

## Internationaler Tag der Artenvielfalt - Heimische Hülsenfrüchte

Beim "Internationalen Tag der Artenvielfalt" am 22. Mai dreht sich alles um Vielfalt in der Natur. Bunt ist auch die Welt der Hülsenfrüchte. Weltweit gibt es 18.000 verschiedene Sorten in vielfältigen Formen und Farbtönen.

### **Wanted: heimische Hülsenfrüchte!**

Die Nachfrage nach heimischen Hülsenfrüchten ist riesig, doch das Angebot kaum bekannt. In Österreich werden Hülsenfrüchte nur auf einem Bruchteil der Ackerfläche, nämlich auf weniger als fünf Prozent, angebaut. Laut Statistik Austria waren das 2015 vor allem Sojabohnen (48.494 Hektar), Ackerbohnen (8.290 ha), Körnererbsen (6.803 ha), Klee (9.008 ha) und Luzerne (13.454 ha).

In Niederösterreich werden Grünerbsen, braune und grüne Linsen, Belugalinsen, Tellerlinsen, Kichererbsen, Bohnen und Süsslupinen für den menschlichen Genuss kultiviert. So stammten beispielsweise von 1.512 Tonnen in Österreich produzierten Grünerbsen im Jahr 2015 rund 1.500 Tonnen aus Niederösterreich. Anbaugebiete sind z.B. das Marchfeld, die Region Carnuntum, das Weinviertel und die Bucklige Welt.

Niederösterreichs Bio-Bauern setzen wieder verstärkt auf den Anbau von Linsen (z.B. Tellerlinsen), Erbsen und Bohnen. Der Anbau und die Verarbeitung dieser Pflanzen ist sehr arbeitsaufwändig und die Erträge nur mäßig. Wobei das Interesse der KonsumentInnen für die Herkunft der Produkte, für Bio-Qualität, Regionalität und Gentechnikfreiheit aber auch Förderprogramme für Alternativkulturen ein Anreiz sein kann, die Kultivierung von Hülsenfrüchten wieder ins Land zu holen.

Durch den Kauf von Hülsenfrüchten aus regionalem, biologischem Anbau leisten wir einen Beitrag zum Klimaschutz, denn durch die verkürzten Transportwege und die biologische Bewirtschaftung wird auch die CO<sub>2</sub>-Belastung deutlich reduziert.

### **Herkunft von Hülsenfrüchten erkennen**

Die Herkunft der Lebensmittel ist bei manchen Produkten auf der Vorderseite ausgelobt, wenn diese auch als Werbung dienen soll. Auf der Rückseite der Verpackung findet sich die genaue Angabe über die Herkunft der Ware. Achten Sie auf die Kennzeichnung der Verpackung, damit auch wirklich heimische Linsen im Einkaufswagen landen. Informationen über die Lebensmittelkennzeichnung finden Sie bei der Österreichischen Agentur für Ernährungssicherheit (AGES).

### **Vom Feld zum Konsumenten**

Sobald die Samen reif und damit trocken sind, werden sie wie Getreide mit einem Mähdrescher gedroschen. Die Reinigung der Hülsenfrüchte erfordert eigene Maschinen, die sehr teuer in der Anschaffung sind. ProduzentInnen nutzen daher gerne vorhandene Maschinen größerer Unternehmen und lassen dort ihre Ernte reinigen, diese „Sharing Economy“ ist ein wichtiger Teil einer funktionierenden Landwirtschaft.

### **Wir stellen vor: Die heimische Süsslupine**

Der Name der Süsslupine klingt nach einer exotischen Frucht, ist jedoch ein „Familienmitglied“ der Hülsenfrüchtler. Süsslupinen werden in Niederösterreich auf einer Fläche von 69,63 ha kultiviert (laut Agrarmarkt Austria, Anbau2015). Diese Pflanze blüht in wunderschönen bunten Farben, ihre Samen sind eher unscheinbar.

Die Nutzung der Lupinensamen in der menschlichen Ernährung wurde durch die Züchtung von Sorten mit geringeren Anteilen an Bitterstoffen und Giftstoffen ab Anfang der 1930er Jahre erheblich erleichtert. Das hochwertige Eiweiß der Lupinen wird sowohl als Ersatz für importiertes Soja im Viehfutter als auch in der menschlichen Ernährung eingesetzt. Lupinen Burger, und Lopino (ein Tofu-ähnliches Produkt) bringen uns neue Eiweiß- und Geschmackskomponenten. Sie können Lupinensamen im Müsli und Lupineneiweiß in vegetarischen Fertigprodukten verzehren. Die Süsslupine findet vor allem in der veganen und vegetarischen Ernährungsweise ihre Anhänger.



**Links:**

AGES: <link [www.ages.at/themen/lebensmittel/lebensmittelkennzeichnung/](http://www.ages.at/themen/lebensmittel/lebensmittelkennzeichnung/) - external-link-new-window "Opens external link in new window">Information über Lebensmittelkennzeichnung</link>

[Zurück zur Übersicht](#)