

# Unterschätzte Alleskönner – Heimische Erbsen und Bohnen sind gesund für Mensch, Tiere und Boden

geschrieben von Andreas | 17. November 2017



Pressemitteilung 17.11.2017

Hohenkammer – Als Tierfutter und zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit finden Körnerleguminosen schon lange im Öko-Landbau Verwendung, sind sie doch die ideale Alternative zu Import-Soja und Mineraldünger. Mit ihrem hohen Eiweißgehalt werden heimische Hülsenfrüchte wie Erbse und Bohne auch für die menschliche Ernährung wieder zunehmend vom Verbraucher wahrgenommen.

Naturland ist Projektpartner im Demonstrationsnetzwerk Erbse/Bohne, das sich zum Ziel gesetzt hat, Anbau und Verarbeitung beider Kulturen in Deutschland zu unterstützen sowie Nachfrage und Angebot zusammenzubringen. Das von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung geförderte Netzwerk umfasst ökologische wie auch konventionelle Betriebe. Für den Bereich Öko-Landbau unterstützen Irene Jacob und Werner Vogt-Kaute von der Fachberatung für Naturland Betriebe das Projekt.

Der Anbau von Erbsen und Bohnen hat viele Vorteile. Die

Leguminosen erweitern die Fruchtfolgen, helfen die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern und steigern die Nährstoffverfügbarkeit. Zudem dienen sie als Nahrungsquelle für Bienen und andere Bestäuber und fördern so die biologische Vielfalt. Erbsen und Bohnen enthalten außerdem wertvolles Eiweiß, das als Tierfutter ideal geeignet ist. Der Bedarf an regional erzeugten Eiweißfuttermitteln ist aber bisher deutlich höher als das Angebot. Um Anbau und Vermarktung zu fördern, haben sich bundesweit 75 landwirtschaftliche und verarbeitende Demonstrationsbetriebe zu dem Netzwerk zusammengeschlossen.

### Erbsennudeln als „Low-Carb“ Alternative

Ein weiterer Projektpartner des Netzwerks ist der Naturland Betrieb Geflügelhof Schubert in Igensdorf bei Erlangen. Öko-Bauer Peter Schubert baut auf 15 Hektar Ackerfläche mit Erfolg Soja, Ackerbohnen und Erbsen an. „Sie bringen nicht nur Stickstoff in den Boden, sondern sind auch ein extrem wertvolles eiweißreiches Futter“, sagt Schubert. 90 bis 95 Prozent seiner Ernte verwendet er als Hühnerfutter. Aus einem kleinen Teil der Erbsenernte macht Schubert Bio-Erbsennudeln. Sie werden als Low-Carb Alternative zu herkömmlichen Nudeln vermarktet, weil sie weniger Kohlenhydrate und viel mehr Eiweiß enthalten. Schubert bietet die veganen Varianten Natur, Chili, Spinat, Tomate und Basilikum an.

„Hülsenfrüchte haben ernährungsphysiologisch viele Vorteile“, erläutert Fachberaterin Irene Jacob: „Sie sind eiweiß- und ballaststoffreich sowie reich an sekundären Pflanzenstoffen. Es steckt viel Potenzial in Produkten aus Erbsen und Bohnen. Die Verbraucher müssen sie jedoch erst kennenlernen.“

### Informationsveranstaltungen zur Vermarktung von Hülsenfrüchten als Lebensmittel

Im Einzelhandel beschränkt sich die Auswahl an Hülsenfrüchten bislang noch vor allem auf importierte Ware, obwohl das

Interesse von Verbrauchern an regional erzeugten Produkten stark zunimmt. Aus diesem Grund organisiert das Demonstrationsnetzwerk Erbse/Bohne zwei Informationsveranstaltungen, in denen Möglichkeiten und Beispiele aufgezeigt werden, wie heimische Hülsenfrüchte in der Humanernährung Verwendung finden können.

Die erste Veranstaltung findet am 27. November um 10.00 Uhr in der Freien Waldorfschule am Illerblick in Ulm statt, die zweite am 1. Dezember um 9.30 Uhr im Haus der Wissenschaft in Braunschweig. Mehr Informationen dazu unter [www.naturland.de/termine](http://www.naturland.de/termine).

Kontakt

Monika Grimmer

Naturland Presse Info □ Verantwortlich:

Jens Binder □ Erzeugerring für naturgemäßen Landbau e.V.

Eichethof 1

85411 Hohenkammer

Tel.: 08137-6372-901

Fax: 08137-6372-919

[info@naturland-beratung.de](mailto:info@naturland-beratung.de)

[www.naturland-beratung.de](http://www.naturland-beratung.de)

---

**Vorreiter in nachhaltiger,  
mikroplastikfreier  
Naturkosmetik: Beauty-,**

# Wellness- & Spa- Markenprodukte von Spa Vivent sind menschen- & umweltfreundlich

geschrieben von Spa Vivent | 17. November 2017

