

## Besondere Hülsenfrüchte auf die Teller - Vom Anbau bis zur Gastronomie

**Am 11. und 12. September sind auf dem Symposium für eine neue Esskultur etwa 300 Akteur\*innen aus Ernährung und Landwirtschaft zusammengekommen, um über ein zukunftsfähiges und faires Ernährungssystem zu diskutieren. An zwei prall gefüllten Tagen vermittelten Vorreiter\*innen der Branche Wissen, hinterfragten den Status Quo und teilten Erfahrungen.**

Elisabeth Berlinghof, die Regionalmanagerin des LeguNets Berlin-Brandenburg am Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung e.V. stellte den thematischen Teil rund um Hülsenfrüchte zusammen und co-organisierte drei Veranstaltungen, die insgesamt etwa 60 Multiplikator\*innen erreichten.

### Neue Wertschöpfung für die Kichererbse

Akteur\*innen der gesamten Wertschöpfungskette kamen in der ersten Veranstaltung zusammen, um das Thema „Neue Wertschöpfung für Hülsenfrüchte am Beispiel von Kichererbsen aus Brandenburg“ zu diskutieren. Vertreten war neben dem LeguNet das regionale Projekt KIWERTa durch die Koordinatorin Isabella Krause. Sie arbeitet seit diesem Jahr (auch in Kooperation mit dem LeguNet Berlin-Brandenburg) daran, in der Region Akteure zusammenzubringen und Wertschöpfungsketten zu knüpfen. Unter den Teilnehmenden waren Vertreter\*innen der Gemeinschaftsverpflegung, diverser Gastronomien (Spitzenrestaurant bis Café), des Handels und der Landwirtschaft. Gründe für die Teilnahme waren das Interesse am regionalen Bezug bzw. der regionalen Vermarktung von Hülsenfrüchten. Das Interesse an heimischen Hülsenfrüchten aus Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie ist groß, die Beschaffung aber noch mühsam bis unmöglich. Die wichtige Rolle von Logistik, Handel und Erzeugergemeinschaften in der Bündelung wurde deutlich, wobei auch über Möglichkeiten der Risikoteilung und Preisbildung diskutiert wurde.



Regionale "Guacamole" aus Ackerbohnen "Nebraska" des Gut Friedersdorf im Kochworkshop mit Martina Trommler.  
Foto: Carla Ulrich, [www.carlaulrich.eu](http://www.carlaulrich.eu)

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](http://leguNet.de)



Die Landwirtschaft vertrat Bernhardt von der Marwitz, Landwirt und Geschäftsführer des Gut Friedersdorf – Demobetrieb im LeguNet und Vorreiter im Anbau von Körnerleguminosen in dem Biolandbetrieb. „Bei steigender Trockenheit sollten wir das Risiko auf eine Vielfalt von Kulturen streuen und neue Kulturen wie die Kichererbsen ausprobieren“, ist von der Marwitz überzeugt. „Das geht aber nur, wenn die abnehmende Seite auch das entsprechende Interesse zeigt und den Preis dafür zahlt“, so der Landwirt. Der Betrieb vermarktet seine Kichererbsen direkt, zum Beispiel an das Restaurant HAPPA in Berlin, in der Kochkommode in Eberswalde, in diversen Bioläden und Unverpacktläden der Region und in der eigenen Gastronomie.

Als Vertreter aus der Verarbeitung sprach Jörn Gutowski, Gründer von TryFoods sowie von Zeevi, einem Unternehmen, das sogenannten „KOFU“, Tofu aus regionalen Kichererbsen (aus Sachsen-Anhalt) sowie frischen Falafelsteig für den Einzelhandel herstellt. Über sensorisch hochwertige, handwerkliche Convenience-Produkte möchte er den Endverbrauchern regionale Kichererbsen näherbringen.



*Kochworkshop mit Martina Trommler für die Zubereitung ungewöhnlicher Hülsenfrüchte. Foto: Carla Ulrich, [www.carlaulrich.eu](http://www.carlaulrich.eu)*

Abgerundet wurde der Tag durch ein gemeinsames Abendessen, bei dem auch die Kichererbsen des Gut Friedersdorf serviert wurden.

## Kochworkshop mit „Futter“(?)-Leguminosen

Am zweiten Tag waren durch Unterstützung von Lisa Lange die Prinzessinnengärten in Berlin Veranstaltungsort für das Thema Hülsenfrüchte. Hier wurde ein städtischer Friedhof als Nachbarschaftsgarten und Bildungsort umgewandelt, auf dem die Produkte im „Hof“laden und im Café direkt verkostet werden können. Im seit 15 Jahre bestehenden Projekt, stehen Hülsenfrüchte dieses Jahr im besonderen Fokus. Circa 20 Sorten wurden hier im wöchentlichen Ackertreff angebaut. So erfuhren die Teilnehmenden inmitten der Bohnenpflanzen mehr über Hülsenfrüchte im Ernährungssystem in Bezug auf Gesundheit, Klimakrise, Landwirtschaft und Lebensmittelverschwendung. Außerdem berichtete Elisabeth Berlinghof vom Status

Quo des Körnerleguminosenanbaus in Deutschland und Brandenburg, sowie von der aktuellen Forschung am Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung in Müncheberg.

Das Highlight des Tages stellte der gemeinsame Workshop mit Rezeptentwicklerin Martina Trommler von Kitchen Stories dar. Hierfür wurden Ackerbohnen und Futtererbsen vom Demonstrationsbetrieb Gut Friedersdorf sowie dunkle Kichererbsen aus dem Versuchsanbau am ZALF zunächst pur verkostet und beurteilt.



*Futtererbse Sorte Astronaut (vorne) angebaut im Gut Friedersdorf und Kichererbse Irenka (hinten) wird pur verkostet. Foto: Carla Ulrich [www.carlaurich.eu](http://www.carlaurich.eu)*

Zubereitung. Es entstand ein reger Austausch zum Verschwinden von heimischen Hülsenfrüchten aus der deutschen Esskultur und den historischen, kulturellen, technologischen und politischen Gründen. Die Verkostungen zeigten das kulinarische Potenzial der heimischen Hülsenfrüchte. Sie werden von den Vertreter\*innen von Handel und Gastronomie und Co. geschätzt und gerne verwendet!

Datum: 26.10.2023

Text: Elisabeth Berlinghof, Regionalmanagerin im LeguNet Berlin/ Brandenburg

Im Geruch wurde die Erbse (Sorte Astronaut) als strohig, bohlig, briocheartig und geruchsintensiv beschrieben, im Geschmack als „die Mitte zwischen frischer Erbse und Kichererbse“. Bei den dunklen Kichererbsen (Sorte Irenka und Nero) fiel die knackige Konsistenz, ihr nussigeres Aroma und ihre schöne Farbe auf. Danach wurden dieselben Hülsenfrüchte nochmals in aromatisierter Brühe serviert (mit gerösteter Zitrone, Kräutern, Knoblauch und Öl).

Besonders die „regionale Guacamole“ aus Ackerbohnen (Sorte Nebraska) mit viel Limette, Korianderöl und Chili, serviert mit Linsenbrot kam bei den Teilnehmenden fantastisch an.

Ein warmer Sommersalat mit Kichererbsen sowie ein Pflaumenkuchen mit weißen Bohnen zeigten noch mehr Vielfalt in der



*Warmer Sommersalat mit Kichererbsen Irenka und Nero auf Joghurt. Foto: Carla Ulrich, [www.carlaurich.eu](http://www.carlaurich.eu)*