

Fränkische Kichererbsen für oberbayerische Falafel

24.11.2023 | Pressemitteilungen LV Bayern

Würzburg, November 2024. Als ein „kulinarisches Vernetzungstreffen par excellence“ bezeichnete der Würzburger Landrat Thomas Eberth die Veranstaltung „Fränkische Bio-Falafel treffen fränkische Bio-Weine“, die kürzlich im Bürgerbräu Würzburg stattfand. Im Mittelpunkt stand die Kichererbse aus heimischem Anbau.

Als Falafel sind Kichererbsen auf der Welt weit verbreitet, sie jedoch noch eher selten zu finden. Falafel mag es warm und trocken.

Vernetzung der Akteure

Veranstaltet wurde das Event von der die Öko-Modellregion stadt.land.wü., der Erzeugergemeinschaft VG Bio-Bauern mbH, deren Landwirte die Bio-Kichererbsen auf den Feldern in der Öko-Modellregion anbauen und der organic veggio food GmbH (SOTO Bio-Spezialitäten) aus Bad Endorf in Oberbayern, die aus den regional erzeugten Kichererbsen Bio-Falafel für Außer-Haus-Verzehr und Lebensmittelhandel produzieren. „Wir wollen Akteure aus Gastronomie, Außer-Haus-Verpflegung, Lebensmittelhandel und Multiplikatoren aus Landwirtschaft und Politik in lockerer Form zusammenbringen und Menschen miteinander bekannt machen, die Interesse an Lebensmitteln aus ökologisch regionaler Landwirtschaft haben“, sagte Rico Neubert von der Öko-Modellregion. Rund 70 Gäste waren der Einladung gefolgt. **Würzburgs Oberbürgermeister Christian Schuchardt** betonte in seinem Grußwort die Bedeutung des „Bio-Falafel-Projekts“ als wichtiges strategisches Projekt in der Region.

Kleine Hülsenfrucht mit großem Potenzial

Kichererbsen können nicht nur gut mit Trockenheit umgehen, sie sind wahre Kraftwerke auf unseren Feldern, erläuterte **Kichererbsen-Pionier Benedikt Endres** aus Unterfranken den Gästen:

„Das ist eine überaus sinnvolle Pflanze, die nicht nur viele Proteine und Nährstoffe hat, sondern Stickstoff aus der Luft aufnimmt und die Böden verbessert. Als Blühpflanze ist die Kichererbse außerdem gut für die Biodiversität. Da summt und brummt es auf unseren Feldern.“

Seit vier Jahren sammelt Benedikt Endres, Bioland-Landwirt aus Gützingen, Erfahrung im Anbau von Bio-Kichererbsen. „Man muss ein bisschen tüfteln“, meint er. „Für einwandfreie Bio-Speiseware ist die mechanische Beikrautregulierung genauso zentral wie eine sorgfältige Reinigung des Ernteguts. Am Ende entscheidet aber vor allem das Wetter: Mit dem trockenen Sommer 2023 hatte die Kichererbse keine Probleme.“

Regionale Wertschöpfungskette für die fränkische Kichererbse

Damit die Kichererbse auf bayerischen Feldern eine blühende Zukunft haben kann, müssen auch die Absatzwege beackert werden. Beim Aufbau einer Wertschöpfungskette sind die wichtigsten Aspekte die Vermehrung des Saatguts, die Aufbereitung der Speiseware - dafür hat sich der Bio-Landwirt eigens eine Hightech-Auslesemaschine angeschafft - und es muss gelingen, die Verarbeiter mit ins Boot zu holen. All das geht nicht allein. Gemeinsam mit **Bioland-Anbauberater Simon Siegel**, den Bioland-Betrieben in der Region und der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH in Pöttmes hat Endres das Projekt auf den Weg gebracht. „Wenn wir Kichererbsen selbst anbauen, dann können wir uns vom internationalen Markt unabhängig machen,“ sagt Endres. Augenzwinkernd nennt er sein persönliches Ziel: die legendäre Bratwurst des Würzburger Hafens durch ein regionales Bio-Falafel-Bällchen zu ergänzen.

Die Bio-Falafel aus fränkischen Kichererbsen ist ein Musterbeispiel für Innovation und Fair Trade aus der Heimat, erklärt **Andreas Hopf, Geschäftsführer der Vermarktungsgesellschaft VG Bio-Bauern**. Deren Anliegen ist es, Erzeuger und Lebensmittelhersteller zusammenzubringen und regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen.

Regionalität ist Zuversicht

Durch die weltweiten Krisen ist die Stärkung der Regionalität noch mehr in den Fokus gerückt. Für **Maria Schramm, Geschäftsführerin der organic veggie food GmbH (SOTO)** aus Bad Endorf sind Regionalität und Bio absolute Herzensanliegen, die sie auch nach 35 Jahren immer noch antreiben:

„Regionalität ist Zuversicht. Durch Regionalität unterstützen wir unsere heimische Landwirtschaft und setzen Anreize, damit noch mehr Bauern auf ökologische Landwirtschaft umstellen. Außerdem setzen wir mit kurzen Transportwegen ein wichtiges Zeichen für den Klimaschutz.“

Die oberbayerischen Falafel aus fränkischen Bio-Kichererbsen sind mittlerweile der stärkste Artikel von SOTO. Schramm bedankte sich bei Bioland-Landwirt Endres und der Öko-Modellregion für die tolle Zusammenarbeit in diesem Leuchtturmprojekt, bei dem durch die Vernetzung der Landwirte regionale Wertschöpfung entlang der gesamten Kette hervorragend funktioniere. Abschließend fügte sie hinzu: „Bio ist nicht Verzicht, Bio ist Freude und Genuss. Das zeigt der heutige Abend.“

Kredenz wurden an dem Abend drei Variationen von der fränkischen Bio-Falafel von ‚bayerisch‘ über ‚orientalisch‘ bis hin zu ‚trendy‘ mit Grünkohlsalat, begleitet von ausgesuchten fränkischen Weinen der **Bio-Weingüter Christian Deppisch** (Demeter) und **Franziska Schömig** (Naturland).

Bioland Bayern e.V.

Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg

Sigi Hagl - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Thomas Lang - geschäftsführender Landesvorsitzender

Oliver Alletsee - geschäftsführender Landesvorsitzender

Tel. 0821 346800

E-Mail: presse-bayern@bioland.de



„Fränkische Bio-Falafel treffen fränkische Bio-Weine“:
v.l.n.r.: Krischan Cords (Kooperative Main-Schmecker),
Andreas Hopf (VG Bio-Bauern), Landrat Thomas Eberth,
Maria und Lennart Schramm (organic veggie food GmbH),
Bioland-Landwirt Benedikt Endres, Nadine Jäger und Peter
Schwappach (Regierung v. Unterfranken),
Oberbürgermeister Christian Schuchardt, Rico Neubert
(Öko-Modellregion stadt.land.wü)