

Körnererbsenblüte 2022

Aus der Nische zum Trendprodukt

Burger-Patty, Pflanzendrink, Sportlernahrung oder Brotaufstrich – sie haben alle etwas gemeinsam: Heutzutage werden sie oftmals aus Körnererbsen gemacht. Genau jenen bis vor Kurzem in Vergessenheit geratenen Erbsen aus dem Eintopf unserer Großmütter. Doch in diesen Tagen blühen sie im wahrsten Sinne des Wortes wieder auf. Vor allem in Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt und Bayern stechen die leuchtend grünen Felder mit den zarten weißen Blüten ins Auge. Um ganze 18 Prozent hat die Anbaufläche von Körnererbsen 2021 im Vergleich zum Vorjahr in Deutschland zugenommen. Und auch für dieses Jahr schätzt der Branchenverband Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP), dass aktuell auf rund 100.000 ha Körnererbsen blühen.



Trotz wachsender Anbaufläche kann die stetig steigende Nachfrage nach Körnererbsen und dem daraus gewonnenen Protein noch nicht über den heimischen Anbau gedeckt werden. Deshalb sind Lebensmittelunternehmen zunehmend an Anbauverträgen mit Landwirten interessiert. Für die UFOP ist die gestiegene Wertschätzung der heimischen Hülsenfrucht nicht überraschend. „Körnererbsen haben ein großes Potenzial, denn neben dem Protein werden auch die Stärke und die Fasern in der Lebensmittelherstellung verwendet“, erläutert Stephan Arens, Geschäftsführer der UFOP. Vor allem aber ihr Eiweiß macht die Körnererbse zu einem Trendprodukt. Es ist sehr hochwertig, gut verdaulich, leicht verträglich und



Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99-0
Telefax 030/235 97 99-99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

verfügt über eine gute Löslichkeit, was besonders für den Einsatz in der Getränkeindustrie von Bedeutung ist. „Erbsenprotein-Isolat eignet sich mit einem Eiweißgehalt von bis zu 86 Prozent als pflanzliche Alternative zu Milch- oder Hühnereiweiß und kann beispielsweise in Riegeln, Shakes oder Teig- und Backwaren zum Einsatz kommen“, erklärt Arens. Darüber hinaus werden Körnererbsen natürlich nach wie vor auch im Ganzen in geschälter und ungeschälter Form zum Kochen verwendet – und das nicht nur in Omas Familienrezepten. Als Hummus, in Bowls oder in Bratlingen passen Körnererbsen auch die moderne Küche.

Arens ist davon überzeugt, dass sich der Anbau der vielseitigen Hülsenfrucht weiterentwickeln wird: „Der positive Beitrag für Umwelt, Natur und Landwirtschaft von Körnererbsen ist unstrittig. Sie verbessern den Boden und bereichern die Fruchtfolge.“ Und wie alle anderen Hülsenfrüchte bilden sie eine Symbiose mit den sogenannten Knöllchenbakterien. Die Pflanzen versorgen dabei die an ihren Wurzeln befindlichen Mikroorganismen mit Nährstoffen, die sie aus der Photosynthese gewinnen, und beziehen im Gegenzug aus der Bodenluft gewonnenen Stickstoff von den Bakterien, den sie für ein gutes Wachstum benötigen. Das macht eine Düngung überflüssig. Weil ein Teil des so gewonnenen Stickstoffs nach der Ernte der Erbsen im Boden verbleibt, profitieren auch die Folgekulturen davon und benötigen weniger Stickstoffdünger.

Redaktionskontakt:

Dr. Manuela Specht

Tel. 030/235 97 99 30

E-Mail: m.specht@ufop.de

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.