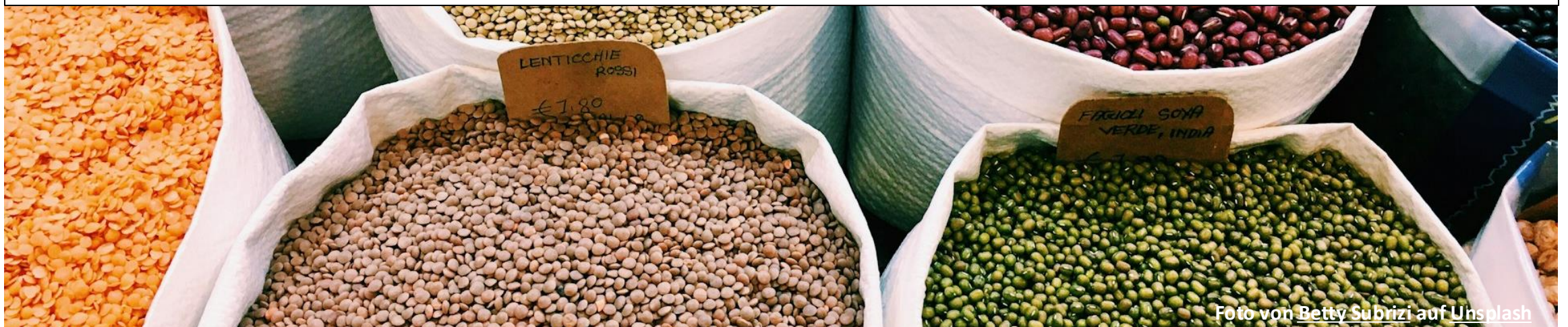




Dr. Anke Zühlsdorf

Hülsenfrüchte im deutschen LEH: Bewährte Klassiker oder Trendfood?

Eine qualitative Marktübersicht im Rahmen des Forschungsprojektes Strahl



Inhaltsübersicht

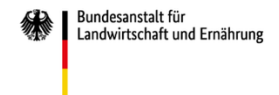
- Über die Studie: Projekthintergrund und Ziele
- Methodik
- Zur Marktsituation von Hülsenfrüchten in Deutschland
 - ✓ Ernährungsphysiologische Vorteile des Hülsenfrüchtekonsums und Verzehrsmengen
 - ✓ Ökologische Vorteile des Hülsenfruchtanbaus und Produktionsmengen
- Rahmenbedingungen für die weitere Markterschließung: Überblick über Treiber und Barrieren in unterschiedlichen Bereichen des Marktumfelds (PESTEL-Analyse)
- Einblick in Deutschlands Supermärkte: Hülsenfrüchte im LEH und im Naturkostfachhandel
 - ✓ Systematisierung traditioneller und innovativer Produktangebote
 - ✓ Zielgruppenansprache und Marketingtrends
- Fazit: Einschätzung der Marktdynamik und des Entwicklungspotentials
- Forschungsausblick
- Literatur
- Kontakt

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger



Über die Studie: Projekthintergrund und Zielsetzung

- Die vorliegende Studie wurde im Rahmen des vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Projektvorhabens StrahL erstellt, welches auf die Erforschung der konsumseitigen Potenziale heimischer Hülsenfrüchte abzielt und strategische Ansatzpunkte zur Steigerung des Hülsenfruchtkonsums in Deutschland erarbeitet. Die nachfolgende Charakterisierung des aktuellen Angebots im deutschen Handel bildet eine Ausgangsbasis für ein vertieftes Verständnis des Hülsenfrüchtekonsums.
- Die Analyse beschreibt das ökonomische Entwicklungspotenzial des Absatzmarktes für Hülsenfrüchte und Hülsenfruchterzeugnisse unter Berücksichtigung von Treibern und Barrieren im Marktumfeld. Auf Grundlage des Forschungsstandes der Zielgruppen- und Trendforschung im Lebensmittelmarketing wird das aktuelle Produktangebot im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) danach charakterisiert, welche Zielgruppen adressiert werden. Besonderes Forschungsinteresse richtet sich auf die Frage, inwieweit neben etablierten Marktsegmenten innovative Konsumtrends angesprochen werden können.
- Die Ergebnisse umfassen die deskriptive Darstellung des Hülsenfruchtangebot im deutschen Lebensmittelmarkt anhand zahlreicher Beispiele aus Perspektive des Lebensmittelmarketings. Die Darstellung zielt auf die Abschätzung des zukünftigen Entwicklungspotenzials des Hülsenfruchtangebots. Da eine Steigerung des Hülsenfruchtkonsums sowohl aus ökologischer als auch aus gesundheitlicher Perspektive wünschenswert ist, hat die Identifikation von Wachstumspotentialen einen besonderen Stellenwert. Die Ergebnisse erweitern die im Rahmen des StrahL-Projektes analysierten GfK-Marktdaten (Suski & Lemken 2025) um eine qualitative Perspektive und fließen in die weitere empirische Verbraucherforschung des Projektes ein.

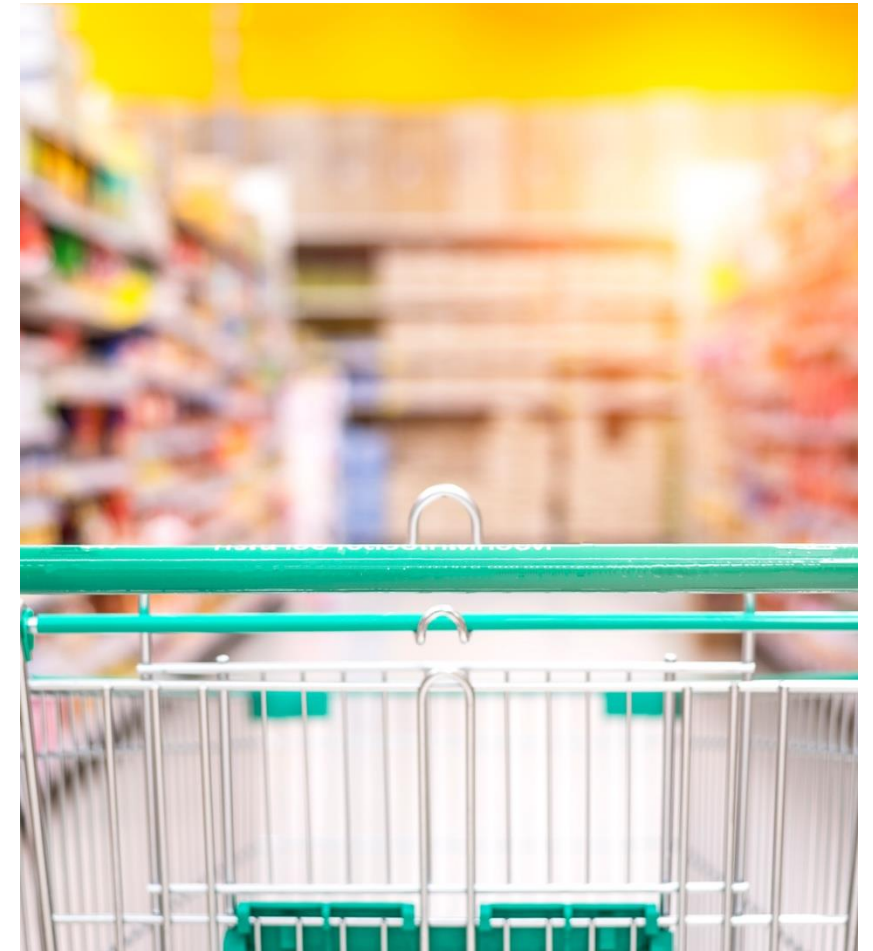
Quellenangabe:

Zühlsdorf, A. (2024): Hülsenfrüchte im deutschen LEH: Bewährte Klassiker oder Trendfood? Ergebnisse einer Marktpotenzialanalyse im Rahmen des Forschungsprojektes StrahL, Göttingen 2025.

Methodik

Qualitative Marktanalyse mittels

- Literaturrecherche
- Auswertung von Fachzeitschriften der Lebensmittelwirtschaft mit Fokus auf Produktneuerscheinungen (Jahrgänge 01/23 - 02/24)
- Durchführung von Store-Checks im konventionellen LEH und im Biohandel (Durchführung: Januar 2024)
 - ✓ Sichtung des Angebots und Erfassung typischer Auslobungselemente Front-of-Pack
 - ✓ Konventioneller LEH: Rewe, Edeka, Aldi, Lidl
 - ✓ Biohandel: Alnatura, Biohaus (Naturkostfachhandel), Lotta Karotta (Bio-Lieferdienst)
- Ergänzende Online-Recherchen bei Herstellern und Händlern
- Einordnung und Interpretation der Ergebnisse vor dem Hintergrund der aktuellen Zielgruppen- und Trendforschung im Lebensmittelmarketing



Hülsenfrüchte in Deutschland

- Zahlreiche Forschungsbeiträge stellen ernährungsphysiologische wie umweltbezogene Vorteile von Hülsenfrüchten heraus (Hossein et al. 2025, Torheim & Fadness 2024, Carbas et al. 2021). Die vielfältigen Ökosystemleistungen des Leguminosenanbaus unterstützen die Etablierung nachhaltiger Produktionssysteme. Gleichzeitig stellen Hülsenfrüchte aufgrund ihrer hohen Nährstoff- und Eiweißgehalte eine wertvolle pflanzliche Nahrungsquelle für die Humanernährung dar.
- Angesichts dieser Vorteile zielt die Politik auf nationaler und EU-Ebene auf eine Ausweitung des Hülsenfruchtanbaus. In Deutschland avisiert die Bundesregierung mit der Eiweißpflanzenstrategie eine Stärkung von Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Hülsenfrüchten (BMEL 2020).
- In vielen europäischen Ländern liegt der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf Konsum deutlich unterhalb den 27 kg, die der Referenzrahmens der Planetary Health Diet vorsieht (Henn 2023, Willet et al. 2019). Die Datenlage hierzu ist unsicher. Für Deutschland liegen Schätzwerte vor, die zwischen 2 kg (BZL) und 3,4 kg (BVS III) pro Kopf und Jahr liegen (vgl. S. 6). Für die Nordischen Länder wird der Pro-Kopf Konsum auf Werte zwischen 0,4 kg (Dänemark) und 6,6 kg (Litauen) pro Jahr beziffert (Lemming & Pitsi 2022). Traditionell spielen Hülsenfrüchte in der mediterranen Küche eine größere Rolle als in Nord- und Mitteleuropa.
- Als sicher gilt, dass in Deutschland nicht nur die Zielwerte der Planetary Health Diet, sondern auch die deutlich niedrigeren Mengeneempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE 2024: 6,5 kg/Jahr) aktuell deutlich verfehlt werden.
- Als Konsumbarrieren werden in der Literatur u. a. geschmackliche Vorbehalte, fehlendes Zubereitungswissen, Verträglichkeitsbedenken und eine geringe Verfügbarkeit alltagsgerechter Produkte benannt (Henn et al. 2022, Aschemann-Witzel et al. 2021, Lemken et al. 2019, Hartmann & Siegrist 2017).

Hülsenfruchtkonsum: Ernährungsphysiologische Vorteile

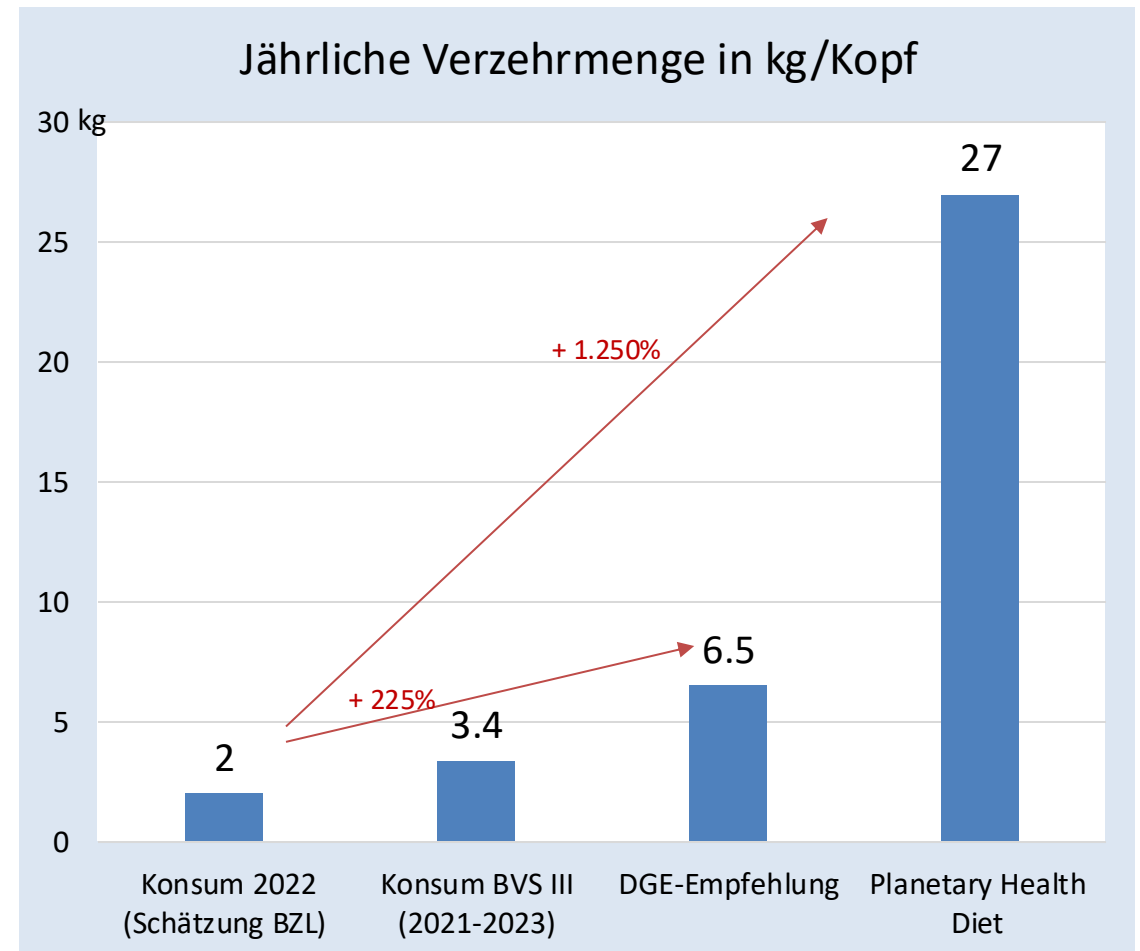
- Hülsenfrüchte sind aufgrund ihres Nährstoffreichtums ein wertvolles Lebensmittel für die menschliche Ernährung. Sie sind besonders eiweißreich, bieten ein breites Spektrum sekundärer Pflanzenstoffe und enthalten viele Ballaststoffe sowie Vitamine (BzFE 2023).
- Die gesundheitlichen Vorteile einer hülsenfruchtreichen Ernährung sind Gegenstand zahlreicher Forschungsarbeiten. Das Bundeszentrum für Ernährung bewertet nach heutigem Forschungsstand die folgenden Zusammenhänge als gesichert:
 - ✓ Positive Auswirkungen auf das Gewichtsmanagement sowie die Kontrolle des Blutzuckerspiegels (bei Personen mit und ohne Diabetes),
 - ✓ Senkung des LDL-Cholesterins (Low-Density-Lipoprotein-Cholesterin),
 - ✓ Blutdrucksenkung (bei Personen mit und ohne Bluthochdruck),
 - ✓ Vermindertes Risiko für die Erkrankung an Herz-Kreislauf-Erkrankungen, koronaren Herzerkrankungen, Darmkrebs sowie
 - ✓ bei Sojaprodukten auch eine Risikoreduktion für Brust- und Prostatakrebs.
- Dass Hülsenfrüchte einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten können, spiegelt sich in den Ernährungsempfehlungen zahlreicher Länder (z. B. Schäfer et al. 2024, Blomhoff et al. 2023, AGES 2024)



Status Quo: Hülsenfrüchtekonsum in Deutschland

- In Deutschland liegt der durchschnittliche Pro-Kopf Konsum Hülsenfrüchten¹ deutlich unterhalb der Mengeneempfehlungen der DGE 2024 (6,5 kg/Jahr) und der Planetary Health Diet (27 kg/Jahr).
- Die Datenlage zum aktuellen Konsum ist unsicher. Schätzungen des Bundesinformationszentrums für Landwirtschaft auf Basis der Nationalen Verzehrsstudie (NVS II) und von Produktionsstatistiken beziffern den Hülsenfruchtverbrauch auf ca. 2 kg pro Kopf im Jahr 2022. Aus der aktuellen bayrischen Verzehrsstudie (BVS III) ergibt sich ein etwas höherer Verzehr von 3,4 kg.
- Etwa 0,3 kg (15%) davon stammen aus heimischer Erzeugung.
- **Schwacher Trend zu einem höheren Konsum, angesichts des sehr niedrigen Ausgangsniveaus besteht Steigerungsbedarf.**

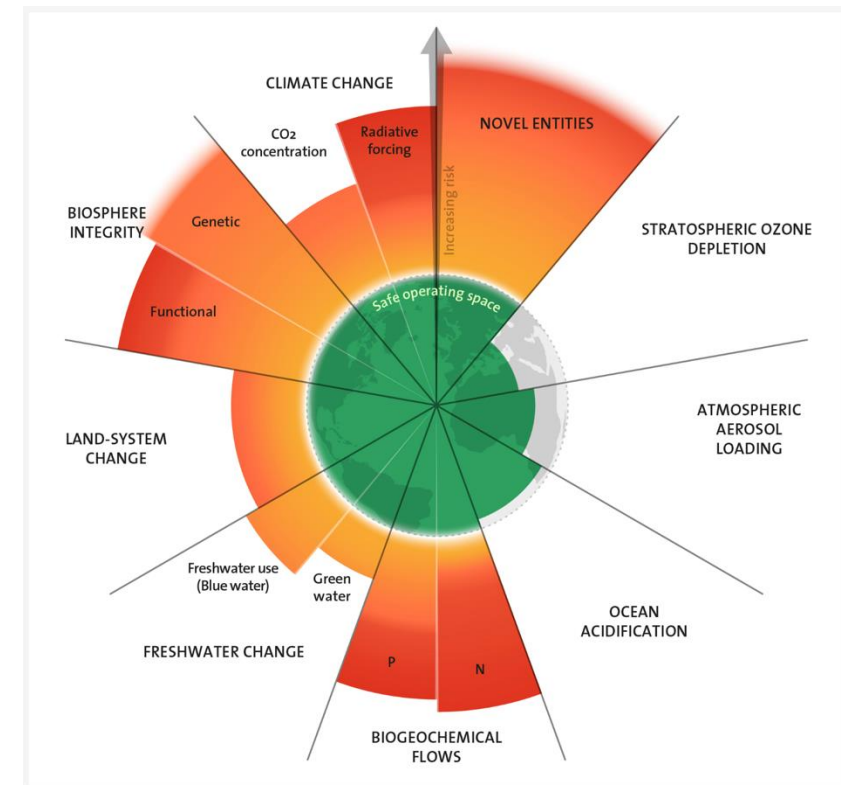
¹ Bei der Ernte von Hülsenfrüchten unterscheidet man zwischen Grünpflücke und Trockenernte. Vor allem Buschbohnen, Zuckerschoten und grüne Bohnen werden frisch geerntet und als Frischgemüse vermarktet. Die Grünpflücke wird in der Produktionsstatistik den Gemüsen zugeordnet und wird auch in den Verzehrsstudien als Gemüse erfasst.



Hülsenfruchtanbau: Ökologische Vorteile

- Der Anbau von Hülsenfrüchten ist mit einer Vielzahl positiver Umweltleistungen verbunden, die dazu beitragen, innerhalb der planetaren Grenzen zu wirtschaften. Als Vorteile werden angeführt (BMEL 2025):
 - ✓ Beitrag zum Klimaschutz durch reduzierten Einsatz von Stickstoffdünger
 - ✓ Erhöhung der Agrobiodiversität durch die Auflockerung enger Fruchtfolgen
 - ✓ Positive phytosanitäre Einflüsse in der Fruchtfolge im Sinne des integrierten Pflanzenschutzes
 - ✓ Trachten für Honig- und Wildbienen und andere Bestäuber
 - ✓ Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit
 - ✓ Positive Humuswirkung
 - ✓ Zunahme der Regenwurmpopulation
 - ✓ Besseres Wasserhaltevermögen der Böden
 - ✓ Tiefe Durchwurzelung, Aufschluss von Bodenschadverdichtungen
- **Politische Förderung des Leguminosenanbaus auf nationaler und EU-Ebene.**

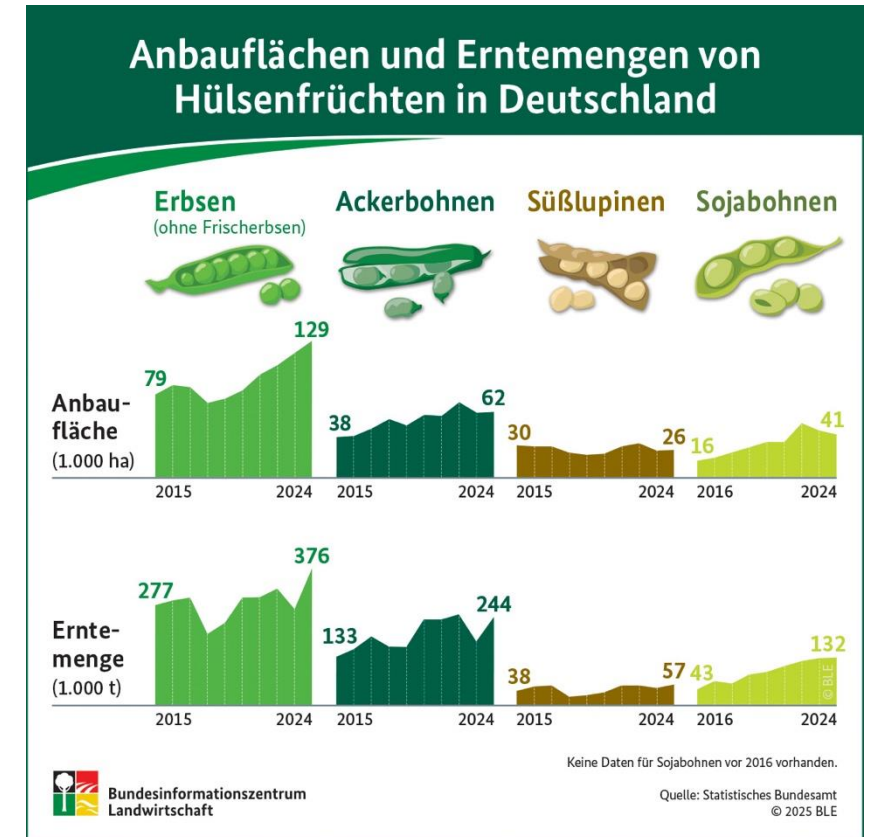
Planetary Boundaries Framework



Quelle: Azote for Stockholm Resilience Centre, based on analysis in Richardson et al. 2023

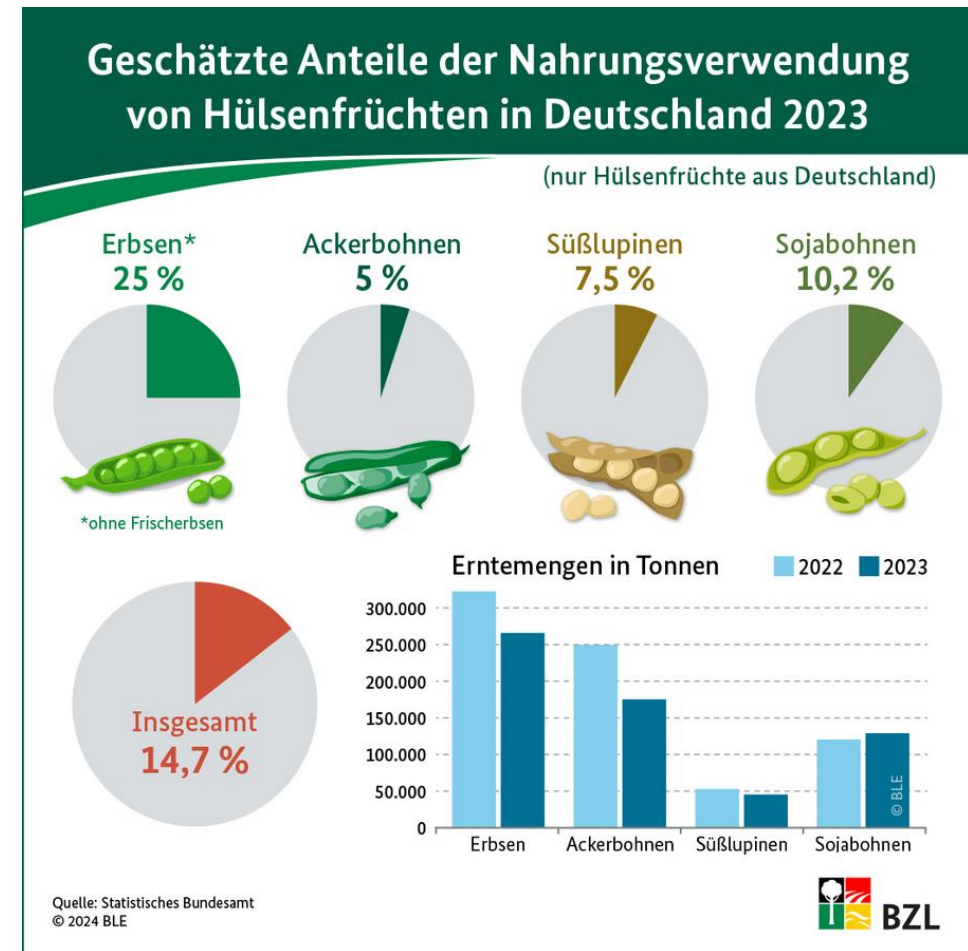
Hülsenfruchtanbau: Heimische Erzeugung - Status Quo

- Bisher spielt der Hülsenfrüchteanbau in Deutschland im Vergleich zu anderen Kulturen eine untergeordnete Rolle. Mit Getreide, Raps oder Mais lassen sich verlässlichere Erträge und damit stabilere Einnahmen erzielen, was zu ihrer Beliebtheit beitragen hat.
- Seit etwa 10 Jahren hat der Anbau von Hülsenfrüchten auf geringem Niveau zugenommen. Im Jahr 2023 betrug der Flächenanteil 2,4% der Ackerfläche. Trockenerbsen, Ackerbohnen, Sojabohnen und Lupinen sind die wichtigsten Kulturen. Nach leichtem Rückgang im Vorjahr ist die Anbaufläche für Erbsen, Ackerbohnen und Süßlupinen im Jahr 2024 wieder erweitert worden. Bei Soja hat sich der leicht rückläufige Trend fortgesetzt (BZL 2025).
- Die Ausdehnung der Anbauflächen wird u. a. durch die hülsenfruchtspezifischen Anforderungen an Bodeneigenschaften und Witterungsbedingungen der Standorte begrenzt. Regionale Anbauschwerpunkte liegen für (BZL 2024)
 - ✓ Lupinen im Nordosten Deutschlands (v. a. Mecklenburg-Vorpommern)
 - ✓ Ackerbohnen in Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein
 - ✓ Soja in Baden-Württemberg und Bayern.



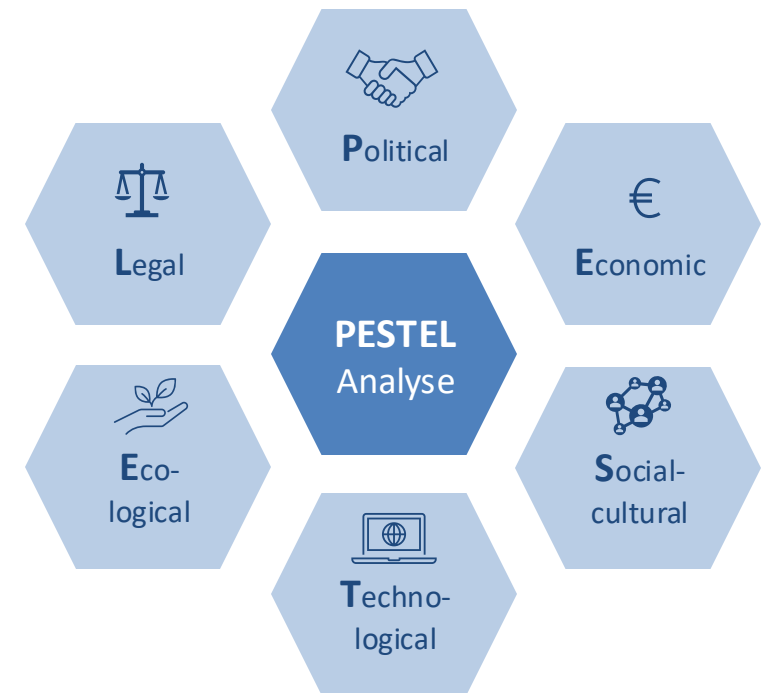
Hülsenfruchtanbau: Heimische Erzeugung für die Nahrungsvwendung

- Rund 90% der Hülsenfrüchte für die Nahrungsvwendung in Deutschland werden importiert (Müller's Mühle 2025).
- Etwa 15% der inländischen Ernte fließen in die menschliche Ernährung (andere i.w. Futtermittel). Das Bundeszentrum für Landwirtschaft (BZL 2024) schätzt folgende kulturspezifischen Verwendungsanteile für den Lebensmittelbereich:
 - ✓ Trockenerbsen: 25%
 - ✓ Ackerbohnen: 5%,
 - ✓ Sojabohnen 10%
 - ✓ Süßlupinen 7,5%.
- Linsen und Kichererbsen werden in Deutschland ausschließlich für den Nahrungsmittelkonsum angebaut (die verwendbare Menge liegt abzüglich Reinigungsverlusten bei ca. 80% der Erntemengen). Angesichts der geringen Anbaumengen werden die Erntemengen in der amtlichen Produktionsstatistik nicht gesondert ausgewiesen.
- Der aktuelle jährliche Marktbericht „Marktlage Hülsenfrüchte“ (Stand: 27.02.2024) identifiziert Veränderungen zu den Vorjahren vor allem im Bereich der Humanernährung und sieht hier weiteres Marktpotenzial.



Rahmenbedingungen für die weitere Markterschließung

- Wie zuvor gezeigt sind sowohl die ernährungsphysiologischen wie ökologischen Potenziale von Hülsenfrüchten in Deutschland bisher wenig erschlossen. In jüngster Zeit ist das Marktgeschehen dynamischer geworden.
- Im Rahmen des vorliegenden Projekts werden Ansatzpunkte für die Erschließung von Konsumpotenzialen in der Humanernährung erforscht. Angesichts des niedrigen Ausgangsniveaus besteht beim Hülsenfrüchteverzehr erheblicher Steigerungsbedarf. Dazu können Hülsenfrüchte aus heimischem Anbau einen Beitrag leisten - auch wenn internationale Beschaffungsmärkte als Rohstoffquelle für nationale Anbieter von Hülsenfruchtprodukten auch zukünftig wichtig bleiben werden.
- Um die Entwicklungstrends des Hülsenfrüchtemarktes besser einordnen zu können, erfolgt nachfolgend zunächst ein Überblick über wichtige Einflussfaktoren auf das Marktgeschehen. Die zentrale Einflussfaktoren auf den Hülsenfruchtmarkt wurden mittels Marktanalyse recherchiert und in Form der PESTEL-Methode systematisiert.
- Die PESTEL-Analyse ist ein Instrument zur Umfeldanalyse und beschreibt ein „Radarsystem“ für sechs Bereiche, deren Entwicklung im Rahmen der strategischen (Unternehmens-)Planung kontinuierlich verfolgt werden sollte. Auf der nächsten Seite sind jeweils wichtige Diskussionslinien für die sechs Bereiche aufgeführt.
- Die einzelnen Aspekte können an dieser Stelle nicht für alle Bereiche detailliert diskutiert werden. In der Gesamtübersicht helfen sie aber, wichtige Treiber und Barrieren für die weitere Markterschließung zu überblicken.

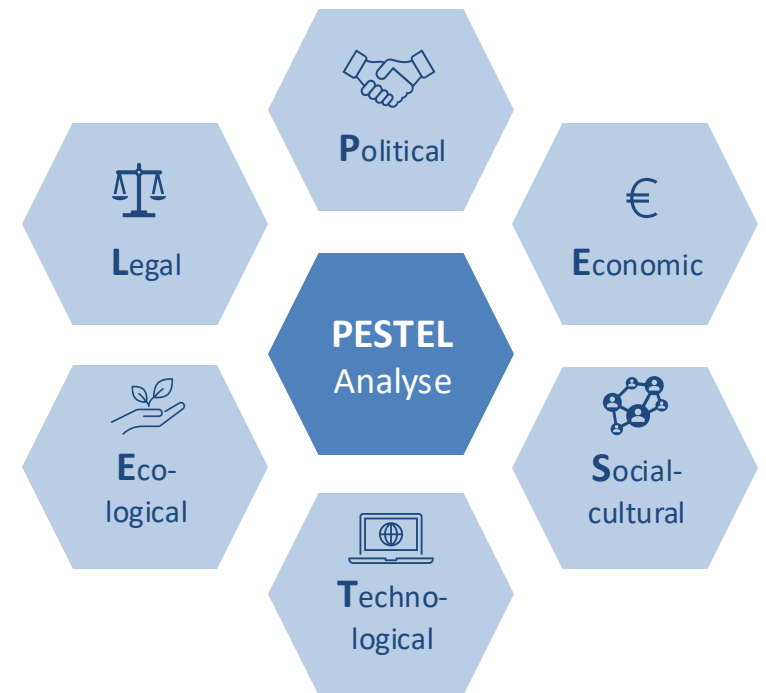


Einflussfaktoren auf den Hülsenfruchtmarkt (Auswahl wichtiger Treiber und Bremser)

P	E	S	T	E	L
Political	Economic	Social-cultural	Technological	Ecological	Legal
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspolitisches Leitbild „Planetary Health Diet“ • EU-Green Deal (?) • Ackerbau- + Eiweißpflanzenstrategie BMEL • Nat. Aktionsplan Nachhaltige Pflanzenschutzmittel • DGE Ernährungsempfehlungen • Rücknahme von förderlichen GAP-Regelungen (z.B. 4% Stilllegungspflicht) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachfragerückgang bei Fleisch • Angebot heimisch erzeugter Hülsenfrüchte wächst • Marktdifferenzierung im Segment „Ersatzprodukte“ • Hülsenfrüchte als preisgünstige Eiweißkomponente • Nachhaltigkeitsstrategien im LEH • Ertragsunsicherheiten im Anbau • Relative Vorzüglichkeit alternativer Anbaukulturen 	<ul style="list-style-type: none"> • Multi-Kulturelle Gesellschaft mit hülsenfrucht-affinen Länderküchen • Wachsende Bedeutung vegetarischer / veganer Ernährung • Gesundheitsbewusstsein • Umweltorientierung • Tierschutzbewusstsein • Konsumbarrieren wie Flatulenz, fehlendes Zubereitungswissen, Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> • Züchtung standortangepasster Sorten steigt • Innovative Fermentierungstechnologien (Präzisionsfermentierung) • Optimierung der Nassextrusion • Sensorisch vielfältige Einsatzmöglichkeiten wg. geringem Eigengeschmack • Skalierbarkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Beiträge zur Einhaltung zentraler planetarer Grenzen (Verminderung von Stickstoffüberschüssen, Agrobiodiversität, Phytosanitäre Wirkung) • Positive Effekte auf die Bodenfruchtbarkeit und -gesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> • EU-Bio VO • EU-Bestimmungen zur Lebensmittelkennzeichnung (LMIV, HCVO, Novel Food VO, DLMB) • Green Claims VO • Novel Food-VO als Barriere bei innovativen Hülsenfrucht-Produkten mit Präzisionsfermentierung
<p>Legende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Treiber • Bremser • neutral 					

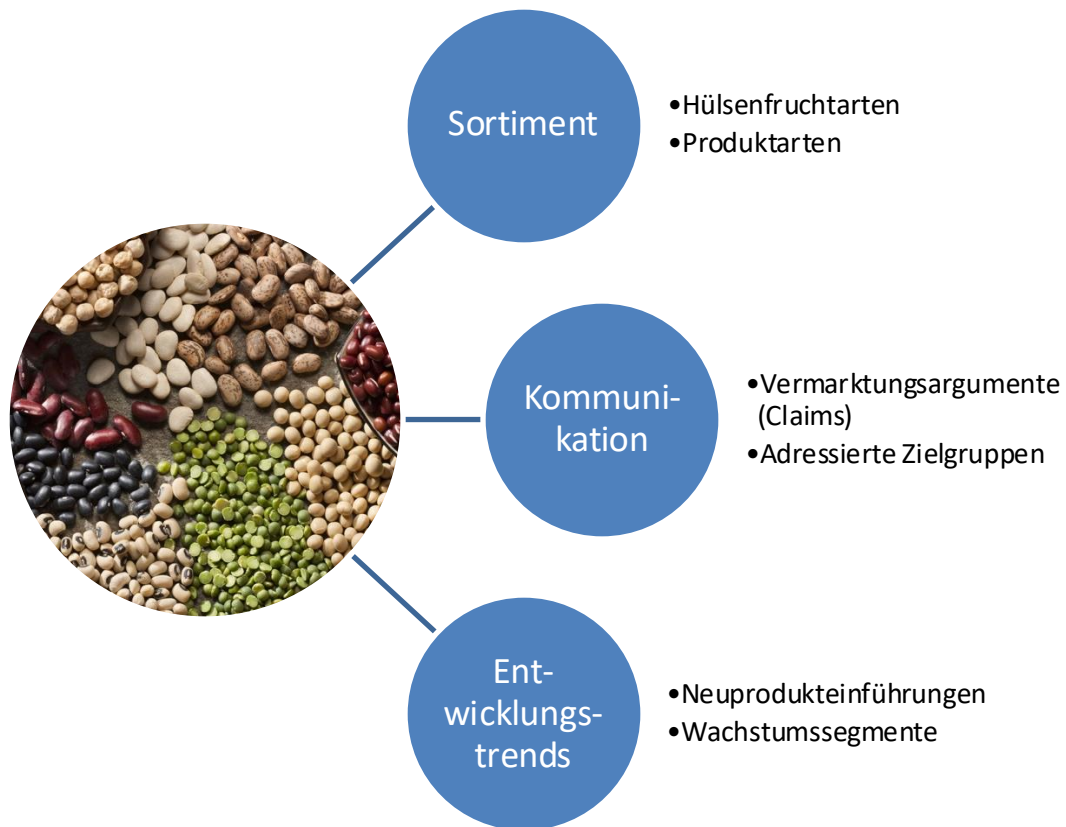
Zwischenfazit: Perspektiven für die weitere Marktentwicklung

- Insgesamt zeigt die Umfeldanalyse eine günstige Ausgangssituation für die weitere Marktentwicklung.
- Unsicherheiten für die landwirtschaftliche Erzeugung resultieren insbesondere aus der zukünftigen Ausrichtung der (europäischen) Agrarpolitik und der Berücksichtigung umweltorientierter Leistungen in der Agrarförderung.
- Auf Konsumebene ist davon auszugehen, dass sich der Trend zu einer stärker pflanzenbetonten Ernährungsweise zumindest mittelfristig fortzuschreibt (Nutrition Hub 2025, Smart Protein Project 2023).
- Für die ernährungs- und umweltpolitisch angestrebte Steigerung der Verzehrmenge bedarf es einer Entwicklung in zahlreichen Marktsegmenten.
- Derzeit liegt der Innovationsfokus vielfach auf Alternativprodukten:
 - ✓ Wichtiges Marktsegment
 - ✓ Aber: Inflationsbedingte Wachstumsdelle und aktuell etwas gedämpfte Erwartungen; Rückzug einzelner Unternehmen (z. B. Nordzucker-Erbсенwerk)
- Marktchancen lassen sich auch aus weiteren Segmenten entwickeln.
- Aktuell liegen jedoch kaum differenzierte Daten zum Hülsenfrüchtekonsum und zur Entwicklung unterschiedlicher Marktsegmente vor.



Hülsenfrüchtekonsum besser verstehen: Was wird angeboten?

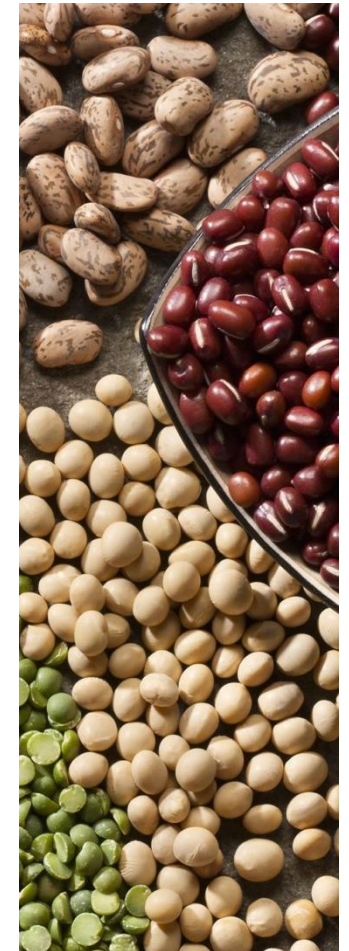
Analysefokus der Store Checks



- Durchführung von Store-Checks im konventionellen LEH und im Biohandel (Durchführung: Januar 2024)
 - ✓ Sichtung des Angebots und Erfassung typischer Auslobungselemente Front-of-Pack
 - ✓ Konventioneller LEH: Rewe, Edeka, Aldi, Lidl
 - ✓ Biohandel: Alnatura, Biohaus (Naturkostfachhandel), Lotta Karotta (Bio-Lieferdienst)
- Auf den nachfolgenden Seiten wird auf Basis der Ergebnisse ein Systematisierungsansatz zur Charakterisierung des Hülsenfruchtangebots vorgestellt:
 - ✓ Die einzelnen Segmente werden jeweils beispielhaft beschrieben und im Hinblick auf Entwicklungstrends eingeordnet.
 - ✓ Zielrichtung ist es, die Bandbreite möglicher Differenzierungsansätze aufzuzeigen und über den Massenmarkt hinaus Marktnischen zu identifizieren.

Einblick in Deutschlands Supermärkte: Hülsenfrüchte im LEH und im Naturkostfachhandel

- Hülsenfrüchte sind im deutschen Lebensmitteleinzelhandel zahlreich vertreten:
 - ✓ Wichtige Hülsenfruchtarten sind: Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen, Soja, Lupinen
- Die verschiedenen Hülsenfrüchte werden in einer Vielzahl von Lebensmitteln verarbeitet:
 - ✓ Monoprodukte, die nur aus einer Hülsenfruchtart, bestehen und in verschiedenen Formen angeboten werden, z. B. getrocknete Hülsenfrüchte, Hülsenfruchtkonserven, TK-Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtmehle.
 - ✓ Zusammengesetzte (Hülsen-)fruchterzeugnisse, die neben Hülsenfrüchten noch aus weiteren Zutaten bestehen. Wichtige Produktkategorien, die Hülsenfrüchte als wertgebende bzw. charakteristische Zutat enthalten, sind Nudeln, Hummus und Brotaufstriche, Fertiggerichte und -suppen, Snacks und Knabberartikel, pflanzliche Ersatzprodukte für tierische Erzeugnisse.
- Insgesamt lässt sich im Markt eine zunehmende Produktdifferenzierung beobachten, die einerseits auf eine Ausweitung der angebotenen Hülsenfruchtarten (z. B. Kichererbsen) und -sorten (z. B. rote Linsen) zurückzuführen ist und andererseits durch neue Verwendungsmöglichkeiten angetrieben wird.
- Der nachfolgende Marktüberblick ordnet traditionelle und innovative Produktangebote in eine Neun-Felder Matrix ein. Die Felder unterscheiden sich danach, wie etabliert eine Hülsenfruchtart in Deutschland bisher ist (etabliert, wiederentdeckt, neu). Das zweite Abgrenzungskriterium differenziert unterschiedliche Verwendungsformen (klassisch, internationale Länderküche, neuartige Verarbeitungsprodukte), die tendenziell mit einem zunehmenden Verarbeitungsgrad einhergehen.



Systematisierung traditioneller und innovativer Produktangebote (exemplarisch)

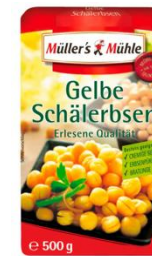
Hülsenfrucht				Verwendung
Etablierte Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen, Linsen	Gelbe Erbsen getrocknet, Linseneintopf in der Konserve, grüne Bohnen TK (1)	Erbsenguacamole, türkische Linsensuppe, indisches Linsen Dal, Linsenbolognese (4)	Linsenchips, Erbsennudeln, Erbsendrink, veganes Mett auf Basis von Erbsenprotein, Hybridfleisch (7)	
Wiederentdeckte Sorten und Arten wie Alblinsen, Ackerbohnen, Lupinen	Alblinsen getrocknet, Dicke Bohnen im Glas, Lupinenkaffee (2)	Ackerbohnen-Hummus, Minestrone mit Ackerbohnen, Shoyu aus Ackerbohnen (5)	Lupineneis, Käsealternativen auf Ackerbohnenbasis, veganer Ei-Ersatz, Nuss-Nougat-Creme mit Süßlupinenmehl (8)	
Für Deutschland neue Hülsenfruchtarten wie Kichererbsen, Sojabohnen	Mungobohne, Adzukibohne, rote Linsen Kichererbsen Eintopf, Sojamehl, Edamame (3)	Hummus/Falafel, Tofu, Tempeh, Misopaste (6)	Sojadrink, Burgerpatty auf Sojabasis, Aqua Faber als Ei-Schaumersatz (9)	
	Traditionell/klassisch (eher gering verarbeitet)	International/Länderküchen	Neuartige Verarbeitungsprodukte (bis hin zu Extrusion und Novel Food)	

Etablierte Hülsenfrüchte | klassische Verwendung (1)

- Charakterisierung: Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen), die in verschiedenen Angebotsformen langjähriger Sortimentsbestandteil sind
- Verwendungsschwerpunkt: Traditionelle Küche (vertraute Hausmannskost)
 - ✓ klassische Beilagen und Eintopfgerichte
 - ✓ Zahlreiche Mono- und einige zusammengesetzte Produkte
 - ✓ Tendenziell gering verarbeitete Produkte
- Marktentwicklung:
 - ✓ Tendenziell stagnierend
 - ✓ Versuche, neue (junge) Zielgruppen zu erschließen
- Trends:
 - ✓ Produktmodifikation: Neuinterpretation von Traditionsgerichten (z. B. vegetarische/ vegane Eintopfvarianten)
 - ✓ Gesunde Fertiggerichte „Ready to eat“
 - ✓ Gastronomietrend: Wiederentdeckung regionaler Küchenklassiker

Typische Produktbeispiele

Getrocknete Erbsen



Eingelegtes Gemüse



Linseneintopf (Konserve)



TK-Gemüse



Frisches Gemüse



Linseneintopf (Instant im Beutel)



Vegetarischer Linseneintopf



Linsen-Reis Fertigmahlzeit im Frischebeutel



Wiederentdeckte Sorten und Arten | klassische Verwendung (2)

- Charakterisierung: Hülsenfrüchte, die traditionell in Deutschland für den menschlichen Verzehr angebaut wurden (Ackerbohnen, Linsen, Lupinen), aber zwischenzeitlich im Lebensmittelmarkt kaum eine Rolle gespielt haben.
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ Monoprodukte zur Weiterverarbeitung im Haushalt
 - ✓ Bisher nur wenige Produkte im LEH
- Marktentwicklung:
 - ✓ Regional unterschiedliche Bedeutung
 - ✓ Lokale Nischensegmente, Begrenzung durch geringe Anbaumengen
 - ✓ Naturkostfachhandel als Vorreiter
- Trends:
 - ✓ Regionale Linsen häufig in Direktvermarktung vermarktet
 - ✓ „Dicken Bohnen“ als Frischware in Biokisten

Typische Produktbeispiele

Süß-Lupinen



Ackerbohnen (TK)



Ackerbohnen

Alblinsen
(Linsenanbau Schwäbische Alb)

Lupinenschrot



Lupinenkaffee



Bildnachweise: Online Shops Rewe, Lotta Karotta, Alnatura

Für Deutschland neue Hülsenfrüchte | klassische Verwendung (3)

- Charakterisierung: Hülsenfrüchte (z. B. Kichererbsen, Soja, rote Linsen), die im deutschen Markt traditionell keine Rolle gespielt haben.
- Verwendungsschwerpunkt: Vertraute Angebotsformen (trocken, Konserve, Mehl) für vielfältige Einsatzmöglichkeiten
 - ✓ überwiegend Monoprodukte
- Marktentwicklung:
 - ✓ Wachstumssegment Kichererbsen
 - ✓ zunehmende Angebotstiefe (verschiedene Sorten) bei Linsen und Bohnen
- Trends:
 - ✓ Sorten-/Spezialitätenmarketing bei Linsen (z. B. Berglinsen, Puy-Linsen, Castellugio Linsen) und Bohnen (z. B. Kidney Bohnen, Borlotti Bohnen, Azukibohnen), z. T. mit geographischem Herkunftsschutz
 - ✓ „exotische“ Sorten aus deutscher/regionaler Erzeugung
 - ✓ Neuinterpretation klassischer Eintopfgerichte (Cross-over Küche)

Typische Produktbeispiele



Bildnachweise: Online Shops Rewe, Edeka, Lotta Karotta, Alnatura

Etablierte Hülsenfrüchte | internationale Länderküche (4)

- Charakterisierung: In Deutschland langjährig etablierte Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen), die als Zutaten für Produkte genutzt werden, die sich an internationale Länderküchen anlehnen.
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ einfach zusammengesetzte Lebensmittel (z. B. Brotaufstriche, Eintopfgerichte)
 - ✓ Länderküchen: Tex-Mex, Italien/Mediterran, Levante Küche, Indische Küche
- Marktentwicklung:
 - ✓ dynamische Entwicklung, zahlreiche Neuprodukteinführungen
- Trends:
 - ✓ Gesunde Fertiggerichte „Ready to eat“
 - ✓ Brotaufstriche / Dips
 - ✓ Internationale Küchenklassiker als vegetarische/vegane Variante

Typische Produktbeispiele

Linsen Bolognese



Baked Beans



Linsen Dal



Linsen Bolognese (mit grünen Linsen)



Chili sin carne



Verzehrfertige Bowl mit Gartenerbsen



Gelbe-Erbse Kurkuma Brotaufstrich



Erbsen-Guacamole (Dip)



Bildnachweis: Online Shops Rewe, Alnatura, Lotta Karotta

Wiederentdeckte Sorten und Arten | internationale Länderküche (5)

- Charakterisierung: In Deutschland „vergessene“ Hülsenfrüchte (Ackerbohnen, heimisch angebaute Linsen, Lupinen), die als Rohstoffe für traditionelle Verarbeitungsprodukte internationaler Länderküchen genutzt werden.
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ Bisher nur sehr vereinzelte Produkte
 - ✓ Überwiegend Online-Direktvermarktung
- Marktentwicklung:
 - ✓ Extremer Nischenmarkt
 - ✓ Experimentierfeld für Startups und landwirtschaftliche Betriebe, die durch Verarbeitungsprodukte ihre Wertschöpfung erhöhen wollen
- Trends:
 - ✓ Asiatische Küche
 - ✓ Ackerbohnen-Hummus als Rezeptidee für heimische Zubereitung

Typische Produktbeispiele

Tempeh auf Lupinenbasis



Würzsoße auf Ackerbohnenbasis



Bildnachweis: www.velivery.com, www.freudeamessen.com/shop

Für Deutschland neue Hülsenfrüchte | internationale Länderküche (6)

- Charakterisierung: Traditionelle internationale Verarbeitungsprodukte aus Hülsenfrüchten. Als charakteristische Zutat werden für Deutschland neue Arten und Sorten von Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen, Soja, Rote Linsen) verarbeitet.
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ Rote Linsen in vegetarisch/veganen Fertiggerichten
 - ✓ Internationale Fertigprodukte aus Soja und Kichererbsen (in ihren Ursprungsländern etablierte Hülsenfrüchterezeugnisse)
- Marktentwicklung:
 - ✓ Dynamische Entwicklung, zahlreiche Neuprodukteinführungen
 - ✓ Ausbau der Asia-Sortimente im LEH
- Trends:
 - ✓ Lebensmittel aus der japanischen Küche (z. B. Miso, Sojasauce)
 - ✓ Tofu in verschiedenen Varianten
 - ✓ Herkunftsmarketing bei Tofu (Soja aus deutscher bzw. europäischer Herkunft)
 - ✓ Levante Küche: Falafel (als Trockenmischung oder verzehrfertig), Hummus

Typische Produktbeispiele

Hauptzutat: Kichererbsen

Falafelmischung zum Anrühren



Falafel (Kühltheke)



Hummus



Orientalische Linsensuppe (Kühltheke)



Hauptzutat: Sojabohnen

Sojasauce



Misopaste



Thempeh



Tofu natur



Räuchertofu



Bildnachweis: Online Shops Rewe, Edeka, Lotta Karotta

Etablierte Hülsenfrüchte | neuartige Verarbeitungsprodukte (7)

- Charakterisierung: In Deutschland langjährig etablierte Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen), die als Zutaten für neuartige Verarbeitungsprodukte eingesetzt werden.
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ „Reformulierung“ von gewohnten Produkten durch die Verarbeitung von Erbsen- / Linsenmehlen; seltener durch gekochte Hülsenfrüchte
 - ✓ Verarbeitung von Proteinkonzentraten und -isolaten zu pflanzliche Alternativen für Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren
- Marktentwicklung:
 - ✓ Dynamische Entwicklung, zahlreiche Neuprodukteinführungen
 - ✓ Marktdifferenzierung (neue Produkte und -varianten)
- Trends:
 - ✓ Erbsen als Ausgangsrohstoff für zahlreiche Verarbeitungsprodukte
 - ✓ (Präzisions-)fermentation und Nassextrusion als Schlüsseltechnologien
 - ✓ Hybridprodukte (Mix aus tierischen und pflanzlichen Proteinen)
 - ✓ Smart Food
 - ✓ Vegane Readymeals als Instantprodukte zum Anrühren

Typische Produktbeispiele

Vermahlene Hülsenfrüchte als Hauptzutat

Erbsenflips



Erbsennudeln



Linsenchips



Vegane Kochcreme mit Linsenmehl



Leberwurst-alternative (Basis: gekochte Linsen)



Alternativprodukte auf Basis von Erbsenprotein

Milchalternative Vegane Teewurst Veganer Burger Instant Hack



Nährstoffoptimierte Trinkmahlzeiten + Instantmeals



Bildnachweis: Online Shops Rewe, Edeka, Lotta Karotta

Wiederentdeckte Sorten und Arten | neuartige Verarbeitungsprodukte (8)

- Charakterisierung: In Deutschland „vergessene“ Hülsenfrüchte (Ackerbohnen, heimisch angebaute Linsen, Lupinen), die als Zutaten für neuartige Verarbeitungsprodukte genutzt werden
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ Ackerbohnen- und Lupinenprodukte
 - ✓ Verarbeitung von Proteinisolaten; seltener: Mehl und gekochte Hülsenfrüchte
- Marktentwicklung:
 - ✓ Nischenmarkt
 - ✓ zunehmend Anwendungsfelder im Bereich der Ersatzprodukte (heimische Rohstoffquelle)
- Trends:
 - ✓ Produkte auf Basis von Mischungen aus Ackerbohnen- und Erbsenproteinen
 - ✓ Proteinisolat aus Ackerbohnen zur Proteinanreicherung
 - ✓ Auslobung von „Ackerbohnen“ als heimische Eiweißquelle

Typische Produktbeispiele

Fertigmischung für veganen Ei-ersatz mit Ackerbohnenmehl



Cracker aus Ackerbohnenmehl



Brotaufstrich auf Lupinenbasis (gekochte Lupinensamen)



Brotaufstrich mit Lupinenmehl



Fermentierte Joghurtalternativen

Basis Hafer u. Ackerbohnenprotein



Basis: Ackerbohnen- u. Erbsenprotein



Thunfischalternative auf Basis von Ackerbohnen- und Erbsenprotein



Käse auf Ackerbohnenbasis



Bildnachweis: Online Shops Rewe, Kaufland, Lotta Karotta

Für Deutschland neue Hülsenfrüchte | neuartige Verarbeitungsprodukte (9)

- Charakterisierung: Für Deutschland neue Arten und Sorten von Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen, Soja, Rote Linsen), die als Zutaten für neue Verarbeitungsprodukte genutzt werden.
- Verwendungsschwerpunkt:
 - ✓ Pflanzliche Alternativen zu Molkereiprodukten und Fleisch-/Wurstwaren auf Sojabasis
 - ✓ Brotaufstriche (Basis: rote Linsen und Kichererbsen)
- Marktentwicklung:
 - ✓ Stark ausdifferenziertes Angebot bei Ersatzprodukten auf Sojabasis
 - ✓ Verdrängungswettbewerb zwischen Neueinsteigern und etablierten Herstellern
 - ✓ Erschließung weiterer Sortimentsbereiche
- Trends:
 - ✓ Herkunftsmarketing bei Soja (deutsche bzw. europäische Herkunft)
 - ✓ Veganes Eis auf Sojabasis (neben Erbsen und Lupinenbasis)

Typische Produktbeispiele

Veganer Aufstrich aus roten Linsen



Knuspermüsli aus roten Linsen



Eiweiß-Ersatz aus dem Einweichwasser von Kichererbsen



Sojabasis

Milch-alternative



Sahne-alternative



Basis: Sojaeiweiß

Fleischersatz Hackfleisch



Fleischersatz Hähnchenfilet



Vegane Trinkmahlzeit



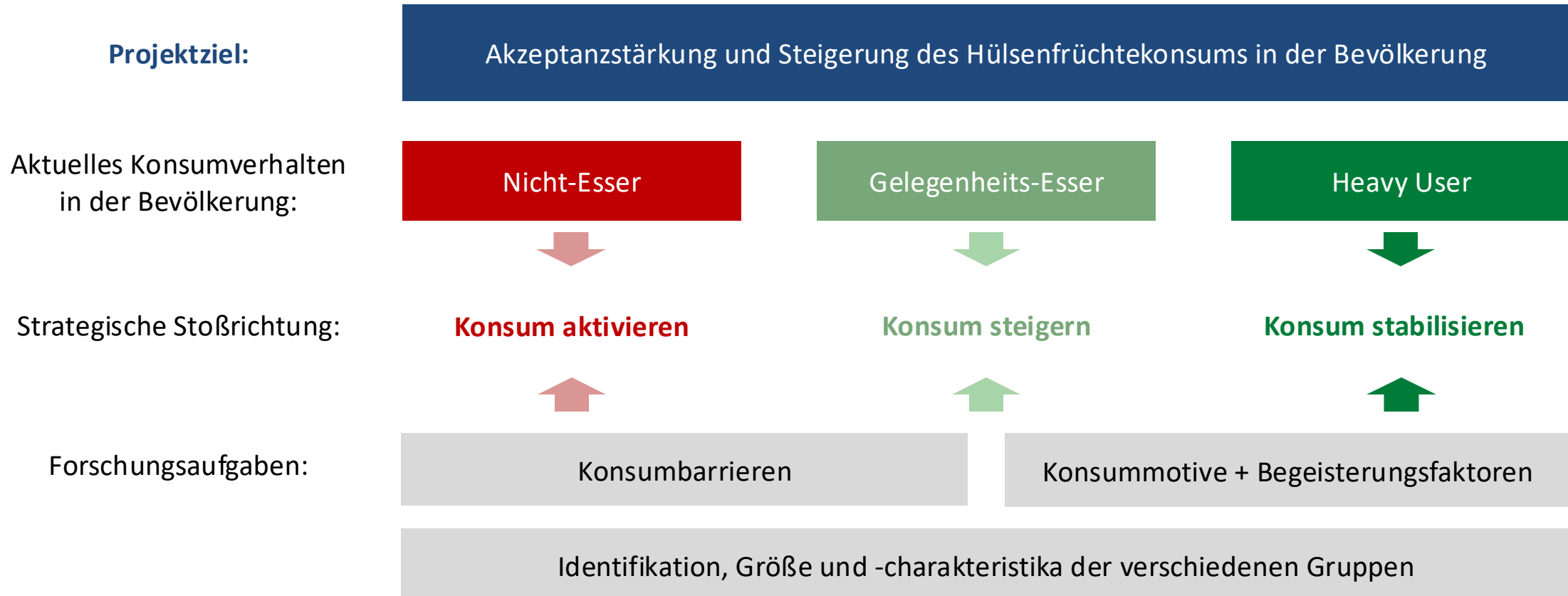
Bildnachweis: Online Shops Rewe, Edeka, Lotta Karotta

Fazit:

- Das Angebot an Hülsenfruchtprodukten ist in den letzten Jahren deutlich vielfältiger geworden. Die insgesamt dynamische Entwicklung spiegelt sich in vielen Neuprodukteinführungen und wechselnden Produktangeboten. Die Store-Checks haben gezeigt, dass aktuell viel Bewegung in den Sortimenten ist.
- Die vorgestellte Matrix zeigt die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten für Hülsenfrüchte.
- Die Systematik erleichtert es Herstellern und Händlern, Entwicklungspotenziale und Wachstumswege abzuleiten.
- Im Marketing werden bisher vornehmlich gesundheitsbezogene Argumente als Claims genutzt. Meist wird mit den Nährwerteigenschaften geworben. Der Proteingehalt steht im Vordergrund. Seltener werden weitere Nährwerteigenschaften (z. B. Ballaststoffgehalt, Vitamingehalt) genannt. Hier besteht noch Potenzial.
- Weitere Vermarktungsargumente werden häufig ergänzend angesprochen: Natürlichkeit + Clean Labeling, Länderküchen + Kulinarik, Klima/ Umwelt / Nachhaltigkeit, Herkunft, Geschmack + Genuss, Zubereitung + Convenience, Ernährungsweise
- Im Marketing dominiert insgesamt eine breite Zielgruppenansprache und weniger die Ausrichtung auf spezifische Zielgruppen.



Forschungsausblick: Hülsenfrüchtekonsum besser verstehen



Website des Forschungsprojektes Strahl: [Strahl - DE — Institute for Food and Resource Economics](#)

Literatur (I)

- AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit Ernährungssicherheit) (2024): Gesunde und ökologisch nachhaltige omnivore und ovo-lacto-vegetarische Ernährungsempfehlungen für Österreich - Entwicklungsprozess und wissenschaftliche Ergebnisse, Wien.
- Blomhoff, R., Andersen, R., Arnesen E.K., ... , Trolle, E. (2023): Nordic Nutrition Recommendations 2023, Copenhagen: Nordic Council of Ministers.
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2025): Die Vorteile der Hülsenfrüchte auf einen Blick. <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/huelsenfruechte>. Stand: 07.02.2025.
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2020): Ackerbohne, Erbse & Co.: Die Eiweißpflanzenstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Förderung des Leguminosenanbaus in Deutschland, https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Landwirtschaft/Pflanzenbau/EiweisspflanzenstrategieBMEL.pdf?__blob=publicationFile&v=5. Stand: 07.02.2025.
- BZL (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft) (2024): Marktrecherche Hülsenfrüchte - Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, Stand: 27.04.2024. <https://www.bmel-statistik.de/fileadmin/daten/0611040-2023.pdf>.
- BZL (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft) (2025): Wie viele Hülsenfrüchte werden in Deutschland angebaut? <https://www.praxis-agrar.de/service/infografiken/huelsenfruechte>. Zuletzt abgerufen: 12.02.2025.
- BLE (Bundeszentrum für Landwirtschaft und Ernährung),
- BzFE (Bundeszentrum für Ernährung) (2023): Hülsenfrüchte: Gesund essen. Was macht Hülsenfrüchte so wertvoll. <https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/huelsenfruechte/huelsenfruechte-gesund-essen/>. Stand 17.10.2023. Zuletzt abgerufen: 07.02.2025.
- Carbas, B., Machado, N., Pathania, S., Brites, C., Rosa, E. A. S., & Barros, A. I. B. (2021): Potential of legumes: Nutritional value, bioactive properties, innovative food products, and application of eco-friendly tools for their assessment. Food Reviews International. DOI:<https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1901292>.
- Henn, K., Goddyn, H., Olsen, S. B., & Bredie, W. L. P. (2022). Identifying behavioral and attitudinal barriers and drivers to promote consumption of pulses: A quantitative survey across five European countries. Food Quality and Preference, 98. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104455>.
- Hartmann, C., Siegrist, M. (2017): Consumer perception and behaviour regarding sustainable protein consumption: A systematic review, Trends in Food Science & Technology, 61 (2017), pp. 11-25, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.12.006>.
- Hossain, M.A., Soni, K., Agyei, D. *et al.* Legume intakes on cardiometabolic profile and gut microbiome function: systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials. *Eur J Nutr* **64**, 60 (2025). <https://doi.org/10.1007/s00394-024-03576-8>

Literatur (II)

- Henn, K., Reinbach, H. C., Olsen, S. B., Aaslyng, M. D., Laugesen, S. M. B., & Bredie, W. L. P. (2023): Health versus environmental benefits: Does additional information influence consumer acceptance of pulse-based spreads? *Journal of Food Science*, 88, 1144–1158. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16471>
- https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/regionale-eiweisspflanzen_fin.pdf
- Lemken, D., Spiller, A., Schulze-Ehlers, B. (2019): More room for legume - Consumer acceptance of meat substitution with classic, processed and meat-resembling legume products , *Appetite*, 143 (2019), p. 104412, [10.1016/j.appet.2019.104412](https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104412)
- Linseisen, J., Rohm, F., Wawro, N., Senger, M., Kussmann, M., Gimpfl, S., Gedrich, K. (2024): Einfluss des Haushaltseinkommens auf den Lebensmittelverzehr und die Nährstoffzufuhr - Ergebnisse der Bayrischen Verzehrsstudie III (2021-1023), in: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 15. DGE-Ernährungsbericht. Bonn (2024). S. 58-80. DOI: <https://doi.org/10.4126/FRL01-006488448>.
- Müller's Mühle (Hrsg.) (2024): Kleine Warenkunde. <https://www.muellers-muehle.de/fileadmin/Broschueren/Muellers-Muehle-Kleine-Warenkunde.pdf>. Stand: 07.02.2025.
- Nutrition Hub (2025): Trendreport Ernährung 2025. Die 10 wichtigsten Ernährungstrends. Prognosen von 199 Expertinnen und Experten aus dem Ernährungssektor. Berlin.
- Richardson, J., Steffen W., Lucht, W., Bendtsen, J., Cornell, S.E., et al. 2023: Earth beyond six of nine Planetary Boundaries. *Science Advances*, 9, 37.
- Schäfer, A.C., Boeing, H., Conrad, J., Watzl, B. (2024): Wissenschaftliche Grundlagen der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland. Methodik und Ableitungskonzepte, in: *ErnährungsUmschau* 3/2024, M158-M166.
- Smart Protein Project (2023): Evolving appetites: an in-depth look at European attitudes towards plant-based eating. A follow-up to the 2021 survey report, 'What Consumers Want'. European Union's Horizon 2020 research and innovation programme (No. 862957).
- Suski, P., Lemken, D. (2025): Absatzmarkt für Hülsenfrüchte. Konsumententwicklung und Produktvielfalt (Chartbook), Bonn (*Veröffentlichung in Vorbereitung*).
- Torheim LE, Fadnes LT. (2024): Legumes and pulses - a scoping review for Nordic Nutrition Recommendations 2023, *Food Nutr Res*. 2024 Mar 26;68. DOI: [10.29219/fnr.v68.10484](https://doi.org/10.29219/fnr.v68.10484).
- Willet, W., Rockström, J., Loken, B., ... Murray, C.J.L. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems, *Lancet*. 2019 Feb 2;393(10170):447-492. DOI: [10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Über uns

Zühlsdorf + Partner | Agentur für Verbraucherforschung und Lebensmittelmarketing, Göttingen ist aus der Zielsetzung entstanden, die universitäre Forschung mit aktuellen praktischen Problemstellungen im Lebensmittelmarkt zu verknüpfen. Gründungsgesellschafter sind Prof. Dr. Achim Spiller und Dr. Anke Zühlsdorf. Das Forschungsinteresse richtet sich auf die Frage, wie gesellschaftliche und ökologische Interessen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft stärkere Berücksichtigung finden können. Seit mehr als 20 Jahren begleitet Zühlsdorf + Partner die Branche mit entsprechenden Forschungs- und Praxisprojekten.

- **Dr. Anke Zühlsdorf** ist geschäftsführende Gesellschafterin der Zühlsdorf + Partner Agentur für Verbraucherforschung und Lebensmittelmarketing und Lehrbeauftragte an der Georg-August-Universität Göttingen. Ihre Arbeitsschwerpunkte liegen in der ernährungsbezogenen Konsumforschung, der Produktkennzeichnung und der Qualitätskommunikation bei Lebensmitteln. Sie verfügt über langjährige Beratungserfahrung in der Ernährungswirtschaft und hat zahlreiche Forschungsprojekte zum Lebensmittelmarketing durchgeführt. 2016 wurde sie durch das BMEL als Mitglied der Gruppe Wissenschaft in die Deutsche Lebensmittelbuchkommission berufen.
- **Prof. Dr. Achim Spiller** ist seit 2000 Professor für „Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte“ am Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung der Georg-August-Universität Göttingen. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Konsumentenverhalten, Nachhaltigkeitsmanagement, Animal Welfare und Supply Chain Management im Agribusiness. Achim Spiller ist ordentliches Mitglied der Akademie der Wissenschaften zu Göttingen. Er ist weiterhin Mitglied und seit Dezember 2020 Vorsitzender im wissenschaftlichen Beirat für „Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (WBAE). 2020 wurde er vom Bundeskabinett als Mitglied in der Zukunftskommission Landwirtschaft berufen, deren Co-Vorsitzender er 2024 war. Er ist Partner der Beratungsgesellschaft Zühlsdorf + Partner, Göttingen.

Kontakt



Zühlsdorf + Partner | Agentur für Lebensmittelmarketing
und Verbraucherborschung
Philipp-Oldenbürger-Weg 27
37083 Göttingen



www.zuehlsdorf-und-partner.de



Mail: zuehlsdorf@zuehlsdorf-und-partner.de