen mehr Erfahrung im Anbau, finanzielle Unterstützung für Pilotanbauprojekte sowie Beratung im Hülsenfrüchteanbau, wie sie z. B. durch das Legunet und das Kompetenzzentrum Ökolandbau in Sachsen angeboten werden. Verarbeitungszentren nach dem Vorbild der Lerchenbergmühle in weiteren Regionen Sachsens würden mehr Betrieben die Möglichkeit bieten, ihre Erzeugnisse lokal aufzubereiten.

Zuletzt sollte der gesundheitliche Aspekt von Hülsenfrüchten betont und in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden. Die neu erschienene Ernährungsempfehlung der DGE (2024) bzw. die Planetary Health Diet (EAT 2019) bieten einen guten Maßstab für die Integration von Hülsenfrüchten in die Menüplanung.

LITERATUR

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2024): Gut essen und trinken – die DGE-Empfehlungen. https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen (zuletzt geprüft am 11.3.24)

EAT Lancet Kommission für ein nachhaltiges Ernährungssystem – Willett, Walter / Rockström, Johan / Loken, Brent et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems in: Lancet. Heft 393 (10170). Seite 447-492

Löhr, Hanna (2020): Eine Untersuchung der Verbraucherakzeptanz von Hülsenfrüchten, Bachelorarbeit. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg. Verfügbar unter https://reposit.haw-hamburg.de/bitstream/20.500.12738/13212/1/L%C3%B6hrHannaBA_geschw%C3%A4rzt.pdf (zuletzt geprüft am 26.2.24)

WEITERE BEITRÄGE DES PROJEKTS OLGA IM ONLINE-HANDBUCH „STADT-LAND-PLUS“:

- Anke Hahn, Manuel Wewer: Regional produzieren mit Bäumen auf dem Acker?
- Marilisa Herchet: Kohle(nstoff) zurück in den Boden? Über Pflanzenkohle in Stadt und Land

ZUM THEMA **AUFBAU VON WERTSCHÖPFUNGSKETTEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG** S. AUCH BEITRAG DES PROJEKTS WERTVOLL IM ONLINE-HANDBUCH „STADT-LAND-PLUS“:

- Arian Gülker, Ludwig Hentschel, Sebastian Pomm, Martin Kohl, Dr. Niels Kohlschütter: Wertvolles Aktionsgericht für die Gemeinschaftsverpflegung

ZUM THEMA **BÜNDELUNG VON KLEINEREN MENGEN VON KLEINEN UND MITTLEREN BETRIEBE ZUR INTEGRATION IN VERTRIEBSSTRUKTUREN FÜR AUßER-HAUS-VERSORGUNG** S. AUCH BEITRAG DES PROJEKTS KOPOS IM ONLINE-HANDBUCH „STADT-LAND-PLUS “:

- Nadine Blanke, Sebastian Rogga, Peter Volz, Johanna Leister, Julia Jägle: Gut essen: kurze Wertschöpfungsketten in der Region etablieren