

Gut Friedersdorf: Einstieg in die Humanernährung mit Körnerleguminosen

Der Bioland zertifizierte Demobetrieb im LeguNet Gut Friedersdorf hat nach mehrjährigem Testanbau von Speisesoja und Kichererbsen einen Meilenstein erreicht: Seit 2023 können diese hochwertigen Produkte erstmals direkt für den Humanbereich vermarktet werden. Gut Friedersdorf setzt dabei auf vielfältige Absatzkanäle.

Gut Friedersdorf liegt 75 Kilometer östlich von Berlin in Brandenburg, Landkreis Märkisch-Oderland. Der reine Ackerbaubetrieb mit circa 1.000 Hektar ist breit aufgestellt. Neben Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Körnermais und Sonnenblume liegt ein Schwerpunkt auf Körnerleguminosen wie Soja, Ackerbohnen, weiße Lupinen, Erbsen, Kichererbsen und Trockenbohnen. Unter der Leitung von Bernhardt von der Marwitz und Betriebsleiter Lukas Kersten arbeitet das Gut Friedersdorf intensiv daran, den landwirtschaftlichen Betrieb umzustrukturieren. Mit dem Fokus auf Regionalität und Qualität bauen die beiden neue Direktvermarktungswege für nachhaltigkeitsbewusste Kunden auf. Ein zentrales Ziel ist es, über die gesamte Wertschöpfungskette zu blicken und die bestehenden Lücken in Brandenburg zu schließen.

Seit geraumer Zeit arbeitet das Gut Friedersdorf mit dem



Aktive Knöllchen auf dem Gut Friedersdorf bringen Stickstoff aus der Luft in die Pflanze. Foto: Elisabeth Berlinghof

Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung e.V. (ZALF) zum Anbau von trocken- und hitzestresstoleranten Arten wie Soja und Kichererbsen zusammen: "Wir reagieren auf die Klimakrise mit neuen Kulturen", sagt von der Marwitz und ergänzt: "Dank der Unterstützung von KIWERTa und LeguNet gelang es uns 2023 neben dem Anbau auch die Vermarktungskanäle zu diversifizieren und im Humanbereich aufzubauen. Als Direktvermarktung verstehen wir dabei auch den direkten Verkauf an weiterverarbeitende Unternehmen ohne einen zwischengeschalteten Händler." Seit 13 Jahren baut von der Marwitz Sojabohnen auf den schwereren Bruchböden an. Sowohl mit Sojasorten für die Tierfütterung als auch für die Humanernährung hat er Erfahrungen gesammelt. Jetzt geht der Landwirt neue Wege. "Proteingehalte von über 43 Prozent bei Speisesoja ermöglichen uns inzwischen die Vermarktung für die Tofuproduktion. Dabei konzentrieren wir uns im kommenden Jahr auf zehn Hektar Speisesoja der



Hofbesitzer Bernhardt von der Marwitz (li.) und Betriebsleiter Lukas Kersten (re.) arbeiten Hand in Hand. Foto: Kathrin Harms

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

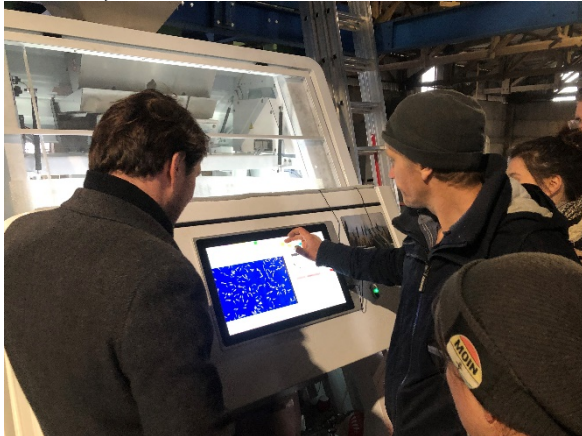


Sorte Marquise und acht Hektar Kichererbsen diverser Sorten sowie einem kleinen Versuchsanbau von schwarzen Bohnen. Die verarbeitenden Firmen für Miso (Mimi ferments), Tofu (Teto Tofu), Tempeh (Peaceful delicious) und Kofu (Zeevi) sind in der Region ansässig. Das Restaurant HAPPA, einige Unverpacktläden und eine kleine Kantine beliefern wir auch bereits mit Kichererbsen in 25-Kilo Säcken. Die Unternehmen hatte von der Marwitz auf Veranstaltungen über LeguNet und KIWERTa kennengelernt und in Eigeninitiative kontaktiert.

Das fehlende Glied in der Wertschöpfungskette

“Um die Speisequalität sicherzustellen hat der Betrieb intensiv nach Lösungen gesucht, um die Ware zu reinigen und aufzubereiten. “In Brandenburg fanden wir zunächst keine Spezialreinigungsanlagen für unsere zunächst vergleichsweise kleinen Mengen an Biohülsenfrüchten. Aber dann haben uns die Netzwerke von LeguNet und KIWERTa vermittelt.”

Im Frühjahr 2024 besuchte das Team von Gut Friedersdorf in Begleitung von LeguNet



Vorführung der optischen Reinigung per Farbausleser. Foto: Elisabeth Berlinghof.

und KIWERTa die Lerchenbergmühle in Sachsen. Diese Mühle zeichnet sich durch ein breites Spektrum an Dienstleistungen aus, darunter auch eine Bioreinigungs- und Aufbereitungsanlage für Hülsenfrüchte. Inzwischen besteht zwischen dem Gut und der Mühle eine Kooperation, die das fehlende Glied in der Wertschöpfungskette schließt und eine gemeinsame Lernreise anstößt. Die Lerchenbergmühle bietet umfassende Möglichkeiten zur Reinigung, Trennung, Vermahlung und Veredelung von Hülsenfrüchten, was einen entscheidenden Beitrag zur

regionalen Wertschöpfung darstellt. Spannend ist die breite kompetente Aufstellung des Lerchenbergmühlen-Teams: Fünf Gesellschafter*innen bringen ihre Expertise aus dem Müllerwesen, der Landwirtschaft, der Bäckerei sowie der IT-Technik von Farbauslesern mit. Bleibt abzuwarten, wie es weitergeht mit dieser vielversprechenden Kooperation.

Autorin: Elisabeth Berlinghof

Datum: 18.04.2024

Ansprechpartnerin LeguNet: Elisabeth Berlinghof, Regionalmanagerin Körnerleguminosen Berlin-Brandenburg ; Elisabeth.berlinghof@zalf.de
Ansprechpartnerin KIWERTa: Isabella Krause, Wertschöpfungskettenentwicklerin für Kichererbsen in Brandenburg; krause@regionalwert-berlin.de

Eckdaten vom Gut Friedersdorf

- Das Gut Friedersdorf bestand schon im 17. Jdh. als Familienbetrieb und wurde direkt nach der Wende von der Familie zurückgekauft.
- ca. 50km östlich von Berlin gelegen im Land Brandenburg, Landkreis Märkisch-Oderland
- rein ackerbaulicher Betrieb mit rund 1000 Hektar Fläche
- Hofladen sowie ein Wirtshaus auf dem Betriebsgelände, in dem eigene Kichererbsen auf Anfrage verkostet werden können
- Klima (Wetterstation Müncheberg ca. 30 min entfernt; 1991-2020): 552mm Jahresniederschlag, 9,6°C Jahresmitteltemperatur
- umfassend für mechanische Beikrautregulierung ausgestattet
- 7 Mitarbeiter*innen
- Bioland-zertifiziert seit 2002
- zweierlei Böden: Standorte mit schwereren Tonböden im Oderbruch sowie für Brandenburg typischere Böden mit hohem Sandanteil
- Körnerleguminosen in der Fruchtfolge sind je nach Jahr und Standort Soja, Ackerbohnen, Weiße Lupinen, Erbsen, Kichererbsen, Trockenbohnen
- Andere Kulturen in der Fruchtfolge: Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Körnermais, Sonnenblume