

# Ergebnisse aus dem Forschungsprojekt Linse

Fokusgruppendifkussion

27.11.2024

–

Zusammenfassung



With support from



Federal Ministry  
of Food  
and Agriculture

Project manager



Federal Office  
for Agriculture and Food

by decision of the  
German Bundestag

# Methodisches Vorgehen

Am 27. November 2024 fand eine online durchgeführte Fokusgruppendifkussion statt, an der acht Akteur:innen aus den Bereichen Außer-Haus-Verpflegung, Handel und Vernetzung teilnahmen. Aus den Küchenbetrieben waren sowohl Köch:innen als auch Personen aus der Warenbeschaffung anwesend. Die Themen der Diskussion umfassten regionale Beschaffung, Einsatz von Hülsenfrüchten in Großküchen und Kriterien für Gerichte mit Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung.

## Zielsetzung der Fokusgruppendifkussion

Das Hauptziel der Fokusgruppendifkussion war es, Einblicke in die Erfahrungen, Meinungen und Herausforderungen der Teilnehmenden hinsichtlich der Beschaffung von regionalen Hülsenfrüchten und der Nutzung von Hülsenfrüchten in Großküchen zu gewinnen. Dabei sollten insbesondere die Faktoren beleuchtet werden, die die Entscheidung zur Integration dieser Produkte in die Verpflegung beeinflussen. Es ging auch darum, potenzielle Barrieren wie Verfügbarkeiten, Kosten oder Wissen über regionale Anbieter:innen zu identifizieren und zu diskutieren.

## Methodik

Die Fokusgruppendifkussion fand online statt und folgte einem semi-strukturierten Interviewansatz, bei dem zwei Moderatorinnen die Gesprächsführung übernahmen und offene Fragen stellten. Die Gesprächsführung wurde flexibel gestaltet, um den Teilnehmenden Raum für Gedanken und Meinungsäußerungen zu lassen und einen interaktiven Dialog zu fördern. Zu Beginn erfolgte eine Vorstellung des Projekts und eine Kennenlernrunde. Anschließend wurden die Teilnehmenden im Rahmen von vorbereiteten Miro-Boards gebeten, ihre Erfahrungen und Perspektiven hinsichtlich der folgenden Themen zu teilen:

- Verfügbarkeit und Beschaffung regionaler Hülsenfrüchte
- Auswahl von Hülsenfrüchten in der Außer-Haus-Verpflegung
- Kriterien für Gerichte mit Hülsenfrüchten

Es erfolgte eine kontinuierliche Lenkung der Diskussion durch die Moderatorinnen, um sicherzustellen, dass alle Themen abgedeckt wurden und alle Teilnehmenden zu Wort kamen. Am Ende der Diskussion konnten die Teilnehmenden ihre wichtigsten Punkte und Empfehlungen zum Thema Hülsenfruchtgerichte in der Gemeinschaftsverpflegung äußern und priorisieren.



Foto: VikaKa, adobe.stock.com

**Fokusgruppe durchgeführt von:**  
Lena Schumacher-Universität Kassel

Lynn Alisa Wagner, Murielle Frerk,  
Christina Lünenborg –Hochschule  
Osnabrück

Die Diskussion dauerte ca. 90 Minuten und wurde aufgezeichnet und transkribiert.



Foto: ksen32, adobe.stock.com

## Herausforderungen und Ansätze regionaler Beschaffung

Zunächst wurden die aktuellen Rahmenbedingungen der Beschaffung von Hülsenfrüchten diskutiert, mit dem Fokus auf regionaler Beschaffung. Hierbei erörterten die Teilnehmenden die Themenfelder Preis, Risikoverteilung, Verfügbarkeit, Abnahmeabsprachen und Transparenz der Herkunft.

### Preis und Risikoverteilung

Regionale und in Deutschland angebaute Hülsenfrüchte sind teurer als Importware. Höhere Produktionskosten fallen an, weil Wissen zu Anbau, Technik und Aufbereitung erst (wieder) erlernt werden müssen. Hier wird angemerkt, dass die Landwirt:innen auf sich alleingestellt sind, was erste Anbauversuche und Rückschläge betrifft. Von einer Teilnehmerin wird angeführt, dass es bereits Forschung und Förderprojekte zum Anbau gibt, jedoch die Witterungsbedingungen verheerend für die Ernten sein können. Landwirt:innen brauchen hier eine Risikoabsicherung in Form von höheren Preisen, die über die gesamte Wertschöpfungskette bis hin zu den Endverbraucher:innen getragen werden sollten. Demgegenüber stehen die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die teils über einen sehr engen finanziellen Spielraum verfügen und oftmals höhere Preise regionaler Hülsenfrüchte nicht zahlen können. Auch die Lieferkonditionen bei regionaler Beschaffung können eine Herausforderung darstellen, etwa durch zusätzlichen Recherche- und Logistikaufwand bei Direktvermarktung. Ein teilnehmender Küchenbetrieb bezieht über ein regionales Bündlerzentrum regionale Hülsenfrüchte, die Bündelung an Produkten erspart Recherche- und Logistikaufwand und so auch Kosten für den Küchenbetrieb. Für einen der teilnehmenden Küchenbetriebe spielt Regionalität bei der Beschaffung von Hülsenfrüchten bislang keine Rolle. Preis, Verfügbarkeit und Lieferkonditionen stehen hier im Fokus. Andere teilnehmende Küchenbetriebe sind interessiert an regionalen Lebensmitteln, können dies jedoch nur umsetzen, wenn das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.

### Verfügbarkeit und Abnahmeabsprachen

Es gibt bereits regionale / in Deutschland angebaute Erbsen, Kichererbsen, Sojabohnen, Ackerbohnen, Trockenbohnen, Lupinen und Linsen, teilweise jedoch in geringen Mengen und von wenigen Erzeuger:innen. Ein teilnehmender Küchenbetrieb berichtet, dass bereits bio-regionale Linsen und Kichererbsen bezogen werden, die Mengen jedoch nicht über das ganze Jahr hinweg ausreichen. Sind die regionalen Hülsenfrüchte ausgeschöpft, greift der Küchenbetrieb auf Importware zurück, auf diese Weise werden regionale Landwirt:innen durch die Abnahme unterstützt. Insbesondere bei Kichererbsen führen schwierige Witterungsbedingungen zu stark schwankenden Erträgen und Qualitätseinbußen.

### Die Fokusgruppendifkussion folgte mehreren Themenschwerpunkten

Themenschwerpunkt 1: Herausforderungen und Ansätze regionaler Beschaffung

Themenschwerpunkt 2: Auswahl der Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung

Themenschwerpunkt 3: Kriterien für Gerichte mit Hülsenfrüchten

Hier gibt es den Vorschlag, dass bei optischen Mängeln oder grünen Pflanzenteilen im Erntegut, Ware zweiter Wahl dennoch von den Küchenbetrieben auf Verwertbarkeit getestet werden könnte. Der an der Fokusgruppe teilnehmender regionaler Großhändler merkt an, dass generell mehr Hülsenfrüchte angebaut werden könnten, wenn eine sichere Abnahme gewährleistet wäre. Ein Küchenbetrieb erwidert, dass die Mengen für ein ganzes Jahr schwer zu kalkulieren seien, bringt jedoch den Vorschlag ein, dass als Anhaltspunkt 50 % des letztjährigen Bedarfs an Hülsenfrüchten genutzt werden könnten. Seit Corona seien auch Abnahmeabsprachen für einen längeren Zeitraum und nicht nur wöchentlich möglich. Ein teilnehmender Küchenbetrieb bezieht bereits regelmäßig aufbereitete Lupinen eines regionalen Familienbetriebs und verarbeitet diese zu Lupinenbolognese. Der teilnehmende regionale Großhändler vermarktet einige regional angebaute Hülsenfrüchte. Die meisten Großhändler jedoch haben keine regionalen oder heimischen Hülsenfrüchte im Sortiment, da der Fokus auf dem Preis der Ware und nicht auf der Herkunft liegt.

### **Transparenz der Herkunft**

Von einem Küchenbetrieb wird der Hinweis geäußert, dass eine Datenbank mit regionalen Erzeuger:innen, inklusive der Art der Belieferung (Direktvermarktung, Großhandel), die Recherche und damit die Warenbeschaffung enorm erleichtern würde. Der teilnehmende regionale Großhändler merkt an, dass die Herkunft ihrer Produkte bereits transparent vermittelt wird. Eine andere Kücheneinrichtung berichtet von einer Kooperation mit einer Ökomodellregion, im Zuge derer eine Vernetzung zwischen regionalen Erzeuger:innen und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung stattfindet. Die Gästekommunikation betreffend, gibt ein Küchenbetrieb an, dass es im Lieferalltag an Schulen und Kitas schwer sei, regionale Lebensmittel überhaupt kenntlich zu machen. In Einrichtungen wie Mensen seien Werbemaßnahmen einfacher umzusetzen, da die Endkund:innen leichter erreichbar sind.

### **Regional vs. nicht regional?**

Es wird diskutiert, dass Regionalität und Nachhaltigkeit zunehmend gefragt sind, jedoch von den Endverbraucher:innen unterschiedlich bewertet werden. Für einige ist der Preis entscheidend, während andere Wert auf die Herkunft der Produkte legen.

### **Fragen beim Thema regionale Beschaffung:**

Welche Rolle spielt der Preis bei regionalen Hülsenfrüchten, sowohl für Erzeuger:innen als auch für die Küchenbetriebe?

Wie können Küchenbetriebe leicht zugänglich an Informationen über regionale Erzeuger:innen kommen?

Welche Abnahmeabsprachen zwischen Erzeuger:innen und Küchenbetrieben kann es geben?

## Auswahl Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Diskussion umfasste die bisherige Verwendung von Hülsenfrüchten in der Gemeinschaftsverpflegung, wobei die verschiedenen Hülsenfrüchte, ihre Verarbeitungsformen (z.B. getrocknet, in Dosen, tiefgefroren oder als Convenience-Produkt) im Einkauf und in der Zubereitung sowie die Verbraucher:innen Akzeptanz bei Hülsenfrüchten thematisiert wurde.

### Bisheriger Einsatz

Die teilnehmenden Küchenbetriebe nutzen Hülsenfrüchte bereits viel und gerne, insbesondere in vegetarischen und veganen Menülinien sind sie unerlässlich. Die Hülsenfrüchte werden dabei in verschiedenen Formen, als Hauptkomponente, in Salaten, Aufstrichen, als Fleischalternative oder „versteckt“ in Mehlen und Saucen eingesetzt. Erbsen, Kichererbsen, Linsen, Trockenbohnen und Soja werden in den Küchenbetrieben bereits häufig verarbeitet. Lupinen und Ackerbohnen hingegen sind bisher nicht im Einsatz oder stellen Nischenprodukte dar.

Erbsen kommen getrocknet und als Tiefkühlware zum Einsatz, es werden grüne und gelbe Erbsen verwendet. Die Erbsen (und Kichererbsen) sind bei den teilnehmenden Küchenbetrieben beliebt und können gut verarbeitet werden.

Kichererbsen werden überwiegend als Trockenware eingekauft, es wird auch Kichererbsenmehl verwendet. Ob auch rote und dunkle Kichererbsen zukunftsfähig sind, hängt neben der ungewissen Verbraucher:innen Akzeptanz vom Preis und den Verarbeitungsmöglichkeiten ab.

Trockenbohnen umfassen verschiedene Bohnen, wie Kidney-, Schwarze und Weiße Bohnen, die von den Küchenbetrieben in verschiedenen Verarbeitungsformen eingekauft werden. Neben Trockenware wird viel Nassware (Konserve) und auch tiefgekühlte Ware verwendet.

Linsen sind bei den Küchenbetrieben sehr beliebt, insbesondere rote Linsen werden zu einem großen Anteil verwendet. Der Einsatz erfolgt vielfältig in Gerichten wie Eintöpfen, Linsen-Bolognese, Bowls oder Salaten.

Soja kommt in Form von Tofu, Soja-Schnetzel und als Sojabohne zum Einsatz. Trotz der Kennzeichnungspflicht für Allergene bei Soja, werden keine nennenswerten Probleme mit Unverträglichkeiten festgestellt. Sojabasierte Produkte können zudem als laktosefreie Alternative angeboten werden.

Ackerbohnen werden als potenziell als zukunftsfähig angesehen. Derzeit sind sie jedoch kaum im Einsatz, u. a. aufgrund ihres schlechten Rufs bei älteren Generationen. Ihre Verarbeitung erfordert Aufwand, doch sie eignen sich für Gerichte wie Burger-Patties oder Falafel.



Foto: nadianb, adobe.stock.com

Lupinen werden bei einem Küchenbetrieb als vorgekochtes und gewolfes Produkt bezogen und zu Lupinenbolognese verarbeitet. Allergene sind dort kein Problem, jedoch stellen Lupinen bislang ein Nischenprodukt in der Humanernährung dar.

### **Verarbeitungsformen (Einkauf und Zubereitung)**

Hülsenfrüchte als Trockenprodukte werden von allen Betrieben eingesetzt, jedoch nicht ausschließlich. Sie bieten den Vorteil eines günstigeren Einkaufspreises, zudem können qualitativ hochwertige Gerichte damit zubereitet werden. Nachteile stellen der hohe Arbeitsaufwand durch das Einweichen und die zeitlich wenig flexible Zubereitung dar. Findet das Kochen über Nachproduktion statt, oder passiert ein Fehler im Kochprozess, kann nicht schnell reagiert werden. Eine im Lager vorhandene Reserve an Konserven stellt hier eine Lösung dar. Konserven und tiefgekühlte Hülsenfrüchte ermöglichen eine schnelle Zubereitung. Geschälte Hülsenfrüchte bieten den Vorteil kürzerer Kochzeiten, insbesondere bei Ackerbohnen und Lupinen, die eine harte Schale aufweisen. Auch Kichererbsenmehl ist bei den Küchenbetrieben im Einsatz. Allgemein stellen die teilnehmenden Küchenbetriebe aus den Hülsenfrüchten selbst Aufstriche, Burger-Patties und andere Produkte her. Einge kaufte Convenience-Produkte aus Hülsenfrüchten gibt es Soja-Schnitzel, Tofu und neu in Testung in einer Küche auch Erbsen-Ackerbohnen Streifen, die in der bisherigen Verkostung mit einem guten Geschmack überzeugen konnten. Tempeh wird von den teilnehmenden Küchenbetrieben bislang nicht eingesetzt, auf dem Markt gibt es neben Soja-Tempeh auch Varianten aus Erbse und Kichererbse. Neu auf dem Markt sind auch Produkte mit vorgekochten und zurückgetrockneten Hülsenfrüchten, was die Zubereitung vereinfacht (z. B. keine Einweichzeit). Tests eines Küchenbetriebs ergaben jedoch, dass diese Produkte geschmacklich nicht überzeugten, da sie bittere oder stumpfe Noten aufwiesen. Generell muss die eingekaufte Verarbeitungsform der Hülsenfrüchte zu den Küchenprozessen passen.

### **Verbraucher:innen Akzeptanz und Produktgestaltung**

Bei einigen Konsument:innen, wie Krankenhauspatient:innen, Senior:innen und Kindern, sind die Akzeptanz von Hülsenfrüchten und die Bekömmlichkeit eingeschränkt. Es braucht gut bekömmliche Hülsenfrüchte und Rezepturen, wenn über eine langsame Steigerung des Hülsenfruchtkonsums, die Bekömmlichkeit gesteigert werden soll. Ein Küchenbetrieb berichtet, wie gekennzeichnete und doch „versteckte“ Hülsenfrüchte in Gerichten, wie beispielweise in Mehlen, Saucen oder Aufstrichen, die Akzeptanz und Bekömmlichkeit erhöhen. Sowohl bei der Frage nach dunklen Kichererbsen als auch bei der Diskussion um Ware zweiter Wahl wird angemerkt, dass ungewohnt aussehende Lebensmittel vor allem bei Kindern zu Ablehnung führen können. Produkte zweiter Wahl können durch einen günstigeren Einkaufspreis jedoch attraktiv werden. Eine Teilnehmerin berichtet von einer Weiterverarbeitung von Produkten zweiter Wahl zu Humus oder Falafel. Allgemein zeigt die Diskussion, dass Hülsenfrüchte wie Linsen und Soja-Produkte durch eine einfache Zubereitung und vorhandene Verbraucher:innen Akzeptanz bereits gut etabliert sind. Bei Lupinen und Ackerbohnen, die zwar in Deutschland gut angebaut werden können, bedarf es einer breiteren Bekanntheit und passenden Rezepturen.



Foto: CandyBox Images, adobe.stock.com

### **Fragen beim Thema Auswahl Hülsenfrüchte:**

Welche Hülsenfrüchte werden in den Küchenbetrieben bereits verwendet und warum (nicht)?

In welcher Verarbeitungsform werden die Hülsenfrüchte eingekauft und wie werden sie weiter zubereitet?



Foto: Gorodenkoff, adobe.stock.com

### Fragen beim Thema Kriterien für Gerichte mit Hülsenfrüchten:

Welche Themen sind relevant für die Auswahl und Umsetzung von Hülsenfruchtgerichten in der Gemeinschaftsverpflegung?

Welcher dieser Kriterien sind besonders wichtig?

## Kriterien für Gerichte mit Hülsenfrüchten

Im letzten Teil der Fokusgruppe fand eine Diskussion der Kriterien statt, welche für Hülsenfruchtgerichte in der Gemeinschaftsverpflegung relevant sind, abschließend erfolgte eine Priorisierung der Kategorien. Einige angesprochene Kriterien wie Preis, Kochprozesse und Regionalität wurden in den vorangegangenen Diskussionsteilen vertieft thematisiert.

### Geschmack

Es wird immer wieder betont, dass der Geschmack für den Erfolg von Hülsenfruchtgerichten entscheidend ist. Denn auch wenn Hülsenfrüchte gesundheitliche Vorteile bieten, müssen sie so zubereitet werden, dass sie die Gäste ansprechen und überzeugen – besonders bei skeptischen Konsument:innen. Zu Geschmack zählen auch Konsistenz und Aussehen, wie beispielsweise die Farbe. Zudem gilt es, je nach Zielgruppe abzuwägen, ob traditionelle und bekannte Gerichte gefragt sind oder ob auch neue Rezeptideen Potenzial bieten. Es besteht die Möglichkeit, Hülsenfrüchte als nährwertreiche Fleischersatzprodukte anzubieten. Ein anderer Ansatz stellt die Hülsenfrüchte in den Mittelpunkt, um mit ihnen eigene, attraktive Gerichte zu kreieren. Hierdurch soll ebenfalls kein Verzicht-Gefühl durch das Präsentieren als Fleischalternative entstehen.

### Preis

Die Hülsenfrüchte müssen für die Küchen bezahlbar sein, da die Gemeinschaftsverpflegung meist begrenzte Geldmittel zur Verfügung hat. Der Preis hat Auswirkungen darauf, ob und welche regionalen Hülsenfrüchte bezogen werden (können).

### Kochprozesse

Die Teilnehmenden betonen, dass Hülsenfruchtgerichte in der Gemeinschaftsverpflegung nicht zu aufwendig in der Zubereitung sein dürfen.

### Nachhaltigkeit und Regionalität

Hülsenfrüchte werden in den Küchenbetrieben nicht nur in pflanzenbasierten Gerichten eingesetzt, sondern auch in traditionellen Gerichten mit Fleischanteilen. Deswegen werden Hülsenfrüchte von den Küchenbetrieben nicht per se als nachhaltig eingestuft. Nachhaltigkeit und Regionalität werden jedoch zunehmend als wichtige Themen angesehen.

### Gästekommunikation

Hier stellt sich die Frage, wie Konsument:innen für Hülsenfrüchte begeistert werden können. Das Wording spielt eine entscheidende Rolle: Formulierungen, die einen Fleischersatz implizieren, können sich je nach Zielgruppe negativ auf den Verkauf auswirken. Auch altmodische Namensgebungen können Gerichte weniger attraktiv machen.

### **Priorisierung der Kategorien**

Die praktische Umsetzung von Hülsenfruchtgerichten in der Gemeinschaftsverpflegung hängt von mehreren Kriterien ab: Geschmack und Preis sind die zentralen Kriterien, die die Akzeptanz und Integration von Hülsenfrüchten in den Küchenbetrieben sichern, sie wurden von den Teilnehmenden priorisiert. Danach folgen die Kochprozesse, die so konzipiert sein müssen, dass sie in den Küchenalltag passen. Nachhaltigkeit und Regionalität sind unterstützende Faktoren, die das ökologische und soziale Profil der Gerichte stärken können. Auch Kommunikation und Marketing spielen eine wichtige Rolle, um die Gerichte als attraktive, eigenständige Angebote zu präsentieren und nicht (nur) als Fleischersatz.

Mit diesem Teil endete die Fokusgruppendifkussion.

### **Das „Linse“-Team sagt Danke an alle Teilnehmenden!!**



(Foto: Nicola Wolter-Pollert, Hochschule Osnabrück)