

Ein Netzwerk für die Kichererbse

Im Vernetzungsprojekt PIONEER werden zahlreiche Projekte zur Nutzung alternativer Proteinquellen für die menschliche Ernährung miteinander verbunden. Eins davon: CiceRegio, ein Projekt zu Anbau, Verwertung und Vermarktung Brandenburger Kichererbsen.

Catrin Hahn, freie Agrarjournalistin

Das Vernetzungsprojekt PIONEER will viele einzelne innovative Projekte zum Thema Proteinquellen für die menschliche Ernährung vereinen. Gestartet zu Beginn dieses Jahres im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), verbindet es Dutzende Projekte aus den verschiedensten Bereichen und mit verschiedensten Rohstoffen. Ihnen allen ist gemein, dass sie vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat (BMLEH) gefördert werden. Das PIONEER-

Projekt, koordiniert von der DLG gemeinsam mit der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg und der Food-Processing Initiative, soll diese vielen Projekte unterstützen, Synergien schaffen und eventuelle systemische Schwachstellen identifizieren.

Kichererbsen aus Brandenburg

Eines von fünf Projekten, die sich innerhalb des Netzwerkes mit der Erhöhung der Nachhaltigkeit und Verbraucherakzeptanz von alternativen Proteinen beschäftigen, ist das Projekt CiceRegio: Kichererbsen aus regionaler Erzeugung in Wertschöpfungsketten für Lebensmittel – das Beispiel der Modellregion Berlin/Brandenburg.

Koordiniert von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde HNEE und unter Mitarbeit der Partner Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung ZALF und der Technischen Universität Berlin, will es im boomenden Markt der alternativen Proteinprodukte Platz schaffen für solche mit regionalem Ursprung. Denn derartige Märkte entstehen nicht von allein. Zwar sind Kichererbsen durch diverse Food-Trends längst in der Ernährung der Bevölkerung angekommen, die Rohstoffe werden jedoch bislang zum Großteil importiert. Der heimische Anbau ist marginal, regionale Wertschöpfungsketten existieren kaum.

Von Anfang bis Ende der Wertschöpfungskette

Und deshalb beinhaltet das Projekt CiceRegio auch weit mehr, als ein paar Sorten auszusuchen und ein hübsches Etikett für den neuen Brotaufstrich zu entwerfen: Das versteht man beim Lesen der umfangreichen Projektbeschreibung des bis Ende 2027 laufenden Vorhabens. Wissen über Anbau, Verarbeitung, Qualitätsanforderungen und Marktpotenzial regionaler Kichererbsen soll generiert werden. Dafür

werden im Living Lab Kichererbse Akteure aus Erzeugung, Verarbeitung, Beratung, Forschung, Bildung und weitere Multiplikatoren miteinander vernetzt. Im Ergebnis dieses intensiven Erfahrungsaustausches sollen:

- Optimierte Anbaumethoden und geeignete Sorten gefunden sowie Verarbeitungsverfahren entwickelt werden.
- Produkteigenschaften regional erzeugter Kichererbsen im Hinblick auf Lebensmittelqualität, -sicherheit und ernährungsphysiologische Wertigkeit evaluiert werden.
- Qualitätsanforderungen entlang regionaler Wertschöpfungsketten analysiert werden, basierend auf Analysen verschiedener Sorten und Qualitäten aus Anbauversuchen und Praxisbetrieben der Region.
- Die Akzeptanz bei Konsumierenden erforscht werden.
- Wissenstransfer und Vernetzung von Akteuren entlang der Wertschöpfungskette ermöglicht werden.

Ausgangspunkt Versuchsgelände

Der Weg eines jeden künftigen Lebensmittels beginnt auf dem Feld. Deswegen ist das Versuchsgelände der HNEE-Lehr- und Forschungsstation in Wilmersdorf bei Angermünde einer der zentralen Ausgangspunkte des Projektes. Allerdings nicht der einzige, wie Prof. Ralf Bloch erklärt. Er hat die Professur für Agrarökologie und nachhaltige Anbausysteme inne und übernimmt im CiceRegio-Projekt die Untersuchung des vorhandenen Sortenmaterials auf Anbaueignung: „Nun mag Brandenburg ja nicht so riesig sein, dennoch hat es die verschiedensten Standortbedingungen. Diese Fläche hier zum Beispiel ist sehr heterogen. daneben gibt es aber auch ganz leichte oder etwas bessere Standorte. Deswegen steht dieser Anbauversuch, den wir hier durchführen, auch an zwei weiteren Orten, nämlich in Münchenberg und Dedelow, zwei Standorten mit



Prof. Ralf Bloch auf dem Versuchsgelände der HNEE, auf den 4 ha Fläche steht auch der Kichererbsenversuch. *Fotos: Hahn*



Prof. Anna Maria Häring ist Gesamtkoordinatorin des Projektes CiceRegio. *Foto: Reischauer*



Der Testanbau von 22 Kandidaten soll besonders geeignete Sorten für die Region Brandenburg ergeben.

deutlich anderen Bedingungen. Zusätzlich integrieren wir die im Kichererbsen-Ring zusammengeschlossenen Biobetriebe, indem wir deren Erfahrungen nutzen und sie um den Anbau interessanter Kandidaten bitten.“ Der vor einigen Jahren von der Regionalwert AG initiierte und nun unter Leitung von ZALF bestehende Kichererbsen-Ring Brandenburg befasst sich als Forschungs- und Praxisnetzwerk vor allem mit dem Anbau von Kichererbsen in Brandenburg.

Doch zurück auf das Wilmersdorfer Versuchsgelände. Ralf Bloch steht vor den ersten Parzellen und erklärt: „Kichererbsen unterteilen sich in zwei Sortentypen: zum einen die Desi-Typen mit dunkler Samenschale, zum anderen die Kabuli-Typen mit cremefarbener Schale. Letztere finden sich hierzulande weitaus mehr im Supermarktregal, wenn man an Kichererbsen im Glas, Hummus oder andere Produkte denkt. Wir möchten aber auch herausfinden, ob sich die dunkleren Desi-Typen, die in Indien sehr verbreitet sind, vielleicht mehr für den Anbau eignen und ob sich Verbraucher davon überzeugen lassen könnten, Produkte daraus zu kaufen?“

Zu den 22 Sorten, die auf der Versuchsfeldfläche verschiedene Anbauversuche durchlaufen, zählen demzufolge Vertreter beider Sortentypen sowie solche des Gulabi-Typs, einer Untergruppe des Desi-Typs mit eher rötlicher Farbe. Für sie alle gilt zunächst, dass sie warmes, sonnenreiches Klima mögen und trockenheitsverträglicher als Sojabohnen sind. Sie schätzen leichte, durchlässige, sich schnell erwärmende Böden und dank ihrer tiefen Pfahlwurzel kommen sie gut an Wasser in tieferen Bodenschichten.

Die 22 Kandidaten, erklärt Ralf Bloch weiter, wurden verschiedenen Versuchsanordnungen ausgesetzt, um ihre Stärken und Schwächen zu identifizieren. „Zum jetzigen Stadium sehen wir, dass die Keimfähigkeit des Saatgutes grundsätzlich stark variierte. Unser Beizversuch hat bislang keine besonderen Vorteile einer Saatgutbehandlung ergeben. Wir haben den Anbau in drei Saatzeiten gestaffelt, ich bin gespannt, welche Auswirkungen das auf Bestand und Ertrag hat. Zu erkennen ist aber bereits, dass die beiden Desi-Typen Olga und Irenka im Vergleich mit den anderen Sorten überdurchschnittlich gut aussehen.“

Wertschöpfungskette vom Ende denken

Zu den Themen rund um Verarbeitungsverfahren, Produkteigenschaften und Konsumentenbefragung kann Frau Prof. Anna Maria Häring Auskunft geben. Sie ist Professorin für Politik und Märkte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft an der HNEE und zudem verantwortlich für das Gesamtprojekt CiceRegio. Im Gespräch weist sie darauf hin, dass das gesamte Projekt, also auch die Anbauversuche von Ralf Bloch, vom Ende der Wertschöpfungskette gedacht werden sollen, also vom Produkt: „Dafür kooperieren wir mit der Lebensmittelchemie der TU Berlin, die für uns die wertgebenden wie auch die wertmindernden Eigenschaften der einzelnen Sorten untersuchen. Gleichzeitig führen wir Sensoriktests mit Konsumenten durch, die uns mehr darüber verraten, wie diese Menschen die jeweiligen Sorten empfinden, wie sie ihnen schmecken, was ihnen auffällt.“ So weiß man schon ein-

mal mehr darüber, welche Sorten sich für welche Art der Weiterverarbeitung eignen könnten. Parallel dazu, erzählt Prof. Häring weiter, werden Unternehmen angesprochen, die bereits Kichererbsen verarbeiten: „Da sprechen wir auch mit überregionalen Verarbeitern, weil es in Berlin und Brandenburg einfach noch nicht genug gibt.“ Ziel ist, herauszufinden, was deren Anforderungen an die Rohware sind: „Start-ups stellen sich ja momentan noch auf ihre Rohware ein und passen ihre Verarbeitung daran an. Sie wollen oft explizit regionale und meist auch Bioware, mit der sie ihre Geschichte erzählen können.“ Ziel von CiceRegio soll dagegen sein, für größere Verarbeitungsstrukturen die richtige Sorte mit den richtigen Eigenschaften für die verschiedenen Produkte zu finden, z. B. solche mit cremigerer Struktur etwa für Hummus oder glatten hellen Schalen für Glas- oder Dosenware.

Befragung zu Konsumgewohnheiten

Dazu gehört natürlich auch, wie schon von Prof. Bloch auf dem Versuchsfeld angedeutet, dass die Verbraucher ein Produkt auch akzeptieren müssen. Was ist, wenn die gekochten Kichererbsen in trübem Wasser rot und runzlig aussehen, eben weil sich die Desi-Typen mehr für den Anbau in Brandenburg eignen? Um das herauszufinden, erklärt Anna Häring, gehört zum Projekt auch eine Befragung zu Konsumgewohnheiten: „Wir fragen die Verbrauchenden, in welchem Kontext sie Kichererbsen konsumieren – aus dem Glas zum Kochen, als Hummus oder Falafel. Also: was holt sie bei der Kichererbse ab? Und dazu gehört dann auch die Frage, wie interessant sie regional erzeugte Kichererbsen finden, auch wenn die vielleicht anders aussehen. Etwa klein und rot statt groß und weiß.“

Man darf gespannt sein, ob am Ende des Projektes also vielleicht ein „Desi-Hummus“ im Super- oder Biomarkt steht, oder getrocknete kleine dunkle Kichererbsen neben großen weißen stehen. In jedem Fall wäre eine Erweiterung sowohl der Fruchtfolge als auch des Warenangebotes allen zu wünschen: Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern.

<<

Catrin Hahn
catrin.hahn@hahn-agrar.de