

Feldtag auf Gut Friedersdorf: Wertschöpfungsketten erleben

Die gesamte Wertschöpfungskette an einem Tag erleben? Genau das ermöglichte der Feldtag von LeguNet, KIWERa und dem Demobetrieb Gut Friedersdorf im Oderbruch. Von Anbau und Aufbereitung bis hin zur Verkostung hat die Veranstaltung Hülsenfrüchte für ein breites Publikum erlebbar gemacht.

Als klassischer Feldtag kann der 3. Juli nicht bezeichnet werden. Das Zielpublikum war breit gefächert und umfasste nicht nur Landwirte, sondern auch Verarbeiter von Brauer bis Tempehhersteller, Händler von Unverpacktläden bis Gastronomieservices, sowie NGOs, Verbände und viele mehr. Die rund 70 Teilnehmenden knüpften eifrig Kontakte oder frischten sie wieder auf. Einige Verarbeiter sahen erstmals die Pflanzen hinter den bekannten Hülsenfrüchten, während einige Landwirte zum ersten Mal Ackerbohnen und Tempeh verkosteten. Ein freudiger Austausch!

Innovativer Anbau: Winterackerbohne, Soja und Kichererbse

Lukas Kersten, landwirtschaftlicher Betriebsleiter von Gut Friedersdorf, führte die Teilnehmenden zunächst auf einen Schlag, auf dem er Winterackerbohnen („Arabella“) direkt im Vergleich mit Sommerackerbohnen („Daisy“) angebaut hat. Beide standen gut im Feld, aber besonders von der Winterackerbohne ist der Landwirt begeistert: „Auf unseren schweren Böden im Oderbruch stand dieses Jahr lange das Wasser und hat uns vom Befahren der Flächen abgehalten. Da die Winterackerbohnen schon im Herbst gedrillt wurden, hatten sie einen Vorsprung und konnten das Wasser gut in Ertrag umsetzen. Schon früh zeigten sie einen vielversprechenden Hülsenbehang.“

Danach besuchte die Gruppe einen Sojabohnenschlag. Die Kultur stellt für den Betrieb nach inzwischen zwölf Jahren Anbauerfahrung ein wichtiges wirtschaftliches Standbein dar. Über diese Leguminose mit höherer Selbstverträglichkeit kommt der viehlose Betrieb insgesamt auf einen Leguminosenanteil von 35% in der Fruchtfolge. Der Ertrag liegt im Schnitt bei 30 Dezitonnen pro Hektar und zeigt sich stabiler als der von Ackerbohnen und Erbsen. Spezielle tiefschneidene Erntetechnik ermöglicht einen möglichst verlustfreien Drusch der Soja, die ihre Hülsen im Vergleich zu anderen Körnerleguminosen tief ansetzt. Dagegen beobachtet Kersten bei den anderen beiden einen weitaus interessanteren Vorfruchtwert.



Sojaschlag auf Gut Friedersdorf

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



Einen Streifen rotschaliger Kichererbsen der Sorte Irenka konnten die Teilnehmenden abschließend besichtigen. Im Gegensatz zu den hellen Kabulitypen nebandran war der Feldaufgang dieser Sorte einwandfrei. Der Geschäftsführer des Bioland-Betriebs, Bernhardt von der Marwitz, kümmerte sich persönlich um regelmäßiges Striegeln und Hacken des Bestandes, der sich beeindruckend „sauber“ zeigte.

Vom Rohstoff bis zum Lebensmittel: Aufbereitung

Robert Künne, einer der Gründer der Lerchenbergmühle in Sachsen, baute mit einem Fachvortrag die thematische Brücke vom Rohprodukt bis zum Lebensmittel. Die Mühle in Sachsen ist mit ihrer Spezialisierung auf Körnerleguminosen sowie mit ihrer breiten technischen Ausstattung in Nordostdeutschland einzigartig. „Aus meiner Sicht bräuchte es alle 50 Kilometer eine Aufbereitungsanlage, die für lokale Landwirte schnell und mit verminderten Logistikkosten agieren kann. Deshalb teile ich gerne meine Erfahrungen und spreche auch über meine Fehler, damit andere gleich davon mitlernen können, so Künne.“

Abgerundet durch Genuss

Es wäre kein runder Tag, wenn die Teilnehmenden neben der Theorie nicht auch sensorisch in die Welt der Hülsenfrüchte eingetaucht wären. Peaceful Delicious präsentierte am Grill verschiedene Tempeh-Sorten vor, die bereits einzelne Chargen Kichererbsen und Sojabohnen von Gut Friedersdorf enthielten. Das Müncheberger Unternehmen Wunsch Dir Mahl bot den Gästen eine exklusive Verkostung der neuen Brandenburger Kichererbsenpfanne, hergestellt aus Kichererbsen vom Hof, noch vor dem bevorstehenden Produktelaunch -. Am Stand von Bohnikat überzeugte der beliebte Ackerbohnnensnack alle, die nicht sowieso schon von Ihm begeistert waren. Das KollektiF aufgetischt servierte ihre legendäre Gu-ACKER-mole aus Ackerbohnen und köstliche Bohnen-Brownies. An den Infostände von LeguNet, KIWERTa und Bioland wurden dreierlei hofeigene Hummus-Varianten zur Verkostung angeboten. Den Hummus sowie sowie ein eigens für den Tag erstelltes Hülsenfrüchte-Menü für den Abschluss des Tages hatte die Gastronomie des Kunstspeichers auf dem Hofgelände hergestellt. Besser konnte der Tag nicht ausklingen.



Gelungener Einsatz von Hake und Striegel in rotschaliger Kichererbse



Gespräche mit ackerbaulichem Betriebsleiter Kersten an der Grenze zwischen Sommer- und Winterackerbohne



Die neue Brandenburger Kichererbsenpfanne von „Wünsch Dir Mahl“ des Gut Friedersdorfs

30.07.2024

Text und Fotos : Elisabeth Berlinghof, Regionalmanagerin im LeguNet, ZALF