



Vom Acker in die Gastronomie

Rote Linsen und Kichererbsen kennen alle, bei heimischen Ackerbohnen und Wintererbsen sieht das schon anders aus; auch unter Profiköch*innen. Damit regional angebaute Hülsenfrüchte zurück in regionale Gastronomieküchen finden, hat Die Gemeinschaft e.V. im Rahmen ihres jährlichen Symposiums regionale Gastronom*innen und Produzent*innen zusammen mit den Foodkompanions zur Warenrunde zum Thema „Hülsenfrüchte“ am 19. August 2020 ins Restaurant Nobelhart & Schmutzig eingeladen.

Als Hülsenfrucht-Expertin war Cecilia Antoni vom Demonstrationsnetzwerk Erbse/Bohne eingeladen. Allein die Erbse präsentierte sie vier unterschiedlichen Sorten zum Verkosten: Grüne Sommererbse, dunkle Wintererbse, weiße Wintererbse und Plattererbse. Hinzu kommen Ackerbohnen, weiße und blaue Lupinen und Soja, die inzwischen auch in Brandenburg angebaut werden.



Hülsenfrüchte sind weltweit in traditionellen und modernen Gerichten in Restaurants anzutreffen, nur in Deutschland scheinen sie jenseits von Erbsensuppe in Vergessenheit geraten zu sein. Die tatsächliche Vielfalt der vom DemoNetErBo zur Verfügung gestellten heimischen Hülsenfrüchten überrascht selbst die Profiköch*innen.

Doch nicht nur die Geschmacksvielfalt ist ein Grund, sich verstärkt heimischen Hülsenfrüchten zu widmen. Auch die Verantwortung

für die Gesundheit regionaler Ackerböden bietet Anreiz, mehr Hülsenfrüchte aus der Region in der eigenen Küche zu verwenden. Die Bedeutung von Hülsenfrüchten - durch ihre Symbiose mit Knöllchenbakterien – als natürlicher Lieferant für Luft-Stickstoff in Boden betonte Elisabeth Berlinghof von den [Foodkompanions](#). Während mineralischer Dünger zu einem

Gefördert durch:



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

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Nährstoffüberschuss führen und ins Grundwasser gelangen können, sind Hülsenfrüchte im Fruchtwechsel eine bewährte, traditionelle Methode dem Boden nur die Nährstoffe zuzuführen, die er tatsächlich benötigt.

Hülsenfrüchte verbinden darüber hinaus auch kulturell. Einige der Teilnehmer hatten eigene Gerichte und Produkte aus Hülsenfrüchten mitgebracht und führten in die spannenden Geschmackswelten von Miso, Tofu, Hummus, Snacks sowie Fava IPA (Bier) ein.

[Die Gemeinschaft e.V.](#) ist ein Netzwerk von handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzent*Innen und Gastronom*Innen, die sich ihrer gemeinsamen Verantwortung auf dem Teller bewusst sind.

Text und Fotos: Cecilia Antoni

08.10.2020

Weitere Informationen

www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de

Der Workshop über Hülsenfrüchte mit Köchinnen und Köchen fand im Rahmen des Demonetzwerk Erbse / Bohne statt. Das Netzwerk wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.

Kontakt

Cecilia Antoni

E-Mail: c.antoni@naturland-beratung.de

Kontakt Presse

Hella Hansen, hella.hansen@fibl.org; 069 7137699-45