

Vermarktung als regionale Lebensmittel – Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Irene Jacob
Fachberatung für Naturland

Nossener Fachgespräch Körnerleguminosen
30. Oktober 2018



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

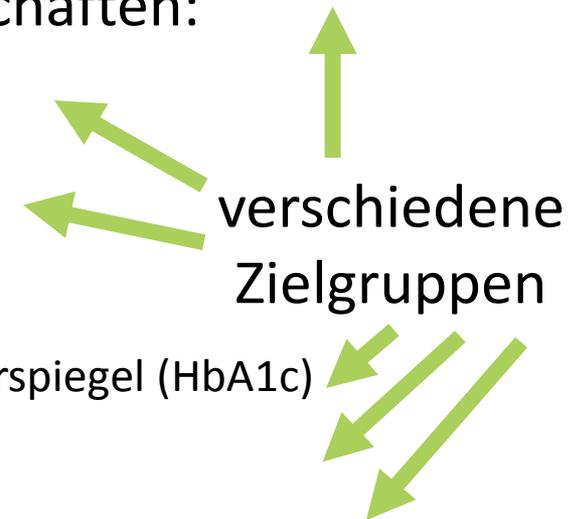
Die Demonetzwerke werden gefördert
durch das Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft aufgrund
eines Beschlusses des Deutschen
Bundestages im Rahmen der BMEL
Eiweißpflanzenstrategie



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Aktuelle Situation - Chancen

- steigende Nachfrage nach Körnerleguminosen für die menschliche Ernährung – aktueller Verbrauch in D: 0,5 kg/a (!)
- positive ernährungsphysiologische Eigenschaften:
 - + Protein, + Ballaststoffe, - Fett
 - Mineralstoffe, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe
 - glutenfrei
 - gelten z. T. als nicht-allergen
- gesundheitliche Vorteile:
 - senken den Insulin-, Blutzucker- und Langzeitzuckerspiegel (HbA1c)
 - senken die Blutfettwerte
 - senken das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - erleichtern die Gewichtsabnahme (↓ Fett-, ↑ Muskelmasse)
- Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte – Reduktion des Konsums tierischen Eiweißes
- v. a. Produkte mit exotischen Hülsenfrüchten im Angebot
- steigende Nachfrage auch nach regionalen Hülsenfrüchten



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Aktuelle Situation - Erbsen

- Herstellung von Fraktionen (Proteinkonzentrat, Stärke, Fasern aus Schalen) – v. a. im konventionellen Bereich
- Emsland-Stärke GmbH: Stärke wird exportiert zur Herstellung von Glasnudeln
- Schwerpunkt ökologische Landwirtschaft: Nutzung des ganzen Kornes, evtl. geschält
- bisher keine speziellen Sortenwünsche, Tanninfreiheit, ggf. Kochverhalten, Schale



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Aktuelle Situation - Ackerbohnen

- viele exotische Trockenbohnen im Handel: Weiße Navy-Bohnen, Rote Kidneybohnen, Schwarze Bohnen, Borlotti-Bohnen, Adzuki-Bohnen
- Ackerbohne: aktuell keine Bedeutung in der Humanernährung in D
- Export nach Nordafrika, v.a. aus Frankreich und UK
- Interesse bei Verarbeitern vorhanden
- Sortenanforderungen der Abnehmer noch unbekannt, mögliche Kriterien: Tannin, Vicin-/Convicin, Schale, gleichmäßige Kornfarbe

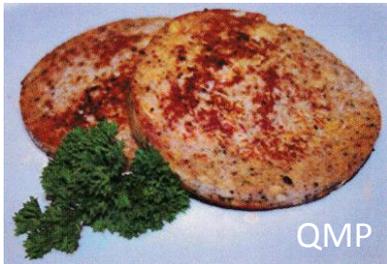


Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Mögliche Anwendungen



Rheinische Ackerbohne e.V.



QMP



www.gefluegelhof-schubert.com



www.fraunhofer.de



www.true-project.eu



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Aktuelle Situation - Herausforderungen

- Ackerbohnen-/Erbsenkäfer, Lochfraß
- fehlende Aufbereitungs- und Verarbeitungsanlagen
- z. T. fehlendes Wissen / fehlende Spezifikationen (Sorten, Inhaltsstoffe, Sensorik, techno-funktionelle Eigenschaften etc.)
- mangelnde Information der Verbraucher



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Fazit

- Markt für Hülsenfrüchte ist im ökologischen wie konventionellen Landbau weiter wachsend
- durch die Erweiterung und Vernetzung der Strukturen in der Aufbereitung und Verarbeitung kann die Produktentwicklung gefördert und unterstützt werden
- besonders durch verzehrfertige Produkte kann der Konsum heimischer Hülsenfrüchte nachhaltig gesteigert werden



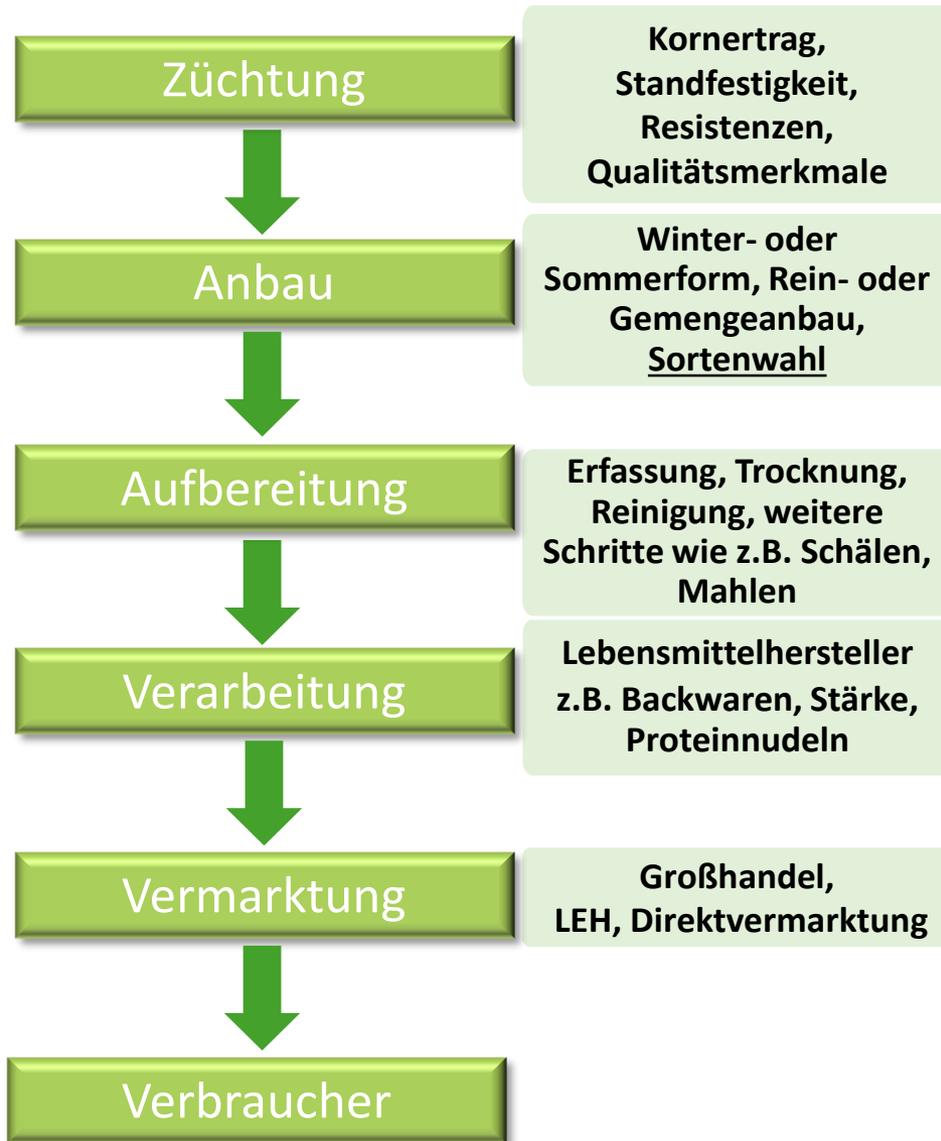
Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!



Termine, Newsletter, Hinweise zu Anbau & Verwertung unter
www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de



Wertschöpfungskette - Food



Aufgaben des DemoNetzwerkes

- Verbreitung des vorhandenen Wissens & aktuellen Wissensstandes
- Erarbeitung von neuem Wissen
- Forschungsergebnisse in die Praxis bringen & Forschungsbedarf aus Praxissicht identifizieren
- Qualitätsmonitoring
- Ökonomische Bewertung von Erbsen & Ackerbohnen
- Einbindung der gesamten Wertschöpfungskette:
 - Vernetzung der Akteure
 - Vermarktungs- und Verwertungswege aufzeigen
 - Innovationen im Futter- und Lebensmittelbereich unterstützen



Hülsenfrüchte in der Humanernährung

Anforderungen an Speiseware

- trockene, vorgereinigte Ware
- wenig Bruchkorn und Besatz
- keine Erde und Steine
- keine Käfer, keine Löcher
- Schalenrisse vermeiden (Trocknung, Einlagerung)
- Inhaltsstoffe? Sorten?
(bspw. Protein, Tannin, Vicin-/Convicin)

