



«Schmackhaft und gesund»

Was braucht es, damit sich Erbsen, Bohnen, Linsen und Co auf unseren Äckern und Tellern etablieren? Einschätzungen von Sebastian Kussmann, der bei der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) Hülsenfrüchte züchtet. ✂ TANJA AEBLI

Körnerleguminosen sind Ihr täglich Brot. Was spricht für diese Kulturen?

Hülsenfrüchte schmecken schlichtweg gut und sind eine unglaubliche Bereicherung in jeder Küche. Zudem sind sie äusserst gesund – für den Menschen, die Umwelt und die Landwirtschaft. Daher ist es schade, dass Hülsenfrüchte in der Schweiz nur wenig angebaut und hauptsächlich an Tiere verfüttert werden.

Wie erklären Sie sich das?

Ein wichtiger Grund ist die fehlende Infrastruktur. Ein Beispiel: Bei der Ernte einer Tonne Linse ist es schwierig, Erntemaschinen und eine Trocknungsanlage zu finden, weil diese auf grössere Mengen ausgerichtet sind. Derzeit müssen Bauern die Verarbeitung – von der Reinigung bis zum Abpacken der Hülsenfrüchte – selbst organisieren. Es braucht regionale Infrastrukturen, die die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Hülsenfrüchten unterstützen. Effizientere Wertschöpfungsketten wirken sich auch auf die Preise aus und machen Hülsenfrüchte letztendlich erschwinglicher.

Angesichts der eingangs erwähnten Benefits müsste die Nachfrage nach Hülsenfrüchten riesig sein.

Leider nein. Viele Menschen, mit denen wir im Rahmen unserer Projekte Degustationen mit Brotaufstrichen, Suppen etc. durchgeführt haben, waren begeistert und sind bereit, mehr Hülsenfrüchte zu essen. Doch das Wissen über Verwendung und Zubereitung ist nicht mehr vorhanden. Kürzlich wurde das in der Schweiz entwickelte Kochbuch «Klimatopf» veröffentlicht, dort gibt es viele Rezepte mit Hülsenfrüchten und spannende Anregungen, wie unsere Ernährung und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. Früher wurden jährlich 10 bis 20 kg Leguminosen pro Person konsumiert, heute sind es 1 bis 2 kg. Hierfür sind auch die Preise und das Angebot verantwortlich: Tierische Produkte kosten im Laden häufig genauso viel oder sogar weniger als solche aus Hülsenfrüchten.



«Es braucht eine grössere Nachfrage.»

Sebastian Kussmann,
Pflanzenzüchter

Was muss geschehen, damit inländische Kulturen in absehbarer Zeit ein Comeback erleben?

Erstmal braucht es eine grössere Nachfrage nach Hülsenfrüchten aus Schweizer Erzeugung. Diese sind im Moment relativ teuer und gegenüber Importwaren nicht wettbewerbsfähig. Hier ist auch die Politik in der Pflicht: Notwendig wären staatliche Massnahmen wie für Weizen oder Zucker. Unternehmen wie Biofarm, die Hülsenfrüchte aus Schweizer Anbau vertreiben, leisten im Moment Pionierarbeit. Andere Grossverteiler und Produzenten von Fleischersatzprodukten sollten folgen und sich mit inländisch angebauten Hülsenfrüchten zur Nachhaltigkeit bekennen. Wichtig sind auch die Zusammenarbeit und der Wissensaustausch verschiedener Branchen, zum Beispiel im Netzwerk «Protein Power». Und es braucht passende Sorten für den Anbau in der Schweiz; darum bemüht sich die GZPK in der Pflanzenzüchtung.

Bei der Publikation der neuen Ernährungspyramiden gingen Fleischproduzenten auf die Barrikaden, weil das Steak vom Tofu-Quader verdrängt wurde.

Wir müssen ideologische Gräben überwinden. Das Ja zu mehr Hülsenfrüchten auf dem Acker ist kein Nein zur Tierhaltung. Ausgewogene Ernährung basiert auf einer Kombination von pflanzlichen und tierischen Proteinen. Ein Bauernhof kann sowohl Nutztieren halten als auch Hülsenfrüchte für die menschliche Ernährung anbauen.

Die GZPK betreibt partizipative Forschung. Was ist darunter zu verstehen?

Seit vielen Jahren wird darüber geredet, dass Hülsenfrüchte mehr angebaut werden sollen. Viele Forschungsergebnisse schaffen aber den Sprung in die Praxis nicht. Die GZPK arbeitet mit Bauern zusammen, um gemeinsam Herausforderungen zu definieren und an Lösungen zu arbeiten. Nach mehreren Jahren der Zusammenarbeit wissen wir, was Bauern für den Anbau brauchen, und berücksichtigen das in der Entwicklung neuer Sorten. Ausserdem konnten wir spannende Hülsenfrüchte wie die Platterbsen in der Schweiz einführen und werden zukünftig Saatgut zur Verfügung stellen.

Die Vorteile der Direktsaat

Direktsaat ist ein zentraler Bestandteil nachhaltiger Landwirtschaft und gewinnt zunehmend an Bedeutung – insbesondere, da sie zahlreiche Vorteile mit sich bringt.

✂ LARA AEBLI



Bei der Direktsaat werden Samen direkt in den Boden gesät, ohne dass dieser vorher umgegraben oder gelockert wird. Für die Saat werden spezielle Sämaschinen verwendet, die Schlitze für das Saatgut öffnen und die Saat so direkt in den Boden einbringen – auch durch Pflanzenreste oder Mulch. Die Direktsaat konnte sich erst in den Sechzigerjahren mit der Entwicklung von Breitbandherbiziden etablieren. Mittlerweile gilt diese Methode als wichtiger Bestandteil der nachhaltigen Landwirtschaft. Hier sind vier Gründe, weshalb:

- Erhalt der Bodenfruchtbarkeit: Da der Boden nicht gepflügt wird, bleiben Mikroorganismen und Nährstoffe in ihrer natürlichen Schicht erhalten.
- Bodenerosion verhindern: Bei der Direktsaat bleibt die Bodenoberfläche stabil, was das Abtragen von Erde durch Wasser oder Wind reduziert.
- Wasserspeicherung: Die Direktsaatmethode verbessert die Fähigkeit des Bodens, Wasser zu speichern.
- Weniger Arbeitszeit, tiefe Kosten: Der Einsatz von Maschinen, Treibstoff und Arbeitskräften wird bei der Direktsaat reduziert.

Ohne Bodenbearbeitung können sich allerdings Unkräuter oder Schädlinge leichter verbreiten, weswegen ein höherer Bedarf an Pflanzenschutzmitteln entstehen kann. Direktsaat wird bevorzugt dort eingesetzt, wo eine langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und Nachhaltigkeit angestrebt wird.