

Gemeinsam für die Kichererbse: Landwirt und Food Startup schließen sich zusammen

Wie kann man sich vielseitig, gesund und gleichzeitig nachhaltig ernähren? Auf diese Frage haben der Landwirt Jonas Schulze-Niehoff aus Sachsen-Anhalt und das Berliner Food Startup Zeevi Kichererbsen eine gemeinsame Antwort gefunden.

Kichererbsen aus deutschem Anbau

Seit 2018 baut Jonas Schulze-Niehoff in der Magdeburger Börde als einer der ersten Bio-Landwirte in Deutschland Kichererbsen an. Da es zu dieser Zeit noch keinerlei Erfahrungswerte gab, musste er sich Stück für Stück herantasten und viel experimentieren. Mittlerweile baut er Kichererbsen auf ca. 50 Hektar Landfläche an.

Die an warmes und trockenes Klima angepasste Hülsenfrucht wächst normalerweise in subtropischen Gebieten, ist aber aufgrund des Klimawandels mittlerweile auch in Deutschland angekommen. Kichererbsen sind für die Landwirtschaft aber nicht nur eine Antwort auf die klimatischen Veränderungen, die den Anbau von traditionellen Ackerpflanzen erschweren, sondern macht auch ackerbaulich sehr viel Sinn wie Jonas Schulze-Niehoff bestätigt: „Kichererbsen sind genügsame Leguminosen, die wenig Wasser und Nährstoffe benötigen. Gleichzeitig wirkt sich der Anbau von Kichererbsen positiv auf den Stickstoffgehalt im Boden aus und ist somit sinnvoll in einer Fruchtfolge einzusetzen.“

Kichererbsen werden immer populärer in Deutschland

Nicht nur auf dem Acker, sondern auch auf dem Teller ist die Kichererbse dank ihres hohen Proteingehalts, der vielen Mineral- und Ballaststoffe sehr sinnvoll. Zudem ist sie auch sehr vielseitig einsetzbar: Kein Wunder, dass der Import der Hülsenfrucht von 12.000 Tonnen in 2019 auf 19.300 Tonnen in 2020 gewachsen ist. So gehören Gerichte und Speisen aus Kichererbsen wie Hummus und Falafel mittlerweile zum Standardsortiment vieler Restaurants und des Lebensmittelhandels zwischen Sylt und Oberammergau.

Kofu: Innovatives Produkt aus Kichererbsen

Ein bis vor kurzem in Deutschland unbekanntes Produkt ist der Kichererbsentofu, der seit Generationen vom Volk der Shan in Myanmar zubereitet wird. Das versuchen die Gründer Zeevi Chaimovitch, Jörn Gutowski und Markus Treiber seit einiger Zeit zu ändern. Für ihren Kofu, den Berliner Kichererbsen-Tofu, haben sie sich den „Shan-Tofu“ als Vorbild genommen und produzieren in ihrer eigenen



Zeevi Kichererbsen GmbH
Rykestraße 37
10405 Berlin
www.zeevi.de

Berliner Manufaktur mittlerweile vier eigens entwickelte Sorten in Bio-Qualität: Pur, Falafel, Smoky & Mediterrane Kräuter. Außen kross und innen cremig bieten sich damit grenzenlose Möglichkeiten für asiatische und mediterrane Gerichte – vegan, glutenfrei, zuckerfrei und ballaststoffreich. Kofu kann man braten, backen oder in einer Suppe kochen. Er passt sowohl zu herzhaften als auch zu süßen Rezepten.

Kooperation: Stadt und Land

Dank der Zusammenarbeit reisen die Kichererbsen weniger als 200 Kilometer zwischen Anbau und Produktion in der Berliner Manufaktur von Zeevi, wo sie gemahlen und dann für die vier Kofu-Sorten verarbeitet werden.

KOFU ist aktuell erhältlich bei:

Bei REWE in Nord- und Ostdeutschland sowie Reformhäusern und Biomärkten in Frankreich Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Online bei: www.vantastic-foods.com und anderen Shops.

Unverbindliche Preisempfehlung (UVP):

2,89 € (KOFU „Pur“)

2,99 € (KOFU „Falafel“, „Mediterran“ und „Smoky“)

Weitere Informationen unter www.kofu.berlin.

Pressekontakt: Jörn Gutowski - joern@zeevi.de - 0151-22354138

2/2

Zeevi Kichererbsen GmbH
Rykestraße 37
10405 Berlin
info@zeevi.de
www.zeevi.de

Bankverbindung: Berliner Sparkasse
BLZ: 100 50000
Konto-Nr.: 190 7601 76 BIC: BELADEVXXX
IBAN: DE69 1005 0000 0190 7601 76

Sitz: Berlin
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg HRB 199565 B
Geschäftsführer: Zeevi Chaimovitch
DE-ÖKO 070