



Bønner kan tusind ting



Industri, producenter og forbrugere mødes på europæisk workshop den 7. maj på Sinatur Hotel i Nyborg. Det handler om innovative og effektive måder at anvende bælgplanter på til gavn for miljø og klima.

Først gøder og forbedrer de jorden, så bliver de forarbejdet til sunde, glutenfri proteiner, og derefter bruger man stivelsen til at fremstille alkohol. Bønner er en superafgrøde, som både industri og forbrugere er vilde med, ikke mindst økologer og veganere.

De danske landmænd er også på. Alene for hestebønner er der sket en tredobling af dyrkningsarealet fra 2015 til 2018, hvor det nåede op på 25.000 hektar, altså knap én procent af det samlede areal. Populariteten skyldes blandt andet, at mange mælkeproducenter vælger helt eller delvist at droppe importeret soja i foderet.

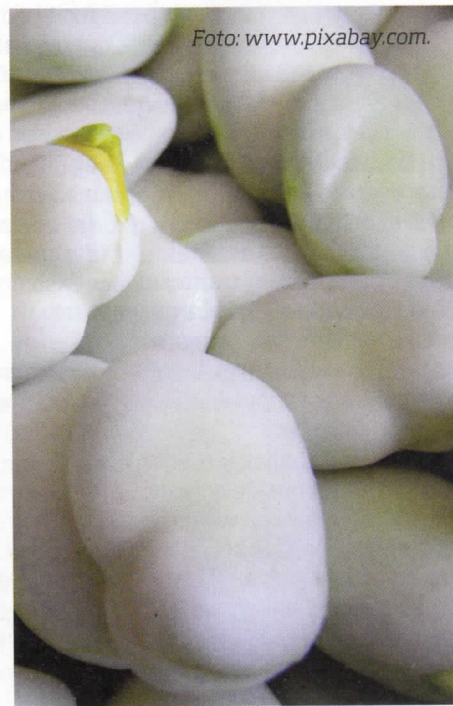
Men der er potentiale til meget mere. Samlet set optager bælgplanter kun to til tre procent af EU's landbrugsareal, og det er EU-projektet TRUE sat i verden for at forandre. Den 7. maj sætter producenter, forskere, virksomhedsejere og forbrugersammenslutninger fra hele Europa hinanden stævne i Nyborg på Sinatur Hotel. I fokus er de praktiske erfaringer med at dyrke, forarbejde og anvende såvel hestebønner som linser, ærter og kikærter i fødevarer og foder.

Lokale ingredienser

Blandt oplægsholderne er brygmester Kirsty Black fra Arbikie Distillery i Skotland. Hun er kvinden bag den velanskrevne Kirsty's Gin og godt i gang med at udnytte alle hestebønnens kvaliteter. Arbikie Distillery stræber efter at dyrke alle ingredienser lokalt. Ved at dyrke hestebønner i sædskifte eller som blandingsafgrøde side om side med korn tilføres jorden naturligt kvælstof, så man kan spare på kunstgødningen. For brygmester Kirsty Black er det især



Foto: www.pixabay.com.



den stivelse, man kan udvinde af hestebønner, der er interessant. Stivelse fra bønner kan delvist erstatte den gængse fra byg eller kartofler i bryggeprocessen. Flere britiske ølbryggerier er også begyndt at bruge stivelse fra hestebønner og kan fremstille glutenfri øl. Hestebønner bliver også anvendt som proteinfoder til fisk. Det fortæller Berthel Vestergaard fra danske BioMar nærmere om, og på seminaret er der også sidste nyt om forarbejdning af økologisk kløvergræs til proteinfoder.

Fra jord til bord

De store miljømæssige fordele ved øget produktion og forbrug af bælgplanter i

Europa gør det interessant for EU at udvikle politikker, så hele forsyningskæden fra jord til bord fungerer optimalt og i en langt højere skala end i dag. Det bliver også taget op på seminaret. Seminaret er arrangeret af Institutet for Fødevarerstudier og Agro-industriell Udvikling (IFAU) i samarbejde med Økologisk Landsforening. IFAU er partner i EU's TRUE-projekt, der tæller 24 partnere og koordineres fra James Hutton Institutet i Skotland.

Se mere om TRUE-projektet og seminaret på www.true-project.eu.