



Landwirtschaftliches
Technologiezentrum
Augustenberg



Baden-Württemberg

Newsletter- Eiweißpflanzen

Dezember 2023

Inhalt

- Kichererbsen sind in feuchten Jahren problematisch
 - Tofu selbst herstellen - ein Projekt für die Feiertage
 - Getreide-Leguminosen-Gemenge für Feldvögel gesucht!
 - Haben Sie Winter- und Sommerackerbohnen Saatgut?
 - Kichererbsen-Projekt CICERO
 - Ein Biohof am Bodensee widmet sich ganz der Lupine
 - Der Baumwollkapselwurm breitet sich aus
 - Veranstaltungen
-

Kichererbsen sind in feuchten Jahren problematisch

Rückblick auf den Kichererbsenanbau 2023 des LTZ (Außenstandort: Forchheim)

„Den Vögeln, Hasen und Rehen schmeckten die Kichererbsen wohl sehr gut!“

„Wir wollten eigentlich bald ernten, doch dann kam der Regen.“

„Die Kichererbsen treiben wieder aus, wie soll ich jetzt Ernten?“

„Das Unkraut wächst schneller als die Kichererbsen.“

„Viele Hülsen haben Fraßlöcher von Raupen.“

„Wie kann man das Erntegut von schimmlichen Körnern reinigen?“

Diese Aussagen hörten wir dieses Jahr oft von verschiedenen Kichererbsen-Anbauern und standen selbst vor der gleichen Problematik.

Bis kurz vor unserer geplanten Ernte regnete es für einige Tage fast durchgehend. Danach waren die Kichererbsen in den Hülsen wieder weich und neue grüne Triebe wuchsen an den Pflanzen. Zudem bot das Wetter optimale Wachstumsbedingungen für die Unkräuter (Abbildung 1) und Schimmelpilze. Da zu diesem Zeitpunkt kein chemisches Unkrautmanagement oder ein mechanisches durch Hacke oder Striegel mehr möglich war, entfernten wir mit hohem Personalaufwand das Unkraut mehrmals per Hand. Aufgrund des anhaltenden feuchten Wetters konnten wir durch den kompletten Bestand durch beobachten, dass die unteren Kichererbsenhülsen und –stängeln schwarz waren, während oben grüne Hülsen dominierten. Viele Kichererbsen hatten ab circa Mitte Juli auch einige Fraßlöcher an den Hülsen dominierten (Abbildung 2). Der Erbsenwickler (*Cydia nigricana*) und vor allem die Baumwollkapselseule (*Helicoverpa armigera*) wurden in diesem Jahr vermehrt in vielen Kichererbsenbeständen gefunden.



Abbildung 1: Kichererbsen-Saatstärke-Versuch mit starkem Unkrautdruck. (Foto: Schultheiß; LTZ)



Abbildung 2: Lochfraß an Kichererbsen. (Foto: Schultheiß; LTZ)

Ende August wurden die ersten neun Sorten des Sortenversuchs geerntet, da die Gefahr des Hülsenabwurfs bestand. Beim Dreschen fielen aber zu viele Körner wieder auf die Fläche, da einige Kichererbsen noch zu feucht waren. Deshalb wurden die kompletten Pflanzen mit einem Grünfutter-Vollernter von der Fläche geholt und in Häufen getrocknet (Abbildung 3), damit die

Körner abtrocknen und gedroschen werden können. Nach ein paar Tagen konnten sie dann ausgedroschen werden. Diese Kichererbsenkörner hatten rein optisch keinen Schimmelbefall. Für die restlichen Sorten wurde auf trockeneres und wärmeres Wetter gehofft, damit die restlichen Sorten richtig abreifen würden. Anfang Oktober wurden die letzten 18 Sorten gedroschen. Im Erntegut fanden sich einige verpilzte Körner, mehrere grüne und noch nicht voll entwickelten Körner sowie zahlreiche Raupen (Abbildung 4).



Abbildung 3: Anhäufung von abgeschnittenen Kichererbsen zur Trocknung. (Foto: Schultheiß; LTZ)



Abbildung 4: Verunreinigtes Kichererbsenerntegut mit Pilzbefall. (Foto: Schultheiß; LTZ)

Aus diesen Ergebnissen der Kichererbsenernte 2023 lässt sich schließen, dass anhaltender Regen zur Reife- und Erntezeit der Kichererbse große Probleme bereitet. Die Ernte 2023 wäre bei unseren Versuchen nicht vermarktungsfähig, da sie einen hohen Pilzbefall hat. Die meisten unsere Praxisbetriebe hatten dieses Jahr einen Totalausfall beim Kichererbsenanbau. Zudem bekamen wir einige Anfragen von Landwirten, die nach Tipps beim Umgang mit den Kichererbsen bei solchen Wetterbedingungen fragten. Leider haben wir bis jetzt noch nicht viel Erfahrung damit. In den nächsten Versuchsjahren sollten wir uns daher mit folgenden Problemen und Fragen befassen:

- Die zunehmende Ausbreitung der Baumwollkapselule sollte im Blick behalten werden und über ein geeignetes Bekämpfungsmanagement nachgedacht werden.
 - Zum Schutz vor Fraß sollten die Versuche eingezäunt werden.
 - Können zur Erntezeit noch nicht erntereife Kichererbsen im Schwad abgelegt werden und sie so abreifen lassen, um eine rasche Ernte zu ermöglichen ohne dass die Bestände erneut blühen?
-

Tofu selbst herstellen - ein Projekt für die Feiertage

Kochen mit Leguminosen

Wer sich selbst einmal an der Produktion von pflanzlichen Proteinquellen wagen möchte, findet bei Tofu einen unkomplizierten Einstieg, der lediglich etwas Geduld und Vorbereitung verlangt.

Hinweis: Die rohen Sojabohnen bzw. rohe Sojamilch ist nicht zum Verzehr geeignet, da sie wie alle Bohnen noch unverträgliches Protein (Phasin) enthält, welches durch das gründliche Erhitzen inaktiviert und verzehrfähig gemacht wird.

Zutaten:

- 150g trockene Sojabohnen
- 1 L Wasser
- 5 g Nigari (Gerinnungsmittel aus Meerwasser), alternativ Zitronensaft/Essig (dies verleiht dem Tofu jedoch eine saure Note)
- Außerdem: Starker Mixer oder Pürierstab, Schneebesen, Sieb, Nussmilchbeutel/Gemüsenetz oder grobes sauberes Mulltuch, hoher Topf, Kochthermometer

Vorgehen:

1. Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen (Abbildung 5). Dabei verdoppeln sie ihr Volumen, daher lieber ein größeres Gefäß und mehr Wasser verwenden.
2. Am nächsten Tag das Einweichwasser abgießen, die Bohnen gründlich abspülen, und mit 1 L Wasser pürieren. Nun in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren aufkochen und vom Herd nehmen, sobald es anfängt zu Schäumen (Abbildung 6) (Vorsicht, die Masse kocht leicht über!). Dann solange rühren bis der Schaum wieder zurückgegangen ist und zurück auf die Herdplatte stellen. Anschließend soll die Flüssigkeit 15 Minuten lang leicht köcheln und gut umgerührt werden.
3. Danach wird die Flüssigkeit (auch Namago genannt) durch den Nussmilchbeutel abgeseibt und aufgefangen. Sobald die Masse abgekühlt ist, kann sie noch etwas ausgedrückt werden. (Der feste Brei wird auch als Okara (Abbildung 7) bezeichnet und lässt sich in Müsli, als Zutat für Bratlinge, in Keksen oder Brot verarbeiten. Hierin sind die wasserunlöslichen Proteine enthalten.)



Abbildung 5: Sojabohnen 24h in Wasser eingeweicht. (Foto: Messinger; LTZ)



Abbildung 6: aufgekochte Sojamilch. (Foto: Messinger; LTZ)

4. Die entstandene Sojamilch auf 73°C erhitzen und vom Herd nehmen. Das Gerinnungsmittel in ein paar Löffeln heißem Wasser auflösen, zugeben und kurz umrühren. Nach 15 min Stockungszeit, die Masse abkühlen lassen. Anschließend alles in den Nussmilchbeutel geben und vorsichtig auspressen.
5. Die feste Masse im Tuch ist nun der fertige Tofu. (Die gelbliche Flüssigkeit ist die „Molke“, welche als Basis für Suppen oder als Dünger im Garten verwendet werden kann.) Der Tofu muss kurz in eiskaltem Wasser schwimmen, um sich final zu festigen und die restlichen Bitterstoffe auszuschwemmen.
6. Nun kann man ihn frisch mit etwas Sojasauce und geröstetem Sesam genießen, in dicke Scheiben schneiden, braten sowie mit Marinade und Gewürzen verfeinern oder in kleinen Würfeln in herzhaften Gerichten mitkochen. Wem die Konsistenz zu weich ist (ungepresst erinnert sie an Eierstich) der kann auch eine Tofupresse verwenden. Der Tofu kann in kaltem Wasser im Kühlschrank 3-5 Tage lang gelagert werden (Abbildung 8). Wichtig ist das Wasser täglich zu wechseln.



Abbildung 7: Sojatrest (Okara).
(Foto: Messinger; LTZ)



Abbildung 8: Tofu (leicht gepresst) in kaltem Wasser. (Foto: Messinger; LTZ)

Von Alisa Messinger (LTZ)

Getreide-Leguminosen-Gemenge für Feldvögel gesucht!

Aufruf des LTZ

Für ein Projekt zum Thema „Förderung von bodenbrütenden Feldvögeln“ sucht das LTZ Augustenberg derzeit noch baden-württembergische Praxisbetriebe, die Getreide-Leguminosen-Gemenge oder Leguminosen-Leindotter-Gemenge anbauen, gerne in der Nähe von Karlsruhe. Die Schläge würden über die Saison von März bis Juli beobachtet und teilweise betreten werden, dafür erhalten die Landwirte eine Ausgleichszahlung sowie eine Kommunikationspauschale für Besprechungen.

Interessenten gerne melden bei

julia.walter@ltz.bwl.de

Telefon: 0721-9518140

Von Dr. Julia Walter (LTZ)

Haben Sie Winter- und Sommerackerbohnsensaatgut?

Aufruf an Landwirte im Netzwerk Eiweißinitiative (Körnerleguminosen)

In dem von der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Projekt SeMaVici (BLE-FKZ 2820EPS021) arbeiten wir - eine gemeinnützige GmbH des Landes Rheinland-Pfalz - an einem praxistauglichen Test, um Vicin/Convicin-Armut in Ackerbohnen schneller und sicherer als mit den bisherigen Methoden diagnostizieren zu können. Das trägt zu einer größeren Sicherheit bei der Züchtung, Produktion und Vermehrung von Vicin/Convicin-armen Ackerbohnen bei und kommt letztlich auch der Landwirtschaft und der Produktsicherheit der weiterverarbeitenden Industrie zugute.

Für die Validierungsphase des Tests werden aktuell und für das Jahr 2024 Proben von **Vicin/Convicin-armem** kommerziellem Saatgut und/oder aktuellem Erntegut (mit gesicherter Herkunft) gesucht.

Sommer- und Winterackerbohnen aus konventionellem oder Bio-Anbau sind geeignet, sofern der Vicin/Convicin-Status der verwendeten Sorte bekannt ist. Der Probenumfang sollte zwischen 5 bis maximal 20 Samen pro Sorte liegen.

Verschiedene Sorten und/oder Standorte bitte unbedingt separat verpacken!

Wer an der Aktion teilnehmen möchte, schicke bitte eine kurze Email mit Name und Adresse und dem Stichwort „SeMaVici“ in der Betreffzeile an:

michael.hoefer@agrosceince.rlp.de

Absender erhalten per Post vorfrankiertes Verpackungsmaterial und einen kurzen Fragebogen zum Material. So entstehen keinerlei Kosten für die Probengeber, die sowohl aus RLP aber auch aus anderen Bundesländern stammen können.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gerne jederzeit an:

Dr. Michael Höfer
RLP AgroScience GmbH
Breitenweg 71
67435 Neustadt a.d. Weinstrasse
Tel: 06321 671 1332

Von Dr. Michael Höfer (AgroScience RLP)

Kichererbsen-Projekt CICERO

Kichererbsen-Projekt der Universität Hohenheim

Im Juli 2022 startete das über das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg finanzierte Projekt CICERO „Reallabor Kichererbsen – Etablierung des Kichererbsenanbaus in Baden-Württemberg zur nachhaltigen Versorgung mit regionalen, hochwertigen Proteinen“. Das Ziel des Projekts ist, das Anbaupotenzial von bisher in Baden-Württemberg nur selten angebauten Kichererbsen gemeinsam mit Erzeugern, Verarbeitern und dem Handel entlang der Wertschöpfungskette zu entwickeln. Damit sollen die Anbaufläche und die Marktversorgung mit regional erzeugten proteinreichen pflanzlichen Produkten erhöht und neue Marktpotenziale erschlossen werden. Dafür werden auf landwirtschaftlichen Betrieben an verschiedenen pedo-klimatischen Standorten *On-farm*

Versuche sowie wissenschaftliche Exaktversuche an der Universität Hohenheim über mehrere Anbaujahre durchgeführt. In den Versuchen werden Fragestellungen wie Sortenwahl, Saattermin, Saatstärke, Rhizobienimpfung, Abreife, Unkraut- und Krankheitsmanagement adressiert. Ein weiteres Ziel ist, Fragestellungen zur erforderlichen züchterischen Anpassung des bislang verfügbaren Kichererbsensortiments, sowie der weiteren Verarbeitung (Trocknung, Aufbereitung und Sorteneignung für verschiedene Endprodukte) zu beantworten. Der Marktbedarf und die Qualitätsanforderungen entlang der Wertschöpfungskette werden in direktem Austausch mit Verarbeitern und Handel geklärt und den Akteuren der Wertschöpfungskette zur Verfügung gestellt.



Abbildung 5: Sortenversuch in A) 2022, B) 2023 (Fotos: M. Terrel-Gutierrez, Universität Hohenheim)

In den Jahren 2022 und 2023 wurden an zwei Standorten (Forschungsstationen Ihinger Hof und Eckartsweier) die agronomischen Eigenschaften von jeweils 14 Sorten bewertet. Die Ergebnisse zeigen, dass sich die Sorten in ihrer phänologischen Entwicklung und Wuchsform unterscheiden. Die Umweltbedingungen und hierbei insbesondere die Temperatur und der Niederschlag spielen eine wichtige Rolle für die Parameter Kornertrag und Kornqualität. Die als früh reifend identifizierten Sorten Sultano, Cece Nero und Noir de Sicile konnten trotz nassem und kaltem Spätsommer erfolgreich angebaut werden. Sorten der Desi-Typen wiesen einen höheren Rohproteingehalt als die Sorten des Kabuli-Typen auf. In beiden Jahren wurde zudem die Unkrautunterdrückung durch die Wahl des Reihenabstands (15 cm und 30 cm) untersucht. Erste Ergebnisse zeigen, dass die Wahl des Reihenabstandes keinen großen Einfluss auf die Unkrautunterdrückung hat, sondern an verfügbare Hacktechniken auf den Betrieben angepasst werden kann. Im Rahmen eines Keimversuchs wurde die Keimfähigkeit und Keimdauer von sechs Kichererbsensorten bei drei Temperaturen (4, 8 und 12 °C) analysiert. Damit sollte ein geeigneter Aussattermin gefunden werden. Anschließend wurde ein Feldversuch mit vier Aussatterminen (im April und Mai) und drei Sorten durchgeführt. Die Versuche deuten darauf hin, dass ein früher Saattermin im April möglich ist. Alle Feldversuche hatten drei Wiederholungen und eine Parzellenfläche von 10 m² mit einer Aussaatdichte von 60 Pflanzen pro m².

Schaderreger wie Feldhasen, Raupen (*Helicoverpa armigera*), die Pilzkrankheit Ascochyta sowie eine ungleichmäßige Abreife (indeterminierter Wuchs) und geschimmelte Körner aufgrund später im August auftretender Regenfälle sind einige der Herausforderungen in den Versuchen mit Kichererbsen.

Erste Produkte der am Projekt beteiligten Partner sind nun in den Supermärkten zu finden. Darunter sind Kichererbsen im Glas, Salate, Aufstriche, Snacks etc.

Ansprechpartner: Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger (simone.graeff@uni-hohenheim.de), Dr. Meylin Terrel-Gutierrez (meylin.terrel_gutierrez@uni-hohenheim.de).

Von Dr. Meylin Terrel Gutierrez (Universität Hohenheim)

Ein Biohof am Bodensee widmet sich ganz der Lupine

Betriebsbild des Biolandhofs Kelly-Warnke

Der Biolandhof Kelly-Warnke von Linda Kelly und ihrer Familie liegt in Herdwangen in der Nähe des Bodensees und wird seit 2007 nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes bewirtschaftet. Der Betrieb hat sich auf den Anbau und die Verarbeitung von Süßlupinen spezialisiert. Von Lupinenkaffee, Lupinennudeln und Lupinenschrot bis hin zu Lupinenöl, stellt der Biolandhof eine breite Reihe an Produkten her.



Abbildung 9: Blühende blaue Lupine (Foto: Recknagel; LTZ)

In einem Interview zeigte uns Frau Kelly, dass ihr Regionalität, nachhaltiges Arbeiten in der Landwirtschaft und ein reduzierter ökologischer Fußabdruck am Herzen liegt.

1. Wie kamen Sie auf die Idee Süßlupinen anzubauen?

Linda Kelly: Das ergab sich ganz durch Zufall. Unser Wintergetreide ist im Jahr 2013 gefroren und so suchten wir eine Sommerung für diese Fläche. Wir wollten zudem etwas Neues ausprobieren und kamen schließlich zum Anbau der Süßlupine. Im August 2013 konnten wir dann 300 kg Lupinensamen ernten.

2. Was macht Ihre Lupinen so besonders?

Linda Kelly: Wie alle Leguminosen können Lupinen den Luftstickstoff binden und ihn bodenverfügbar machen. Zudem können z.B. die weißen Lupinen auch über ihre Wurzeln Zitronensäuren in den Boden abgeben, um Phosphoreserven im Boden zu erschließen, welcher auch von Folgekulturen genutzt werden kann.

Unsere „Lupinello“-Lupinen sind außerdem eine pflanzliche, regionale Eiweißquelle und bieten für z.B. Hummeln und anderen Bestäubern eine natürliche Nahrungsgrundlage.

3. Was ist Ihr Lieblingslupinenprodukt?

Linda Kelly: Ich stehe hinter all unseren Erzeugnissen, da der Lupinenkaffee aber unser erster Artikel war, ist er eines meiner liebsten Lupinenprodukte. Um eine gute Qualität des Lupinenkaffees zu erhalten muss auf die richtige Zubereitung geachtet werden. Für Vollautomaten ist er nur teilweise geeignet. Man kann ihn am besten mit einem Kaffeefilter aufbrühen oder mit einer French Press zubereiten. Die optimale Brühtemperatur für Lupinenkaffee liegt zwischen 90 und 95 Grad Celsius.

4. Wo sehen Sie sich in der Zukunft?

Linda Kelly: Wir möchten noch einige weitere Lupinenprodukte in den nächsten Jahren herstellen. Mit regionalen Produkten mit Bio-Partnern aus der Umgebung möchten wir die Wertschöpfungsketten weiter ausbauen. Regionalität und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft betrachten wir zudem als sehr wichtig, damit die Landwirtschaft auch weiterhin zukunftsfähig ist.



Abbildung 10: geöffnete Lupinenhülse mit Körnern. (Foto: Blessing; LTZ)



Abbildung 11: Blüte der weißen Lupine. (Foto: Blessing; LTZ)

Auf der [Homepage](#) des Biolandhofs Kelly können Sie weitere Informationen zu dem Betrieb erhalten.

Der Baumwollkapselwurm breitet sich aus

Neues aus der Forschung

Der Baumwollkapselwurm (*Helicoverpa armigera*) (Abbildung 10) ist, mit Ausnahme von Nordamerika, weltweit verbreitet. Normalerweise beschränkt sich die natürlichen Verbreitungszonen des Schmetterlings auf die Subtropen und Tropen. Durch das hohe Verbreitungspotential der adulten Falter kommt es aber auch zu saisonalen Einflügen in anderen Klimazonen und ist daher auch seit einigen Jahren vermehrt in Deutschland zu finden. In Deutschland ist der Baumwollkapselwurm häufig an Gemüse- und Zierpflanzen zu finden. Das LTZ beobachtet schon über einen langen Zeitraum die Verbreitung des Falters in Baden-Württemberg. Die aktuellen Monitoringdaten des LTZ zeigen, dass Tabakpflanzen von den Baumwollkapselwürmern präferiert werden.

Der Baumwollkapselwurm ist ein polyphager Schädling (Ein Tier mit einem breiten Nahrungsspektrum) und führt oft zu erheblichen Ertragsminderungen. Daher sollte schon früh ein Monitoring mit Pheromonfallen durchgeführt werden und der Bestand regelmäßig

kontrolliert werden. Er hat auch einige natürliche Gegenspieler, mit denen er biologisch bekämpft werden kann. Mit Präparaten auf Basis von *Bacillus thuringiensis aizawai* und mit Nematoden der Art *Steinernema carpocapsae* können die Larven abgetötet werden. Auch *Trichogramma*-Schlupfwespen können gegen die Eier eingesetzt werden.



Abbildung 10: Adulter Falter (links) und Larven (rechts) des Baumwollkapselwurms. (Fotos: Zimmermann; LTZ, Reißig; LTZ)

Paper: Lutsch, B. und Zimmermann, O.; 2022: Hinweise zur Pflanzengesundheit. Baumwollkapselwurm *Helicoverpa armigera*.

Abrufbar auf der [Homepage](#) des LTZ

Veranstaltungen

- **Leguminosenmüdigkeit, Diagnose und Gegenmaßnahmen**

Das LeguNet lädt Interessierte aus Landwirtschaft, Beratung und Bildung zum Web-Seminar zur Leguminosenmüdigkeit ein. Dort werden die Ursachen der Leguminosenmüdigkeit erklärt, sowie vorbeugende und Gegenmaßnahmen erläutert.

Termin: 13. Dezember 2023

Ort: online

Anmeldung und weitere Infos: [Einladung und Programm](#)

- **Pflanzenbau in Zeiten des Klimawandels – Anpassungsmöglichkeiten in der landwirtschaftlichen Praxis**

Die Vortragsveranstaltung des Arbeitskreises Konservierender Ackerbau behandelt das Thema Wasserstress und ihre pflanzenbaulichen Anpassungsmöglichkeiten. Das genaue Programm kann in der untenstehenden Einladung nachgelesen werden.

Termin: 11. Januar 2024

Ort: Stuttgart-Hohenheim

Weitere Infos: [Einladung und Programm](#)

- **Jahrestagung der Gesellschaft zur Förderung der Lupine (GFL)**

Die Jahrestagung der Gesellschaft zur Förderung der Lupine e.V. findet 2024 am 18. Januar im Tagungsraum des Landesamtes für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung (LELF) Brandenburg in Teltow, Ortsteil Ruhlsdorf statt.

Das Programm wird derzeit zusammengestellt und nach Fertigstellung auf der [Homepage](#) veröffentlicht.

Termin: 18. Januar 2024

Ort: 14513 Teltow (Brandenburg) und Online

Eiweißinitiative des Landes Baden-Württemberg

In Baden-Württemberg wurden 2022 auf 23.600 ha Hülsenfrüchte (zur Korngewinnung) angebaut. Dies sind etwa 2,9 % der Ackerfläche. Ziel der Eiweißinitiative Baden-Württemberg ist es, diese Anbaufläche auszudehnen. Leguminosen können, besonders durch ihre Fähigkeit mithilfe von Knöllchenbakterien Luftstickstoff zu binden, einen wertvollen Beitrag für eine nachhaltige Landwirtschaft leisten. Die inländische Erzeugung von pflanzlichem Eiweiß ermöglicht dessen Rückverfolgbarkeit und die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten. Den Anteil an lokal produziertem Protein in der Tierfütterung zu erhöhen, ist ein weiteres Ziel der Initiative. Dazu können groß- aber auch kleinkörnige Leguminosen eingesetzt werden, die im Feldfutterbau und im Dauergrünland genutzt werden können. Dauergrünland bedeckt ungefähr 38 % der landwirtschaftlichen Fläche und der Anbau von Futterpflanzen nimmt einen Anteil von mindestens 25% der Ackerfläche in Baden-Württemberg in Anspruch. Ziel ist es auch hier den Anteil von Leguminosen im Anbau zu erhöhen.

Die Eiweißinitiative wurde im Juni 2012 von der baden-württembergischen Landesregierung ins Leben gerufen. Die Verantwortlichkeit für den Bereich Körnerleguminosen liegt beim Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) und für den Bereich Futterleguminosen beim Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW).

LTZ Augustenberg: <http://www.ltz-bw.de>

LAZBW: <http://www.lazbw.de>