

Good Crop: Hülsenfrüchte - Ready-to-Eat aus Deutschland

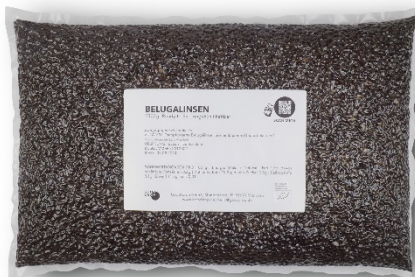
Ziel des Startups Good Crop ist es, Hülsenfrüchte zugänglicher und einfach konsumierbar zu machen - die eingesetzten Rohwaren kommen ausschließlich aus Deutschland.

Moritz Wiest und Julius Wenzel wollen es Verbraucher*innen mit ihren Produkten leichter machen, gesunde, regionale Produkte in ihren Speiseplan zu integrieren. „Wenn Hülsenfrüchte auf dem Teller landen, dann muss Zeit und Können in die Zubereitung investiert werden – dies wollen oder können Verbraucher*innen nicht immer leisten“, erklären die jungen Unternehmensgründer. „Unsere ersten Produkte waren verzehrfertige Getreideprodukte, sogenannte „Ready-to-Eat“ Produkte. Danach kamen Hülsenfrüchte dazu, inzwischen haben wir 22 verschiedene Produkte - alle in Bio-Qualität“, so Moritz Wiest.



Moritz Wiest und Netanel Eiser vor einem Autoklaven

Zu den ersten Abnehmern zählten Kantinen in Berlin, die nach einer Speiseplanberatung die Produkte getestet und daraufhin regelmäßig bestellt haben. Auf Veranstaltungen wie „Küche trifft Region“ hat Good Crop Kontakte zu weiteren Großküchen geknüpft, da sowohl Küchen als auch Verbraucher*innen zunehmend auf Regionalität achten. Seit Corona fehlt es den Küchen vor allem an Personal, und Good Crop bietet mit seinen Convenience Produkten („Fertigprodukten“) eine Lösung an.“ Schrittweise möchte Good Crop einen „Baukasten“ für Großküchen entwickeln, der Beilagen, Getreide, Kartoffeln, Gemüsebeilagen und -pürees, Hülsenfrüchte, Halbfertiggerichte und Suppen enthält, die nur noch abgeschmeckt werden müssen. Weitere Produktinnovationen sind in der Pipeline, beispielsweise soll aus Hülsenfrüchten eine pflanzliche Basis für „Fischstäbchen“ oder „Pommes“ entwickelt werden.



Belugalinsen in einer 2,5 kg „Ready-to-eat“-Verpackung

Inzwischen verarbeitet Good Crop wöchentlich bis zu 1,5 Tonnen Getreide und Hülsenfrüchte. Die verzehrfertigen Produkte beziehen unter anderem REWE und tegut, zudem sind sie bei einigen Naturkost-Großhändlern gelistet. „Hülsenfrüchte sind schwieriger zu verarbeiten als Getreide und ihre Zubereitung erfordert oft Experimentierfreude“, erklärt Moritz Wiest und ergänzt: „Unsere Produkte sollen bekömmlich sein und die Verpackung möglichst nachhaltig. Deshalb bieten wir bewusst keine Glas- oder Dosenverpackungen an, weil das insgesamt besser für die

Umweltbilanz ist. Stattdessen soll die Verpackung leicht und preisgünstig sein, damit der Rohwarenpreis nicht so ins Gewicht fällt.“

Gefördert durch



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

legunet.de



Das aktuell meistverkaufte Produkt sind die Berglinsen, aber auch die Kichererbsen haben eine hohe Nachfrage. Durch die sich ändernden Klimabedingungen können Kichererbsen mittlerweile auch in trockeneren Gebieten Deutschlands angebaut werden, allerdings mangelt es noch an Anbauerfahrung. Moritz Wiest möchte in Zukunft nicht nur das produzieren, was Verbraucher*innen aktuell häufig nachfragen, sondern auch Hülsenfrüchte, die im Anbau in Deutschland gut funktionieren. „Platterbsen sind beispielsweise ein super Produkt, sie werden auch als „deutsche Kichererbse“ bezeichnet, und sind als Lebensmittel hierzulande in den letzten Jahrzehnten allerdings immer mehr in Vergessenheit geraten“, erklärt Moritz Wiest. In die Zukunft blickt er zuversichtlich: „Die Nachfrage wird deutlich steigen, denn ich bin überzeugt, dass sich Bohnen als Trend-Thema durchsetzen werden.“ Auch für Endkund*innen und die Außer-Haus-Verpflegung sind neue Produkte in der Planung. Moritz Wiest erweitert kontinuierlich seine Produktpalette und die Vielfalt an Hülsenfrüchten im Sortiment. „Gemeinsam mit dem LeguNet-Projekt, dem Biohof Lex und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft testen wir in diesem Jahr den Anbau und die Vermarktung von Augenbohnen“, berichtet Wiest erfreut.“



Lupinen in einem bayerischen Salat angerichtet

Auf der Website von Good Crop gibt es Betriebsporträts von Erzeugern, nähere Informationen darüber, warum Hülsenfrüchte so gesund sind und zahlreiche, leckere Rezepte: <https://www.goodcrop.de/>

Text: Pauline Eichenseer & Joachim Benda, Koordinatorin Wertschöpfung menschliche Ernährung & Regionalmanagement für Bayern im LeguNet

Fotos: Good Crop

Datum: 17.05.2024