

Presseinformation

31. Oktober 2020

Landwirtschaftliche Fachschule Mistelbach testet Anbau von Hülsenfrüchten bereits im Herbst

LR Teschl-Hofmeister: Alternative Anbaumethode schont den Boden und erzielt frühere Reife

An der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Mistelbach laufen seit drei Jahren Versuche zum Anbau von Hülsenfrüchten bereits im Herbst. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend, denn die sogenannten Winterformen bedecken den Boden in der kalten Jahreszeit, reduzieren die Bodenerosion und punkten mit einer früheren Reife.

„Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen oder Sojabohnen spielen bei der ausgewogenen Ernährung eine immer wichtigere Rolle, weil sie einen hohen Eiweißgehalt besitzen und reich an Ballaststoffen sind. Aufgrund des geänderten Ernährungsbewusstseins steht das gesunde Gemüse immer öfter am Speiseplan und die Nachfrage steigt dementsprechend“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „An der Landwirtschaftlichen Fachschule Mistelbach trägt man diesem nachhaltigen Ernährungstrend Rechnung und forscht zu alternativen Anbaumethoden bei Hülsenfrüchten, die den Boden schonen und früher reif sind als konventionelle Sorten“, so Teschl-Hofmeister.

„Durch den Herbstanbau ist der Boden den gesamten Winter über mit den Pflanzen bedeckt und gut durchwurzelt. Die Winterfeuchte und Nährstoffe können von den Leguminosen, wie die Hülsenfrüchte auch genannt werden, optimal ausgenutzt werden. Und durch die Begrünung wird die Bodenerosion verhindert“, betont Direktorin Veronika Schreder. „Im Frühjahr haben die Winterformen einen entscheidenden Wachstumsvorsprung gegenüber den konventionellen Sommerformen und blühen schon viel früher. Noch vor den hohen Temperaturen im Sommer können etwa Wintererbsen oder Winterlinsen schon im April oder Mai geerntet werden. Zudem verbessern Leguminosen die Bodenfruchtbarkeit, weil sie den Stickstoff im Boden binden und für die Pflanzen verfügbar machen“, so Schreder. Die Versuchsergebnisse der LFS Mistelbach zu den Winterarten von Erbse, Ackerbohne, Sojabohne, Lupine, Linse und Kichererbse sind online auf www.lako.at/versuche abrufbar.

Presseinformation

„Da die Fachschule Poysdorf in zwei Jahren an die LFS Mistelbach übersiedelt, bereitet man sich bereits jetzt auf eine gelingende Zusammenführung vor. Als erstes Projekt der Schulkooperation stehen die verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten der Hülsenfrüchte auf dem Programm“, betont Direktorin Feichtinger-Ziniel. „Derzeit wird mit den Schülerinnen und Schülern im praktischen Unterricht an verschiedenen Produktvariationen getüftelt. Kichererbsen als Humusgrundlage, Linsen für Eintöpfe, Strudel und Aufstriche lassen sich perfekt in der Küche einsetzen“, so Feichtinger-Ziniel. „Aus Hülsenfrüchten lassen sich viele schmackhafte Gerichte wie Eintöpfe und Salate zubereiten. Auch als Beilagen sind sie sehr beliebt. Jedoch gilt es zu beachten, dass die meisten Hülsenfrüchte - mit Ausnahme von Zuckererbsen - vor dem Verzehr gekocht werden müssen, weil sie das unverdauliche Gift Phasin sowie Bitterstoffe enthalten“, so der Tipp der beiden Direktorinnen.

Genaugenommen sind Hülsenfrüchte gar keine Früchte, sondern die Samen der sogenannten Hülsenfrüchtler (auch Leguminosen genannt). Botanisch gesehen handelt es sich nicht um Früchte, sondern um Gemüse. Sie wachsen in Fruchtblättern, die sich bei der Reife öffnen, sodass die Samen geerntet werden können. Diese werden dann je nach Sorte getrocknet, gegart oder gleich frisch gegessen. Hülsenfrüchte zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Bereits vor 8000 Jahren wurden in der asiatischen Küche Hülsenfrüchte verwendet.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at.