

Branchentreff Öko-Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte gewinnen in der Ernährungswirtschaft zunehmend an Bedeutung. Besonders Verarbeitende von ökologischen Lebensmitteln entwickeln zahlreiche Innovationen und gründen neue Unternehmen. Die Verarbeitung der Rohstoffe bringt allerdings auch Herausforderungen mit sich. Beim Branchentreff auf der BioFach 2025 diskutierten Expert*innen und Unternehmer*innen das Potenzial heimischer Öko-Hülsenfrüchten sowie bestehende Hürden. Start-ups präsentierten innovative Produkte aus heimischen Leguminosen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft lud im Anschluss zum Get-together ein.

Unter dem Titel „Vom Grundnahrungsmittel zur Bedeutungslosigkeit. Und zurück?“ beleuchteten am 12. Februar 2025 im Rahmen der BioFach-Messe Expert*innen die Marktchancen für heimische Hülsenfrüchte. Themen waren der Ernährungswert sowie die Entwicklung von Convenience-Produkten mit Hülsenfrüchten für den Handel und den Außer-Haus-Verzehr. An der Podiumsdiskussion nahmen Lennard Schramm von der Firma Soto, Moritz Wiest von Good Crop, Volker Lammers vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) teil. Sie diskutierten das Marktpotenzial heimischer Bio-Hülsenfrüchte mit den LeguNet-Mitarbeitenden Cecilia Antoni (Naturland-Beratung) und Henning Niemann (Kompetenzzentrum für ökologischen Landbau Niedersachsen /KÖN), der die Veranstaltung konzipierte und moderierte.



Moritz Wiest (Good Crop), Cecilia Antoni (Naturland-Beratung), Henning Niemann (KÖN), Volker Lammers (DIL) und Lennard Schramm (Soto) (v.l.n.r.)

Ein vernachlässigtes, aber vielseitiges Lebensmittel

Cecilia Antoni betonte die Vielseitigkeit von Hülsenfrüchten und deren Bedeutung für eine nachhaltige Ernährung: „Bohnen, Erbsen, Linsen und Co. werden hierzulande oft vernachlässigt, obwohl sie eine wichtige Proteinquelle darstellen. Eine frühzeitige Integration von Hülsenfrüchten in die Ernährung ist entscheidend, dazu gehört auch eine verstärkte Ernährungsbildung in den Schulen“, so Antoni.

Lennard Schramm berichtete über die Entwicklung der Falafel-Produkte seines Unternehmens Soto. „Sie sind das Ergebnis eines langjährigen Entwicklungsprozesses, inzwischen sind sie auch in Deutschland ein Trendprodukt“, so der Geschäftsführer. Und weiter: „Seit einem Jahr enthalten die Falafeln 100 Prozent Kichererbsen aus Bayern, was die Bedeutung der Regionalität unterstreicht. Der Markt für heimische Hülsenfrucht-Produkte als Alternative zu Fleischprodukten wächst – insbesondere in

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



städtischen Regionen. Auch im Außer-Haus-Markt verzeichnen wir ein zunehmendes Interesse, insbesondere in Kitas und Schulen. Die größte Herausforderung liegt jedoch in der Vermittlung des Mehrpreises für regionale Rohstoffe an die Verbraucher“, so Schramm.

Moritz Wiest von der Firma Good-Crop erklärte: „Unser Ziel ist es, Hülsenfrüchte zugänglicher und einfacher konsumierbar zu machen. Die Idee, regionale Hülsenfrucht-Konserven anzubieten, ist aus der Erfahrung mit Getreideprodukten entstanden. Während der Coronazeit haben wir uns gefragt: Welche Convenience-Produkte braucht der Markt?“, so Wiest. Heute bietet Good Crop nicht nur Konserven, sondern auch Großgebilde für den Außer-Haus-Verzehr an. „Wir sind langsam gewachsen und sehen, dass die Nachfrage stetig steigt“, resümierte er.

Volker Lammers vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) hob die Bedeutung der Verarbeitungstechnologie für die Marktdurchdringung von Hülsenfrüchten hervor. „Das DIL verfolgt das Ziel, proteinreiche und schmackhafte Produkte zu entwickeln. Neben Grundlagenforschung arbeiten wir direkt mit Start-ups und Lebensmittelherstellern an neuen Produktentwicklungen. Ein aktuelles Beispiel ist eine vegetarische Bratwurst auf Basis von Erbsenprotein, die auf der Messe am Stand des KÖN verkostet werden kann“, so Lammers.

Kochshow und Branchentreff



Cecilia Antoni (Naturland-Beratung), Henning Niemann (KÖN) und Silvia Bender (BMEL)(v.l.n.r.)

Unter dem Motto „Gaumenfreudig und gesund – innovative Küche“ zeigte Cecilia Antoni, wie schmackhaft und vielseitig Hülsenfrüchte zubereitet werden können. Parallel dazu sprach Staatssekretärin Silvia Bender (BMEL) über die Bedeutung von Hülsenfrüchten als nachhaltige Ernährungsalternative und bereitete mit Cecilia Antoni gemeinsam schmackhafte Hülsenfrucht-Gerichte zu: Linsen-Kracker, Salat aus Wintererbsen und Hummus aus Platterbsen. Ergänzt wurden die Speisen

durch Convenience-Produkte anwesender Unternehmen, wie gebratenem Tempeh von Peaceful Delicious, Falafeln von Soto und Tofu von Taifun.

Bender verwies auf den aktuellen Trendreport für Ernährung, in dem Hülsenfrüchte eine zentrale Rolle spielen. Eine pflanzenbasierte Ernährung müsse leichter zugänglich sein, insbesondere in der Außer-Haus-Verpflegung, die täglich 16 Millionen Menschen versorgt. „Die Ernährung ist ein großer Hebel für klimapolitische Ziele – das funktioniert aber nur, wenn die Produkte auch gut schmecken“, betonte sie und verwies auf die Ziele der Planetary Health Diet. Diese empfiehlt eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung mit einem hohen Anteil an Hülsenfrüchten, Nüssen, Obst und Gemüse, um die Gesundheit der Menschen zu fördern und gleichzeitig die Umweltbelastung durch die Lebensmittelproduktion zu reduzieren.

„Hülsenfrucht“-Get-together beim BMEL

Am Stand des BMEL bot sich die Gelegenheit, in entspannter Atmosphäre bei Kaffee und Keksen wertvolle Gespräche zu führen und neue Kontakte zu knüpfen.

Der Branchentreff auf der BioFach 2025 verdeutlichte, dass das Marktpotenzial für heimische Bio-Hülsenfrüchte groß ist. Die Herausforderungen liegen vor allem in der Verbraucherakzeptanz und der Preisgestaltung regionaler Produkte. Erfolgsfaktoren sind innovative Produktentwicklungen, gezielte Ernährungsbildung sowie eine verstärkte Verankerung im Außer-Haus-Markt. Die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Proteinalternativen bietet gute Chancen für eine nachhaltige Etablierung von Hülsenfrüchten im Ernährungsalltag.

Text und Bilder: Kerstin Spory, FiBL Projekte GmbH