

## Hülsenfrüchte treffen auf Bakterien-Power: Wie der grüne Wandel schon im Boden beginnt

**Berlin, 24.09.2025 – Klimawandel, steigende Energiekosten und knapper werdende Ressourcen setzen die Landwirtschaft unter Druck. Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen, Körnererbsen, Süßlupinen und Sojabohnen zeigen, wie nachhaltige Lösungen aussehen können: Sie verbessern die Böden, sparen Dünger und leisten einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.**

**Herausgeber:**  
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin

☎ 030/235 97 99 – 0

☎ 030/235 97 99 – 99

✉ [info@ufop.de](mailto:info@ufop.de)

Sie arbeiten leise, unsichtbar und äußerst effizient: Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen, Körnererbsen, Süßlupinen und Sojabohnen sind nicht nur wertvolle Eiweißlieferanten für eine nachhaltigere Ernährung. „Hülsenfrüchte fungieren als Bodenverbesserer und sorgen dafür, dass die Regenwurmpopulationen steigen. Außerdem helfen sie bei der Einsparung von synthetischem Dünger“, erklärt Stephan Arens, Geschäftsführer der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP). Möglich macht das eine kaum sichtbare Partnerschaft im Boden mit stickstoffbindenden Bakterien.



Was oberirdisch wie ein gewöhnlicher Acker wirkt, ist unter der Erde nämlich ein hochspezialisiertes Ökosystem. Anders als andere Kulturen, die auf die externe Zufuhr von Stickstoffdünger angewiesen sind, versorgen sich Hülsenfrüchte auf diesem Weg selbst mit einem der wichtigsten Nährstoffe für ihr Wachstum. „Im Boden

leben sogenannte Rhizobien, spezielle Bakterien, die in Symbiose mit den Wurzeln der Pflanzen stehen. Sie nehmen Stickstoff aus der Bodenluft auf und stellen ihn der Pflanze zur Verfügung, ganz ohne Zugabe von synthetischem Dünger. Im Gegenzug versorgt auch die Pflanze die Rhizobien mit wichtigen Nährstoffen, sodass sich ein erstaunlicher und natürlicher Kreislauf bildet. Das schont Ressourcen und spart Energie“, erläutert Diplom-Agraringenieur Arens. Auch nach der Ernte bleibt die Wirkung dieser Symbiose spürbar, denn die im Boden zurückgebliebenen Stickstoffreserven kommen den Folgekulturen zugute. Der ökologische Vorteil liegt auf der Hand: Ein geringerer Bedarf an mineralischem Stickstoffdünger schont Ressourcen und verringert den Energiebedarf.

---

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Redaktionskontakt: Dr. Manuela Specht  
Tel. 030/235 97 99 – 30  
E-Mail: m.specht@ufop.de

---

#### **Über „DIE VIER VON HIER!“:**

„DIE VIER VON HIER! Körnerleguminosen aus Europa für eine nachhaltige Ernährung“ ist eine Absatzförderkampagne, die von der Europäischen Union finanziert wird mit den Zielen, Wissen über europäische Körnerleguminosen zu vermitteln, deren Image zu verbessern und damit Verhaltensänderungen bei den Konsumentinnen und Konsumenten hin zu einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung anzustoßen. Diese Kampagne wird von der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. von Februar 2024 bis Januar 2027 in Deutschland und Österreich durchgeführt.

#### **Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP):**

Die Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP) vertritt die politischen Interessen der an der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung heimischer Öl- und Eiweißpflanzen beteiligten Unternehmen, Verbände und Institutionen in nationalen und internationalen Gremien. Die UFOP fördert Untersuchungen zur Optimierung der landwirtschaftlichen Produktion und zur Entwicklung neuer Verwertungsmöglichkeiten in den Bereichen Food, Non-Food und Feed. Die Öffentlichkeitsarbeit der UFOP dient der Förderung des Absatzes der Endprodukte heimischer Öl- und Eiweißpflanzen.

#### **Aktuelle Ernährungsempfehlungen zu Körnerleguminosen (Hülsenfrüchte):**

Deutschland: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-ernaehrungskreis/>

Österreich: <https://www.oege.at/wissenschaft/10-ernaehrungsregeln-der-oege/>