



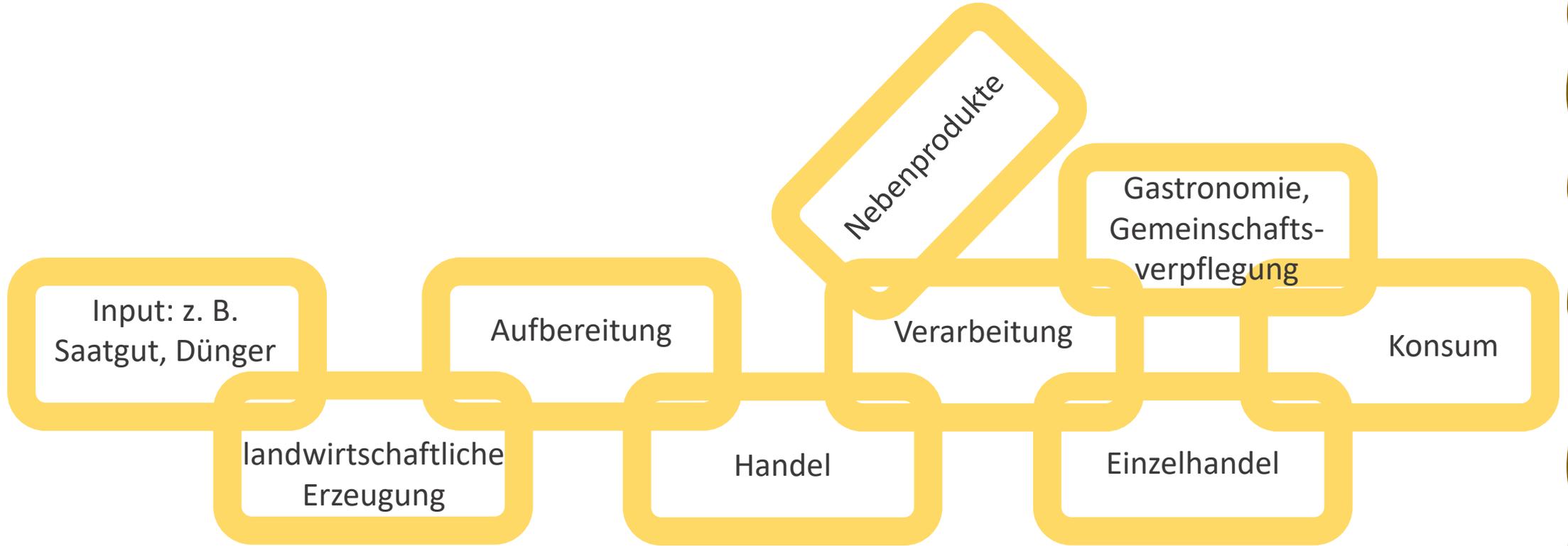
Innovative Wertschöpfungsketten für heimische Speiseleguminosen

Robert Schätzl
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Politisch-rechtlicher Rahmen

Klimatische Bedingungen

Gesellschaftliche Entwicklungen



Marktverhältnisse

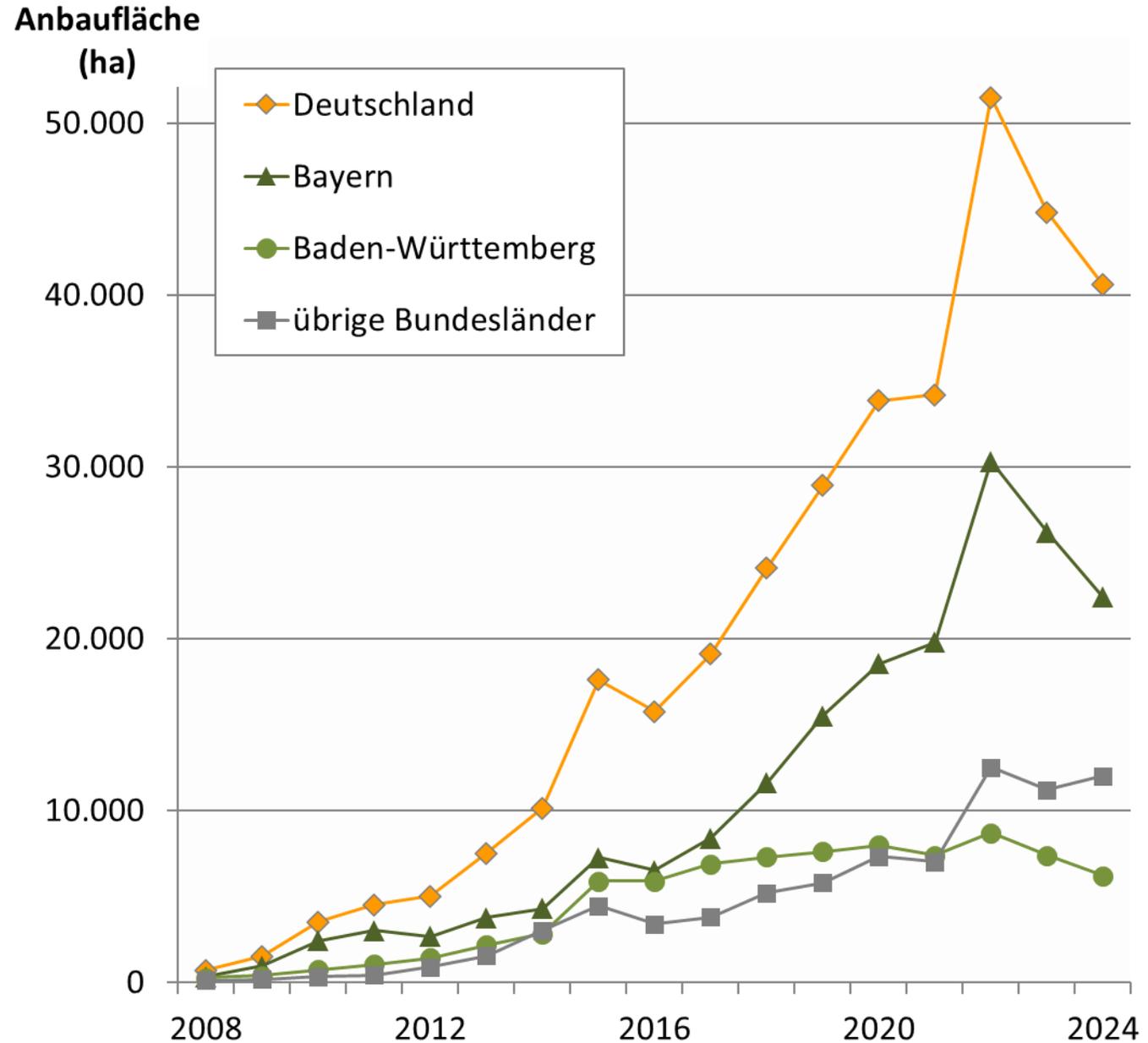
Erfolgsgeschichte Soja

Wichtige Faktoren:

- Nachfrage nach Produkten „ohne Gentechnik“
- Hohe Preise für Soja aus Importen
- Funktionierende Strukturen in den Wertschöpfungsketten für Futter und Lebensmittel
- Agrarumweltmaßnahme „vielfältige Fruchtfolge“
- Erweitertes Sortenangebot
- Aktivität von „Pionieren“
- Initiativen, Netzwerke und Projekte

Wichtigster Beitrag der Forschung:

Züchtung und Sortenempfehlungen



Datenquellen: Deutscher Sojafördering, Angaben aus den Bundesländern, Destatis

Schwarze Bohnen für Tempeh

Wichtige Erfolgsfaktoren:

- Interesse des Verarbeiters an regionalem Rohstoff
- Experimentierfreudige Landwirte

Wichtige Beiträge der Forschung:

- Begleitung der Praxisversuche
- Identifizierung von Schwachstellen mittels einer Befragung unter Landwirten
- Vernetzung von Erzeuger und Verarbeiter
- Anbauempfehlungen



Foto: Tempehmanufaktur Schnappinger

Analyse des Marktpotenzials von pflanzlichen Erzeugnissen zur Herstellung innovativer Lebensmittel*

Befragung von Fachleuten aus Erfassungshandel, Verarbeitung und Handel zu:

Weißer Lupine
Ackerbohnen
Trockenbohnen
Vigna-Bohnen
Körnererbsen
Linsen
Kichererbsen
Körnerhirse
Amaranth

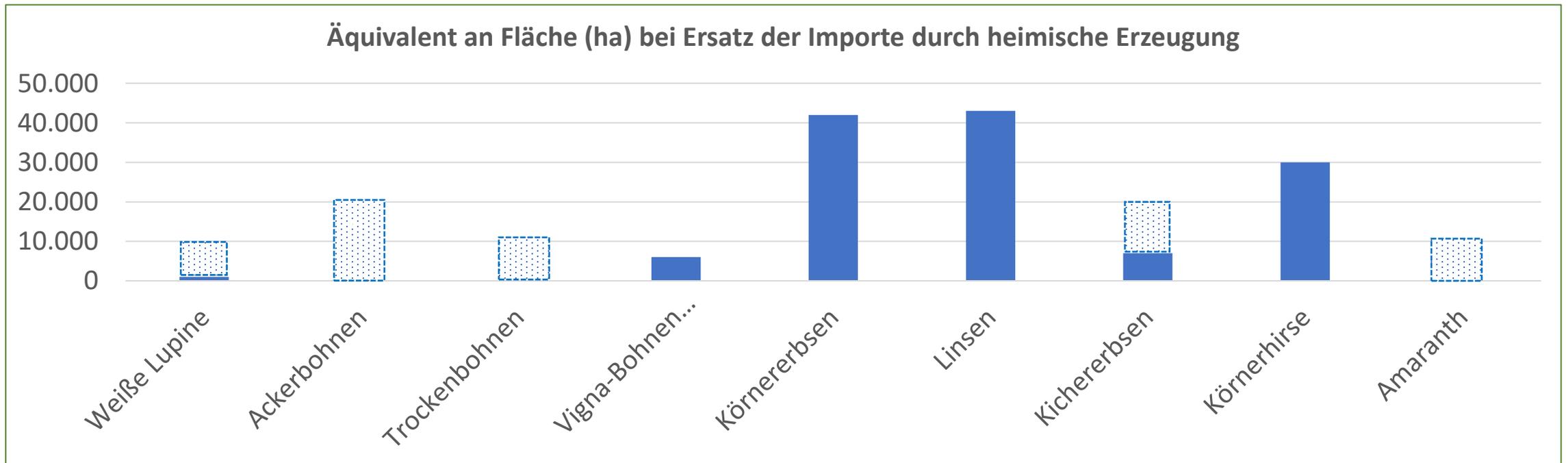
- Welche Kulturen haben Potenzial?
- Wie kann die Forschung eine Entwicklung entlang der Wertschöpfungskette unterstützen?



Ergebnis in einem Satz

Der Ausbau der innovativen Kulturen macht aus Sicht des Marktpotentials viel Sinn, wenn es gelingt, das Wachstum im Einklang mit der (teilweise noch aufzubauenden) Verarbeitungsindustrie zu organisieren.

Kulturen mit Potenzial



Quellen: Invekos, Destatis, Ecozept, Fachleutebefragung

Handlungsempfehlungen

Sortenvielfalt:

- angepasst an Standort
- Stabile Erträge
- Inhaltsstoffe
- Sensorik
- Optische Erscheinung

Sortier- und Reinigungstechnik verbessern:

- Qualität u. Kosten

Schälen

Erreichbarkeit der Standorte verbessern:

- Anzahl
- Transport
- Lagerung

Hochwertige Verwertung der Nebenprodukte entwickeln

Verarbeitungstechnik verbessern:

- Extrusion
 - Vermahlung
- Kosten senken

Informationsgrad in der Wirtschaft und in der Bevölkerung verbessern

Leuchtturmprojekte starten

Erntetechnik u. Lagerung:

- Verlust, Bruch, Erhalt der Qualität
- Verunreinigungen, Steine

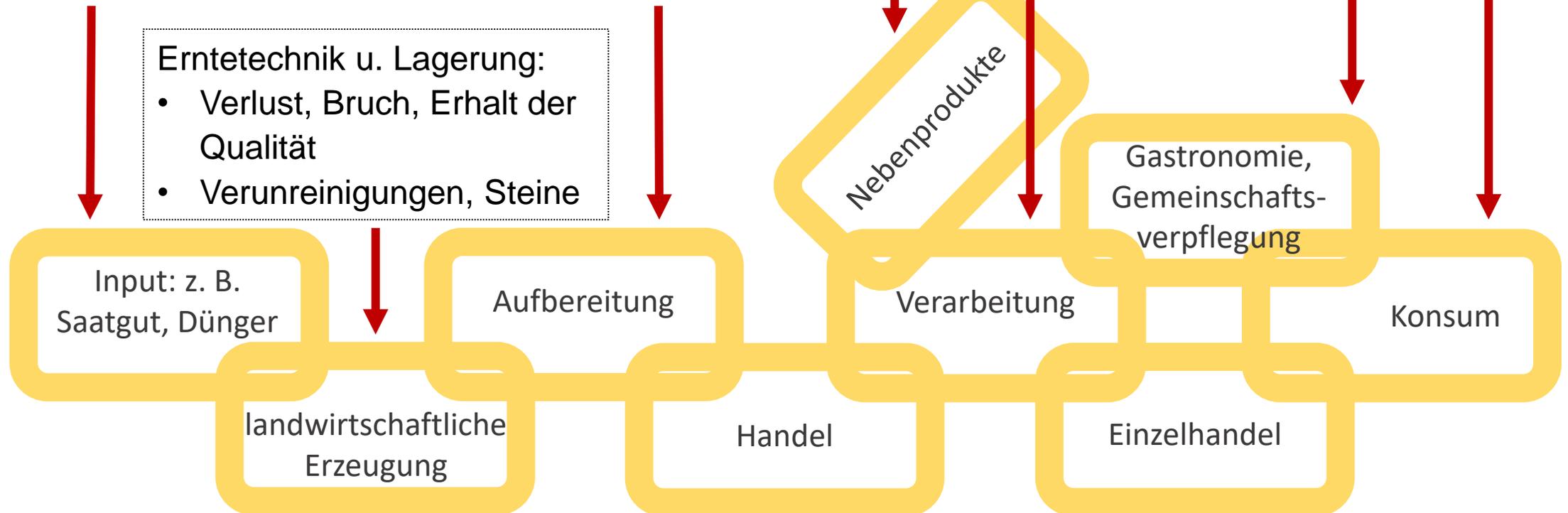




Foto: LfL

Vielen Dank!



Foto: LfL