

Speiseleguminosen BioBayern

Das Projekt "Speiseleguminosen BioBayern" hat zum Ziel, das Potenzial für den Anbau von besonderen, bisher selten angebauten Speiseleguminosen (z. B. Linsen, Kichererbsen, Trockenbohnen) als Mähdruschfrüchte in Bayern gemeinsam mit Erzeugern, Verarbeitern und dem Handel zu entwickeln. Das Projekt bringt wichtige und interessante Erkenntnisse, die im LeguNet auch überregional genutzt werden können.

Ende März 2023 fand in der neu eröffneten Rapunzel Welt in Legau die Abschlussveranstaltung der ersten Phase des Projekts „Speiseleguminosen BioBayern“ statt. Aktuelle Forschungsergebnisse und Entwicklungen rund um den Anbau von Speiseleguminosen wurden in einer großartigen Atmosphäre vorgestellt.



Foto: Alex Kröber, Uni Hohenheim

Bärbel Eisenmann (LfL) berichtete von den Erfahrungen, die innerhalb des Projektes beim Anbau von besonderen Speiseleguminosen gesammelt wurden. Beispielsweise wurden unterschiedliche Gemengepartner für **Linsen** getestet. Als gut geeignet hinsichtlich Abreife und Stützwirkung haben sich vor allem Hafer und Gerste gezeigt. Andere Gemengepartner wie Rispenhirse oder Leindotter haben weniger gute Stützwirkungen. Sie können aber je nach Betrieb eine Alternative darstellen, da sie sich aufgrund geringerer Korngrößen besser

trennen lassen. In den Praxisversuchen mit Kichererbsen wurde deutlich, dass **Kichererbsen** zwar für manche Standorte eine zukunftsfähige Kultur darstellen, aber noch viel züchterische und anbautechnische Forschungsarbeit notwendig sind. Aktuell ist der Anbau noch sehr risikoreich, da es in feuchteren Jahren zu Totalausfällen kommen kann. Die Versuche mit **Trockenbohnen** und **Platterbsen** lieferten ebenfalls erste wertvolle Hinweise zur Kulturführung und Ernte. Trockenbohnen sind beisoileisweise sehr bruchempfindlich und sollten nicht zu trocken gedroschen werden, um Bruchkorn zu vermeiden.

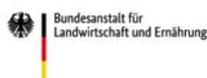
In weiteren Vorträgen wurden weitere Themen zu Speiseleguminosen behandelt, darunter auch Versuchsergebnisse aus Österreich und Sortenversuche mit Kichererbsen. Ein wichtiger Fokus lag auf der Frage, wie der Verzehr von Hülsenfrüchten gesteigert werden kann -sowohl in privaten Haushalten als auch in der Außerhausverpflegung. Nach einer Mittagspause, zu der Linsen mit Spätzle serviert wurden, stellte die bayerische Bio-Königin Raphaela Lex ihre Erfahrungen im Speiseleguminosenanbau auf dem Biohof Lex vor. Liane Regner von der Marktgesellschaft der Naturland Bauern sowie Andreas Hopf von der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern gaben einen Überblick über die Herausforderungen in der Vermarktung von Linsen und anderen Speiseleguminosen. Aktuell stellt vor allem die schwankende Verfügbarkeit heimischer Ware ein Hemmnis dar, das es zu überwinden gilt. Als Abschluss der Veranstaltung stellte Werner Vogt-Kaute das Leguminosennetzwerk (LeguNet) vor, das als interdisziplinäres Projekt an allen Punkten der Wertschöpfungskette daran arbeitet, den Anbau und die Vermarktung heimischer Körnerleguminosen zu fördern.

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger



leguNet.de



Weitere Informationen zum Projekt Speiseleguminosen Bio Bayern:

<https://www.lfl.bayern.de/schwerpunkte/oekolandbau/250464/index.php>

Autoren: Annemarie Ohlwärter, Carina Bichler, Koordination Beratung; Werner Vogt-Kaute, Koordination Wertschöpfungsketten ökologisch Tier / Human,

Datum: 27. April 2023