

Hülsenfrüchte zum Anfassen: Fachnachmittag auf dem Hofgut Neumühle

Erbsen, Linsen, Kichererbsen: Was auf dem Teller landet, kommt oft aus dem Ausland – dabei wächst vieles davon längst auch in Rheinland-Pfalz. Das zeigte ein Fachnachmittag auf dem Hofgut Neumühle zu Beginn des Septembers, zu dem LeguNet und das Fachzentrum Ernährung des Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück (DLR RNH) eingeladen hatten. Rund 18 Erzieherinnen und Erzieher, Köchinnen und Köche sowie Kitaleitungen kamen dafür aus ganz Rheinland-Pfalz zusammen – von Kaiserslautern über Bad Kreuznach und von Worms bis Mainz.

Den Anfang machte die Bauernhofkita Hummelwiese. Kitaleiterin Denise Wittenberg stellte das Konzept vor und führte anschließend durch die Einrichtung. Neben der klassischen Vorschulpädagogik lebt die Kita einen besonders engen Bezug zu Landwirtschaft und Natur – mit eigenem Garten und eigenen Kitatieren gehört der Hofalltag hier ganz selbstverständlich dazu. Die Begeisterung bei den Gästen war deutlich zu spüren.

Danach übernahmen Rebecca Ochs vom Projekt LeguNet und Anne Böhmer vom Fachzentrum Ernährung mit einem Vortrag zu Anbau und Bedeutung heimischer Hülsenfrüchte. Anne Böhmer ergänzte den ernährungsphysiologischen Blick: Hülsenfrüchte liefern hochwertiges pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe und wichtige Mineralstoffe und sind damit auch aus Sicht der Kita-Verpflegung ein echtes Plus. Schnell wurde klar: Vielen war gar nicht bewusst, dass Erbsen, Linsen oder Kichererbsen auch in Deutschland wachsen. Wer privat einkauft, greift mangels Wissens oft automatisch zur Importware. Eine Frage aus dem Publikum brachte das Kernproblem auf den Punkt: Wo bekommt man als Kita überhaupt kleine Mengen heimischer Hülsenfrüchte her, um sie einfach mal auszuprobieren?



Links: Fachvortrag von Johannes Steinfort. Rechts: Offener Austausch beim gemeinsamen Essen mit dem Kochbus.

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Anschließend kam auch die landwirtschaftliche Seite zu Wort. Johannes Steinfert vom Hofgut Neumühle sprach über den Nutzen von Leguminosen für die Umwelt – als Stickstoffbinder machen sie Stickstoffdünger überflüssig und verbessern nebenbei die Fruchtfolge auf dem Acker. Ebenso offen sprach er über die Hürden: Im Vergleich zu etablierten Kulturen seien Abnahme und Preise bei Leguminosen weniger sicher. Ein Grund, warum sich der Anbau für viele Betriebe bislang kaum lohnt und es bisher wenige wagen.

Danach wurde es praktisch: Der Kochbus Rheinland-Pfalz war zu Gast, und gemeinsam entstanden Erbsenaufstrich, Hummus und Bratlinge aus Kichererbsen. Beim Kochen und Essen kam ein munterer Austausch in Gang – nicht nur über Rezepte, sondern auch darüber, wie sich Hülsenfrüchte unauffällig in den Kita-Alltag einbauen lassen: als kleine Beimischung in Soßen oder Aufstrichen, statt gleich als komplettes Gericht. Bundesweit soll der Leguminosenanteil auf den Äckern bis 2030 auf zehn Prozent steigen. Der Nachmittag in Neumühle zeigt, dass dafür nicht nur mehr Anbaufläche nötig ist, sondern auch mehr Nachfrage – zum Beispiel aus Kitaküchen. Für die Kinder ist das ebenfalls ein Gewinn: Hülsenfrüchte liefern pflanzliches Eiweiß und sollten damit fester Bestandteil im Kita-Speiseplan sein.

Text und Fotos: Rebecca Ochs, Regionalmanagerin im LeguNet, und Anne Böhmer, Fachzentrum Ernährung Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Datum: 15.09.2026