



# **Berichte über Landwirtschaft**

Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft

**BAND 104 / Ausgabe 02**

**Agrarwissenschaft**  
**Forschung**  

---

**Praxis**



## Hülsenfrüchte in die Großküche

### Regionale Beschaffungswege und Einsatzmöglichkeiten von Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung

Lena Schumacher, Christina Lünenborg, Lynn Wagner, Thomas Krikser

#### Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	2
2 Stand der Forschung	4
2.1 Regionalität und Nachhaltigkeit	4
2.2 Regionaler Anbau, Aufbereitung und Vermarktung	5
2.3 Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung	7
3 Methodik	8
4 Ergebnisse	11
4.1 Abbildung der identifizierten Themen und Zusammenhänge	11
4.2 Erläuterung der identifizierten Themen und Zusammenhänge	12
4.2.1 Themenfeld 1: Verfügbarkeit, Wirtschaftlichkeit, Transparenz der Herkunft, Preis, Regionalität + Nachhaltigkeit, Warenartikel	12
4.2.2 Themenfeld 2: Warenartikel, Verarbeitung, geeignete Kochprozesse, Produktgestaltung, Nachfrage der Gäste, Zielgruppenorientierung, Geschmack	17
5 Diskussion	21
5.1 Limitationen	21
5.2 Diskussion der Ergebnisse und Beantwortung der Forschungsfragen	21
5.3 Ausblick	27
Zusammenfassung	28
Summary	29
Anschrift der Autoren	29

# 1 Einleitung

## Relevanz des Themas

Der durchschnittliche Hülsenfruchtkonsum in Deutschland liegt bei etwa 2,5 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Die Planetary Health Diet empfiehlt dagegen einen Verzehr von 27 Kilogramm Hülsenfrüchten pro Kopf und Jahr für eine gesunde Ernährung unter Berücksichtigung der planetaren Grenzen (BZfE, 2025; Statista, 2025). Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) spricht sich in ihren Empfehlungen für eine stärker pflanzenbasierte Ernährung aus, die mindestens eine Portion Hülsenfrüchte pro Woche vorsieht (DGE, 2025). Als pflanzliche Proteinquelle spielen sie in der veganen, vegetarischen und der fleischarmen Ernährung eine entscheidende Rolle und stellen einen unverzichtbaren Bestandteil auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem dar. Doch auch für sich betrachtet gelten Hülsenfrüchte mit ihrem hohen Protein- und Ballaststoffgehalt sowie einer Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen als gesundes Lebensmittel (DGE, 2025; LeguNet-Wert, 2025). Hülsenfrüchten werden zudem cholesterin- und blutdrucksenkende sowie vorbeugende Wirkungen gegen Krebs, Herz-Kreislauf- und degenerativen Erkrankungen zugeschrieben (Jayalath V. H. et al., 2014; Pfeuffer, M., Erbersdobler, H., Jahreis, G., 2020)

In Deutschland essen täglich zwischen 14 und 18 Millionen Tischgäste in der Gemeinschaftsverpflegung (DGE, 2024). Damit stellt die Gemeinschaftsverpflegung als Teil der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) einen zentralen Ansatzpunkt dar, um den Verzehr von Hülsenfrüchten zu erhöhen. Durch eine Integration von Hülsenfrucht-Gerichten in die Gemeinschaftsverpflegung lassen sich nicht nur nachhaltige Ernährungsgewohnheiten innerhalb der AHV etablieren, sondern auch darüber hinaus Impulse für eine pflanzenbasierte Ernährung in Privathaushalten setzen (Hülsehheld, 2025; Schaer B. et al., 2024). Das Angebot an attraktiven Hülsenfrucht-Gerichten in Kantinen und Mensen kann dazu beitragen, verbreitete Vorbehalte hinsichtlich faden Geschmacks, schlechter Bekömmlichkeit oder wenig ansprechender Rezepte abzubauen. Bisher kommen Hülsenfrüchte in der AHV wenig zum Einsatz (Ökolandbau AHV, 2025; Ökolandbau-Speisplan, 2025; Schaer B. et al., 2024). Hochschulgastronomien weisen mit Studierenden als Tischgästen eine besondere Zielgruppe mit einer hohen Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten auf (DSW-News, 2025; Nestle-Studie 2023). So weisen einige Studierendenwerke bereits erhebliche Erfahrungen im Einsatz mit Hülsenfrüchten als pflanzliche Proteinquelle auf. In dieser Arbeit stellen Studierendenwerke einen Untersuchungsgegenstand dar. Auch die Verwendung von Hülsenfrüchten in der Kita-Verpflegung ist Teil der Analyse, denn Ernährungsgewohnheiten lassen sich besonders nachhaltig im Kindesalter integrieren (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, 2025).

Neben den ernährungsphysiologischen Vorteilen für den Menschen sind Hülsenfrüchte umwelt- und klimafreundlich. Hülsenfrüchte zählen zur Gruppe der Körnerleguminosen und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft. Eine tiefe Durchwurzelung lockert den Boden auf und mit Hilfe der Knöllchen-Symbiose kann Stickstoff aus der Luft fixiert werden. Dies erhöht die Bodenfruchtbarkeit und macht eine zusätzliche mineralische N-Gabe überflüssig – ein Effekt, der zur Reduktion klimaschädlicher Emissionen beiträgt. Zudem fördern Leguminosen die Diversität in der

Fruchtfolge. Dies kann sowohl den Krankheits- und Schädlingsdruck reduzieren als auch das Nahrungsangebot für Insekten verbessern. Aufgrund ihrer vergleichsweise hohen Trockentoleranz stellen Hülsenfrüchte außerdem vielversprechende Kulturen im Kontext der klimaangepassten Landwirtschaft dar (Böhm, H., 2020; BZL, 2025c). Mit 2,4 % der Ackerfläche in Deutschland (2024) nehmen Körnerleguminosen zwar noch einen vergleichsweise kleinen Anteil ein, der Anbau ist jedoch in den vergangenen zehn Jahren deutlich gestiegen. Anbau und Nachfrage werden dabei durch die vom Bund beschlossene Eiweißpflanzenstrategie unterstützt. Auch die Ackerbaustrategie sieht bis 2030 einen 10-prozentigen Anteil von Leguminosen im Ackerbau vor (BZL, 2025a). Die Kulturen Erbse, Ackerbohne, Soja und Lupine liegen dabei flächenmäßig vorne, der überwiegende Teil der Ernte wird als Futtermittel verwendet. Um den Anteil der Körnerleguminosen in der Humanernährung zu erhöhen, sind Maßnahmen zur Weiterentwicklung von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen erforderlich (BZL, 2025a; Schumacher, L., 2024; Zander K. et al., 2022). Bei Kichererbsen, Linsen und Trockenbohnen ist noch weniger Anbauwissen bekannt und witterungsbedingt kommt es zu starken Ertragsschwankungen (BZL, 2025b; Schaer et al., 2024). Damit sich der heimische Anbau von Hülsenfrüchten weiterentwickeln und ausweiten kann, ist ein verlässlicher Absatz von zentraler Bedeutung. Die Gemeinschaftsverpflegung kann als wichtiger Nachfragetreiber wirken, indem sie verstärkt regional erzeugte Hülsenfrüchte bezieht und in ihre Speisepläne integriert (Schaer B. et al., 2024; Schumacher L., 2024; Webinar LeguNet & Naturland, 2024). Durch regionale Wertschöpfungsketten können positive sozio-ökonomische Effekte zum Tragen kommen, wie resilientere Ernährungssysteme, Arbeitsplätze in der Region, Erhalt von Kulturlandschaft und eine höhere Wertschöpfung für Lebensmittel (Hoinle B. et al., 2025).

Die Vermarktungswege für regional bzw. in Deutschland angebaute Hülsenfrüchte in die Gemeinschaftsverpflegung befinden sich derzeit im Aufbau. Einzelne landwirtschaftliche Betriebe beliefern bereits Küchen im Rahmen der Direktvermarktung, und auch einige regionale Bio-Großhändler führen vereinzelt heimische Hülsenfrüchte in ihrem Sortiment. Der Großteil der Gemeinschaftsverpflegung bezieht Lebensmittel jedoch über den klassischen Großhandel – dieser listet bisher kaum in Deutschland erzeugte Hülsenfrüchte (Webinar LeguNet & Naturland, 2024). Die Lieferkonditionen müssen für beide Vertragsparteien passen. Bei der Beschaffung regionaler Hülsenfrüchte können Verfügbarkeit, Preis, Gebindegrößen oder logistischer Aufwand zur Hürde werden (Schumacher L., 2024). Vor diesem Hintergrund ist es notwendig, geeignete Beschaffungsstrukturen für regional angebaute Hülsenfrüchte zu erforschen und weiterzuentwickeln. Um Angebot und Nachfrage miteinander zu verknüpfen, braucht es direkte Austauschformate zwischen Erzeugenden und Abnehmenden, in denen Anforderungen und Rahmenbedingungen beider Seiten abgestimmt werden können. Diese Arbeit widmet sich dem in Form einer Fokusgruppendifkussion mit Teilnehmenden aus dem Bereich Erzeugung und der Gemeinschaftsverpflegung aus dem Raum Hessen, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Ziel ist es, einen Dialog zwischen verschiedenen Perspektiven anzuregen, um sowohl Herausforderungen als auch Potenziale regionaler Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung zu identifizieren. Darüber hinaus sollen Erkenntnisse für den Einsatz von Hülsenfrüchten in Großküchen gewonnen werden, was die

Auswahl der Hülsenfrüchte, geeignete Vorverarbeitungsstufen wie Trockenware, Konserve oder Convenience-Produkte und die Zubereitung und Gestaltung von Hülsenfrucht-Gerichten betrifft. Diese Informationen können erzeugenden Betrieben Aufschluss darüber geben, welche Hülsenfrüchte und Produktformen für die Gemeinschaftsverpflegung von Interesse sind. Anwendungsbeispiele aus der Praxis können anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung als Inspiration dienen.

### **Forschungsfrage**

Um den Anteil von (regionalen) Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen, sind vertiefte Kenntnisse über die Anforderungen der erzeugenden Betriebe, die Rahmenbedingungen im Einkauf der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Verarbeitungsprozesse in Großküchen erforderlich. Die vorliegende Arbeit basiert auf den Ergebnissen einer Fokusgruppendifkussion, in der regional anbietende Betriebe und Großküchen gemeinsam über Beschaffungswege und den Einsatz von Hülsenfrüchten in der AHV diskutieren. Die drei folgenden Forschungsfragen sollen mit Hilfe der Ergebnisse aus der Fokusgruppendifkussion beantwortet werden.

1. Inwiefern können regional angebaute Hülsenfrüchte von der Gemeinschaftsverpflegung bezogen werden?
2. Welche Hülsenfrüchte finden aktuell Verwendung in der Gemeinschaftsverpflegung und wie werden sie in den Großküchen verarbeitet und eingesetzt?
3. Welche Kriterien sind für die erfolgreiche Integration von Hülsenfrucht-Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung besonders relevant?

## **2 Stand der Forschung**

### **2.1 Regionalität und Nachhaltigkeit**

Regionale Lebensmittel werden häufig mit Begriffen wie „regional“, „aus der Region“ oder „von hier“ beworben. Für diese Bezeichnungen existieren jedoch keine rechtlich verbindlichen Definitionen. Hierdurch können Lebensmittel von Seiten der Anbietenden nach eigenem Ermessen als regional deklariert werden. Stimmt dann die Herkunft der Lebensmittel nicht mit dem Verständnis von Regionalität der Kundinnen und Kunden überein, so kann dies zu Verwirrungen führen oder als Täuschung gewertet werden (FiBL, 2020). Regionale Qualitätssiegel von Bundesländern oder das „Regionalfenster“ tragen dazu bei, die Vermarktung von regionalen Lebensmitteln transparenter zu gestalten und das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher zu stärken (BMEL, 2025; Regionalfenster, 2025). Der Landkreis, ein Radius von 100 km Umkreis oder das Bundesland stellen häufige geografische Kriterien zur Bewertung von Regionalität dar (vzbv, 2022). Bei Hülsenfrüchten gestaltet sich der regionale Anbau und damit auch die Definition von Regionalität besonders schwierig, da ihr Anbau in Deutschland bisher nicht flächendeckend und in großem Maßstab erfolgt. Mit verantwortlich sind dafür unterschiedliche Standortbedingungen je nach Region. So gedeihen Ackerbohnen beispielsweise besonders gut in den nordwestdeutschen Küstengebieten, wo schwere Böden und eine gute Wasserversorgung gegeben sind. Kichererbsen hingegen kommen aufgrund ihrer

hohen Trockentoleranz besser mit den sandigen Böden und trockenen Sommern Brandenburgs zurecht (KIWERTa, 2025; LeguNet-Standorte, 2025). So kann der nächstgelegene Anbauort von Kichererbsen, die zudem an Großküchen vermarktet werden, mehrere Hundert Kilometer entfernt liegen. Demnach können auch in Deutschland angebaute Hülsenfrüchte als regional betrachtet werden, wenn alternativ ein Import der Hülsenfrüchte aus Kanada, Südafrika oder Indien erfolgt.

Laut dem Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft von 2024 achten 77 % der befragten Personen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft (BMEL, 2024). Der Verbraucherzentrale Bundesverband zeigt auf, dass die Motivation der Verbraucherinnen und Verbraucher, regionale Lebensmittel einzukaufen, die Unterstützung der heimischen (Land-)Wirtschaft (94 %), kürzere Transportwege (94 %), Frische (90 %) und Nachhaltigkeit (84 %) miteinschließt (vzbv, 2022). Es ist anzumerken, dass aus Berechnungen des ökologischen Fußabdrucks von Produkten hervorgeht, dass regional angebaute Lebensmittel nicht zwangsläufig nachhaltig sind. Der Langstreckentransport von Lebensmitteln macht nur einen kleinen Teil der Emissionen aus. Andere Faktoren wie ökologisch vs. konventionelle Anbaumethoden, Freiland vs. Gewächshaus und die „letzte Meile“ weisen einen größeren Einfluss auf die Klimaemissionen eines Produkts auf. Bio-regionale Lebensmittel vereinen die ökologischen Vorteile des Bio-Anbaus und die sozio-ökonomischen Effekte von regionalen Wertschöpfungsketten (Hoinle B. et al., 2025; Our World in Data, 2025). Da Hülsenfrüchte an sich durch ihre Eigenschaften als Leguminosen nachhaltig in der Landwirtschaft wirken und darüber hinaus bei einer Nutzung als Fleischersatz zu deutlichen Reduktionen von klimaschädlichen Emissionen beitragen, können sie unabhängig von ihrer Herkunft als nachhaltig bewertet werden (BZL, 2025c).

## 2.2 Regionaler Anbau, Aufbereitung und Vermarktung

**Regionaler Anbau:** Im Anbau wird zwischen Feinleguminosen und Körnerleguminosen unterschieden. Während Feinleguminosen (Klee, Luzerne) primär in der Tierernährung und zur Stickstoffbindung eingesetzt werden, können Körnerleguminosen (Linse, Erbse, Bohne etc.) der Humanernährung dienen und werden dort oft als Hülsenfrüchte bezeichnet. Aktuelle Anbaudaten für Deutschland im Jahr 2025 zeigen, dass Erbsen (ca. 137.600 ha), Ackerbohnen (ca. 66.300 ha), Sojabohnen (ca. 43.600 ha) und Süßlupinen (ca. 27.900 ha) die bedeutendsten Körnerleguminosen darstellen (BMEL-Statistik, 2025). Der Anbau dieser Kulturen hat sich in den vergangenen zehn Jahren infolge von Fördermaßnahmen in den Bereichen Sortenzüchtung, Anbau und Vermarktung teilweise verdoppelt bis verdreifacht (BMEL-Statistik, 2025). Der überwiegende Teil der Ernte geht dabei in die Geflügel- und Schweinemast (BZL, 2025a). Die L-Anbauflächen von Kichererbsen (ca. 550 ha in 2024), Linsen (ca. 2000 ha) und Trockenbohnen (keine Flächenangaben bekannt) fallen in Deutschland deutlich geringer aus. Es handelt sich um Pionierbetriebe, die das Anbauwissen weiterentwickeln und für die Humanernährung produzieren (JKI, 2025; LTZ in Ökolandbau.de, 2025; BZL, 2025b; Schaer B. et al., 2024). Der bislang geringe Anbau dieser drei Hülsenfrüchte ist auf eine geringe Verfügbarkeit geeigneter Sorten, begrenztes Anbauwissen, ungünstige Witterungsbedingungen sowie eine teilweise unzureichende Erntetechnik zurückzuführen (Schaer, B. et al., 2024; Schumacher L., 2024; Webinar LeguNet &

Naturland, 2024). Erfahrungen und Anbautipps zu den einzelnen Kulturen finden sich in einigen Ratgebern, die auf der Webseite des Leguminosen-Netzwerks gebündelt zu finden sind (LeguNet-Anbau, 2025).

**Regionale Aufbereitung:** Nach der Ernte werden Hülsenfrüchte getrocknet und gereinigt. Dafür ist spezielle Aufbereitungstechnik wie Windsichter, Siebreinigung, Nadelausleser, Zellenausleser, Gewichtsausleser und optische Sortierer erforderlich. In der Praxis wird häufig eine Kombination mehrerer Verfahren eingesetzt. Um die hohen Qualitätsstandards für die Humanernährung zu erfüllen, kommt in der Regel ein Farbausleser zum Einsatz (BZL, 2021; Schumacher L., 2024). Die Anschaffung der Aufbereitungstechnik ist kostenintensiv und es mangelt derzeit an zentralen Aufbereitungsstellen. Die insgesamt unzureichenden Strukturen zur Aufbereitung stellen ein Hemmnis für die regionale Wertschöpfungskette von Hülsenfrüchten dar (Schumacher L., 2024; WWF, 2023; Zander K. et al., 2022). Die gereinigten Hülsenfrüchte können als Rohware aufbereitet und vermarktet werden – zu Trockenware, Nassware (Konserve), frisch, tiefgekühlt, geschält oder ungeschält. Darüber hinaus ist eine Weiterverarbeitung zu Produkten und Convenience-Artikeln wie Teig- und Nudelware, Tofu, Tempeh, Fleischersatzprodukte, Mehle, Stärke- und Proteinkonzentrate möglich (BZL, 2021).

**Regionale Vermarktung:** Die Vermarktung regionaler Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung kann über unterschiedliche Vertriebswege erfolgen. Bei der Direktvermarktung findet die Lieferung der Hülsenfrüchte direkt vom Hof in die Küchen statt. Eine Lieferung kann dabei auch per Spedition erfolgen. Mögliche Vorteile stellen ein direkter Kontakt zwischen Erzeugenden und Abnehmenden und der Wegfall einer Marge durch den Zwischenhandel dar. Nachteile können eine ineffiziente Logistik, unpassende Lieferzeiten sowie schwankende Verfügbarkeiten und Preise sein (Röpert C. et al., 2023; Schumacher L., 2024). Weiterhin gibt es regionale Bündlerzentren, die regional angebaute Lebensmittel bündeln und gesammelt an Küchen liefern. Bei diesen sogenannten Food Hubs lassen sich als Vorteile eine effiziente Logistik und die Übernahme der Markttransparenz und Kommunikation feststellen, was den Aufwand für Erzeugung und Küchen verringert (Markthalle Werra-Meißner, 2023; Schumacher L., 2024; WandelWerk Köln, 2019). Schließlich ist der Großhandel zu nennen, über den die meisten Großküchen ihre Lebensmittel beziehen. Regionale Hülsenfrüchte sind dort jedoch nur vereinzelt bei regionalen Bio-Großhändlern erhältlich. Klassische Großhändler für die Gastronomie führen regionale Hülsenfrüchte bislang kaum oder gar nicht in ihrem Sortiment (Schumacher L., 2024; Webinar LeguNet & Naturland, 2024). Festgelegte Ausschreibungskriterien für den Wareneinkauf können in der Gemeinschaftsverpflegung eine Hürde für den Bezug regionaler Lebensmittel darstellen, wobei es hier einige Lösungsansätze für den Einkauf gibt (FiBL, 2020; Haack M. et al., 2017). Einen wichtigen Faktor beim Bezug regionaler Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung stellt außerdem der Preis dar. Denn aufgrund der hohen Produktionskosten sind heimische Hülsenfrüchte in der Regel teurer als importierte Hülsenfrüchte. Die Gemeinschaftsverpflegung ist durch einen begrenzten finanziellen Spielraum in der Warenbeschaffung begrenzt, sodass der Preis zu einem Zielkonflikt bei der regionalen Beschaffung führen kann (Röpert C. et al., 2023; Schumacher L., 2024; Webinar LeguNet & Naturland, 2024). Mit der Vermarktung von regionalen Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung beschäftigen sich unter anderem die folgenden Projekte und Netzwerke:

LeguNet, Projekt Linse, WKErBo, StrahL, KIWERTa, Hülsenheld, Küchenstammtisch Frankfurt (Hochschule Fulda, 2025; House of Food Frankfurt, 2025; KIWERTa, 2025; LeguNet-Vermarktung, 2025; Projekt Linse, 2025b; StrahL, 2025).

## 2.3 Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung

**Gemeinschaftsverpflegung:** Die Gemeinschaftsverpflegung stellt eine Form der Außer-Haus-Verpflegung dar und kann in die Bereiche Education, Business, Care und Welfare unterteilt werden (Pfefferle H. et al., 2021). Im Bereich Education übernehmen Studierendenwerke mit ihren Hochschulgastronomien die Verpflegung an Universitäten und Hochschulen in Deutschland (DSW: Übersicht, 2025; Pfefferle H. et al., 2021). In einer Befragung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zur Nachhaltigkeit von Kantinen gaben 73,4 % der Hochschulgastronomien an, täglich ein veganes Gericht anzubieten. Bei Betriebskantinen waren es knapp ein Drittel der befragten Betriebe (Nestle-Studie 2023). Das Deutsche Studierendenwerk weist ebenso auf vielfältige Aktionen der Studierendenwerke zur vegan-vegetarischen und nachhaltigkeitsorientierten Ernährung hin (DSW-News, 2025). Bei der vegetarischen und insbesondere der veganen Ernährung werden vermehrt Hülsenfrüchte als alternative und pflanzliche Proteinquelle eingesetzt. Auch die Vernetzungsstelle Kitas und Schulen NRW empfiehlt die Verwendung von Hülsenfrüchten, wobei der hohe Eiweißgehalt, die vielfältige Nutzung auch in internationalen Gerichten, Nachhaltigkeit und ein niedriger Preis als Vorteile angeführt werden (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, 2025). Hülsenfrüchte stellen eine günstige Warengruppe dar, so wird auch eine Nutzung von Bio-Hülsenfrüchten empfohlen, um den Bio-Anteil in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen (Kantine Zukunft, 2022; Ökolandbau-Speisplan, 2025).

**Akzeptanz von Hülsenfrüchten:** Die Akzeptanz der Kundinnen und Kunden ist für Küchenbetriebe entscheidend, doch Hülsenfrüchte besitzen teilweise einen schlechten Ruf bezüglich der Bekömmlichkeit oder sie umgibt ein Image als "Arme-Leute-Essen". Eine Nutzung von schon bekannten Gerichten mit schrittweiser Erhöhung des Hülsenfruchtanteils kann anfänglich sinnvoll sein (Ökolandbau-Speisplan, 2025). In dem „Leitfaden Hülsenfrüchte in Kita und Schule“, „NRW KANN“ und im „Projekt Linse“ werden Rezeptideen für Hülsenfrüchte in der AHV entwickelt, um die Akzeptanz für Hülsenfrüchte zu erhöhen (KÖHLER A. & KARLIN T., 2019; NRW KANN; PROJEKT LINSE, 2025B). Das Projekt WKErBo beschäftigt sich mit der Entwicklung einer **Wertschöpfungskette** für ökologisch erzeugte **Erbsen** und **Bohnen**. Im Projekt wird ein Patty mit heimischen Leguminosen konzipiert, der großküchentauglich ist und die Akzeptanz von Verbraucherinnen und Verbrauchern im Fokus hat (FiBL, 2024). Zur Bewerbung von Hülsenfrüchten in der AHV können Hülsenfrucht-Gerichte mit ihren klimafreundlichen Eigenschaften in die Klimateller-App ([www.klimateller.de](http://www.klimateller.de)) oder andere Umweltscores integriert werden (DSW: Nachhaltigkeit, 2025).

**Ernährungsphysiologische Eigenschaften:** Hülsenfrüchte weisen einen hohen Proteingehalt von 20 - 40 %, je nach Hülsenfrucht, auf. Die biologische Wertigkeit der Proteine kann durch eine Kombination mit Getreide gesteigert werden. Das Soja weist unter den Hülsenfrüchten die höchste biologische Wertigkeit auf (LeguNet-Wert, 2025; Rimbach G. H. et al., 2010). Fast alle Hülsenfrüchte sind fettarm

(1-3 %) und besitzen einen hohen Stärkegehalt. Nur Sojabohnen und Erdnüsse sind durch einen hohen Fettgehalt und einen niedrigen Stärkegehalt gekennzeichnet. Hülsenfrüchte liefern zudem wichtige Mineralstoffe wie Eisen, Zink, Calcium und Magnesium, deren Bioverfügbarkeit allerdings teilweise eingeschränkt ist. Sie besitzen viele Ballaststoffe, dies kann verdauungsfördernd wirken und führt zu einem länger anhaltenden Sättigungsgefühl. Ballaststoffe können jedoch auch eine blähende Wirkung erzeugen (DGE, 2025; Rimbach G. H. et al., 2010). Antinutritive und bioaktive Substanzen in Hülsenfrüchten können schwer verdaulich sein und Allergien auslösen. Durch ein Erhitzen werden toxische Substanzen jedoch durch die Denaturierung der Proteine weitgehend inaktiv und die Verdaulichkeit steigt (Pfeuffer M. et al., 2020; Rimbach G. H. et al., 2010). Blähende Wirkungen können zusätzlich durch verschiedene Maßnahmen wie beispielsweise Waschen und Einweichen in ausreichenden Mengen Wasser, Pürieren und Zerdrücken der Hülsenfrüchte sowie durch die Zugabe von Kräutern verringert werden (Kantine Zukunft, 2022; Köhler A. & Karlin T., 2019; Ökolandbau-Speisplan, 2025).

**Lebensmitteltechnologische Eigenschaften:** Neben den ernährungsphysiologischen Eigenschaften weisen Hülsenfrüchte verschiedene funktionelle Eigenschaften auf, die vom ‚food lab muenster‘ im Rahmen des Innovationsraums NewFoodSystems erforscht werden. Dazu zählen etwa Gelbindungsvermögen, Wasserbindekapazität, Löslichkeit, Schaumbildungsvermögen, Emulgierverhalten, Ölbindekapazität und Viskosität. Diese Eigenschaften unterscheiden sich je nach Hülsenfrucht, sodass die Auswahl der passenden Hülsenfrucht die Herstellung von Soßen, Cremes, Nachtischen etc. verbessern kann. Der Stärkegehalt spielt dabei eine entscheidende Rolle, der auch je nach Erzeugung oder Sorte variieren kann. Darüber hinaus können Mehle, Konzentrate und Isolate unterschiedliche lebensmitteltechnologische Eigenschaften mit sich bringen (food lab muenster, 2025; Projekt Linse, 2025a). Grundsätzlich lassen sich Hülsenfrüchte in verschiedene Produkttypen unterteilen, welche sich in der Verarbeitung in den Küchen unterscheiden. Trockenware muss teilweise über Nacht eingeweicht und anschließend gekocht werden. Das Kochwasser kann bei der Herstellung von Speisen genutzt werden. Nassware umfasst schon vorgekochte Hülsenfrüchte aus der Konserve mit einer schnellen Zubereitung. Auch tiefgefrorene Ware und Convenience-Produkte weisen einen geringen Arbeitsaufwand auf (Köhler A. & Karlin T., 2019).

### 3 Methodik

**Methodischer Hintergrund:** Fokusgruppendifkussionen stellen eine qualitative Forschungsmethode dar, die in sozialwissenschaftlichen Untersuchungen breite Anwendung findet (Bär G. et al., 2020; Vogel S., 2019). Eine Fokusgruppendifkussion eröffnet die Möglichkeit, Einblicke in einen für das Forschungsinteresse relevanten Bereich zu gewinnen, indem eine moderierte Diskussion mit ausgewählten Akteurinnen und Akteuren dieses Bereichs initiiert wird. Ein Austausch von Argumenten und die Interaktionen zwischen den Teilnehmenden sind relevant. Die gegenseitige Beeinflussung kann dazu führen, dass sich Äußerungen der Teilnehmenden im Verlauf der Diskussion ändern. Hierdurch können zum einen schon existierende Meinungen, als auch die Entstehung kollektiver Orientierung untersucht werden. Die Durchführung lehnt sich an einen Leitfaden mit offenen Fragen und flexibler

Handhabung an. Die Moderation ist ausschlaggebend für den Erfolg einer Fokusgruppendifkussion, indem eine angenehme Atmosphäre geschaffen wird und eine Lenkung der Diskussion stattfindet, die einen roten Faden gewährleistet und gleichzeitig Details und neue Wendungen aufgreift. Fokusgruppendifkussionen können flexibel gestaltet werden, was die Auswahl der Teilnehmenden, die Gruppengröße (6-10 Teilnehmende), den Moderationsanteil, den Grad der Strukturierung, die Analyse und die Ergebnisdarstellung umfasst (VOGEL S., 2019). Fokusgruppendifkussionen können mittels einer Qualitativen Inhaltsanalyse ausgewertet werden. Die Methoden nach Mayring und Kuckartz stellen klassische Herangehensweisen dar, doch auch die Phänomen-zentrierte-Analyse (PTA) bietet interessante Ansätze, inklusive offener Kategorienbildung und der fokussierten Betrachtung von Zusammenhängen (MAYRING P., 2022; KUCKARTZ U., 2024). Die Kategorienbildung kann deduktiv, auf Grundlage vorhandener Literatur, und induktiv, direkt aus dem Datenmaterial heraus, erfolgen (Krikser T. & Jahnke B., 2022). Auch Causal Loop Diagramme (CLDs) bieten die Möglichkeit, Fokusgruppendifkussionen auszuwerten. Die Ergebnisse können dabei visuell dargestellt werden (Barbrook-Johnson P. & Penn A. S., 2022; Halabi E. et al., 2011).

**Planung und Durchführung der Fokusgruppendifkussion:** Im Vorfeld der Fokusgruppendifkussion fand eine umfassende Recherche regionaler Anbieter in Hessen, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen sowie auf bundesweiter Ebene statt. Ergänzend erfolgten Vorgespräche mit Küchenbetrieben aus der Gemeinschaftsverpflegung, um erste Einblicke in die Beschaffungs- und Verarbeitungsprozesse von Großküchen zu gewinnen. Auf dieser Grundlage fand die Erstellung eines Leitfadens mit den Überthemen „Regionale Beschaffung“, „Auswahl Hülsenfrüchte“ und „Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte“ statt. Die Fokusgruppendifkussion wurde in einem anderthalbstündigen Online-Format geplant, um allen relevanten Akteurinnen und Akteuren die Teilnahme zu ermöglichen. Zur visuellen Unterstützung des Diskussionsverlaufs erfolgte die Vorbereitung von Miro-Boards auf der Plattform „Miro“. Für die Akquise der Teilnehmenden konnten überwiegend bestehende Kontakte aus dem Projekt Linse verwendet werden. Die Teilnehmenden stimmten einer Aufnahme des Gesprächs unter Zusicherung der Anonymisierung persönlicher Daten zu.

Die Fokusgruppendifkussion mit 8 Teilnehmenden wurde online durchgeführt und von 2 Mitarbeiterinnen des Projekts Linse entlang der vorstrukturierten Themen moderiert. Eine weitere Mitarbeiterin dokumentierte das Gesagte live in den Miro-Boards. Beim Überthema „Regionale Beschaffung“ erfolgte eine grobe Mitschrift der Aussagen in Form von Sprechblasen auf einem Miro-Board. Für das Thema „Einsatz in Küchen“ gab es eine in Miro vorbereitete Tabelle mit Hülsenfrüchten, in welche die zugehörigen Informationen eingeordnet wurden. Beim letzten Themenfeld „Kriterien für Hülsenfruchtgerichte“ fand eine Sammlung der genannten Schlagworte auf einem Miro-Board statt. Im Anschluss konnten die Teilnehmenden die Kriterien mittels Sternen-Vergabe priorisieren.

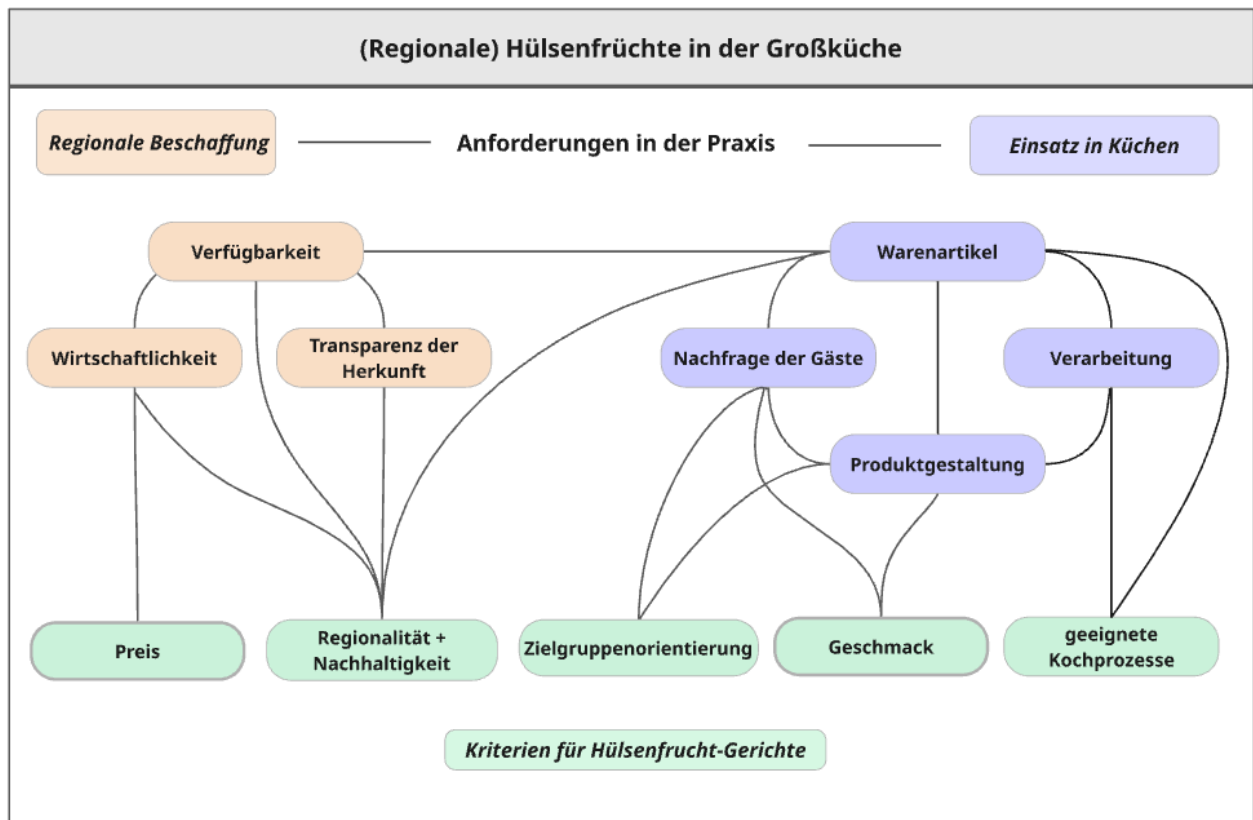
**Auswertung der Fokusgruppendifkussion:** Es erfolgte eine Transkription der Ton-aufnahme mit Hilfe der Software noScribe und eine anschließende manuelle Überprüfung des Transkripts anhand des Datenmaterials. Für die weitere Auswertung wurde das Transkript in die Software MAXQDA importiert. Bei der Auswertung fand eine Orientierung anhand der Phänomen-zentrierten-Textanalyse (PTA) sowie an den Herangehensweisen zur Auswertung mittels Causal Loop Diagrammen (CLDs) nach Halabi

E. et al. (2011) und Barbrook-Johnson P. & Penn A. S. (2022) statt. Die Auswertung erfolgte in den folgenden Schritten:

1. Deduktive und induktive Kategorienbildung mit offenem Codieren in MAXQDA. Zu den drei Überkategorien „Regionale Beschaffung“, „Auswahl Hülsenfrüchte“ und „Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte“ wurden so 14 Unterkategorien identifiziert. Zur Überprüfung erfolgte ein Intercoder-Reliabilitätstest, welcher mit einem Ergebnis von 83 % als gut eingestuft werden kann.
2. Herausfinden der relevanten Zusammenhänge zwischen den identifizierten Themen. In MAXQDA wurden im ersten Schritt Sinnzusammenhänge codiert, sodass ein Redebeitrag mit mehreren Kategorien codiert werden konnte. In MAXQDA fand dann die Anwendung einer „Code-Relations-Browser“ Analyse statt, wodurch ersichtlich wird, welche Kategorien besonders häufig überlappend in Segmenten auftauchen. Besteht eine hohe Überlappung zwischen zwei Kategorien, so liegt ein relevanter Zusammenhang zwischen den Themen vor. Im Gegensatz zur PTA wurden hier nur Zusammenhänge zwischen jeweils 2 Kategorien identifiziert. Die höchste Überlappung zwischen 2 Kategorien lag bei  $n = 23$ . Es erfolgte eine Festlegung von  $n = 14$  Überlappungen oder höher, um die wichtigsten Zusammenhänge zwischen den identifizierten Kategorien aufzuzeigen. Die Anzahl 14 wurde festgelegt, um einen Kompromiss zwischen dem Aufzeigen möglichst vieler Zusammenhänge unter Wahrung der Übersichtlichkeit zu gewährleisten. Zwei der deduktiv identifizierten Kategorien („Unverträglichkeit“ und „Lieferkonditionen“) wiesen keine Überlappungen größer oder gleich  $n = 14$  zu anderen Kategorien auf, sie wurden insgesamt wenig von den Teilnehmenden thematisiert. Deshalb erfolgte im nächsten Schritt bei der Erstellung der Abb. 1 keine Integration der beiden Kategorien. Die Inhalte werden dennoch im Ergebnisteil aufgegriffen.
3. Erstellung einer visuellen Abbildung in Anlehnung an ein Causal Loop Diagramm. Es erfolgte eine Anordnung der 12 identifizierten Themen mit den jeweiligen Zusammenhängen und den drei Überthemen. Der nachfolgende Ergebnisteil orientiert sich anhand der erstellten Abb. 1.

## 4 Ergebnisse

### 4.1 Abbildung der identifizierten Themen und Zusammenhänge



**Abbildung 1:** Die Abbildung zeigt die identifizierten Themen und Zusammenhänge aus der Fokusgruppendifkussion mit den drei Themenbereichen „Regionale Beschaffung“, „Einsatz in Küchen“ und „Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte“. Quelle: Eigene Darstellung.

In Abb.1 sind die Ergebnisse der Fokusgruppendifkussion visuell dargestellt. Die Kästchen repräsentieren die identifizierten Themen mit den drei übergeordneten Bereichen: „Regionale Beschaffung“ (orange), „Einsatz in Küchen“ (lila) und „Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte“ (grün). Die schwarzen Verbindungslinien zwischen den Kästchen zeigen inhaltliche Zusammenhänge auf. Bei der „Regionalen Beschaffung“ sowie beim „Einsatz in Küchen“ wurden die aktuellen Anforderungen in der Praxis aus Sicht der erzeugenden Betriebe und der Küchenbetriebe diskutiert. Abschließend erarbeiteten die Teilnehmenden die unten aufgeführten Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte. In der folgenden Tabelle sind die identifizierten Themen definiert.

**Tabelle 1: Definition und Anzahl der Nennungen der identifizierten Themen (s. Abb.1)**

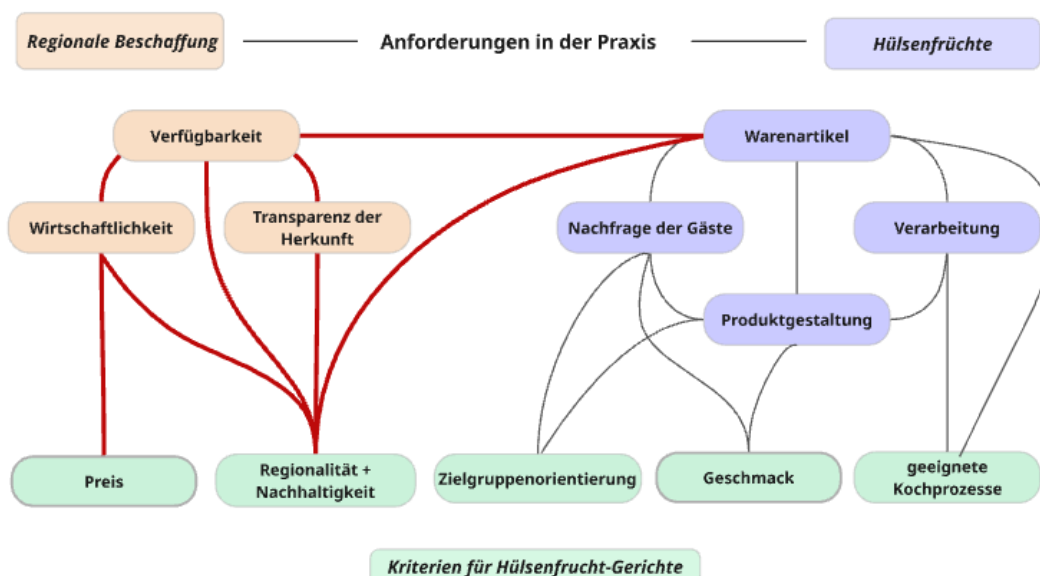
Identifizierte Themen	Inhalte	Nennungen [n]
Verfügbarkeit	Anbau, vorhandene Mengen	30
Wirtschaftlichkeit	Risikoverteilung, Abnahmegarantien	22
Transparenz der Herkunft	Markttransparenz, Vermittlung an Kantinen-Gäste	20
Warenartikel	Verwendete Hülsenfrüchte und Produkttypen, Herkunft, Mengen	23
Nachfrage der Gäste	Akzeptanz, Beliebtheit, Ernährungsgewohnheiten, Bekömmlichkeit	41
Produktgestaltung	Rezepturen, Komponenten, Platzierung, Wording	34
Verarbeitung	Zubereitung, Getrocknet, Konserve, Convenience	26
Preis	Kosten Wareneinsatz, finanzielle Möglichkeiten	23
Regionalität + Nachhaltigkeit	Nachfrage regionale Hülsenfrüchte in Küchenbetrieben, Bio-Produkte, Umweltbewusstsein*	31
Zielgruppenorientierung	Anpassung des Speiseangebots an Zielgruppe	25
Geschmack	Mundgefühl, Konsistenz, Geschmack, Vertrautes / Neues	23
Geeignete Kochprozesse	Kompatibilität Zubereitung im Küchenalltag	21

\* Die Teilnehmenden nannten Regionalität und Nachhaltigkeit bei den Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte teils in einem Satz oder nicht klar voneinander abgrenzbar, daher werden sie in einem Kriterium behandelt

## 4.2 Erläuterung der identifizierten Themen und Zusammenhänge

Die Ergebnisse aus der Fokusgruppendifkussion werden im Folgenden näher erläutert. Hierzu wird Abb. 1 in zwei Themenfelder geteilt.

### 4.2.1 Themenfeld 1: Verfügbarkeit, Wirtschaftlichkeit, Transparenz der Herkunft, Preis, Regionalität + Nachhaltigkeit, Warenartikel



**Abbildung 2: Die Abbildung zeigt die identifizierten Themen und Zusammenhänge aus der Fokusgruppendifkussion zu Themenfeld 1 (rot markiert). Quelle: Eigene Darstellung, Ausschnitt aus Abb.1.**

In Themenfeld 1 stehen die zwei Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte Regionalität + Nachhaltigkeit sowie Preis in engem Zusammenhang mit der regionalen Beschaffung. Die regionale Beschaffung umfasst die drei zentralen Aspekte Verfügbarkeit, Wirtschaftlichkeit und Transparenz der Herkunft (s. Abb. 2). Die Verfügbarkeit und das Interesse an Regionalität und Nachhaltigkeit stehen im Zusammenhang mit den eingesetzten Warenartikeln in den Großküchen.

In der Fokusgruppendifkussion wurde deutlich, dass die **Verfügbarkeit** regionaler Hülsenfrüchte entscheidend für deren Beschaffung in Großküchen ist. Zwar konnte der regionale Anbau in den vergangenen Jahren ausgebaut werden, doch führen extreme Witterungsbedingungen – von anhaltender Nässe bis hin zu starker Trockenheit – weiterhin zu erheblichen jährlichen Ertragschwankungen. Zudem fehle es vielerorts an praktischer Anbau Erfahrung. Der an der Fokusgruppendifkussion teilnehmende regionale Großhändler stehe in engem Austausch mit seinen regionalen erzeugenden Betrieben und gab an, dass Forschung und Beratung zum Hülsenfruchtanbau fehlten. Dagegen verwies eine teilnehmende Vertreterin von Netzwerkarbeiten auf bereits existierenden Forschungsprojekte und Beratungsangebote. Einigkeit bestand darin, dass es eine Absicherung für landwirtschaftliche Betriebe brauche, die sonst mit dem risikoreichen Anbau von Hülsenfrüchten allein dastehen. Nach Einschätzung des regionalen Großhändlers gäbe es bereits ausreichend Mengen an regional angebauten Hülsenfrüchten, um in die Gemeinschaftsverpflegung einzusteigen.

Die Abnahme regionaler Hülsenfrüchte stellt einen entscheidenden wirtschaftlichen Treiber für den Anbau (Verfügbarkeit) dar. Der regionale Großhändler betonte, dass erzeugende Betriebe größere Mengen anbauen könnten, sofern eine entsprechende Nachfrage bestehe. Besonders wirksam wären jährliche Abnahmegarantien – etwa durch Großküchen –, an denen landwirtschaftliche Betriebe ihre Anbauplanung gezielt ausrichten könnten. Eine teilnehmende Küche argumentierte zunächst, dass keine Abnahmegarantien möglich seien. Dies wäre durch wechselnde Rezepturen und schwankende benötigte Mengen zu erklären, die zu Jahresbeginn nicht feststünden. Außerdem gebe es keine Vorgaben für solche Abnahmegarantien, daher werde zunächst auf kostengünstige Alternativen und, wenn möglich, auf Bio-Produkte zurückgegriffen. Nach einer angeregten Diskussion kam es doch zu einer möglichen Lösung. Eine Küche äußerte, dass etwa 50 % der letztjährigen Bedarfsmenge für eine Abnahme vereinbart werden könnten. Durch einige während der Corona-Pandemie erfolgte Umstrukturierungen seien auch Angaben für ein Jahr möglich. Der regionale Großhändler hielt dies für gute Startmöglichkeiten, um den Anbau auszuweiten. Er gab außerdem an, dass keine exakten Gesamtmengen benötigt würden, jedoch ernst gemeinte Abnahmevorhaben. Die Küche gab an, bei der nächsten Preisanfrage verstärkt regionale Produkte mit einzubeziehen. Die teilnehmenden Küchen äußerten ein grundlegendes Interesse, (mehr) regionale Hülsenfrüchte zu beziehen. Dieses Interesse und die Nachfrage (Regionalität + Nachhaltigkeit) können die Wirtschaftlichkeit und die Verfügbarkeit regionaler Hülsenfrüchte fördern (s. Abb. 2). Der regionale Großhändler, die netzwerkende Person sowie ein Küchenbetrieb wählten Regionalität und Nachhaltigkeit als eines der drei wichtigsten Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte. Hierbei wurden Regionalität und Nachhaltigkeit teilweise in einem

Satz oder nicht klar voneinander abgrenzbar genannt, weshalb sie zusammen in einem Kriterium behandelt werden.

Neben Abnahmegarantien stelle auch der **Preis** einen Hebel dar, um die **Wirtschaftlichkeit** im Anbau zu gewährleisten. Höher angesetzte Preise könnten etwa witterungsbedingte Ertragsschwankungen und Risiken ausgleichen. Eine Teilnehmerin der Fokusgruppendifkussion führte an, dass der Preis für regionale Hülsenfrüchte über die ganze Lieferkette hinweg getragen werden müsse, bis zu den Endverbraucherinnen und Endverbrauchern.

Beim Preis zeigten sich die unterschiedlichen Perspektiven der Teilnehmenden deutlich. Küchenbetriebe verfügten über begrenzte Budgets für den Wareneinsatz, während regional produzierte Hülsenfrüchte in der Regel teurer seien als importierte Alternativen. Zwar bestehe Verständnis für die Situation der Landwirtinnen und Landwirte und der Notwendigkeit klimawandelbedingter Anpassungen in der Landwirtschaft. Jedoch sei der finanzielle Spielraum eingeschränkt, trotz grundsätzlichem Interesse für regionale Produkte. Auch den Kantinen-Gästen mit jungen Erwachsenen als Zielgruppe mochte eine teilnehmende Küche keine höheren Preise zumuten. Im Bereich der Kinderverpflegung wurde von einem weiteren Betrieb angeführt, dass die Eltern die Kosten tragen. Dabei ließen sich zwei Gruppen beobachten: Eltern mit hohem Einkommen lägen zunehmend Wert auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Regionalität, während Eltern mit geringerem Einkommen in erster Linie auf niedrige Preise angewiesen seien. Ein Bezug regional erzeugter Hülsenfrüchte sei laut den Küchenbetrieben grundsätzlich möglich, sofern das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Zwei der teilnehmenden Küchen bezögen bereits regional angebaute Hülsenfrüchte, hier passten die Rahmenbedingungen inklusive des Preises. Der teilnehmende regionale Großhändler unterstütze den Anbau seit vielen Jahren, in dem regionale Erzeugerinnen und Erzeuger mittels Vertragsanbau finanziell abgesichert werden. Ware zweiter Wahl würde zum festen Preis abgenommen werden und die Vermarktung übernehme der Großhändler. Die Produktionskosten im Anbau könnten laut dem regionalen Großhändler mit erhöhtem Anbauwissen, Forschung und geeigneter Technik in Zukunft sinken, sodass die preisliche Differenz zur Importware zukünftig schrumpfen werde. Die im Bereich der Hülsenfrucht Vernetzung agierende Teilnehmerin führte an, dass es allgemein Lösungen für den Konflikt hoher regionaler Hülsenfrucht-Preise und dem geringen finanziellen Spielraum der Küchenbetriebe brauche. Den Preis nannten fast alle Teilnehmenden als sehr relevant für den Einsatz von Hülsenfrucht-Gerichten.

Auch die Lieferkonditionen müssten den Anforderungen der Küchenbetriebe entsprechen. So bestehe beispielsweise an kleineren Standorten teilweise ein Bedarf an kleineren Gebindegrößen. Zwei der befragten Küchenbetriebe bezögen ihre Waren sowohl über den Großhandel als auch direkt von regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern. Eine Einrichtung wies darauf hin, dass die Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von Lieferbetrieben aufgrund des hohen logistischen Aufwands nicht praktikabel sei. Eine andere Küche berichtete von der Zusammenarbeit mit einem regionalen Bündler, über den regionale Hülsenfrüchte bezogen würden – dies reduziere den logistischen Aufwand und damit auch die Kosten. Laut einer Teilnehmerin führt der konventionelle Großhandel nur wenige oder gar keine regionalen Hülsenfrüchte im Sortiment.

Die **Transparenz der Herkunft** im Sinne der Markttransparenz stelle eine Herausforderung dar. Eine teilnehmende Küche äußerte den Bedarf an einer regionalen Datenbank, in der verfügbare Hülsenfrüchte sowie mögliche Vertriebswege aufgeführt sind. Hintergrund sei, dass eine eigenständige Recherche im Küchenalltag zeitlich kaum umsetzbar wäre. Der teilnehmende regionale Großhändler verwies in diesem Zusammenhang auf seine bestehende Markttransparenz: Als Bindeglied zwischen erzeugenden Betrieben und Verbraucherinnen und Verbrauchern betreibe er eine Internetplattform, über die Kundinnen und Kunden Informationen zur Herkunft der Produkte sowie zu den jeweiligen erzeugenden Betrieben einsehen könnten. Zudem bestehe über ihn die Möglichkeit, Kundenanfragen direkt an die erzeugenden Betriebe weiterzuleiten, sodass der Anbau gezielt angepasst werden könne. Ein weiterer Küchenbetrieb berichtete von einer Zusammenarbeit mit einer Ökomodellregion. Dort würden in einem Netzwerk aus landwirtschaftlichen Betrieben, Gastronomiebetrieben und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gemeinsam Lieferwege ausgelotet. Eine Teilnehmerin arbeitete im Bereich der Vernetzung und Koordination von regionalen Hülsenfrüchten und bemühe sich ebenfalls um eine höhere Markttransparenz. An dieser Stelle erfolgte ein Austausch zwischen Erzeugerseite und Abnehmerseite zu Ware 2. Wahl. Der regionale Großhändler berichtete von der Kichererbsen-Ernte in 2024, die von Qualitätsabweichungen wie kleinen Pflanzenresten oder dunklen Verfärbungen betroffen wäre, und stellte die Frage, ob die Küchenbetriebe Interesse an Kichererbsen 2. Wahl hätten. Unter der Voraussetzung, dass der Geschmack nicht beeinträchtigt sei und ein günstigerer Preis angeboten würde, zeigten sich die Küchenbetriebe offen dafür. Eine Teilnehmerin berichtete, dass Kichererbsen mit solchen Qualitätsmerkmalen andernorts bereits erfolgreich zu Falafel oder Hummus verarbeitet wurden. Eine erhöhte Markttransparenz kann so den Anbau regionaler Hülsenfrüchte (**Verfügbarkeit**) durch eine gesteigerte Nachfrage (**Regionalität + Nachhaltigkeit**) fördern (s. Abb. 2).

Unter die **Transparenz der Herkunft** fällt ebenso die Kommunikation der regionalen Herkunft von Hülsenfrüchten an die Gäste der Gemeinschaftsverpflegung, die dazu beitragen könne, höhere Gerichtspreise nachvollziehbar zu machen. Ein teilnehmender Küchenbetrieb wies darauf hin, dass sich die Vermittlung der Herkunft in ihren Einrichtungen wie Kitas und Schulen als herausfordernd gestalte. Bereits jetzt enthielten die Speisepläne eine Vielzahl an Informationen, sodass im täglichen Angebot nur begrenzt Raum für zusätzliche Hinweise zur Herkunft bliebe. Eine gezielte Bewerbung regionaler Produkte sei dort allenfalls im Rahmen von Aktionswochen, beispielsweise durch Flyer, etwa einmal jährlich realisierbar. Eine Bewerbung in Mensen sei laut diesem Küchenbetrieb einfacher, denn hier könne die Zielgruppe direkt mittels Aufsteller oder Plakaten etc. angesprochen werden. Bei Kitas und Schulen seien die Eltern als eigentliche Kundinnen und Kunden nicht direkt vor Ort.

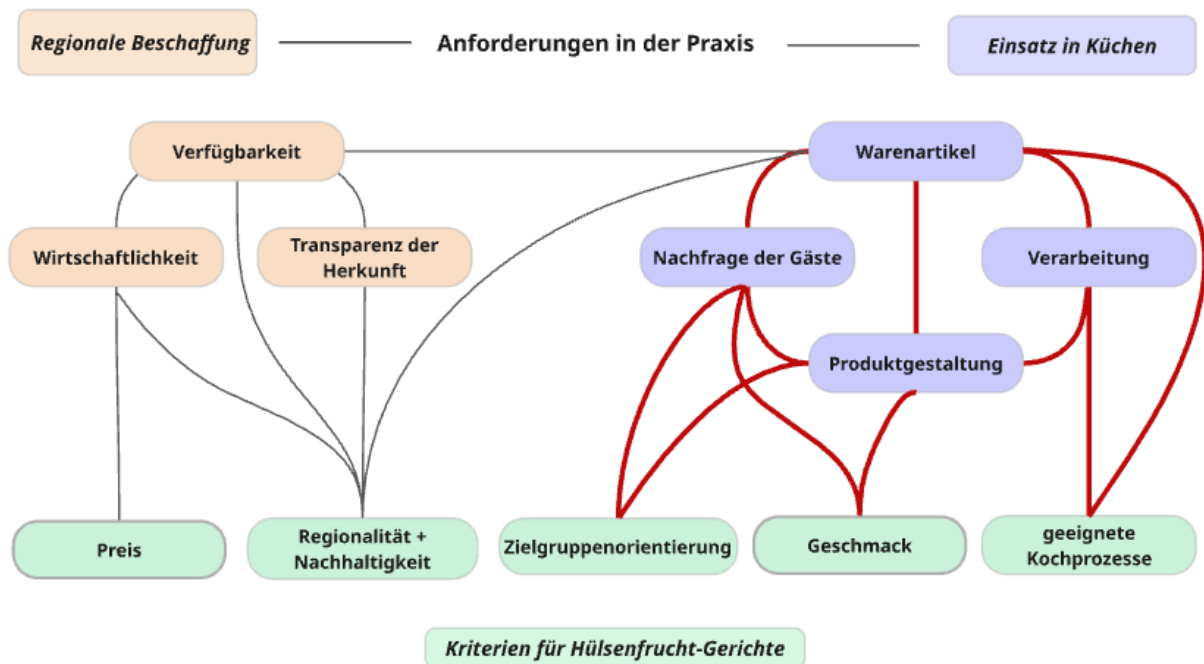
Abb. 2 verdeutlicht, dass die Verfügbarkeit von regionalen Hülsenfrüchten sowie das Interesse nach Regionalität und Nachhaltigkeit in direktem Zusammenhang mit den tatsächlich eingesetzten Warenartikeln in den Küchen stehen. Hier zeigt sich die Verbindung zwischen Themenfeld 1 und Themenfeld 2. Alle drei Küchenbetriebe gaben an viel und gerne Hülsenfrüchte im Speiseplan einzusetzen und das über das ganze Jahr hinweg. Zwei der teilnehmenden Küchen bezögen regional angebaute Linsen, Kichererbsen oder Lupinen. Diese Hülsenfrüchte seien teilweise zum Ende der

Saison nicht mehr verfügbar, hier würde dann auf Importware zurückgegriffen werden. Der regionale Großhändler bewertete dies als eine gute Strategie, um den regionalen Anbau zu stärken. Der Großteil der bezogenen Hülsenfrüchte bestehe bei den teilnehmenden Küchen aktuell aus Importware. Verfügbarkeit, passende Gebindegrößen sowie schnelle und gebündelte Lieferungen wurden hier als Vorteile genannt.

Eine der Küchen beziehe aktuell ausschließlich importierte Hülsenfrüchte, es werde dabei vor allem auf den Geschmack und das Produkt an sich geachtet. Vor diesem Hintergrund stellte der teilnehmende regionale Großhändler die Frage, welche Anforderungen sein Unternehmen derzeit nicht erfülle. Die Antwort des Küchenbetriebs lautete, dass der Fokus der Küche nicht auf Regionalität liege. Der regionale Großhändler vermutete die höheren Preise regionaler Hülsenfrüchte als zentralen Grund für den überwiegenden Bezug von Importware. Der Küchenbetrieb gab an, dass perspektivisch die Herkunft an Bedeutung gewinnen könne. Momentan beziehe er vor allem einen hohen Anteil an Bio-Produkten. Nachhaltigkeit galt bei allen Küchenbetrieben als erstrebenswert, auch die anderen beiden Küchen würden teilweise Bio-Produkte einsetzen. Eine Nennung von Nachhaltigkeit erfolgte bei den Teilnehmenden häufig in Kombination mit Bio-Produkten, Hülsenfrüchte selbst wurden auf Nachfrage hingegen nicht automatisch als nachhaltig wahrgenommen. Es kam die Begründung, dass Hülsenfrüchte in der Praxis häufig in Kombination mit Fleischanteilen in Gerichten eingesetzt würden. Eine Teilnehmerin stellt in diesem Zusammenhang die Frage, ob das eigentliche Ziel der verstärkte Einsatz regionaler Hülsenfrüchte sei – oder vielmehr ein generell höherer Anteil an Hülsenfrüchten in Verbindung mit einem reduzierten Fleischkonsum.

**Zusammenfassung Themenfeld 1:** Eine gesteigerte Nachfrage (Regionalität und Nachhaltigkeit) kann den regionalen Anbau (Verfügbarkeit) fördern, wobei Abnahmegarantien und höhere Preise einen Hebel darstellen, um die Wirtschaftlichkeit im Anbau zu sichern. Der Preis stellt ein wichtiges Kriterium für Hülsenfrucht-Gerichte dar. Hier kann es zu einem Spannungsfeld zwischen höherpreisigen regionalen Hülsenfrüchten und dem begrenzten finanziellen Spielraum der Küchenbetriebe kommen. Aktuell werden überwiegend importierte Hülsenfrüchte in den Küchen eingesetzt. Eine höhere Transparenz – sowohl auf dem Markt, als auch gegenüber den Gästen – kann den Einsatz regionaler Hülsenfrüchte unterstützen.

#### 4.2.2 Themenfeld 2: Warenartikel, Verarbeitung, geeignete Kochprozesse, Produktgestaltung, Nachfrage der Gäste, Zielgruppenorientierung, Geschmack



**Abbildung 3:** Die Abbildung zeigt die identifizierten Themen und Zusammenhänge der Fokusgruppendifkussion von Themenfeld 2 (rot markiert). Quelle: Eigene Darstellung,

Wie in Abb. 3 ersichtlich wird, wirken sich bei Hülsenfrüchten verschiedene Faktoren auf die Warenartikel in den Großküchen aus. Neben dem Aspekt der Herkunft (regional vs. importiert), der in Themenfeld 1 erläutert wurde, wirken sich bei Hülsenfrüchten die Nachfrage der Gäste, Produktgestaltung, Verarbeitung und geeignete Kochprozesse auf die Auswahl der Warenartikel aus. Neben geeigneten Kochprozessen fand eine Nennung von Geschmack und Zielgruppenorientierung als Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte statt, die an die Nachfrage der Gäste und die Produktgestaltung gekoppelt sind.

Bei der Auswahl von **Warenartikeln** bei Hülsenfrüchten wurde deutlich, dass zwischen verschiedenen Vorverarbeitungsstufen gewählt werden kann, die eine unterschiedliche **Verarbeitung** ermöglichen. Die drei teilnehmenden Küchen gaben an, besonders häufig Trockenware und auch viel Nassware zu beziehen. Bei Trockenware handle es sich um getrocknete Hülsenfrüchte, während Nassware bereits vorgekochte Hülsenfrüchte in der Dose/Konserve beinhalte. Zusätzlich gebe es tiefgefrorene Ware oder weiterverarbeitete Convenience-Produkte, wie Fleischersatzprodukte. Die Küchen nannten bei getrockneten Hülsenfrüchten einen günstigeren Einkaufspreis, eine lange und unkomplizierte Lagerfähigkeit und die mögliche Nutzung des Einweichwassers, was sie auch geschmacklich zu einem besseren Produkt mache, als Vorteile. Jedoch würden sie aufgrund der langen Einweich- und Kochzeiten höhere Arbeitszeitkosten verursachen. Insbesondere bei Nachproduktionen oder fehlerhaften Kochprozessen könne dies eine Herausforderung darstellen. Ein Küchenbetrieb nannte als eine Lösung, vorrangig getrocknete Hülsenfrüchte zu verwenden und parallel eine Reserve an Nassware vorzuhalten, um bei Bedarf kurzfristig nachkochen zu können. Zwei Küchenbetriebe wählten

geeignete Kochprozesse als eines der drei wichtigsten Kriterien für Hülsenfrucht-Gerichte. Bei der Beschaffung von Hülsenfrüchten bzw. dem Produkttyp müsse die Eignung im Küchenalltag beachtet werden. Im Anschluss folgt Tabelle 2, die einen Überblick über die von den teilnehmenden Küchen eingesetzten Hülsenfrüchte und deren Vorverarbeitungsstufen gibt.

**Tabelle 2: In den teilnehmenden Küchen eingesetzte Hülsenfrüchte und ihre Produktform**

Aktueller Einsatz in den Großküchen: Hülsenfrüchte und Produkttypen			
	Küchenbetrieb 1	Küchenbetrieb 2	Küchenbetrieb 3
Linsen	TW, teilweise regional	TW (überwiegend Rote)	TW
Erbsen	TW (Grüne, Gelbe)	TK, Convenience	TW, TK
Kichererbsen	TW, regional	TW (90 %), NW, Mehl	TW, NW (als Reserve), Mehl
Trockenbohnen (Kidney, Schwarze, Weiße..)	TW (Weiße, Schwarze) NW (Weiße, Kidney) TK (Grüne)	TW, NW, TK	TW (Kidney, Weiße) NW (Kidney) TK (Grüne)
Sojabohnen	Convenience	Convenience	Convenience
Ackerbohnen	_____	Convenience (Testung)	TW (Testung)
Lupinen	_____	Vorgekocht + gewolft + TK, regional	_____

TW = Trockenware, NW = Nassware (Konserve), TK = Tiefgekühlte Ware, Convenience = Weiterverarbeitete Produkte (Halb – und Fertigerzeugnisse). Die orange markierten Felder zeigen zudem eine regionale Herkunft der Hülsenfrüchte an.

**Linsen** finden in den Küchenbetrieben vielfältige Verwendung, unter anderem in Eintöpfen, Salaten, Bowls sowie in Gerichten wie Linsen-Bolognese oder Linsen-Lasagne. Sie werden in getrockneter Form bezogen und bei allen Küchenbetrieben häufig eingesetzt. Ein Küchenbetrieb gibt an, dass zum Großteil rote Linsen verwendet werden.

**Erbsen** werden häufig genutzt und kommen zum einen in getrockneter Form als grüne und teilweise gelbe Erbsen zum Einsatz, wobei sie eingeweicht und zu Patties, Currys oder Mousse weiterverarbeitet werden. Zum anderen werden Erbsen als Tiefkühlware eingekauft und beispielsweise als Gemüsebeilage verwendet. Ein Küchenbetrieb berichtet von einem Convenience-Produkt aus Erbsen und Ackerbohnen, welches als Protein-Streifen neu in Testung ist und geschmacklich bisher überzeugte.

**Kichererbsen** werden gerne und viel in den Küchenbetrieben verarbeitet. Sie kommen überwiegend in getrockneter Form in den Küchenbetrieben zum Einsatz, zwei Küchen verwenden zusätzlich Nassware und Kichererbsenmehl. Ob Trocken- oder Nassware verwendet wird, hängt von der möglichen Verarbeitung vor Ort ab, in kleineren Küchenstandorten wird teilweise Nassware verwendet, an größeren Standorten Trockenware.

**Trockenbohnen** umfassen verschiedene Bohnensorten, wie weiße Bohnen, schwarze Bohnen oder Kidneybohnen. Sie werden von den Küchenbetrieben teilweise in getrockneter Form verwendet, teilweise als Nassware. Bei einem Küchenbetrieb findet ein Bezug von Kidneybohnen an größeren Standorten als Trockenware und in kleineren Küchen als Nassware statt. Der Einkauf grüner Bohnen erfolgt als Tiefkühlware.

**Sojabohnen** werden in den Einrichtungen nicht nur als Sojabohne eingesetzt, jedoch erfolgt eine häufige Verwendung als weiterverarbeitetes Produkt in Form von Tofu oder Sojaschnitzeln.

**Ackerbohnen** kommen bisher kaum zum Einsatz, es gab zudem einige Irritationen, was Ackerbohnen genau sind. Ein Küchenbetrieb experimentierte bereits mit getrockneten Ackerbohnen, der Geschmack sei dabei gut gewesen, die Verarbeitung hingegen aufwendig. Eine Teilnehmende berichtete, dass eine Verarbeitung aufgrund der harten Schale schwierig sei. Um das zu umgehen könnten Ackerbohnen aber in geschälter Form bezogen werden. Als Convenience-Produkt wird von einer Küche aktuell ein Protein-Streifen aus Ackerbohnen und Erbsen getestet.

**Lupinen** werden bisher ebenfalls wenig verwendet, zwei der Küchenbetriebe haben Lupinen gar nicht im Speiseangebot. Der dritte Küchenbetrieb verwendet dagegen sehr gerne Lupinen. Von einem nahegelegenen Familienbetrieb werden vorgekochte, gewolfte (d.h. mittels Wolfmaschine zerkleinerte) und tiefgekühlte Lupinen bezogen und zur beliebten Lupinen-Bolognese verarbeitet.

Innerhalb der Fokusgruppendifkussion wurden Linsen, Erbsen und Kichererbsen von den Teilnehmenden am häufigsten genannt. Wie in der Kennenlernrunde deutlich wurde, zählen diese Hülsenfrüchte zugleich zu den persönlichen Favoriten der Teilnehmenden.

Die Küchen gaben an, dass aufgrund der steigenden **Nachfrage der Gäste** nach veganen und vegetarischen Gerichten, Hülsenfrüchte als pflanzliche Proteinquelle einen festen Platz in den Speiseplänen einnehmen. Die Nachfrage der Gäste unterscheidet sich dabei zwischen verschiedenen Zielgruppen. Das Kriterium Zielgruppenorientierung für Hülsenfrucht-Gerichte wurde bei der Priorisierung von nur einer Person genannt. Im Vorlauf hoben jedoch die meisten Teilnehmenden wiederholt die Wichtigkeit der Anpassung an entsprechende Zielgruppen hervor. Linsen, Erbsen und Kichererbsen seien bei den Kantinen-Gästen beliebt. Die Ackerbohne würde in den Küchen bisher nicht oder wenig eingesetzt werden. Es kam die Anmerkung, dass Ackerbohnen bei älteren Menschen einen schlechten Ruf als Arme-Leute-Essen oder als Tierfutter aufwiesen. Bei jüngeren Menschen sei die Ackerbohne meist unbekannt. Der Einsatz der Hülsenfrüchte erstreckte sich auf alle Menülinien, wobei die Hülsenfrüchte vielseitig verwendet würden – unter anderem in Salaten, als Beilage, in Aufstrichen für Cafeterien, beigemischt in Gerichten oder als eigenständige Hauptkomponente. Diese Produktgestaltung, mit den Rezepturen und der Art der Anrichtung sollte sich an der Nachfrage der Gäste und der Zielgruppe der Tischgäste orientieren (s. Abb. 3).

Hülsenfrüchte werden oftmals als Fleischalternative eingesetzt. Eine teilnehmende Küche berichtete, dass sie mit Freude Burger-Pattys herstellen, die eine beliebte Fleischalternative mit guten Nährwerten darstellten. Eine Benennung als Fleischalternative finde bewusst statt, ein anderer Küchenbetrieb vermeide dies und setze Hülsenfrüchte lieber als eigenständige Komponente im Gericht ein. Hierdurch möchten sie ein Verzichtgefühl möglichst vermeiden. Je nach **Zielgruppe** kann also eine andere **Gestaltung** sinnvoll sein. Hier spiele auch das Wording eine Rolle. Es wurde angemerkt, dass altbackene Namen schon mal die Verkaufszahlen senken könnten. Zudem gäbe es oftmals keine alternativen Namen für Fleischalternativen, es wurde das Beispiel von pflanzenbasierter Wurst aufgeführt. Allgemein wirke sich die Namensgebung der Gerichte auf die Verkaufszahlen aus. Ein Küchenbetrieb berichtete, dass die Verträglichkeit von Hülsenfrüchten bei Seniorinnen und Senioren,

Krankenhauspatientinnen und -patienten sowie bei Kindern eine Herausforderung darstelle. Es müssten passende Hülsenfrüchte und Rezepturen eingesetzt werden, um die Verdaulichkeit zu steigern und um die Verträglichkeit stückweise zu steigern. Dazu stelle sich ebenfalls die Frage der **Produktgestaltung**. Ein teilnehmender Küchenbetrieb berichtete, dass auch „versteckte“ Hülsenfrüchte eingesetzt würden. Skeptikerinnen und Skeptiker könnten so teilweise überzeugt werden und die Verträglichkeit langsam gesteigert werden, eine Kennzeichnung der Hülsenfrüchte in der Gerichtbeschreibung fände trotzdem statt. Die zwei anderen Küchenbetriebe mit jüngeren Erwachsenen als Zielgruppe gaben an, dass die Verträglichkeit von Hülsenfrüchten gar kein Problem darstelle. Sowohl bei Sojaprodukten als auch bei Lupine gäbe es keine registrierten Unverträglichkeiten, obwohl beide Hülsenfrüchte kennzeichnungspflichtige Allergene enthielten. Eine Alternative aus z. B. Erbse sei trotzdem interessant, um die Anzahl an kennzeichnungspflichtigen Allergenen zu minimieren.

Es kam die Frage auf, ob auch dunkle oder rote Kichererbsen für die Küchenbetriebe interessant seien. Als Rückmeldung folgten Fragen nach Verarbeitbarkeit und Preis. Generell könnten schon bekannte Hülsenfrüchte besser eingesetzt werden, insbesondere Kinder seien als **Zielgruppe** recht wählerisch. Junge Erwachsene, die eh offener für vegetarische/vegane Ernährung seien, wären offener für neue Gerichte oder ungewohnte Farben. Die Farbe und das Aussehen trage zur Beliebtheit bei, daher benutze der eine Küchenbetrieb überwiegend rote Linsen, anstatt zum Beispiel braune Linsen.

Der **Geschmack** stellt das wichtigste Kriterium für Hülsenfrucht-Gerichte bei den Teilnehmenden dar. Sie sind sich darüber einig, dass letztendlich der Geschmack darüber entscheide, ob ein Gericht angenommen würde. Hülsenfrüchte könnten teilweise einen schlechten Ruf genießen, was einen faden Geschmack miteinschließt. Ein teilnehmender Küchenbetrieb hielt dies persönlich für veraltet und hob dabei die Geschmacksvielfalt der arabischen Küche hervor. Auch den Geschmack betreffend, könnten einige Tischgäste laut eines Küchenbetriebs durch „versteckte“ Hülsenfrüchte überzeugt werden. Bei der **Produktgestaltung** und dem **Geschmack** zeigten sich außerdem verschiedene Vorlieben für alte vs. neue Rezepturen. Ältere **Zielgruppen** und Kinder neigten etwa zu vertrauten, bereits bekannten Rezepturen, während junge Erwachsene offen für neue Gerichte seien.

**Zusammenfassung Themenfeld 2:** Hülsenfrüchte werden in den teilnehmenden Küchenbetrieben viel und gerne eingesetzt. Linsen, Erbsen, Kichererbsen, Trockenbohnen und Sojaprodukte kommen häufig zum Einsatz, während Ackerbohnen und Lupinen aktuell Nischenprodukte darstellen. Trockenware und Nassware weisen verschiedene Vor- und Nachteile auf und werden je nach geeigneter Zubereitung in den Küchen verwendet, wobei Trockenware die häufigste Anwendung findet. Der Geschmack ist für die teilnehmenden Küchen der entscheidende Faktor bei Hülsenfrucht-Gerichten, der über die Akzeptanz entscheidet. Die Nachfrage der Gäste und die geeignete Produktgestaltung unterscheiden sich je nach Zielgruppe der Tischgäste.

## 5 Diskussion

In der Diskussion werden zunächst die Limitationen aufgezeigt, anschließend findet die Einordnung der Ergebnisse aus der Fokusgruppendifkussion im Kontext der Forschungsfragen 1-3 sowie bestehender Literatur statt. Zuletzt erfolgt ein Ausblick.

### 5.1 Limitationen

Die Teilnehmenden der Fokusgruppendifkussion kommen überwiegend aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, inklusive Köchinnen und Köche und Personen aus der Beschaffung. Die Anbietenden-Seite war durch einen regionalen Bio-Großhändler sowie indirekt durch eine Vertreterin aus Netzwerkarbeiten zur Förderung des regionalen Hülsenfrucht-Anbaus vertreten. Diese Zusammensetzung führte zu einem inhaltlichen Schwerpunkt der Perspektive der Gemeinschaftsverpflegung, was jedoch zu den Zielsetzungen der Fokusgruppendifkussion passte. Um einen roten Faden zu gewährleisten und den Diskussionsverlauf visuell mit Miro-Boards zu unterstützen, wurde die Fokusgruppendifkussion thematisch vorstrukturiert. Dies kann dazu geführt haben, dass andere relevante Aspekte nicht zur Sprache kamen. Aufgrund des qualitativen Charakters der Fokusgruppendifkussion können keine allgemeingültigen oder repräsentativen Aussagen zu regionalen Beschaffungswegen und dem Einsatz von Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung getroffen werden. Die teilnehmenden Küchenbetriebe weisen zudem einen ungewöhnlich hohen Anteil an Hülsenfrüchten im Speiseplan auf. Die hohe intrinsische Motivation der Küchenbetriebe kann nicht auf alle Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung übertragen werden.

### 5.2 Diskussion der Ergebnisse und Beantwortung der Forschungsfragen

Die **1. Forschungsfrage** – „Inwiefern können regional angebaute Hülsenfrüchte von der Gemeinschaftsverpflegung bezogen werden?“ – lässt sich anhand der Erkenntnisse aus Themenfeld 1 der Fokusgruppendifkussion beantworten (s. Abb. 2). Hier wird deutlich, dass es zunächst eine Verfügbarkeit von regionalen Hülsenfrüchten braucht, um diese in der Gemeinschaftsverpflegung zu beziehen. Erbsen, Ackerbohnen, Sojabohnen und Lupine werden am meisten in Deutschland angebaut, die Aufbereitungs- und Vermarktungsstrukturen sind dabei jedoch zum Großteil für die Tierfütterung ausgelegt (BMEL-Statistik, 2025; BZL, 2025a). Bei den teilnehmenden Küchenbetrieben zeigt sich, dass trotz deutlich geringerer Anbaufläche bundesweit regionale Kichererbsen und Linsen sowie Lupinen bezogen werden (Schaer B. et al., 2024). Die Verfügbarkeit hängt somit nicht nur von der Anbaumenge, sondern auch von vorhandenen Vermarktungsstrukturen ab (Schaer B. et al., 2024; Schumacher L., 2024). Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beziehen überwiegend über den Großhandel Ware, auch eine teilnehmende Küche bezieht ausschließlich über den Großhandel Lebensmittel (Hoinle B. et al., 2025; Röpert C. et al., 2023). Bei regionalen Hülsenfrüchten braucht es aktuell jedoch andere Vertriebswege, da sie im Großhandel nicht gelistet werden. In der Fokusgruppendifkussion zeigte sich, dass verschiedene Möglichkeiten, wie Direktvermarktung (Kichererbsen und Lupinen), regionale Bündlerzentren (Linsen) oder regionale Bio-Großhändler existieren.

Es wurde darüber hinaus über eine Bezugsform diskutiert, die im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung und dem Bezug regionaler Lebensmittel in der bisherigen Fachliteratur kaum Beachtung findet. Denn Abnahmegarantien stellen eine bisher untypische Bezugsart zwischen regionalen erzeugenden Betrieben und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dar. Gemeint sind damit jährliche Abnahmeabsprachen, die zwar keine vertraglich fixierten Mengenangaben enthalten, jedoch auf ernstgemeinten und vertrauensbasierten Zusagen beruhen – beispielsweise die Abnahme von 50 % der letztjährigen Bedarfsmenge einer Hülsenfrucht. Auch Hoinle B. et al. (2025) betonen die Bedeutung verlässlicher, vertrauensvoller Lieferbeziehungen als zentrale Voraussetzung für die Förderung regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Hintergrund ist, dass bei regionalen Hülsenfrüchten die Verfügbarkeit begrenzt ist. Regionale Linsen und Kichererbsen werden beispielsweise von den Küchen bereits bezogen, die Verfügbarkeit reicht jedoch nicht über das ganze Jahr hinweg. Auch der regionale Großhändler bietet bereits gewisse Mengen an regional angebauten Hülsenfrüchten an, verdeutlicht jedoch, dass mit einer sicheren Abnahme mehr Hülsenfrüchte angebaut werden könnten. Eine sichere Abnahme bedeutet ein verringertes Risiko für landwirtschaftliche Betriebe, wodurch die Anbaumenge, angepasst an die Nachfrage der Küchen, erhöht werden kann. Abnahmegarantien werden so als möglicher Lösungsansatz diskutiert, jedoch stellen sie bislang keine etablierte Bezugsform in der Gemeinschaftsverpflegung dar – weder bei den Küchenbetrieben in der Fokusgruppendifkussion noch bei anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland. Die Warenbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung ist von Preisdruck und Bestellungen mit kurzer Vorlaufzeit geprägt (Röpert C. et al., 2023; Schumacher L., 2024). Zunächst wird in der Fokusgruppendifkussion von den Küchen angeführt, dass Abnahmeabsprachen nicht möglich seien, doch im Laufe der Diskussion zeigte sich ein Studierendenwerk zunehmend offen für jährliche Abnahmegarantien und bestätigte die Machbarkeit solcher Lieferbeziehungen. Dies zeigt den positiven Effekt von direktem Austausch zwischen erzeugenden und abnehmenden Betrieben. Die Veränderung von Meinungen ist ein charakteristischer Aspekt von Fokusgruppendifkussionen und unterstreicht die Sinnhaftigkeit der Methode. Die persönliche Motivation der Küchenbetriebe erweist sich außerdem als ein entscheidender Faktor für die Umsetzung regionaler Beschaffungsstrategien. Auch Edringer C. et al. (2023) zeigen, dass engagierte Einzelpersonen in Küchenbetrieben – selbst unter vergleichbaren Rahmenbedingungen – maßgeblich zur Realisierung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung beitragen können. Die in der Literatur aufgezeigten Herausforderungen regionaler Beschaffung im Kontext von Ausschreibungskriterien werden von den Teilnehmenden nicht als Schwierigkeit benannt.

Wie in der Fokusgruppendifkussion deutlich wird, brauchen Landwirtinnen und Landwirte neben einer gesicherten Abnahme ausreichend hohe Verkaufspreise für Hülsenfrüchte, um die Wirtschaftlichkeit trotz hoher Produktionskosten zu gewährleisten. Mit der Literatur übereinstimmend zeigt sich in der Fokusgruppendifkussion eine auftretende Diskrepanz zwischen höheren Preisen für regionale Lebensmittel und dem begrenzten finanziellen Spielraum der Küchenbetriebe (Röpert C. et al., 2023). Es stellt sich die Frage, ob und wie Hülsenfrüchte mit höheren regionalen Preisen trotzdem in die Küchen integriert werden können. In der Literatur finden sich finanzielle Lösungsansätze wie

Mischkalkulationen, Lebensmittelabfallreduktion, Vereinfachung des Speiseplans mit weniger Komponenten, Reduktion von tierischen Produkten zugunsten günstigerer pflanzlicher Lebensmittel oder feste Kooperationen mit Lieferanten für Mengenrabatte (Edringer C. et al., 2023; Kantine Zukunft, 2022). Auch die diskutierten Abnahmegarantien können möglicherweise auf Seiten der Landwirtinnen und Landwirte zu Preissenkungen durch gesicherte Abnahmen und ein gewisses Mengenvolumen führen. Hülsenfrüchte als günstige Warengruppe weisen zudem an sich einige Preisvorteile auf, wodurch gegebenenfalls höhere regionale Preise ausgeglichen werden können. Rote Linsen statt Hackfleisch erbringen eine Kostenreduktion von ca. 45 % in einem Gericht. Durch das Einweichen und Kochen getrockneter Hülsenfrüchte erfolgt außerdem ein Massegewinn von z.B. 80 Gramm Trockenware zu 140 Gramm Hülsenfrüchten pro Portion (Kantine Zukunft, 2022; Schumacher L., 2024; Webinar LeguNet & Naturland, 2024). Weiterentwicklungen von Anbau, Sorten und Erntetechnik bieten Potenzial für künftig höhere und stabilere Erträge, womit die Produktion preislich wettbewerbsfähiger gegenüber Importware werden kann. Auch der Ausbau zentraler Aufbereitungsstellen, in denen Hülsenfrüchte gereinigt und verarbeitet werden können, kann zur weiteren Senkung der Produktionskosten führen (Schumacher, 2024; Zander K. et al., 2022). Wie in der Fokusgruppendifkussion angegeben, gibt es auch bereits regionale Erzeugerinnen und Erzeuger, die Hülsenfrüchte mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis an die teilnehmenden Küchenbetriebe verkaufen. Hier müssen die Küchenbetriebe für sich entscheiden, ob aktuell regionale Hülsenfrüchte bezogen werden können. Für den Bezug regionaler Hülsenfrüchte insgesamt spricht, dass sich ein regionaler Anbau nur durch eine erhöhte Nachfrage weiterentwickeln kann (Schumacher, 2024). Weitere positive Aspekte zur Förderung regionaler Hülsenfrüchte stellen die Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit, Anpassungen an klimawandelbedingte Trockenheit sowie einen regionalpolitischen Gewinn durch den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten dar (Böhm H., 2020; Hoinle B. et al., 2025).

Hülsenfrüchte 2. Wahl, also Chargen mit optischen Mängeln, die jedoch geschmacklich einwandfrei sind, können gegebenenfalls an die Gemeinschaftsverpflegung vermarktet werden. Hieraus ergeben sich Vorteile für beide Seiten. Die Küchen bekommen regional erzeugte Hülsenfrüchte zu einem günstigeren Einkaufspreis und können diese beispielsweise zu Soßen, Dips oder Aufstrichen weiterverarbeiten. Erzeugerinnen und Erzeuger bekommen die Möglichkeit, ihre Ware trotz Qualitätsabweichungen gewinnbringend abzusetzen. Wie in der Forschungsfrage 2 erläutert wird, stellen getrocknete Hülsenfrüchte ein interessantes Produkt für die Gemeinschaftsverpflegung dar. Passend hierzu stellen getrocknete Hülsenfrüchte für landwirtschaftliche Betrieben den geringsten Aufbereitungs- und Verpackungsaufwand dar (Schumacher L., 2024). Auch ein Verkauf regionaler Hülsenfrüchte an die weiterverarbeitende Industrie kann ebenso lukrativ sein, da auch Convenience-Produkte wie Fleischersatzprodukte oder Mehle in der Gemeinschaftsverpflegung nachgefragt sind. Auch die Transparenz der Herkunft stellt einen Teil der Beantwortung der 1. Forschungsfrage dar. Denn das im Rahmen vom Projekt Linse recherchierte regionale Angebot um die teilnehmenden Küchen herum (Hessen, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen) zeigt auf, dass regional angebaute Hülsenfrüchte überwiegend von einzelnen, kleineren landwirtschaftlichen Betrieben angeboten

werden (Hülsehheld, 2025). Hier braucht es eine Markttransparenz, um die Suche nach Anbietenden für die Küchenbetriebe zu erleichtern. Internetseiten zur Übersicht regionaler anbietender Betriebe, wie auch vom regionalen Großhändler angeführt, stellen eine Möglichkeit zur Erhöhung der Transparenz dar (LeguNet-Vermarktung, 2025). Auch regionale Bündlerzentren können, wie in der Fokusgruppendifkussion und bei anderen Food Hubs deutlich wird, den Rechercheaufwand und die Kommunikation über Mengen und Verfügbarkeiten übernehmen (House of Food Frankfurt, 2025; Markthalle Werra-Meißner, 2023; Schumacher L., 2024). Abschließend spielt auch die Vermittlung der regionalen Herkunft an die Tischgäste eine Rolle beim Bezug regionaler Hülsenfrüchte. Gegebenenfalls höhere Gericht-preise durch den Einsatz regionaler Hülsenfrüchte können durch die Transparenz der Herkunft bewusst von den Tischgästen in Kauf genommen werden, wenn diese regionale Lebensmittel bevorzugen. Wie auch in der Literatur deutlich wird, besteht jedoch häufig eine Diskrepanz zwischen dem Interesse an regionalen Lebensmitteln und der Zahlungsbereitschaft für höhere Preise (forsa, 2024; Hoinle B. et al., 2025). In der Fokusgruppendifkussion wird zudem deutlich, dass die Vermittlung der Lebensmittelherkunft in Schulen und Kitas dadurch erschwert wird, dass die Eltern als Kostentragende schwer erreichbar sind. Hier bedarf es Konzepte zur Wissensvermittlung.

Die **2. Forschungsfrage** – „Welche Hülsenfrüchte finden aktuell Verwendung in der Gemeinschaftsverpflegung und wie werden sie in Großküchen verarbeitet und eingesetzt?“ – kann anhand der Ergebnisse zu **Themenfeld 2** aus der Fokusgruppendifkussion beantwortet werden (s. **Abb.3**).

Die teilnehmenden Küchen weisen eine breite Verwendung von Linsen, Erbsen, Kichererbsen, Trockenbohnen und Soja in beispielsweise Eintöpfen, Salaten, Beilagen, Aufstrichen oder Burger-Pattys auf. Soja wird dabei in Form von Fleischersatzprodukten oder Tofu verwendet, Kichererbsen werden neben der Nutzung als Rohware auch als Mehl verwendet. Die hier genannten Hülsenfrüchte decken sich mit den am häufigsten verzehrten Hülsenfrüchten in Privathaushalten, wobei Kichererbsen und Soja in den Jahren 2017-2022 den stärksten Zuwachs aufwiesen (Suski P. et al., 2025). Ein Studierendenwerk nutzt darüber hinaus erfolgreich Lupinen in einer Lupinen-Bolognese, jedoch stellen Lupinen und Ackerbohnen bisher Nischenprodukte dar. Wie sich zeigt, haben Ackerbohnen bei älteren Menschen teilweise einen schlechten Ruf, junge Erwachsene sind hier offener. Auch ein Einsatz von Ackerbohnen in Teigwaren oder Convenience-Produkten ist vielversprechend sowie eine Nutzung geschälter Ackerbohnen (Schaer B. et al., 2024).

In den Küchenbetrieben werden am häufigsten getrocknete Hülsenfrüchte als Produktform bezogen. Dies steht der Entwicklung der letzten Jahre zu mehr Convenience-Food in der Gemeinschaftsverpflegung entgegen (GV-future, 2024; Quack & Teufel). Die in der Fokusgruppendifkussion und in der Literatur genannten Vorteile von getrockneten Hülsenfrüchten umfassen einen günstigen Einkaufspreis, einen zusätzlichen Kostenvorteil durch den Massegewinn beim Einweichen, eine gute Lagerfähigkeit, große Gebindegrößen und wenig Verpackungsmaterial, die Möglichkeit zur exakten Bestimmung des Gargrads sowie die mögliche Nutzung des Kochwassers (Kantine Zukunft, 2022; Schumacher L., 2024). Demgegenüber stehen die aufwendigere Verarbeitung mit höheren Arbeitszeitkosten sowie möglicherweise fehlende oder nicht zulässige

Einweichmöglichkeiten aufgrund von Hygienerichtlinien (LeguNet Gespräche, Persönliche Mitteilung, 2024-2025). Auch Nassware wird häufig in den Küchenbetrieben verwendet. Einen möglichen Ansatz stellt die Nutzung von Trockenware mit einer Reserve an Nassware – für den notfalls flexiblen Einsatz – dar. Die Auswahl der Vorverarbeitungsstufe bei den Warenartikeln hängt bei den Küchenbetrieben interessanterweise auch mit der Größe des Küchenstandorts zusammen. Das lässt darauf schließen, dass die Verarbeitung von getrockneten Hülsenfrüchten bei größeren Mengen effizienter ist. Dies und die Möglichkeit von Küchenbetrieben, durch ausreichend im Vorlauf geplante Speisepläne die Einweich- und Kochzeiten einzuplanen, machen getrocknete Hülsenfrüchte insbesondere für die AHV zu einem interessanten Produkt. Im Gegensatz dazu zeigen Suski P. et al. (2025) die hohe Nachfrage von Konserven, Tiefkühlprodukten und Fleischersatzprodukten in Privathaushalten. Beim Einsatz von Hülsenfrüchten lässt sich noch viel über die lebensmitteltechnologischen Eigenschaften von Hülsenfrüchten lernen, wie die Emulgier-, Schaumbildungs- oder Bindefähigkeit, die vom food lab muenster im Rahmen des Innovationsraums NewFoosSystems tiefergehend untersucht werden. In Kooperation mit dem Projekt Linse werden hier Koch-Workshops mit Köchinnen und Köchen aus der Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt (food lab muenster, 2025; *Hülsehheld*, 2025).

Die Produktgestaltung spielt eine wichtige Rolle für die erfolgreiche Verwendung von Hülsenfrüchten. So können Hülsenfrüchte verschieden platziert werden, etwa in Fleischersatzprodukten wie Pattys, oder bewusst nicht als Fleischalternative, sondern als eigenständige Komponente. Sie können „versteckt“ eingesetzt werden, um skeptische Personen zu überzeugen, oder farblich attraktiv, z. B. in Form von roten Linsen anstatt von braunen Linsen. Die Produktgestaltung umfasst außerdem die Entwicklung neuer Rezepturen oder die Erprobung internationaler Gerichte. Im Gegensatz zur vorherigen Literaturrecherche spielt die Verträglichkeit bei den teilnehmenden Studierendenwerken eine untergeordnete Rolle. Auch bei Lupinen und Sojaprodukten wurden trotz Allergenen keine Unverträglichkeiten registriert. Bei Seniorinnen und Senioren sowie Kindern sollte dagegen die Bekömmlichkeit verstärkt Beachtung finden (Köhler A. & Karlin T., 2019; LeguNet Gespräche, Persönliche Mitteilung, 2024-2025; Ökolandbau-Speisplan, 2025). In den teilnehmenden Küchenbetrieben werden Hülsenfrüchte – im Gegensatz zur AHV insgesamt – vergleichsweise häufig und vielseitig eingesetzt (Ökolandbau AHV, 2025). Dies kann dadurch erklärt werden, dass es sich bei den teilnehmenden Küchen um zwei Studierendenwerke mit einer hohen veganen und vegetarischen Nachfrage und einen auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Caterer handelt.

Die Beantwortung der **3. Forschungsfrage**: – „Welche Kriterien sind für die erfolgreiche Integration von Hülsenfrucht-Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung besonders relevant?“ – setzt sich aus den Themenbereichen 1 und 2 aus den Ergebnissen der Fokusgruppendifkussion zusammen.

Am Ende der Fokusgruppe diskutierten die Teilnehmenden über Kriterien, die für die Umsetzung von Hülsenfrucht-Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung entscheidend sind. Dabei wurden Preis, Regionalität und Nachhaltigkeit, Zielgruppenorientierung, Geschmack und geeignete Kochprozesse als die relevantesten Aspekte genannt. Diese Kriterien zeigen starke Verknüpfungen zu der davor debattierten regionalen Beschaffung von Hülsenfrüchten und zu den Einsatzmöglichkeiten von Hülsenfrüchten in Großküchen und bündeln gewissermaßen die diskutierten Bereiche. Bei der

Bestimmung der Kriterien wurden jedoch auch neue Themen ersichtlich, beziehungsweise deren Relevanz durch die Priorisierung hervorgehoben. So zeigt sich der Geschmack als ausschlaggebender Faktor für die Akzeptanz von Hülsenfrucht-Gerichten bei den Tischgästen. Die Akzeptanz der Gäste spiegelt sich in den Abverkaufszahlen der Gerichte wider und gewinnt damit eine zentrale Bedeutung für die Gemeinschaftsverpflegung. Zum Geschmack zählen die Konsistenz und das Mundgefühl sowie die Vertrautheit des Geschmacks von bekannten Gerichten vs. neuen und unbekanntem Rezepturen. Auch relevant für die Akzeptanz von Hülsenfrucht-Gerichten ist die Anpassung an die jeweilige Zielgruppe an Tischgästen. Das Angebot sollte sich dabei anhand soziodemographischer Kriterien wie Alter, Geschlecht, Einkommen oder kulturellen Prägungen orientieren (Pfefferle et al., 2021). Auch Pfefferle et al. (2021) geben Zielgruppenorientierung als wichtigsten Parameter bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots an. Studierendenwerke sprechen mit jungen Erwachsenen eine Zielgruppe an, die neuen Rezepturen, internationalen Gerichten sowie vegetarischer und veganer Ernährung – einschließlich Fleischersatzprodukten – besonders offen gegenübersteht. Bei Seniorinnen und Senioren und Kindern erfreuen sich vertraute Gerichte besonderer Beliebtheit. Bei älteren Personengruppen werden Hülsenfrüchte teilweise bewusst nicht als Fleischersatz eingesetzt, um kein Gefühl des Verzichts zu erzeugen. Auch das Wording der Gerichtsamen schließt sich hier an und kann wie auch in der Fokusgruppendifkussion angeführt, die Abverkaufszahlen beeinflussen (Webinar LeguNet & Naturland, 2024).

Anknüpfend an die in Forschungsfrage 2 thematisierte Verarbeitung der Hülsenfrüchte schließt sich das Kriterium geeignete Kochprozesse an. Hier wird sich vor allem auf die Vorverarbeitungsstufen und den Arbeitsaufwand bei der Zubereitung bezogen. Zuvor wurde die Nutzung getrockneter Hülsenfrüchte als überwiegend positiv dargestellt. Sie stellt jedoch auch, wie die Zubereitung von Burger-Patties in einem Studierendenwerk, einen großen Arbeitszeitaufwand dar. Hier wird deutlich, dass die Zubereitung der Hülsenfrucht-Gerichte in den Küchenalltag passen muss, wobei etwas unklar bleibt, worauf die Teilnehmenden sich genau beziehen. Zur Bestimmung der Eignung der Vorverarbeitungsstufe oder des Aufwands der Rezepturen, können die Ausstattung und die Standortgröße der Küche sowie der auch in der Literatur angeführte Fachkräftemangel gezählt werden (Edringer C. et al., 2023; Hoinle B. et al., 2025).

Beim Kriterium Regionalität und Nachhaltigkeit zeigt sich, dass, wie auch bei Umfragen deutlich wird, Regionalität teilweise mit Nachhaltigkeit gleichgesetzt wird. Hintergrund ist, dass dem Langstreckentransport von Lebensmitteln ein zu großer Anteil an den Klimaemissionen zugeschrieben wird (Hoinle B. et al., 2025; Our World in Data, 2025). Auffällig war, dass alle Küchenbetriebe der Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung einen hohen Stellenwert beimessen. Dabei wird Nachhaltigkeit mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln verknüpft, Hülsenfrüchte an sich werden jedoch nicht als nachhaltig bewertet. Eine Einbindung von Hülsenfrüchten in die KlimaTeller App oder andere Umweltscores könnte helfen, die klimafreundlichen Eigenschaften von Hülsenfrüchten hervorzuheben. Befragungen zeigen, dass Tischgästen die regionale Herkunft der Lebensmittel in der AHV wichtiger ist als die Verwendung von Bio-Produkten. Röpert C. et al. (2023) zeigen auf, dass die

Nachfrage der Tischgäste nach regionalen Lebensmitteln sich fördernd auf die Umsetzung regionaler Beschaffung in den Küchenbetrieben auswirken kann.

Der Preis spielt bei der Gestaltung des Speisenangebots in der Gemeinschaftsverpflegung grundsätzlich eine große Rolle (forsa, 2024; Hoinle B. et al., 2025; Röpert C. et al., 2023). Da Hülsenfrüchte jedoch an sich eine günstige Warengruppe darstellen, bezieht sich der Preis bei der Nennung als wichtiges Kriterium für die Umsetzung von Hülsenfrucht-Gerichten in der Fokusgruppendifkussion vor allem auf höhere regionale Preise bei Hülsenfrüchten. Ein knappes Budget auf Küchenseite und höhere Produktionskosten im regionalen Anbau im Vergleich zum Ausland können eine Hürde für die Beschaffung darstellen.

Die Priorisierung von Geschmack und Preis als Kriterien für Hülsenfruchtgerichte durch die Teilnehmenden der Fokusgruppendifkussion deckt sich mit den Präferenzen der Gäste in der Außer-Haus-Verpflegung. Eine bundesweite Befragung zeigt, dass für 99 % der Tischgäste ein guter Geschmack, für 64 % der Preis und für 60 % die regionale Herkunft entscheidend ist (forsa, 2024). Hieraus lässt sich ableiten, dass bei der Umsetzung von Hülsenfrucht-Gerichten zunächst der Geschmack und der Preis fokussiert werden. Die regionale Herkunft spielt eine nachgeordnete Bedeutung. Geeignete Kochprozesse und die Zielgruppenorientierung sollten bei der Integration von Hülsenfrucht-Gerichten ebenso Berücksichtigung finden.

### 5.3 Ausblick

Die drei Forschungsfragen konnten anhand der Fokusgruppendifkussion ausführlich beantwortet werden, wobei die Ergebnisse insbesondere für die teilnehmenden Küchenbetriebe und die regionalen Anbietenden Gültigkeit besitzen. Die gewonnenen Erkenntnisse können jedoch auch als Inspiration für andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie weitere regional erzeugende Betriebe dienen, um die Vermarktung und den Einsatz von Hülsenfrüchten zu fördern. In Deutschland sind Hülsenfrüchte bislang nicht fest in den Ernährungsgewohnheiten verankert und finden auch in der Außer-Haus-Verpflegung bisher nur begrenzten Einsatz. Die teilnehmenden Küchenbetriebe können hierbei als Vorreiter betrachtet werden. Sie zeigen auf, dass eine hohe Motivation den Bezug regionaler Hülsenfrüchte ermöglicht. Allgemein lässt sich ein Bedarf an Weiterbildungen zur Zubereitung und der Entwicklung geeigneter Rezepturen in der AHV ableiten, da der Geschmack das wichtigste Kriterium für den Erfolg von Hülsenfrucht-Gerichten darstellt. Hier können Erhebungen zur Akzeptanz von Hülsenfrüchten bei Gästen der Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Beitrag zur zielgruppengerechten Entwicklung von Hülsenfrucht-Gerichten leisten. Für stabilere und höhere Erträge regionaler Hülsenfrüchte bedarf es mehr Forschung zum Anbau und vermehrter Sortenzüchtung. Um die Potenziale der regionalen Beschaffung von Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung umfassender zu untersuchen, sind eine Analyse von Abnahmegarantien als Form der Lieferbeziehung, ein Umgang mit höheren Preisen regionaler Hülsenfrüchte, Markttransparenz und Herkunftsvermittlung an die Tischgäste erstrebenswert. Weiterhin zeigte sich der direkte Austausch zwischen erzeugenden Betrieben und Küchenbetrieben als gewinnbringend, weshalb eine zukünftige Vernetzung der Akteurinnen und Akteure angestrebt werden sollte.

## Zusammenfassung

### Hülsenfrüchte in die Großküche

#### Regionale Beschaffungswege und Einsatzmöglichkeiten von Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung

Hülsenfrüchte gewinnen in der Gemeinschaftsverpflegung durch die steigende Nachfrage nach pflanzenbasierter Ernährung an Bedeutung. Die Untersuchung zeigt, dass eine regionale Beschaffung möglich ist, sofern Interesse auf Küchenseite und ausreichende Verfügbarkeiten regionaler Hülsenfrüchte bestehen. Durch Abnahmegarantien lässt sich der regionale Anbau, angepasst an die Nachfrage der Küchen, ausweiten. Eine Preiseinigung ist notwendig, um die höheren regionalen Produktionskosten im Anbau mit den begrenzten Budgets der Küchen abzugleichen. Teilweise bestehen bereits etablierte Lieferbeziehungen. Der Ausbau der Markttransparenz sowie eine Vermittlung der regionalen Herkunft an die Tischgäste tragen weiterhin zur erfolgreichen Beschaffung von regionalen Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung bei. Linsen, Erbsen, Kichererbsen, Trockenbohnen und Sojaprodukte nehmen im aktuellen Einsatz in den Küchenbetrieben eine Vorreiterrolle ein, während Lupinen und Ackerbohnen Nischenprodukte mit Potenzial darstellen. Getrocknete Hülsenfrüchte weisen insbesondere in der AHV viele Vorteile auf, wobei geeignete Kochprozesse je nach Küchenstandort berücksichtigt werden müssen. Die Produktgestaltung der Hülsenfrucht-Gerichte sollte zielgruppengerecht erfolgen und Aspekte wie Bekömmlichkeit, Wording und Platzierung (Fleischersatz vs. eigenständige Komponente, versteckt vs. fokussiert) berücksichtigen. Der Geschmack, der zwischen bekannten und neuen Rezepturen variiert, erweist sich als das zentrale Kriterium für die Integration von Hülsenfrucht-Gerichten.

## Summary

# Legumes for Canteen Kitchens

## Regional Procurement Routes and Potential Applications of Legumes in Institutional Catering

Legumes are gaining importance in communal catering due to the rising demand for plant-based diets. The study shows that regional procurement is feasible if kitchen interest and adequate availability of regional legumes are given. Purchase guarantees can help expand regional cultivation in line with kitchen demand. A price agreement is necessary to balance higher regional production costs with the limited budgets of kitchens. In some cases, established supply relationships already exist. Expanding market transparency and communicating the regional origin of products to guests further support the successful implementation of regional legumes procurement in communal catering. Lentils, peas, chickpeas, dry beans, and soy products currently play a leading role in kitchen use, while lupins and faba beans represent niche products with potential. Dried legumes offer many advantages, especially in out-of-home catering, with suitable cooking processes needed to be adapted to kitchen-specific conditions. The design of legume-based dishes should be tailored to the target group and take into account aspects such as digestibility, wording, and placement (meat substitute vs. stand-alone component, hidden vs. highlighted). Taste, which varies between familiar and new recipes, emerges as the key criterion for integrating legume-based dishes.

## Literaturverzeichnis

- Bär, G., Kasberg, A., Geers, S. & Clar, C. (2020). *Fokusgruppen in der partizipativen Forschung*. In S. Hartung, P. Wihofszky & M. T. Wright (Hrsg.), *Partizipative Forschung* (S. 207–232). Springer Fachmedien Wiesbaden. [https://doi.org/10.1007/978-3-658-30361-7\\_7](https://doi.org/10.1007/978-3-658-30361-7_7)
- Barbrook-Johnson, P. & Penn, A. S. (2022). *Systems Mapping: How to build and use causal models of systems* (1st ed. 2022). Springer Nature. <https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/57376/1/978-3-031-01919-7.pdf> <https://doi.org/10.1007/978-3-031-01919-7>
- BMEL (2024). *Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2024*. [https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2024.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=4](https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2024.pdf?__blob=publicationFile&v=4)
- BMEL (2025, 14. Mai). *Freiwillige Angaben + Label - Regionale Lebensmittel - transparent gekennzeichnet eine gute Wahl*. <https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/kennzeichnung-regionale-lebensmittel.html>
- BMEL-Statistik (2025, 4. September). *Anbau von Hülsenfrüchten*. <https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/bodennutzung-und-pflanzliche-erzeugung/huelsenfruechte>
- Böhm, H. (2020). *Leguminosenanbau stärken*. Thünen-Institut. <https://www.thuenen.de/de/themenfelder/pflanzenproduktion/leguminosenanbau-staerken>
- BZfE (2025). *Planetary Health Diet | Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)*. <https://www.bzfe.de/klima-und-wandel/essen-im-wandel/planetary-health-diet>

- BLE (2021). *Erbsen und Ackerbohnen anbauen und verwerten*. / Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL). <https://www.ble-medien-service.de/1308-1-erbsen-und-ackerbohnen-anbauen-und-verwerten.html>
- BZL (2025a, 8. September). *Der Anbau von Hülsenfrüchten in Deutschland*. Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL). <https://www.landwirtschaft.de/tier-und-pflanze/pflanze/huelsenfruechte/der-anbau-von-huelsenfruechten-in-deutschland>
- BZL (2025b, 8. September). *Kichererbsen und Linsen für die menschliche Ernährung*. Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL). <https://www.praxis-agrar.de/pflanze/ackerbau/kulturpflanzenvielfalt-und-fruchtfolge/kichererbsen-und-linsen-fuer-die-menschliche-ernaehrung>
- BZL (2025c, 24. September). *Körnerleguminosen: Gut für Mensch, Tier, Boden und Umwelt*. Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL). <https://www.praxis-agrar.de/pflanze/ackerbau/koernerleguminosen>
- DGE (2024, 28. Mai). *Wie viele Menschen essen in Deutschland täglich in der Gemeinschaftsverpflegung?* Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. <https://www.dge.de/blog/2024/wie-viele-menschen-essen-in-deutschland-taeglich-in-der-gemeinschaftsverpflegung/>
- DGE (2025, 29. April). *Hülsenfrüchte und Nüsse*. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-ernaehrungskreis/huelsenfruechte-und-nuesse/>
- DSW-News (2025, 29. April). *News*. Deutsches Studierendenwerk. <https://www.studierendenwerke.de/themen/mensen-und-cafeterien/news>
- DSW Nachhaltigkeit (2025, 29. April). *Nachhaltigkeit*. Deutsches Studierendenwerk. <https://www.studierendenwerke.de/themen/mensen-und-cafeterien/grundsaeetze/nachhaltigkeit>
- DSW Übersicht (2025, 30. April). *Übersicht Hochschulgastronomie*. Deutsches Studierendenwerk. <https://www.studierendenwerke.de/themen/mensen-und-cafeterien/mensen-und-cafeterien>
- Edringer, C., Roehl, R. & Stengel, E. (2023). *Besser essen in Kantinen und Mensen: Analyse der Anbieter- und Nachfrageseite anhand von Beispielen guter Praxis und Handlungsempfehlungen*. [https://www.umweltbundesamt.de/system/files/medien/11850/publikationen/155\\_2023\\_texte\\_besser\\_essen\\_in\\_kantinen.pdf](https://www.umweltbundesamt.de/system/files/medien/11850/publikationen/155_2023_texte_besser_essen_in_kantinen.pdf)
- FiBL (2020). *Hessisch Bio für die Großküche - Ihr Weg zu mehr bio-regionalen Produkten in der hessischen Gemeinschaftsverpflegung*. <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1223-bio-in-grosskuechen-hessen.pdf>
- FiBL (2024). *FiBL - Entwicklung einer Wertschöpfungskette für ökologisch erzeugte Erbsen und Bohnen vom Acker bis zur Großküche und Gastronomie*. <https://www.fibl.org/de/themen/projekt-datenbank/projektitem/project/2448>
- food lab muenster (2025, 25. September). *Labor für Lebensmitteltechnologie*. FH Münster. <https://www.fh-muenster.de/de/oef/forschung/food-lab-muenster.de>
- forsa (2024). *Ernährungsreport 2024 Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung*. Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analysen mbH. [https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2024-tabellen.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2024-tabellen.pdf?__blob=publicationFile&v=2)
- GV-future (2024). *Optimierung des Einsatzes von Convenience-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung*. <https://www.gv-future.de/optimierung-des-einsatzes-von-convenience-produkten-in-der-gemeinschaftsverpflegung/>

- Haack M., Häring, A. M. & von Münchhausen S. (2017). *Umsetzung des EU-Vergaberechts: eine Chance für ökologische und regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung?* Sozioökonomie - Märkte und Verbraucherfragen.  
<https://orgprints.org/id/eprint/31511/1/Umsetzung%20des%20EU-Vergaberechts.pdf>
- Halabi E., Doolan, M. & Cardew-Hall, M. (2011). *Extracting Variables and Causal Links from Interview Data*.  
[https://www.academia.edu/3235003/Extracting\\_Variables\\_and\\_Causal\\_Links\\_from\\_Interview\\_Data](https://www.academia.edu/3235003/Extracting_Variables_and_Causal_Links_from_Interview_Data)
- Hochschule Fulda (2025, 29. September). *WKErBo – Entwicklung einer Wertschöpfungskette für ökologisch erzeugte Erbsen und Bohnen vom Acker bis zur Großküche und Gastronomie*.  
<https://www.hs-fulda.de/forschen/forschungseinrichtungen/wissenschaftliche-zentren-und-forschungsverbuende/elve/forschen/aktuelle-forschungsprojekte/wkerbo>
- Hoinle, B., Greiner, A., Bauer, C. & Bürker, F. (2025). *Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung*. [https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr-intern/dateien/publikationen/2025\\_05\\_27\\_Bericht\\_BioRegioKantine.pdf](https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr-intern/dateien/publikationen/2025_05_27_Bericht_BioRegioKantine.pdf)
- House of Food Frankfurt (2025, 29. September). *Küchenstammtisch*. <https://house-of-food-ffm.de/kuechenstammtisch/>
- Hülsenheld (2025, 10. September). <https://huelsenheld.thuenen.de/>
- Jayalath, V. H., Souza, R. J. de, Sievenpiper, J. L., Ha, V., Chiavaroli, L., Mirrahimi, A., Di Buono, M., Bernstein, A. M., Leiter, L. A., Kris-Etherton, P. M., Vuksan, V., Beyene, J., Kendall, C. W. C. & Jenkins, D. J. A. (2014). *Effect of dietary pulses on blood pressure: a systematic review and meta-analysis of controlled feeding trials*. *American Journal of Hypertension*, 27(1), 56–64.  
<https://doi.org/10.1093/ajh/hpt155>
- JKI (2025, 10. September). *Den Linsenanbau in Deutschland wiederbeleben*. Julius Kühn-Institut (JKI).  
<https://www.julius-kuehn.de/aktuelles/n/projekt-wilger-will-linsenanbau-in-deutschland-wiederbeleben>
- Kantine Zukunft. (2022). *Mit Hülsenfrüchten zu hohem Bio-Anteil*. Kantine Zukunft Berlin.  
<https://kantine-zukunft.de/workshop-huelsenfruechte/>
- KIWERTa. (2025, 26. September). *Die Kichererbse*. [https://www.regionalwert-berlin.de/unsere-projekte/kiwerta/Köhler, A. & Karlin, T. \(2019\). Leitfaden Hülsenfrüchet in Kita und Schule. Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. https://www.service-gmbh-schwarzwald.de/fileadmin/default/service-gmbh/04\\_service-gmbh/Auszeichnungen/Leitfaden\\_Huelsenfruechte.pdf](https://www.regionalwert-berlin.de/unsere-projekte/kiwerta/Köhler, A. & Karlin, T. (2019). Leitfaden Hülsenfrüchet in Kita und Schule. Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. https://www.service-gmbh-schwarzwald.de/fileadmin/default/service-gmbh/04_service-gmbh/Auszeichnungen/Leitfaden_Huelsenfruechte.pdf)
- Krikser, T. & Jahnke, B. (2022). *Phenomena-centered Text Analysis (PTA): a new approach to foster the qualitative paradigm in text analysis*. *Quality & Quantity*, 56(5), 3539–3554.  
<https://doi.org/10.1007/s11135-021-01277-6>
- Kuckartz, U.; Rädiker, S. (2024). *Qualitative Inhaltsanalyse. Methoden, Praxis Umsetzung mit Software und künstlicher Intelligenz*. 6. Auflage. Weinheim: Juventa Verlag
- LeguNet-Vermarktung (2025, 10. September). *Vermarktung*.  
<https://www.legunet.de/markt/vermarktung>
- LeguNet-Anbau (2025, 29. September). *Linsenanbau in Deutschland*.  
<https://www.legunet.de/anbau/linse/standortanforderungen>
- LeguNet-Standorte (2025, 26. September). *Welche Kultur auf welchem Standort?*  
<https://www.legunet.de/anbau/anbau/-/kultur>
- LeguNet-Wert (2025, 29. April). *Wert von Hülsenfrüchten - Inhaltsstoffe*.  
<https://www.legunet.de/ernaehrung/wert-von-huelsenfruechten>
- LTZ in Ökolandbau.de (2025, 10. September). *Kichererbsen Anbau*.  
<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/oekologische-landwirtschaft/oekologischer-pflanzenbau/bio-anbausteckbriefe/koernerleguminosen/kichererbsen/>

- Markthalle Werra-Meißner (2023). *Lebensmittel direkt vom Erzeuger - Werra Meißner Wirtschaftsförderung*. <https://www.werra-meissner.de/markthalle-werra-meissner/>
- Mayring, P. (2022). *Qualitative Inhaltsanalyse- Grundlagen und Techniken*. 13., aktualisierte Auflage. Weinheim: Beltz
- Nestle-Studie 2023 (2023). *So nachhaltig is(s)t Kantine und Mensa*  
[https://www.nestleprofessional.de/sites/default/files/2023-06/Nestle-Studie\\_2023.pdf](https://www.nestleprofessional.de/sites/default/files/2023-06/Nestle-Studie_2023.pdf)
- NRW KANN. Rezeptsammlung - Kochen mit Hülsenfrüchten.  
[https://www.lanuk.nrw.de/fileadmin/lanuv/nrwkann/Rezeptesammlung\\_Huelsenfruechte\\_Web.pdf](https://www.lanuk.nrw.de/fileadmin/lanuv/nrwkann/Rezeptesammlung_Huelsenfruechte_Web.pdf)
- Ökolandbau AHV (2025, 29. September). *Hülsenfrüchte – Abwechslung in der vegetarischen Küche*.  
<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/speiseplanung/huelsenfruechte-abwechslung-in-der-vegetarischen-kueche/>
- Ökolandbau-Speisplan (2026,01. Januar). *Hülsenfrüchte auf den Speiseplan*.  
<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/speiseplanung/huelsenfruechte-abwechslung-in-der-vegetarischen-kueche/huelsenfruechte-auf-den-speiseplan/>
- Our World in Data (2025, 17. Oktober). *Food: greenhouse gas emissions across the supply chain*.  
<https://ourworldindata.org/grapher/food-emissions-supply-chain?country=Beef+%28beef+herd%29~Cheese~Poultry+Meat~Milk~Eggs~Pig+Meat~Peas~Fish+%28farmed%29~Lamb+%26+Mutton~Beef+%28dairy+herd%29~Tofu~Coffee~Palm+Oil~Tomatoes~Potatoes~Soy+milk~Bananas~Dark+Chocolate~Oatmeal~Wheat+%26+Rye>
- Pfefferle, H., Hagspihl, S. & Clausen, K. (2021). *Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen*. Ernährungs Umschau. [https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2021/08\\_21/EU08\\_2021\\_M470\\_M483.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/08_21/EU08_2021_M470_M483.pdf)
- Pfeuffer, M., Erbersdobler, H., Jahreis, G. (2020). *Hülsenfrüchte in der Humanernährung*. Ernährungs Umschau. <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/10-09-2020-huelsenfruechte-in-der-humanernaehrung/>
- Pfeuffer, M., Erbersdobler, H., Jahreis, G. (2020). *Legumes in human nutrition: Health aspects – part 1*. Ernährungs Umschau 2020; 67(9). [https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2020/09\\_20/EU09\\_2020\\_Pfeuffer\\_en.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2020/09_20/EU09_2020_Pfeuffer_en.pdf)
- Projekt Linse (2025a). Bericht\_Hülsenfrucht-Workshop.  
[https://huelsenheld.thuenen.de/fileadmin/huelsenheld/Bilder\\_Aktuelles\\_Veranstaltungen/HF-Workshops/1\\_M%C3%A4rz\\_25/Bericht\\_H%C3%BClsenfrucht-Workshop.pdf](https://huelsenheld.thuenen.de/fileadmin/huelsenheld/Bilder_Aktuelles_Veranstaltungen/HF-Workshops/1_M%C3%A4rz_25/Bericht_H%C3%BClsenfrucht-Workshop.pdf)
- Projekt Linse (2025b, 29. September). *Leguminosen für eine suffiziente Ernährung*. Thünen-Institut, Hochschule Osnabrück, Universität Kassel. <https://huelsenheld.thuenen.de/>
- Quack, D. & Teufel, J. (2020). *Working Paper-Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung*. Öko-Institut Working Paper 05/2020, 2020.  
<https://www.oeko.de/fileadmin/oekodoc/WP-Politikempfehlungen-GV.pdf>
- Regionalfenster (2025, 22. Mai). *Regionalfenster weiter auf Wachstumskurs: Aktuelle Zahlen & Studien*. <https://www.regionalfenster.de/das-zeichen/entwicklung-1.html>
- Rimbach, G. H., Nagursky, J. & Erbersdobler, H. F. (2010). *Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger*. Springer-Lehrbuch. Springer. <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/978-3-642-04486-1.pdf>
- Röpert, C., Bauer, C.: Keller, M.: Risius H. & Kramer, E. (2023). *Analyse der Einkaufsentscheidungen von Kantinen in Brandenburg im Hinblick auf Regionalität*. 16. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau. [https://orgprints.org/id/eprint/50663/1/Beitrag\\_290\\_final\\_b.pdf](https://orgprints.org/id/eprint/50663/1/Beitrag_290_final_b.pdf)

- Schaer, B., Wigger, C.: Böhm, M., Linck, J., Freeseemann O. & Riedmeyr, A. (2024). *Analyse des Marktpotentials von pflanzlichen Erzeugnissen zur Herstellung innovativer Lebensmittel*. Ecozept, LfL, KERN.  
[https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/schwerpunkte/dateien/analyse\\_marktpotentials\\_pflanzlicher\\_erzeugnisse\\_innovativer\\_lebensmittel.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/schwerpunkte/dateien/analyse_marktpotentials_pflanzlicher_erzeugnisse_innovativer_lebensmittel.pdf)
- Schumacher, L. (2024). *Herausforderungen und Strategien entlang der regionalen: Masterarbeit*.  
[file:///M:/Documents/LINSE/Anderes/Masterarbeit\\_%20Schumacher,%20Lena%202024%20.pdf](file:///M:/Documents/LINSE/Anderes/Masterarbeit_%20Schumacher,%20Lena%202024%20.pdf)
- Statista (2025, 24. September). *Pro-Kopf-Konsum von Hülsenfrüchten in Deutschland bis 2016/2017* | Statista. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/175416/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-huelsenfruechten-in-deutschland-seit-1935/>
- Strahl (2025, 29. September). *Zielgruppengerechte Strategien für mehr heimischen Leguminosenkonsum (Strahl)*. Hochschule Fulda. <https://www.hs-fulda.de/forschen/forschungseinrichtungen/wissenschaftliche-zentren-und-forschungsverbuende/elve/forschen/verpflegung-versorgung/gegessen-1-1>
- Suski, P., Lemken, D. & Barthel, M. (2025). *Marktanalyse Strahl: Absatzmarkt für Hülsenfrüchte – Konsumententwicklung und Produktvielfalt*. Uni Bonn. [https://www.ilr1.uni-bonn.de/pdf/projekt\\_strahl-2\\_20250217.pdf](https://www.ilr1.uni-bonn.de/pdf/projekt_strahl-2_20250217.pdf)
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW (2025, 29. September). *Hülsenfrüchte in der Kita- und Schulverpflegung | Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW*.  
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/huelsenfruechte-in-der-kita-und-schulverpflegung-78648>
- Vogel, S. (2019). *Gruppendiskussion. Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung*. (In: Baur, N., Blasius, J., Hg.). Springer VS.
- vzbv (2022). *Verbrauchererwartungen bei regionalen Lebensmitteln und Herkunftskennzeichnungen*. PowerPoint-Präsentation - 22-03-02\_Onlinebefragung\_Regionale Lebensmittel.  
[https://www.vzbv.de/sites/default/files/2022-03/22-03-02\\_Onlinebefragung\\_Regionale%20Lebensmittel.pdf](https://www.vzbv.de/sites/default/files/2022-03/22-03-02_Onlinebefragung_Regionale%20Lebensmittel.pdf)
- WandelWerk Köln (2019). *Broschüre-Food-Hub-Köln*. <https://wandelwerk.koeln/wp-content/uploads/2021/09/Broschüre-Food-Hub-Köln.pdf>
- Webinar LeguNet & Naturland. (2024). *Webinar- Klimafreundlichere Mensa mit heimischer Erbse, Bohne, Linse & Co.*  
[https://www.legunet.de/fileadmin/legunet/Dokumente/Klimafreundliche\\_Kueche\\_mit\\_heimischer\\_Erbse\\_Bohne\\_Linse\\_Co\\_Workshop\\_23.10.2024.pdf](https://www.legunet.de/fileadmin/legunet/Dokumente/Klimafreundliche_Kueche_mit_heimischer_Erbse_Bohne_Linse_Co_Workshop_23.10.2024.pdf)
- WWF (2023). *WWF Forderungspapier Strategien zur Steigerung des Anbaus von Hülsenfrüchten*.  
<https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/WWF-forderungspapier-huelsenfruechte.pdf>
- Zander K., Behr H., Hüppe R., Jakobs A., Kilian D., Rampold C., Schaack D. & Single S. (2022). *Marktstudie zu regionalen Bio-Lebensmitteln in Hessen*.  
[https://orgprints.org/id/eprint/45840/1/HeMa\\_Abschlussbericht\\_11\\_2022.pdf](https://orgprints.org/id/eprint/45840/1/HeMa_Abschlussbericht_11_2022.pdf)

## Anschrift der Autoren

Thomas Krikser, Dr., [t.krikser@uni-kassel.de](mailto:t.krikser@uni-kassel.de),

Universität Kassel, FB 11 Ökologische Agrarwissenschaften

Christina Lünenborg, M.Sc., [c.luenenborg@hs-osnabrueck.de](mailto:c.luenenborg@hs-osnabrueck.de),

Hochschule Osnabrück, Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Lena Schumacher, M.Sc. [schumacher.lena@gmail.com](mailto:schumacher.lena@gmail.com),

Universität Kassel, FB 11 Ökologische Agrarwissenschaften

Lynn Wagner, M.Sc. [l.wagner@hs-osnabrueck.de](mailto:l.wagner@hs-osnabrueck.de),

Hochschule Osnabrück, Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur