

Hoffnungsträger von der Platte

VON ULRIKE STAHLFELD



Schmackhafte Überzeugungsarbeit: Stefanie Burkhardt (li.) und Cornelia Hofer-Krauth servieren Kichererbsen-Spezialitäten. Fotos: Stahlfeld

Von Ulrike Stahlfeld Illingen. Gemeinsam haben Jürgen Krauth von der Illinger Ölmühle und Bio-Landwirt Frank Bäuerle aus Iptingen den Menschen hierzulande schon so manches authentische und regionale Erzeugnis schmackhaft gemacht. Als weitere Besonderheit haben sie jetzt auf der „Platte“ gewachsene Kichererbsen mit all ihren Vorzügen vorgestellt. Unter dem Titel

„Kichererbsen – Eiweißreiche Alleskönner“ fanden zwei Informationsveranstaltungen statt, die großes Interesse fanden.

Nicht nur Corinna Benkel, die Leiterin des Landwirtschaftsamtes im Enzkreis, betonte in ihrem Grußwort die Bedeutung regionaler Lebensmittel. Zu den Gästen in der Illinger Ölmühle zählten auch Ursula Waters, die Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Enzkreis, Jonathan Kern, Pflanzenbau-Berater bei Bioland Baden-Württemberg, und die Landtagsabgeordnete Stefanie Seemann (Grüne).

Frank Bäuerle berichtete über seine Erfahrungen, die er beim ersten Anbau der Kichererbse sammelte. Der heiße und extrem niederschlagsarme Sommer hatte in diesem Jahr zwar bei vielen Feldfrüchten dürftige Erträge erbracht. Für den Iptinger Biolandwirt indes war der erste Feldversuch mit der aus dem asiatisch-arabischen Raum stammenden Kichererbse ein voller Erfolg, wie er erzählte. Ganz bewusst hatte er für den Anbau ein an der Straße zwischen Serres und Iptingen gelegenes Feld gewählt, um bei den Passanten die Neugier auf die neue Frucht zu wecken.

Die Illinger Ernährungsberaterin Gabriele Gesterkamp sprach über die wichtigsten Inhaltsstoffe und erläuterte die gesundheitlichen Vorteile der Kichererbse. Stefanie Burkhardt und Cornelia Hofer-Krauth von der Ölmühle leisteten Überzeugungsarbeit auf praktische Weise. Sie servierten den Besuchern Köstlichkeiten wie Kichererbsen-Salat und -Curry sowie Hummus, einen aus Kichererbsen hergestellten Aufstrich.