

KATEGORIE ALTERNATIVE PRODUKTE

Erfolgreich mit Kichererbsen

Viele Viehhalter steigen aus der Tierhaltung aus. Die Raiffeisen Schrozberg bietet süddeutschen Betrieben mit der Vermarktung von Kichererbsen eine Einkommensalternative an.



Fotos: Hilfiger

△ Rudolf Herrmann und Ulrich Dierhoff (Raiffeisen Schrozberg), Uwe Nothwang (Wurst-Spezialitäten Nothwang), Prof. Simone Graeff-Hönniger (Uni Hohenheim), Andreas Rohr (Raiffeisen Schrozberg) und Jens Hertling (Lebensmittel Praxis) bei der Preisübergabe (v.l.).

Die Region Hohenlohe in der Nähe von Schwäbisch Hall ist bislang kein typisches Anbaugelände für Kichererbsen. „In Deutschland ist der Anbau sehr selten. Hauptanbaugelände sind vorwiegend Fernost, aber auch der Mittelmeerraum. Die Nachfrage nach der proteinreichen Pflanze in Deutschland steigt aber“, sagt Andreas Rohr, Geschäftsführer der LBV Raiffeisen eG in Schrozberg.

MULTITALENT KICHERERBSE

Laut Rohr ist die Kichererbsen ein wahres Multitalent: Sie ist gesund, fördert den Knochenbau, unterstützt die Blutbildung und punktet mit einem hohen Gehalt an pflanzlichen Proteinen. Kein Wunder, dass man sie inzwischen auf immer mehr Speisekarten findet. Vom

orientalischen Gemüse aus dem Ofen, herzhaften Burger Patties über den aromatischen Kichererbsen-Salat bis hin

zum cremigen Hummus – Kichererbsen sind vielseitig einsetzbar.

„Wir haben das Projekt gestartet, um unseren Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, auch schwächere Bodenstandorte optimal zu nutzen“, sagt Rohr. Kichererbsen gedeihen auf mittleren bis leichten Standorten ohne Staunässe. Allgemein ist die Kichererbsen auf warmes, sonniges Klima angewiesen.

Rohr und seine Kollegen haben das Projekt aber auch deshalb gestartet, weil die Nachfrage nach pflanzlichen Proteinen kontinuierlich wächst. Und gerade die Kichererbsen ist eine besonders nährstoffreiche Alternative zu Fleisch. „Wir machen damit den Menschen, die weniger oder gar kein Fleisch mehr essen, ein Angebot. Dennoch wird die Fleischerzeugung für unsere Gen

Das sagt die Jury

„Gerade Nischenprodukte erfordern ein sehr hohes Engagement in der Vermarktung, da die Strukturen dafür erst aufgebaut werden müssen. Mit der Erzeugergemeinschaft haben Landwirte die Möglichkeit, Nischen auszuprobieren. Gleichzeitig haben sie einen starken Vermarktungspartner in der Hinterhand.“

Sebastian Aupperle, Rewe Aupperle



◀ Die von den Landwirten angebauten Kichererbsen finden sich mittlerweile in verschiedenen Produkten wieder.

senschaft auch in Zukunft von Bedeutung sein“, gibt Rohr Entwarnung. Und er betont: „Für die Landwirte, die ihren Lebensunterhalt bisher überwiegend mit der Viehhaltung verdient haben, schaffen wir so ein neues Standbein.“

Spannend wird sein, wie sich der Absatz entwickelt. „Es wird sich zeigen, wie viele Verbraucher bereit sind, für ein regionales Produkt aus Baden-Württemberg einen deutlich höheren Preis zu bezahlen“, blickt der Unternehmer gespannt in die Zukunft.

Aktuell bauen 22 Landwirte für die Genossenschaft Kichererbsen an, gestartet war man mit 16 Betrieben. Die Anbaufläche wuchs mittlerweile von ca. 50 ha auf jetzt 75 ha an.

VIELFÄLTIGE VERWENDUNG

Gesammelt und getrocknet werden die Kichererbsen der Landwirte auf dem LBV-Gelände in Blaufelden. Hier erfolgt auch die Reinigung. Nach der Verarbeitung wird ein Teil der Kichererbsen in eine Konservenfabrik gebracht und in Gläser abgefüllt. Ein anderer Teil wird zu frittierten Kichererbsen verarbeitet und andere wiederum werden in verschiedene Gebinde verpackt und in den eigenen Raiffeisen-Märkten, Edeka-Märkten und den Bäckereifilialen der LBV verkauft. Darüber hinaus findet eine Direktvermarktung über Gastronomen in der Region statt.

Größter Vermarkter ist die Edeka Südwest. Das Unternehmen sei, betont Geschäftsführer Rohr, immer bereit gewesen, dafür zu sorgen, dass die geerntete Menge auch in den Regalen der Märkte lande. „Kichererbsen aus der Region sind zwar noch et-

was Besonderes. Sie passen aber hervorragend in das vielfältige Sortiment unserer Märkte und wir waren von der Idee von Andreas Rohr sofort begeistert“, berichtet Michaela Meyer, Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit der Edeka Südwest.

ERBSE MIT VIEL POTENZIAL

Neben der Edeka beliefern Rohr und seine Kollegen verschiedene Hersteller von Falafel, Hummus und Salaten. Einer von ihnen ist Uwe Nothwang, Metzgermeister und Geschäftsführer der Großmetzgerei Nothwang mit Sitz in Bad Friedrichshall. Vor etwas mehr als einem Jahr hat der Unternehmer das Tochterunternehmen Lena Greenfood gegründet. Inzwischen macht er mit veganen und vegetarischen Wurstwaren gute Umsätze. „Die Kichererbse passt dabei gut in unser Portfolio und wir versuchen, auch bei den pflanzlichen Produkten möglichst viele Rohstoffe aus Baden-Württemberg zu beziehen“, erläutert Nothwang seine Motivation für das Projekt.

Wissenschaftlich begleitet wird das Ganze von der Universität Hohenheim. „Ziel des Projektes ‚Cicero‘ ist es, gemeinsam mit Landwirten, Verarbeitern und Handel das Anbaupotenzial von Kichererbsen in Baden-Württemberg entlang der Wertschöpfungskette weiter zu entwickeln. Wir wollen die Anbauflächen ausweiten, die Versorgung mit regional erzeugten, eiweißreichen pflanzlichen Produkten verbessern und neue Marktpotenziale erschließen“, betont Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger von der Universität Hohenheim.

Jens Hertling



VÄDERSTAD
SEEDEYE-KÖRNERZÄHLUNG
✓ Automatische Saatmengenregulierung in Echtzeit in Weizen und Raps
DLG-Prüfbericht 7029



Nur noch Vollmachen und Lossäen!

Die optionalen SeedEye-Sensoren für unsere Drillmaschinen passen während der Fahrt vollautomatisch die Dosiergeschwindigkeit an. Ein Abdrehen ist somit nicht mehr nötig. Das vereinfacht die Bedienung immens und maximiert gleichzeitig die effektive Arbeitszeit im Feld. Zusätzlich wird die auszubringende Menge noch präziser eingehalten, da jedes einzelne Korn erfasst wird – unabhängig vom TKG!

Erfahren Sie mehr unter
www.vaderstad.com/de
#SeedEye

VÄDERSTAD
Where farming starts