

Fabas : "radikal lokal"

Autor(en): **Rutishauser, Lena / Graf, Silja**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **78 (2023)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1044283>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Lena Rutishauser¹ und Silja Graf. Der Trend zur pflanzlichen Ernährung hält nun schon länger an. Auf den Schweizer Böden ist er bislang jedoch wenig sichtbar. Zwar nimmt die Anbaufläche von pflanzlichen Proteinträgern wie Eiweisserbsen, Ackerbohnen, Soja und Lupinen auch in der Schweiz zu, das meiste davon landet aber im Futtertrog. **Der Anbau von Hülsenfrüchten, welche für die menschliche Ernährung bestimmt sind, ist nach wie vor eine kleine Nische.** Die im Supermarkt angebotenen Hülsenfrüchte stammen mehrheitlich aus Nord- oder Südamerika, dem Nahen Osten, China, Russland und bestenfalls aus Italien.

Die Schweizer Landwirtschaft vergibt sich hier eine Chance, nicht nur als Teil der Wertschöpfungskette, sondern auch für die Böden, welchen die Körnerleguminosen in der Fruchtfolge zugutekommen. Durch Symbiose mit Knöllchenbakterien können die

Pflanzen Stickstoff aus der Luft fixieren, welcher ihnen selbst wie auch der nachfolgenden Kultur zur Verfügung steht.

Hummus aus regionalen Zutaten

Dieses Potenzial hat **Anik Thaler**, Agrarwissenschaftlerin BSc ETH, vor drei Jahren erkannt und sich bereits während ihres Studiums entschieden, nicht weiter Theorie zu büffeln, sondern selbst tätig zu werden. Ihr Ziel war es, in der Schweiz Hülsenfrüchte anzubauen und daraus **Convenience-Produkte herzustellen.** Das erste Produkt sollte Hummus sein, etwas, das viele kennen und mögen. Anik nahm Kontakt auf zum jungen Landwirt **Lukas Weidmann** in Schlieren und säte mit ihm ihre ersten Bio-Kichererbsen aus, gründete für den Vertrieb der Produkte das Unternehmen Fabas und liess von der Metzgerei Angst AG Hummus aus 100% Schweizer Zutaten herstellen. Dieses Jahr bauen über zwei Dutzend Landwirtinnen

und Landwirte für Fabas **Kichererbsen, Ackerbohnen und Gelberbsen** an. Zum Hummus sind die Produkte Erbsenfalafel und Ackerbohnenburger aus regionalen Zutaten hinzugekommen und werden bei *Alnatutura, farmy.ch* und in mehr als 150 *Bioläden* in der ganzen Schweiz verkauft. Anfang Oktober 2022 kam für das *Migros Label «aus der Region»* ein «Zürcher Hummus» von Fabas in die Zürcher Migrosfilialen.

Wenig Erfahrung und viel Neugierde

Was in der Kurzversion klingt wie eine nette Erfolgsgeschichte, ist in Tat und Wahrheit ein beschwerlicher Weg mit vielen Herausforderungen. Beim Anbau der Kichererbsen konnte man in der Schweiz nicht auf Erfahrungen mit Anbautechnik, Saatgut, Ernte und Reinigung zurückgreifen, denn sie gehören nur südlich der Alpen zur Standard-Landwirtschaft. Nördlich der Alpen wurden sie kaum angebaut, weil das Klima dafür wenig förderlich war. **Als Folge der Klimaerwärmung können jedoch inzwischen auch mediterrane Kulturen vermehrt ausprobiert werden.**

Für die anfänglichen Anbauversuche braucht es eine Portion Neugierde und Risikobereitschaft. Im ersten Jahr säte Lukas Weidmann in Schlieren 2.5 Hektaren Kichererbsen an. Der Sommer 2021 war dann von Nässe und Kälte durchzogen und setzte den Kichererbsen so stark zu, dass das ganze Feld gemulcht werden musste und die Ernte vollständig ausfiel. Weil der Frühling 2021 aber auch für die Schweiz ungewöhnlich kalt und der Sommer extrem nass war, durfte die Kultur 2022 erneut aufs Feld und konnte diesmal gedeihen.²

Lukas und weitere Landwirtinnen und Landwirte haben im Schnitt rund 2 Tonnen Kichererbsen pro Hektare geerntet, was auf den wärmsten Sommer seit Messbeginn in



Bodenbearbeitung, damit nur die Kichererbsen wachsen. Rechts: gedeihender Bestand.

Fotos: Andreas Benz und Fabas

¹ Lena Rutishauser ist promovierte Juristin und arbeitet bei Fabas in Öffentlichkeitsarbeit und Verkauf. Daneben gibt sie als «Linsenlena» Back- und Kochkurse für den kreativen Umgang mit Bohnen und Linsen.

² www.meteoschweiz.admin.ch/service-und-publikationen/publikationen/berichte-und-bulletins/2022/klimabulletin-jahr-2022.html (ebenso -2021)

³ https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

der Schweiz mit sehr trockenen, für die Kichererbsen gute Bedingungen zurückzuführen war. Es wird noch einige Jahre dauern, bis für Kichererbsen in der Schweiz der Ertrag etwa abgeschätzt werden kann, er dürfte wohl bei **ein bis zwei Tonnen pro Hektare** liegen. Allgemein zeigen die Proteinkulturen (Leguminosen) höhere Ertragschwankungen als Getreide.

Kichererbsen können gut biologisch angebaut werden, da sie Hacken und Striegeln vertragen. Der beste Saatzeitpunkt ist im Mai, sobald keine Frostgefahr mehr besteht und der Boden eine Temperatur von ungefähr 8 Grad hat. Die Ernte erfolgt klassisch mit dem Mähdrescher, sodass keine neuen Geräte angeschafft werden müssen. Allerdings ist der Erntezeitpunkt nicht ganz einfach festzulegen, weil Kichererbsen ein indeterminiertes Wachstum haben, also nicht alle Erbsen gleichzeitig reif werden. Idealerweise erntet man die Kichererbsen, wenn sie einen Feuchtigkeitsgehalt von ca. 13.5% haben.

Die Suche nach passenden Sorten

Das Saatgut für Kichererbsen muss derzeit noch importiert werden und ist nicht einfach erhältlich. Eine Auswahl zwischen Sorten ist leider kaum möglich, wenn man nur «Restposten» erhält. Mit der Sorte „Orion“ wurden gute Erfahrungen gemacht. Der Bund hat **bislang keine offizielle Sortenprüfung für Kichererbsen** durchgeführt. Agroscope hat im letzten Jahr verschiedene Versuche gemacht, in denen vor allem auf Ertrag, Erntbarkeit und Auflaufen getestet wurde. Eine strukturierte Prüfung der kulinarischen Vorteile einzelner Sorten steht allerdings noch aus. Und zuletzt fehlt es auch bei der Reinigung von Hülsenfrüchten für die menschliche Ernährung noch an Knowhow und Infrastruktur, da die Anforderungen höher sind als bei Futter.

Auch bei den Ackerbohnen ist die Sortenwahl eine Herausforderung, da sie bislang für Tiernahrung angebaut und nicht auf Geschmack optimiert wurden. Viele Ackerbohnen haben einen hohen **Tanningehalt und schmecken entsprechend bitter**. Fabas ist auf der Suche nach Sorten, die sich einfach anbauen lassen und zudem gut schmecken. Gute Erfahrungen wurden bisher mit den Sorten «Bioro» und «Tiffany» gemacht. Fabas freut sich über weitere Hinweise von erfahrenen Ackerbohnen-Landwirten.

Austausch und Risikominderung

Weil der Sommer 2021 dem Fabas Team arg in den Knochen steckte und deutlich gezeigt hat, wie heikel Kichererbsen im Anbau sind, haben sie daraus zwei Konsequenzen gezogen: Einerseits legen sie **1% des Verkaufspreises als teilweise Risikoabsicherung** für zukünftige Ernteaussfälle von Landwirtinnen und Landwirten zurück. Andererseits verringern sie das Risiko, indem sie neben Kichererbsen auch Eiweisserbsen und Ackerbohnen anbauen lassen. So kann nicht nur das Risiko eines Totalausfalls gemindert, sondern auch die Produktpalette vergrössert werden.

Richtpreise für Körnerleguminosen für die Humanernährung sind bisher nicht festgelegt. Fabas zahlt beispielsweise für Ackerbohnen 150 Franken pro Dezitonne in Bioqualität, für IP-Qualität rund die Hälfte. Seit 2023 gibt es auch für Körnerleguminosen für die menschliche Ernährung **Einzelkulturbeiträge vom Bund**. Im Fall von Ackerbohnen sind das 1'000 Franken pro Hektare. Im Biolandbau wird die extensive Produktion von Ackerbohnen zusätzlich mit einem Beitrag von 400 Franken unterstützt. Die Abnahme-Preise von Fabas werden im Austausch mit den Produzierenden festgelegt und wie bei einer Solawi vor dem Anbaujahr vertraglich festgehalten. Im Zentrum steht dabei immer das Anliegen, mehr pflanzliche Proteine auf Schweizer Teller zu bringen und damit eine der wichtigsten Änderungen in unserem Essverhalten voranzutreiben: Wenn unsere Ernährung dem Planeten weniger Schaden zufügen soll als heute, muss sich gemäss internationalen Forschenden der **Anteil der protein- und nährstoffreichen Hülsenfrüchte mehr als verdoppeln**.³

Das Team von Fabas setzt sich in der Gesellschaft für mehr Wertschätzung der Landwirtinnen und Landwirte ein und pflegt den persönlichen Kontakt zu ihnen. Der Erfahrungsaustausch sowie die Transparenz in der Lieferkette sind essentiell, um zusammen weiterzukommen. Dazu veranstaltet Fabas zum Beispiel Fyrabigbier, unternimmt Feldbegehungen und unterhält einen WhatsApp für alle Produzierenden. Mit Hilfe von zwei Informatikern wird eine Onlineplattform betrieben, auf der eingesehen werden kann, welche Mengen von welchen Hülsenfrüchten Fabas für das kommende Jahr braucht. Auch zwischen Konsumierenden und Produzierenden sollen Transparenz und

Austausch stattfinden, indem auf jeder Produkte-Verpackung ein QR-Code zu finden ist, über welchen eingesehen werden kann, von welchem Betrieb die Zutaten stammen.

Hülsenfrüchte wachsen in der Schweiz grundsätzlich gut

und ihr Anbau für die menschliche Ernährung hat grosses Potenzial. Während man für den Anbau von Kichererbsen starke Nerven braucht, weil er in der Schweiz risikoreich ist, ist der Anbau von Gelberbsen und Ackerbohnen (wie bei den seit jeher angebauten Bohnen, Erbsen und Linsen) deutlich einfacher. Bei den Kichererbsen fehlt es derzeit noch an Sorten, die dem Standort Schweiz angepasst sind, sowie an der Anbauerfahrung. Beim Anbau von Gelberbsen und Ackerbohnen sind zwar bereits Erfahrungswerte vorhanden. Damit sie nun in Zukunft vermehrt auf unseren Tellern landen, müssen wir nach schmackhafteren Sorten suchen und die Aufreinigung verbessern. Im Hinblick auf die klimatischen Veränderungen sind diese Sortensuche- und -entwicklung, die Anbauversuche sowie die Entwicklung in der Aufbereitungs- und Verarbeitungstechnik wichtige zukunftsgerichtete Schritte. ●

