

Leguminosentag in Zürich

Im Gemeinschaftsgarten Grünhölzli in Zürich fand am 26. Mai der Leguminosentag statt. Gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau, der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich und dem Verein Hortiplus Zollinger lud die Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) zur Veranstaltung ein. Der Tag sensibilisierte für das große Potenzial heimischer Hülsenfrüchte für die menschliche Ernährung.

Bei bestem Wetter kamen rund 200 Interessierte aus Landwirtschaft, Forschung und Verarbeitung zusammen, um sich zu Anbau und Verwertung von Körnerleguminosen auszutauschen. Auf dem Gelände des Gemeinschaftsgartens zeigten Start-Ups, Vereine und Institutionen, Landwirt*innen sowie Kleinunternehmen an 18 Ständen ihre Arbeit.

Welche Züchtungsschwerpunkte gibt es derzeit? Wie herausfordernd ist der Anbau und wie kann eine Aufbereitung und Vermarktung erfolgen? Die Ausstellenden bildeten die komplette Wertschöpfungskette ab und es gab zahlreiche Produkte zu verkosten: Lupinenkaffee, Miso-Paste und Tempeh aus verschiedenen heimischen Hülsenfrüchten, Lupinen-Joghurt oder Brot aus



*Die Veranstaltung bot den Besuchenden viel Raum, sich über die bunte Welt der Leguminosen zu informieren.
Bild: gzpk*

Ackerbohnenmehl. Da zeigte sich, welches Potenzial die unterschiedlichen Kulturen für unsere Ernährung haben und wie vielfältig Verarbeitungsmöglichkeiten sind.

Auf Schauparzellen der Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) gab es verschiedene Körnerleguminosen wie Linsen, Erbsen oder Lupinen zu sehen. Die Kulturen wurden im Frühjahr gesät und die Besuchenden konnten ihre charakteristischen Eigenschaften erkennen: Während die verschiedenen Erbsensorten bereits vergleichsweise hoch waren, fielen die Linsen und Lupinen mit ihren feineren Blättern auf. Der beschilderte Schaugarten soll die Öffentlichkeit über die Vorteile des lokalen Anbaus von Hülsenfrüchten informieren. Auch Hortiplus Zollinger hat auf dem Gelände einen Schaugarten angelegt. Der Verein testet und züchtet unter anderem verschiedene Leguminosen für den kleinräumigen Anbau in Hausgärten, wie beispielsweise Stangenbohnen.

In der Podiumsdiskussion "Leguminosen Save the World?" wurde deutlich, dass die Körnerleguminosen in Anbau und Ernährung der Schweiz nur eine kleine Rolle spielen. Nur etwa fünf Prozent der Ackerfläche sind Körnerleguminosen, ein Großteil davon geht nicht in die menschliche Ernährung. Die Teilnehmenden an der Diskussion

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



waren sich einig, dass die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet werden muss, um



den Anbau und den Konsum der heimischen Hülsenfrüchte anzukurbeln. Außerdem sei Austausch zentral, um die bereits vorhandene Expertise weiterzugeben. Dafür bot der Leguminosentag im Grünhölzli eine optimale Plattform!

Die Podiumsdiskussion thematisierte Herausforderungen in Anbau und Verarbeitung von Körnerleguminosen in der Schweiz. Foto: gzpk

Organisiert wurde das bunte Rahmenprogramm von der gzpk, dem FiBL, der ETH Zürich, Hortiplus Zollinger und dem Verein Grünhölzli.

Autorinnen: Pauline Eichenseer, Koordination Wertschöpfungsketten ökologisch, Humanernährung und Elisa Mutz, FiBL Projekte GmbH

Datum: 6. Juni 2023