

Heimische Hülsenfrüchte für Feld und Teller

Auf den Feldtagen der Naturland-Demobetriebe für Erbsen und Ackerbohnen stand dieses Jahr neben dem Anbau der heimischen Eiweißpflanzen deren Zubereitung und Verkostung im Mittelpunkt.

Am 31. Mai hieß es zu diesem Anlass Herzlich Willkommen auf dem Zehntfreyhof im unterfränkischen Ramsthal. In Zusammenarbeit mit den unterfränkischen Ökomodellregionen wurden neben landwirtschaftlichem Fachpublikum auch Verbraucher angesprochen. Werner Vogt-Kaute von der Fachberatung für Naturland führte die etwa 20 BesucherInnen zunächst durch die Sortenversuche mit Winter-Erbsen, Sommer-Erbsen und ein paar Winter-Ackerbohnen, die auf Flächen des Zehntfreyhofs angelegt wurden und regelmäßig hinsichtlich ihrer agronomischen Eigenschaften bonitiert werden. Eine Premiere gab es im Sortenversuch zu Winterackerbohnen: Zum ersten Mal wurden hier keine Auswinterungen festgestellt.

Zurück am Hof erwartete die Gäste bereits ein reichlich gefülltes Buffet, welches von Julia Herrle mit Erbsen aus eigenem Anbau zubereitet wurde. Für alle die nach dem Genuss von Erbsennudelsalat, Erbsen-Falafel, Erbsenhummus und Erbsen-Brownies auf den Geschmack gekommen sind, gab es die Rezepte zum mitnehmen und nachkochen.



Julia Herrle verköstigte die Gäste des Feldtages mit mediterranem Erbsennudelsalat, Erbsen-Falafel, Erbsenhummus und Erbsen-Brownies. Quelle: Janina Herrmann

Dass sich neben Erbsen auch Ackerbohnen hervorragend für die menschliche Ernährung eignen, konnte Monika Drexl am Feldtag beim Betrieb Drexl im oberbayerischen Kaufering beweisen. Nachdem mit

Betriebsleiter Johann Drexl die Ackerbohnen zunächst am Feld besichtigt wurden, gab es diese für die TeilnehmerInnen im Anschluss auch als Hülsenfrüchte Brotzeit zu verkosten. Neben Ackerbohnen-Falafel, Erbsen-Quark-Bällchen und Schnitzel in Erbsen-Panade überzeugte auch das Ackerbohnen-Brot aus der Backstube von Andreas Hasenjäger im benachbarten Fuchstal.



Hülsenfrucht-Brotzeit vom Ländlichen Schmankerlservice Lech-Ammersee mit Ackerbohnen-Brot von der Bachbauernhof-Backstube aus Fuchstal. Quelle: Irene Jacob

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Demonetzwerk Erbse / Bohne wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie



Kontakt

Janina Herrmann, Fachberatung für Naturland

j.herrmann@naturland-beratung.de

Weitere Informationen

www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de

Das Demonetzwerk Erbse / Bohne wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.