

Pressemappe: Agrar-PR

02.07.2021 | 14:37:00 | ID: 30453 | Ressort: [Landwirtschaft](#) | [Pflanze](#)

Ackerbohne: Eine Hülsenfrucht mit blühender Zukunft

Berlin (agrar-PR) - *Sie ist eine Wicke und ihre hübschen Blüten können tatsächlich mit den schönsten Sommerblumen mithalten. Die Rede ist von der Ackerbohne, die zurzeit auf knapp 60.000 ha Ackerfläche in Deutschland blüht. Damit ist ihr Anbau in den vergangenen sieben Jahren um rund 200 Prozent ausgeweitet worden.*

Diese Zunahme ist erst der Anfang einer sehr erfreulichen Entwicklung, meint die Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP), die als Verband die Züchter, Anbauer, Händler und Verarbeiter heimischer Öl- und Eiweißpflanzen vertritt. Und unter diesen ist die Ackerbohne ein echter Shootingstar. So macht ihre lange Blühphase die Ackerbohne zu einer guten Nahrungsquelle für Hummeln und andere Insekten. Ihr Anbau lockert zudem die Fruchtfolge auf, erhöht die Biodiversität in der Landwirtschaft und trägt zur Gesunderhaltung der Böden bei. Und wie alle Hülsenfrüchte lebt die Ackerbohne in einer sehr bemerkenswerten Symbiose mit Knöllchenbakterien, wodurch sie ausreichend mit Stickstoff aus der Luft versorgt wird und zusätzliche Düngergaben eingespart werden können. Nach der Ernte verbleiben die Stängel- und Wurzelreste auf dem Acker und dienen den Folgefrüchten ebenfalls wieder als Dünger.

Finden sich getrocknete Ackerbohnen in südlichen Ländern schon sehr lange auf dem Speisezettel, so sind sie hierzulande eher als großsamige Sorten unter dem Namen "Dicke Bohnen" vor allem frisch und tiefgekühlt bekannt. Doch auch die kleinsamigen Sorten, die getrocknet angeboten werden, haben kulinarisch einiges zu bieten.

Die eiweißreichen Ackerbohnen werden in geschälter oder ungeschälter Form zunächst eingeweicht und anschließend gekocht. Sie können so zum Beispiel zu Suppen, Eintöpfen, Salaten, Pürees oder Bratlingen verarbeitet werden.

Im Ernährungshandwerk und in der Ernährungsindustrie kommt zunehmend auch Ackerbohnenmehl zum Einsatz. Vor allem in Backwaren kann es seine positiven Eigenschaften ausspielen. So erhöht es die Wasseraufnahme vom Teig und führt zu einer besseren Frischhaltung.

Kurzinfo UFOP e. V.:

Die Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP) vertritt die politischen Interessen der an der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung heimischer Öl- und Eiweißpflanzen beteiligten Unternehmen, Verbände und Institutionen in nationalen und internationalen Gremien. Die UFOP fördert Untersuchungen zur Optimierung der landwirtschaftlichen Produktion und zur Entwicklung neuer Verwertungsmöglichkeiten in den Bereichen Food, Non-Food und Feed. Die Öffentlichkeitsarbeit der UFOP dient der Förderung des Absatzes der Endprodukte heimischer Öl- und Eiweißpflanzen.

Pressekontakt:

UFOP e. V.
c/o WPR COMMUNICATION
Norbert Breuer
Invalidenstraße 34
10115 Berlin
Tel.: 030/440388-0
Fax: 030/440388-20
E-Mail: info@ufop.de