

e-aspil

Landwirtschaft im Wandel

Erbse und Co. – die zukünftigen Stars auf unseren Feldern? 4

Innovationsnetzwerke: Was ist für eine gelingende Zusammenarbeit wichtig? 6

Erklärung für die Rechte der Kleinbäuerinnen und -bauern: eine Roadmap für die Schweizer Politik 8



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Entdecken Sie unsere Kurse,
sie verleihen Ihnen
neuen Schwung!



Erbse und Co. – die zukünftigen Stars auf unseren Feldern?

Pflanzliche Proteinquellen finden immer häufiger den Weg auf unsere Teller. Für die Landwirtschaft bietet sich hier eine Chance, den Wandel zu einer nachhaltigeren Produktion zu vollziehen.

Agata Leska und Sebastian Kussmann, gzpk

Die Körnererbse ist eine der ältesten Kulturpflanzen. Bereits 7000 vor Christus wurde sie aus Wilderbsen in Kleinasien selektiert und angebaut. Mit der Umstellung der Ernährungsgewohnheiten in den Industrienationen im 20. Jahrhundert, insbesondere der Steigerung tierischer Eiweisse (Proteine) in der menschlichen Ernährung, verschwanden die Körnererbsen weitgehend aus der mitteleuropäischen Küche.

Neue Blüte

Nun erleben Körnererbsen und andere Hülsenfrüchte (im Fachjargon: Leguminosen) eine neue Blüte. Vor allem in unseren Nachbarländern, aber auch in der Schweizer Landwirtschaft stieg in den letzten Jahren die prozentuale Anbaufläche von Körnerleguminosen wie Körnererbsen, Lupinen, Ackerbohnen oder Sojabohnen.

Biolandwirte/innen bauen Körnererbsen heute vor allem für Futterzwecke an. Mit der steigenden Nachfrage nach Fleischersatzprodukten wird sich das jedoch wahrscheinlich bald ändern. Derzeit werden für vegetarische

Alternativen die wertvollen Proteine aus Körnererbsen isoliert, während der Rest des Kornes wenig zur Wertschöpfung beiträgt. Bei der Verarbeitung des ganzen Kornes zu Nahrungsmitteln können neue Wege eingeschlagen werden: Beispielsweise über die Vermahlung und Beimischung von Leguminosenmehlen zu Backwaren oder die Nutzung heimischer Körnerleguminosen für mittlerweile weit verbreitete Gerichte wie Falafel oder Hummus. Ackerbohnenmehl wird bereits für Proteinbrote verwendet.

Körnerleguminosen als Alleskönner

Körnerleguminosen verdienen aufgrund ihrer vielfältigen positiven Eigenschaften einen festen Platz in unserem Speiseplan. Sie versorgen uns mit hochwertigem Eiweiss, sind sättigend, im Vergleich zu anderen Proteinquellen günstig und vor allem sehr schmackhaft. Darüber hinaus verbraucht das pflanzliche Eiweiss in der Herstellung weniger Ressourcen, verursacht weniger Treibhausgase als tierisches Eiweiss, insbesondere im heimischen Anbau, und fixiert wertvollen Stickstoff aus der Luft im Boden.

Was fehlt zum Durchbruch auf dem Acker?

Die Landwirte/innen haben den Stellenwert der Körnerleguminosen in ihrer Fruchtfolge längst erkannt, da sie einen wesentlichen Beitrag zur Diversifizierung des Schweizer Ackerbaus leisten. Denn die Vielfalt von Kulturpflanzen kann die Ausbreitung von Krankheiten und

Schädlingen verlangsamen und die Biodiversität fördern.

Jedoch gibt es beim Anbau und der Verarbeitung noch einige Herausforderungen: über die Jahre ungleichmässige Erträge, späte Verunkrautung und damit verbundene Schwierigkeiten bei der Ernte und nicht zuletzt die geringe Auswahl an geeigneten Sorten für die Klima- und Bodenbedingungen der Schweiz. Diese Faktoren führen hierzulande bis heute zu einem Nischendasein der Körnerleguminosen. Hinzu kommt das schlecht ausgebaute Netzwerk an Abnehmern für das Erntegut. Viele Anbau- und Verarbeitungsschritte können mit herkömmlicher Landtechnik gut umgesetzt werden. In Sachen Erntetechnik und bei der Trennung von Körnerleguminosen im Gemenge mit Getreide müssen jedoch verbesserte technische Lösungen gefunden werden. Neue Methoden und Geräte wie Farbausleser können hier eine grosse Hilfe sein. Beim Anbau von Körnererbsen – vor allem in der konventionellen Landwirtschaft – stellt zudem die geringe Wettbewerbsfähigkeit gegenüber Getreide, Ölsaaten, Kartoffeln und Zuckerrüben ein wesentliches Hindernis dar.

Die Mischung macht es aus!

Die gzpk (Getreidezüchtung Peter Kunz) hat vor rund zehn Jahren mit der Erbsenzüchtung unter biologischen Anbaubedingungen begonnen. Neben der Eignung zur Tierfütterung richtet sich der Fokus bei der gzpk zunehmend auch auf die Züchtung von Sorten, die sich für die menschliche Ernährung eignen. Ziel ist, Landwirten/innen standortangepasste Sorten zur Verfügung zu stellen. Pflanzen züchten heisst, innovativ sein und in die Zukunft denken: Welchen klimatischen Bedingungen müssen die neuen Sorten in 15 Jahren genügen? Wie werden sich Anbaumethoden und Verarbeitung ändern? Bei der gzpk werden Körnererbsen hauptsächlich in Mischung mit Sommergerste gezüchtet. In Zeiten des Klimawandels und zunehmender Wetterextreme zeigt sich, dass Mischkulturen im Vergleich mit Reinsaaten durchschnittlich stabilere Erträge erbringen. Gerade bei Sommererbsen, einer Kultur mit hohen jährlichen Ertragsschwankungen, bürgt der Anbau in Mischkultur

weniger Risiken. Neben verbesserter Beikrautunterdrückung dient insbesondere die höhere Standfestigkeit des Gemenges zur Vermeidung von Lager (an den Boden gedrückte Pflanzen) vor der Ernte. Sorten mit einer guten Pflanzengesundheit sollen alle vier Jahre in der Fruchtfolge stehen können und damit zur einheimischen Versorgung beitragen.

Von der Blüte zur Reife

Für die Entwicklung von Körnerleguminosen – insbesondere in der Startphase – ist die gesellschaftliche Unterstützung entscheidend. Da die Züchtung auf Mischkultureignung ein neuer Ansatz ist, wird dieser in den aktuellen staatlichen Zulassungsverfahren für Erbsensorten nicht berücksichtigt. Ausserdem gibt es keine systematische Beteiligung der nachgelagerten Wertschöpfungskette an den Entwicklungskosten der Züchtung und über die Saatgutlizenzen alleine lassen sich Züchtungsprogramme für Kulturen mit geringem Marktanteil nicht finanzieren. Derzeit stammen die Rohstoffe vieler in der Schweiz produzierter Produkte aus Körnerleguminosen aus dem Ausland – hier besteht das Potential, sie durch heimische Produktion zu ersetzen. Dazu müssen Strukturen für die Abnahme, Aufbereitung, Verarbeitung und Vermarktung gestärkt und ausgebaut werden. Landwirte/innen müssen bei der Wahl der richtigen Körnerleguminose und den Absatzmöglichkeiten gezielt informiert und beraten werden. Die Netzwerkarbeit und Beratung kann hier helfen, dass künftig vermehrt einheimische, nachhaltig produzierte Lebensmittel auf unseren Tellern landen.

Mehr zur pflanzlichen Eiweissproduktion erfahren Sie an der Online-Veranstaltung der 8. Nationalen Ackerbautagung der Plattform Ackerbau Schweiz (PAG-CH) vom 14. Januar: **Weitere Informationen und Anmeldung**

gzpk (Getreidezüchtung Peter Kunz)

Der gemeinnützige Verein gzpk setzt sich seit über 35 Jahren durch die gezielte Entwicklung von Bio-Sorten – mit gewünschten agronomischen und qualitativen Eigenschaften – für eine nachhaltigere Landwirtschaft ein. Weitere Informationen: www.gzpk.ch