



## Kompetenz-Workshop

# „Aufbau der neuen regionalen Biowertschöpfungskettenpartnerschaft Hülsenfrüchte“, 4. Juli 2023

Die Initialveranstaltung „Hülsenfrüchte“ Ende Februar hat gezeigt wie wichtig dieses Thema für eine gesunde Ernährungswende ist. Frank Bäuerle vom Sonnenhaldenhof hat uns auf seinen Betrieb in Wiernsheim eingeladen, um mit uns seine Erfahrungen im Anbau von Linsen, Kichererbsen und Bohnen zu teilen. Zwei weitere ReferentInnen gaben Einblick in ihre Praxis-Erfahrung im Nordschwarzwald und in Südbaden. Insgesamt 27 Personen aus der Landwirtschaft, Gastronomie, Forschung, Politik, aus den Bio-Musterregionen und von ein paar nachbarschaftliche Betriebe waren anwesend.

Nach einem ersten Rundumblick über die vergangenen KA.WERT-Aktionen auf verschiedenen Veranstaltungen in der Region, wie der KA.Wert-Stand auf den Ditzinger Öko-Feldtagen stellte ich das Projekt „Lupinenkaffee“ vor. Die Hülsenfrucht „Lupine“ wird in Karlsruhe-Rüppurr auf dem Bioland-Milchviehbetrieb von Susanne Schleinkofer angebaut, von Frank Bäuerle hier in Wiernsheim gereinigt und von Kronen Kaffee in Karlsruhe geröstet. Der Lupinenkaffee ist ein idealer Aufhänger für Gespräche über eine lokale, klimafreundliche Ernährung und kam bei allen KA.Wert-Aktionen sehr gut an. Eine Kostprobe davon wurde ausgeteilt.



**Franziska Stöhr** vom neu gegründeten „LeguNet“, dem Leguminosen-Netzwerk Baden-Württemberg, angesiedelt bei der LTZ in Karlsruhe hat ihr Arbeitsfeld kurz umrissen. Sie schaffen und fördern heimische Wertschöpfungsketten im Bio- und konventionellen Bereich und unterstützen den Handel, wie auch die Verarbeitung bis zur Entwicklung neuer Produkte.

### Frank Bäuerle „Hülsenfrüchte - Eine Chance durch die Klimaveränderung mit Vorteilen für alle“



Frank Bäuerle baut auf 8 ha Le Puy-Linsen nach Bioland-Standard an. Er hat bereits Erfahrung mit Kichererbsen und hat auf Anstoß von KA.WERT die ersten 2 Bohnensorten angebaut. Wenn die Ernte gut läuft, können die Bohnen im Einzelhandel und in Küchen und Kantinen der Region angeboten werden. Die ersten regionalen Bohnen mit Geschichte landen dann auf unseren Tellern! Wiernsheim ist eine Mustergemeinde mit 95% Öko-Anbau und liegt im Einzugsgebiet von zwei Großstädten mit finanziell starken VerbraucherInnen. Allerdings ist die Konkurrenz groß und ein sehr breites Spektrum an Lebensmitteln wird angeboten. Im Bereich der Hülsenfrüchte muss sich auch hier die regionale Ware gegenüber ausländischer, rund 1/3 billigerer Ware durchsetzen. Die Gesellschaft ist noch nicht überall bereit den Mehrwert für „regio“ zu bezahlen. Frank Bäuerle bemerkt, dass sich mehr und mehr VerbraucherInnen auf den Klimawandel einstellen und Hülsenfrüchte-Zubereitungen, wie Humus an Bekanntheit gewinnen.

Seine Betriebsstruktur lässt nur Kulturen mit maschineller Bearbeitung zu und die Böden sind ziemlich schwach (siehe Steckbrief). So sind Sonderkulturen, wie Ölsaaten, die einen hohen Pflegeaufwand haben und Hülsenfrüchte, für die es aufgrund der mangelnden Erfahrung eine gewisse Risiko-Bereitschaft braucht, für ihn die Lösung. Bisher haben Linsen und Kichererbsen eine zufriedenstellende Ernte erbracht.



und keine allzu hohen Behandlungskosten verursacht. Die Reinigungsanlage dafür konnte er sich aus Mitteln eines Förderprogrammes besorgen. Diese Kulturen können den Betrieb jedoch nicht finanzieren. In die Bohnen setzt er die Hoffnung, dass sie den Klimawandel gut wegstecken und den beiden **Bohnsorten Borlotto** und **Canadian Wonder** geht es seiner Meinung nach bis jetzt sehr gut. Bohnen haben den Vorteil, dass sie gegenüber Rindfleisch deutlich weniger Fläche brauchen und 36 Mal weniger CO<sub>2</sub> verursachen.

### Steckbrief Frank Bäuerle, Sonnenhaldenhof, Wiernsheim-Iptingen

<b>Betrieb</b>	Bioland seit 14 Jahren, Milchvieh- und Ackerbau <a href="https://solidarregion-shop.de/i/sonnenhaldenhof-familie-baeuerle-iptingen">https://solidarregion-shop.de/i/sonnenhaldenhof-familie-baeuerle-iptingen</a>
<b>Boden</b>	flachgründiger Muschelkalk, toniger Lehm, 25-70 Bodenpunkte
<b>Person</b>	Seit 1998 im Gemeinderat, derzeit stellvertretender Bürgermeister und Mitglied der Solidarregion Pforzheim Enz eG, Landesdelegierter bei Bioland BW, Lieferantensprecher der Schwarzwaldmilch Freiburg
<b>Ausstattung</b>	Dinkel-Entspelzung, Petkus Saatgut- und Getreide-Reinigungsanlage
<b>Produkte</b>	Linsen Le Puy, Kichererbsen, Hirse, Dinkel, Weizen, Purpurweizen, Hanf, Goldleinsamen und die in der Ölmühle Illingen hergestellten Lein- und Hanföle aus eigener Ware, Mehle, Kuhmilch und <b>NEU Borlotti- und Canadian Wonder-Bohnen</b>
<b>Gebinde</b>	Big-Bag, Sackware und Kleinpackungen auch mit Strichcode
<b>Partner</b>	Solidarregion Pforzheim Enz eG, OBEG (Organisch Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe), Ölmühle Illingen, Bio-Musterregion Enzkreis, rebio GmbH, Vaihinger Mühle
<b>Vertrieb</b>	Wiederverkäufer, OBEG, ReBio, Hofladen
<b>Nachhaltigkeit</b>	Auf der roten Liste stehenden Ackerwildkräutern, Vermarktung in der Region, LPR-Verträge

### Sophie Kraul „Linsenanbau im Nordschwarzwald“



Vor 5 Jahren haben Krauls den Bioland-Hof in Wildberg übernommen. Heute ist der Untere Berghof ein Demeter-Ackerbau-Betrieb mit Legehennen- und Rinder-Haltung. Sophie und ihr Mann mussten durch die Umstellung von Bioland zu Demeter die Vermarktungswege neu organisieren. Dabei wurde offensichtlich, dass es in der Region an verarbeitenden Betrieben für kleine Mengen fehlt. Getreide lohnt sich heute erst ab 350 ha und die Wahl fiel auf die Sonderkultur Linse. Als „Stützfrucht“ ist Hafer bekannt, der jedoch ein großes Volumen besitzt und damit hohe Transportkosten zum Reinigungsunternehmen verursacht. Möglich ist auch Leindotter, der leichter ist und auch mehr Platz für die Linsen lässt. Für ihre Betriebsorganisation mit zwei Personen ist es wichtig alles „ab Feld“ zu verkaufen. Ein Betrieb bei Ulm (Kalmenhof, Scharenstetten) kann die Demeter-Ware reinigen und hat mittlerweile einen Farbausleser, der nach Körnerfarbe, Verunreinigungen wie Steine, Erdbrocken, Unkrautsamen, Klein- und Bruchkörner, sowie Leindotter oder Hafer aussortiert. Die Kosten für die Erzeugung und Reinigung der Linse liegen bei etwa 2€/kg. Bei einem Preis von 3,50€/kg für lose Ware an den Großhandel, wäre die Linse ein Verlustgeschäft. Allerdings verpacken Krauls ein Drittel der Ernte selbst und vermarkten es direkt; damit kann auch die Belieferung des Großhandels kompensiert werden.

Der Pachtbetrieb lebt nicht von den Linsen, sondern finanziert sich über die Demeter-Eier. Ein weiterer Nachteil aller Ackerkulturen ist die finanzielle Vorleistung. Das Saatgut wird im Oktober bestellt und erst im August des Folgejahres wird die Ernte verkauft. Die Bezahlung erhalten sie oftmals erst im Winter.

Die extremen Wetterbedingungen geben ihr und ihrem Mann zu denken. Die Linsen haben dieses Jahr noch keinen Regen gesehen und die ausgesäte Stützfrucht Leindotter hat gar nicht erst gekeimt.

### Wolfgang Hees "Wie hängt Bohnenanbau mit der Politik der AbL und der regionalen Ernährungsstrategie für Freiburg zusammen?"



Wolfgang Hees hat in Eichstetten einen 7 ha Demeter-Gemüsebetrieb mit Kräutern, wie Basilikum, Salbei und Dill. Als gebürtiger Brasilianer, einer Kultur, in der Bohnen Teil des täglichen Lebens sind, baut er kleine schwarze Bohnen an (siehe Bild links). Wenn die Witterung stimmt, braucht die Kultur 6 Monate bis zur Ernte. Hartes Dreschen muss vermieden werden, da die Böhnchen aufgeschlagen werden können und die Keimfähigkeit dadurch sinkt. Die Ernte beläuft sich auf 2,5 bis 3 t/ha.

Abnehmer waren bis Corona die Brasilien-Community in Deutschland und die Kirchen, die regelmäßig brasilianische Feste veranstaltet haben. Seit Corona finden diese Feste nicht mehr statt. Großhändler, wie Rinklin können kleinere Mengen nicht abnehmen. So hat auch er ein großes Interesse daran, dass die Nachfrage nach Bohnen seitens der Gastronomie angekurbelt wird.



**Wolfgang Hees** ist weiterhin Mit-Initiator und einer der Sprecher des Freiburger Ernährungsrates, der sich 2017 gebildet hat und es eine Schande fand, dass die Versorgung mit Lebensmitteln nur zu einem sehr geringen Anteil aus der Region gedeckt wird. Bei Obst betrug der Anteil laut einem Bericht des FibL nur 8%. Mittlerweile gibt es 100 Freiwillige in verschiedenen AGs und eine kommunale Ernährungsstrategie. Wichtig für ihn ist dabei auch das ländlich geprägte Umland einzubinden, da auch hier eine bioregionale Unterversorgung herrscht. Die Großmärkte können dabei eine wichtige Rolle spielen: In Freiburg startet gerade ein KOPOS-Projekt zur Reaktivierung kurzer Lieferketten, um autonom bioregionale Lebensmittel zu den AbnehmerInnen und VerarbeiterInnen zu bringen.

Sorge bereitet Wolfgang Hees, dass derzeit viele Betriebe von Bio zurück auf konventionell umstellen. Die Zuwächse im Biobereich lagen 2022 nur zwischen 0,2% (Betriebsumstellung) und 0,3% (Flächenumstellung). Damit würden wir noch 70 Jahre brauchen, bis wir bei den von der Regierung angestrebten 30% Bio sind!

Ein kurzer Einblick in die Arbeit beim AbL (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft), dem mittlerweile über 300 Familienbetriebe, konventionell und biologisch, in Baden-Württemberg angehören, warf das Licht auf die gemeinwohlorientierte Verpachtung landwirtschaftlicher Flächen, ein Prinzip, das dem Höfesterben entgegenwirken kann und das in manchen Kommunen bereits erfolgreich umgesetzt wird ([www.abl-bw.de](http://www.abl-bw.de)).

**Beim anschließenden Feldrundgang** konnten sowohl GastronomInnen, wie auch LandwirtInnen **Frank Bäuerles** Erklärungen folgen. Ihm gelang es ausgezeichnet seinen Standort, die Kulturen und ihre speziellen Anforderungen verständlich zu erklären. Seine steinigten Böden in Hanglage sind nicht optimal für Ackerbau, dennoch ist es ihm ein Anliegen sie auf vielfältige Weise zu bewirtschaften. Die Bestände sehen, da es wochenlang nicht geregnet hat, verhältnismäßig licht aus und der Unkrautdruck ist schwächer, als in den vorhergehenden Jahren. Der Bohnenbestand sah zu unserer Erleichterung sehr gut aus, nur ein paar Fraßschäden waren sichtbar. Das ReferentInnen-Gespann Frank Bäuerle, Sophie Kraul und Wolfgang Hees bekam professionelle Verstärkung von **Cornelia Claus**, die bei der rebio GmbH für das Leguminosen-Projekt verantwortlich ist und das Borlotto-**Saatgut** besorgt hat. Canadian Wonder-Bohnen

wurden von der Sativa Rheinau AG bezogen. Die Preise auf dem Saatgut-Markt für Bohnen sind noch sehr unterschiedlich und teilweise auch viel zu hoch. Hier brauchen wir in Zukunft bessere Preise und eine größere Sortenvielfalt für den Einsatz als Lebensmittel im Bio-Bereich. Neu bei Frank Bäuerle ist neben den Bohnen auch die Goldhirse. Ein Produkt, das mit der Bio-Musterregion Enzkreis ins Leben gerufen wurde und von Ursula Waters vorgestellt wurde.

Mit kalten Gerichten aus Kichererbsen und Linsen mit Brot aus der hauseigenen Backmischung „Leinwunder“ konnten wir uns kräftigen und uns näher kennenlernen. Mein Aufruf zur Gründung einer **WhatsApp-Gruppe „Hülsenfrüchte“** kam gut an und viele haben sich gleich dafür eingetragen. Hier werden Infos vom Anbau, über Veranstaltungen bis zu Koch-Rezepten geteilt. Wer noch dazu kommen möchte, kann sich gerne mit der Angabe seiner Handynummer bei mir melden. Drücken wir nun Frank Bäuerle die Daumen, dass alles gut gedeiht und die Bohnen, Linsen und Kichererbsen bei uns allen auf dem Teller landen!



**Sandra Schmidt, Bio-  
Wertschöpfungskettenmanagerin,  
0178 15 71 255  
s.schmidt@lobin-ka.de**