



**Beckum.** Ein Proteinzentrum in dem sämtliches Wissen zum Thema gebündelt wird, das ist der Traum von Elisabeth und Benedikt Sprenker. Seit 1781 gibt es die Hofstelle im Friedrichshorst und die wäre sehr wohl geeignet, um hier einen zentralen Ort für die Erforschung, eine Versuchsküche und die Verarbeitung von Hülsenfrüchten anzusiedeln.

„In der ganzen Kette - vom Anbau, über Verarbeitung und Vermarktung - liegt eine Chance für die gesamte Region“, betonte Dr. Anne Monika Spallek bei ihrem Besuch vor Ort.

Aktuell bewirtschaftet die Familie Sprenker ihre Liegenschaften mit Schweinehaltung und Acker- und Gemüseanbau. Aber auch mit der Erzeugung von alternativen Lebensmitteln wie verschiedenen Bohnensorten wird hier aktiv experimentiert. Viel Augenmerk liegt derzeit auf der Edamame, einer proteinreichen Sojabohne, die zudem mit Omega-3- Fettsäuren und wichtigen Vitaminen trumpft.

Die Grüne Bundestagsabgeordnete zeigte sich begeistert vom Engagement und der Leidenschaft mit dem auf dem Hof Sprenker diese Proteinerzeugung angegangen wird. Dr. Spallek brachte das „Chancenprogramm Höfe innovative Proteine für die Humanernährung“ der Landwirtschaft mit auf den Weg und schafft damit eine gute Perspektive für zukunftssichere Betriebsmodelle. „Damit retten wir Höfe, halten die Wertschöpfung in den ländlichen Regionen und leisten unseren Beitrag zum Erreichen der Klimaziele“, so die Politikerin.

Die Nachfrage nach tierischen Produkten sinkt in Deutschland seit Jahren, während die nach alternativen pflanzlichen Lebensmitteln steigt. Eine Pilzzucht, der Anbau von Quinoa, eine Algenproduktion oder die eigene Herstellung von Hafermilch – innovative Geschäftsmodelle gibt es bereits viele. Aber damit Betriebe das Wagnis einer Umstellung eingehen, brauchen sie Unterstützung in Form von Beratung und Investitionshilfen für den Stallumbau sowie für die Anschaffung von Maschinen. Mit dem „Chancenprogramm Höfe“ sollen gezielt Betriebe unterstützt werden, die von der Nutztierhaltung auf die Produktion und Verarbeitung innovativer Proteine und klimafreundlicher Lebensmittel (Algen, Hülsenfrüchte, Tofu, Pilze, Insekten, direkte Herstellung von Hafermilch) umstellen wollen.