



Frankfurt am Main,
29. Januar 2026



Internationaler Tag der Hülsenfrüchte am 10. Februar: PIONEER-Netzwerk liefert Impulse für die Zukunft pflanzlicher Proteine

Vernetzungs- und Transfermaßnahme PIONEER des BMLEH im Bereich „Alternative Proteinquellen für die menschliche Ernährung“ – 10 Projekte über neue Wege für Hülsenfrüchte in Anbau, Verarbeitung und Ernährung

Am Internationalen Tag der Hülsenfrüchte rücken Bohnen, Linsen, Erbsen und Kichererbsen als eiweißreiche, klima- und bodenschonende Kulturpflanzen in den Fokus. Sie spielen eine zentrale Rolle für eine nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft. Einen wichtigen Beitrag zur besseren Nutzung dieses Potenzials leistet PIONEER – eine vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) finanzierte und von der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft beauftragte Vernetzungs- und Transfermaßnahme für alternative Proteinquellen in der Humanernährung. Gleich 10 Projekte des Netzwerkes forschen an neuen Wegen für Hülsenfrüchte entlang der Wertschöpfungskette.

Das PIONEER-Netzwerk bringt Akteurinnen und Akteure aus Forschung, Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft zusammen, um pflanzenbasierte Wertschöpfungsketten in Europa zu stärken. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf Hülsenfrüchten als Schlüsselrohstoff für nachhaltige Ernährungssysteme. Die durch PIONEER vernetzten Projekte fördern u.a. den Anbau von Hülsenfrüchten, entwickeln neue Verarbeitungsmethoden und unterstützen die Markteinführung innovativer Produkte. Ziel ist es, sowohl Landwirtinnen und Landwirten als auch Lebensmittelherstellern praktikable Lösungen zu bieten, um Hülsenfrüchte wirtschaftlich attraktiv und für Verbraucherinnen und Verbraucher noch besser zugänglich zu machen.

„Hülsenfrüchte sind ein entscheidender Baustein für die Proteinwende in Europa“, so Carola Herbst, Stellvertretende Geschäftsführerin Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel. „Sie verbessern die Bodenfruchtbarkeit, reduzieren den Bedarf an mineralischem Dünger und ermöglichen zugleich eine hochwertige pflanzliche Eiweißversorgung. Die Projekte zeigen, wie dieses Potenzial entlang der gesamten Wertschöpfungskette besser genutzt werden kann.“ Dank ihrer Fähigkeit, Stickstoff im Boden zu binden, tragen Hülsenfrüchte zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft und zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen bei. Gleichzeitig eröffnen sie vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der modernen Küche und in innovativen Lebensmitteln.

Von der Forschung bis auf den Teller: Hülsenfrüchte in der Praxis

Die Forschungsprojekte verbinden wissenschaftliche Erkenntnisse mit konkreten Anwendungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zur Zubereitung und zum Verzehr. Die folgenden Projekte zeigen, wie Hülsenfrüchte durch Forschung, Innovation und Praxispartnerschaften gezielt zu zentralen Bausteinen einer nachhaltigen und gesunden Ernährung weiterentwickelt werden:

- [LeguPlan](#) untersucht im Rahmen humaner Interventionsstudien, wie sich eine leguminosenreiche Ernährung im Sinne des Planetary-Health-Konzepts auf Stoffwechsel, Sättigung und weitere gesundheitsrelevante Parameter bei Risikogruppen auswirkt. Die Ergebnisse sollen evidenzbasierte, zielgruppenspezifische Ernährungsempfehlungen für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung ermöglichen. Im Januar 2026 erschien in der Fachzeitschrift Nutrition Reviews ein systematischer Review zu 40 Humanstudien über die akuten Effekte von Körnerleguminosen. Die Ergebnisse zeigen, dass leguminosenreiche Mahlzeiten in der Regel zu einer geringeren postprandialen Blutglucose- und Insulinantwort führen und Hinweise auf eine höhere Sättigung liefern – ein wichtiges Signal für die Prävention kardiometabolischer Erkrankungen.
- [LINSE](#) – Leguminosen für eine suffiziente Ernährung – untersucht, wie sich die Nachfrage nach Hülsenfrüchten – insbesondere in der Außer-Haus-Verpflegung – entwickelt und wie ihre Akzeptanz gesteigert werden kann. In Zusammenarbeit mit Küchenleitungen, Studierendenwerken und regionalen Erzeugern und Erzeugerinnen entstehen in Kochworkshops neue, klimafreundliche Gerichte auf Hülsenfruchtbasis. Zum Internationalen Tag der Hülsenfrüchte findet der vierte Workshop statt, begleitet von Aktionsgerichten in den Mensen der Studierendenwerke Osnabrück und Kassel sowie der Veröffentlichung erster Rezeptkarten, darunter ein Kidneybohnen-Brownie.

- [StrahL](#) – Zielgruppengerechte Strategien für mehr heimischen Leguminosenkonsum – entwickelt auf Basis von Konsumforschung, Umweltanalysen und Rezeptanalysen praxisnahe Ansätze, um Hülsenfrüchte als nachhaltige und alltagstaugliche Lebensmittel im häuslichen Konsum zu etablieren. Die Ergebnisse unterstützen Handel und Politik bei der gezielten Positionierung von Leguminosen als zukunftsfähige Proteinquelle und helfen Verbraucher*innen, sie im Alltag wahrzunehmen und zu nutzen.
- [EcoProMill](#) – Entwicklung eines innovativen Vermahlungsmoduls zur ressourceneffizienten Proteinanreicherung von Leguminosen – zielt darauf ab, die Verarbeitung von Hülsenfrüchten deutlich energie- und kosteneffizienter zu gestalten. Durch die Kombination von Vermahlung und Separation in einem integrierten Modul ermöglicht das Projekt eine schonendere, platzsparendere und wirtschaftlichere Herstellung hochwertiger Proteinmehle für die Weiterverarbeitung in der pflanzenbasierten Lebensmittelproduktion.
- [LuproCess](#) erschließt die schmalblättrige Bitterlupine als nachhaltige Proteinquelle für die Humanernährung. Durch innovative Entbitterungs- und Aufbereitungsverfahren werden hochwertige Protein- und Faserfraktionen für vegane Fleischalternativen gewonnen – bei gleichzeitiger Nutzung von Nebenströmen und ressourcenschonendem Recycling von Prozesswasser.
- [Leg4Future](#) entwickelt ressourcenschonende Verfahren zur Herstellung hochwertiger Proteinkonzentrate aus Linsen und Mungobohnen und nutzt Nebenströme gezielt weiter. So stärkt das Projekt regionale Wertschöpfung, fördert die Biodiversität und erschließt neue, vielseitig einsetzbare Zutaten für eine nachhaltige pflanzenbasierte Ernährung.
- [LeguDryProt](#) erforscht die trockene Fraktionierung heimischer Körnerleguminosen wie Ackerbohne, Erbse und Linse, um proteinangereicherte Mehlfractionen für Back- und Teigwaren zu gewinnen. Ziel ist es, durch ressourceneffiziente Verfahren die Funktionalität, Sicherheit und sensorische Qualität leguminosenbasierter Lebensmittel gezielt zu verbessern und neue Einsatzmöglichkeiten in der Humanernährung zu erschließen.
- [LuzPro4Human](#) entwickelt ein skalierbares Verfahren zur Gewinnung hochwertiger, lebensmitteltauglicher Proteine aus Luzerne. Durch innovative Aufbereitungstechnologien wird die Leguminose als neue, nachhaltige Proteinquelle für die Humanernährung nutzbar gemacht – bei gleichzeitiger vollständiger Verwertung der Pflanze.
- [CiceRegio](#) baut in der Modellregion Berlin-Brandenburg regionale Wertschöpfungsketten für Kichererbsen auf. In einem Living-Lab-Ansatz werden Anbau, Verarbeitung, Produktqualität und Marktpotenziale gemeinsam mit Praxispartnern

erprobt, um heimische Kichererbsen als nachhaltige Zutat für die Lebensmittelversorgung zu etablieren.

- [EatLegu](#) untersucht, wie traditionelle und innovative Leguminosenprodukte auf den Lipid- und Glukosestoffwechsel wirken und welche Rolle Verarbeitung und Zubereitung dabei spielen. Die gewonnenen Erkenntnisse sollen helfen, gesundheitliche Vorteile besser zu nutzen und gezielt neue, attraktive Hülsenfruchtprodukte für den Markt zu entwickeln.

Mit seiner engen Verzahnung von Forschung, Praxis und Innovation trägt das PIONEER-Netzwerk dazu bei, Hülsenfrüchte dauerhaft in einer zukunftsfähigen Ernährung zu verankern. Der Internationale Tag der Hülsenfrüchte bietet einen passenden Anlass, um auf dieses Potenzial und die Arbeit der beteiligten Akteurinnen und Akteure aufmerksam zu machen.

Über PIONEER

Die Vernetzungs- und Transfermaßnahme PIONEER begleitet vielfältige Projekte aus dem Innovationsfeld „Alternative Proteinquellen in der Humanernährung“. Dabei werden Innovationsprozesse und übergreifende Kooperationen unterstützt sowie der breite Wissenstransfer gefördert. Zu den Aufgaben der von der BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) beauftragten und vom BMLEH finanzierten Maßnahme gehört neben der Durchführung von Veranstaltungen und der Öffentlichkeitsarbeit auch die Evaluierung der Fördermaßnahme und Ausarbeitung von Handlungsempfehlungen für Forschung, Praxis und Politik. Für die Durchführung der Vernetzungs- und Transfermaßnahme wurden die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) sowie die Food-Processing Initiative e.V. (FPI) beauftragt.

Weitere Infos zu PIONEER: www.pioneer-netzwerk.de

Ansprechpartner PIONEER:

Marvin Anker: Telefon: **+49 (0)69 24788-333** oder via Mail [pioneer\(at\)dlg.org](mailto:pioneer(at)dlg.org).

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung



FPI
Food-Processing
Initiative e.V.



HAW
HAMBURG