

Würzen mit heimischen Bohnen

Familie Plötz, Catering «Freude am Essen» (Bayern)



Dominik Plötz und Franzisca Jacobs-Plötz sind passionierte Küchenprofis. In Vilsheim in Niederbayern betreiben sie das Catering Unternehmen „Freude am Essen“. In eigener Manufaktur stellen sie unter anderem Gewürze und Soßen aus heimischen Produkten her.

Mit „Shoyu“, (japanisch: Würzsoße) entwickelten die Köchin und der Koch in ihrer Manufaktur im Jahr 2020 als erstes Produkt eine Würzsoße mit Phaseolus-Bohnen aus eigenem Garten - als

Pendant zu Sojasoße, die zum Würzen für asiatisch anmutende Gerichte auch häufig in Deutschland verwendet wird.

Im Jahr darauf experimentierten sie weiter: es folgte „Miso Paste“, ebenfalls aus eigenen Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*). Altbackenes Brot wird der Paste beigemischt, das gibt einen schönen kräftigen Geschmack und ist außerdem nachhaltig. Mit Hilfe eines Pilzes (*Aspergillus Oryzae*) wird die Paste fermentiert. Hierbei entstehen komplexe Aromen, die der Miso Paste ihren charakteristisch würzigen, vollmundigen Geschmack verleihen.



„Das ländliche Niederbayern ist ein schwieriges Pflaster für solche neuen Produkte, in der Metropole München fänden sich leichter Abnehmer“, sagt Dominik Plötz. Aktuell vermarktet Familie Plötz daher ihre Shoyu und Miso aus heimischen Bohnen vor allem im eigenen Online-Shop. Auch in ausgesuchten Läden des regionalen Einzelhandels sind sie zu erwerben, in Zukunft sollen sie darüber hinaus auch in der Gastronomie ihren Platz finden.

Wertschöpfungsketten mit regionalen Hülsenfrüchten

Das Demonstrationsnetzwerk Erbse/ Bohne gab dem Ehepaar Plötz im Jahr 2021 die Anregung, Shoyu und Miso Paste auch einmal aus heimischen Ackerbohnen auszuprobieren und die Umsetzung ließ nicht lange auf sich warten. Nach ca. sechs Monaten war es so weit – die Produkte konnten zum ersten Mal verkostet werden und das Ergebnis war überzeugend! „Shoyu aus Ackerbohne schmeckt würzig und erdig mit komplexen, vollmundigen Aromen, die Miso Paste cremig, süßlich, würzig mit sehr viel Tiefe, schwärmt Plötz. Ein Knackpunkt ist die kleine Menge an Ackerbohnen, die sie für die Herstellung bisher benötigen. Bis die beiden einen passenden Betrieb gefunden haben, der die Ackerbohnen für sie anbaut, werden die Hülsenfrüchte noch im eigenen Garten gehegt und gepflegt.

Text: Carola Zellner, Beratung für Naturland, LeguNet, Fotos: Familie Plötz

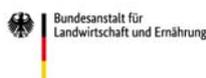
Stand: Juli 2022

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger



leguNet.de



Weitere Informationen

www.freudeamessen.com/shop

www.legunet.de

Das Leguminosennetzwerk (LeguNet), das auf die drei vorangegangenen Netzwerke zu Erbsen / Bohnen, Lupinen und Soja 2022 gestartet ist, hat das Ziel, den Aufbau von Wertschöpfungsketten mit heimisch angebauten Körnerleguminosen zu unterstützen sowie Angebot und Nachfrage besser zusammenzubringen.

LeguNet wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.

Kontakt

Koordination Wertschöpfungsketten ökologisch Tier / Human
Naturland Fachberatung
Öko-BeratungsGesellschaft mbH
Carola Zellner
Tel: +49 171 6216046
E-Mail: [c.zellner\(at\)naturland-beratung.de](mailto:c.zellner@naturland-beratung.de)

Koordination Wissenstransfer
FiBL Projekte GmbH
Kerstin Spory
Tel: +49 69 7137699-140
E-Mail: [Kerstin.Spory\(at\)fibl.org](mailto:Kerstin.Spory@fibl.org)