

## Körnerleguminosen im Fokus – Regionale Wertschöpfung beginnt im Ackerboden

**Am 25. Juni 2025 fand auf dem Hof Albers in Zechin (Oderbruch) der diesjährige Feldtag von KIWERTa und LeguNet statt. Rund 70 Teilnehmende aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie, Forschung, Handel und Endkonsument\*innen folgten der Einladung, um sich gemeinsam mit den Organisator\*innen und Expert\*innen über aktuelle Entwicklungen im Anbau, in der Verwertung und in der Kooperation rund um Körnerleguminosen auszutauschen.**

### Vom Acker bis zum Teller: Wissen gemeinsam entwickeln

Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen Linsen, Lupinen, Soja, Kichererbsen und Platterbsen – angebaut auf leichten bis mittelschweren Böden unter den klimatischen Bedingungen des Oderbruchs, vielfach im Gemenge mit Leindotter. Die Feldbegehung bot einen konkreten Einblick in die Vielfalt der angebauten Kulturen sowie in ihre jeweiligen Anbausysteme. Bernhard Albers stellte dar, wie er durch vergleichende Anbauversuche prüft, welche Arten und Sorten unter seinen Standortbedingungen langfristig praktikabel sind. Besonders positiv fiel dabei die Belugalinse in Kombination mit Leindotter auf – sowohl im Hinblick auf Ertrag und Beikrautunterdrückung als auch mit Blick auf die spätere Verwertung.

Das Aufeinandertreffen von Landwirt\*innen, Verarbeiter\*innen und anderen Akteur\*innen direkt auf dem Feld ermöglichte gezielte Rückfragen und fachlichen Austausch – z. B. zu Sorteneignung, Erntetechnik oder Anforderungen an die Reinigung. Der persönliche Dialog auf dem Acker half dabei, spezifische Anforderungen und Perspektiven entlang der Wertschöpfungskette besser zu verstehen und einzuordnen.

### Qualität braucht Kooperation – Podium mit Perspektiven

Im Anschluss an die Begehung widmete sich eine Podiumsdiskussion dem Thema „**Qualitätsanforderungen und -sicherung an Hülsenfrüchte als Speiseware**“. Die Diskussion wurde moderiert von Isabella Krause (KIWERTa). Auf dem Podium sprachen:

- **Bernhardt von der Marwitz** (Gut Friedersdorf – Anbau)
- **Anja Etter** (peaceful delicious – Verarbeitung)
- **Jil Schwarze** (Technische Universität Berlin – Forschung)
- **Liane Regner** (Naturland Marktgesellschaft – Handel)

Es wurden zentrale Fragen entlang der Wertschöpfungskette aufgegriffen: Was braucht es für gute Speisequalität im Anbau? Welche Rolle spielen Sortenwahl, Ernte, Reinigung, Lagerung? Und wie gehen Handel und Verarbeitung mit Abweichungen um?

Gefördert durch



Projektträger



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Besonders deutlich wurde, dass Qualität kein statisches Merkmal ist, sondern Ergebnis vieler kleiner, koordinierter Schritte – und dass diese Schritte nur dann gelingen, wenn alle Glieder der Kette gemeinsam hinschauen, sich austauschen und voneinander lernen. Es wurde betont, dass es oft noch Wissenslücken entlang der Kette gibt und die Anforderungen des Marktes nicht immer mit der Praxis kompatibel sind. Gleichzeitig zeigten die Diskutierenden konkrete Wege auf, wie Kooperation zur Verbesserung beitragen kann: durch Transparenz, Dialog und gemeinsames Qualitätsverständnis.

## **Genuss & Netzwerk – regionale Spezialitäten zum Abschluss**

Der kulinarische Ausklang mit Spezialitäten aus regionalen Hülsenfrüchten schuf Raum für persönlichen Austausch, neue Allianzen und vertiefte Gespräche.

Präsentiert wurden unter anderem:

- **FÖL & Brandenburger Bio Linse** mit Belugalinsen aus der Region
- **Gut Friedersdorf** mit einem Salat aus roten Kichererbsen
- **peaceful delicious** mit fermentierten Tempeh-Produkten
- **MimiFerments** mit Miso aus heimischen Hülsenfrüchten
- **Teto Tofu** mit handwerklich hergestelltem Bio-Tofu
- **LeguNet, KIWERTa** und die **Regionalwert AG Berlin-Brandenburg** mit Impulsen zu Wertschöpfung, Qualität und Zusammenarbeit

Die Vielfalt an Produkten zeigte, wie vielfältig und genussvoll Hülsenfrüchte verarbeitet werden können – und wie durch kulinarischen Zugang Wertschätzung und Vernetzung gestärkt werden.

**Ronja Schichl (LeguNet) und Isabella Krause (KIWERTa)** zeigten sich begeistert: „Es braucht Räume, in denen Erfahrungen geteilt, Fragen gestellt und Kooperationen entstehen können. Genau das war Ziel dieses Tages – und wir sind dankbar, wie lebendig, offen und praxisnah dieser Austausch war.“

Der Feldtag wurde gemeinschaftlich von **KIWERTa, LeguNet** und **Hof Albers** organisiert und durch großes Engagement vieler Beteiligter getragen.

---

### **Kontakt für Rückfragen:**

Isabella Krause  
Projektkoordination KIWERTa  
[krause@regionalwert-berlin.de](mailto:krause@regionalwert-berlin.de)

Ronja Schichl  
Regionalmanagerin LeguNet  
[ronja.schichl@zalf.de](mailto:ronja.schichl@zalf.de)