

TROCKENBOHNEN AUS DEN USA

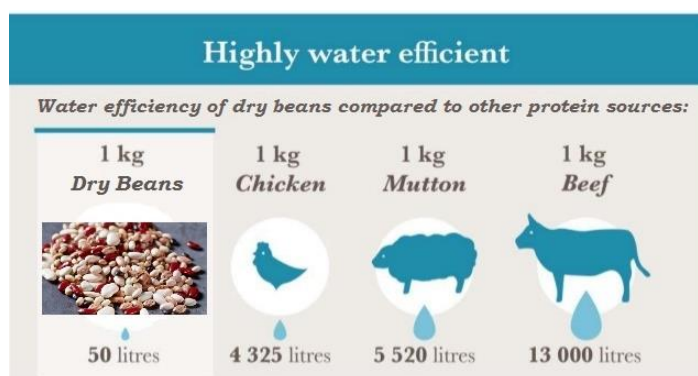
WELTWEIT FÜHREND IM BEREICH NACHHALTIGKEIT

Kurzgefasst:

- Es wird geschätzt, dass Menschen seit mehr als 11.000 Jahren Trockenbohnen anbauen und essen. Auf dem amerikanischen Kontinent werden seit etwa 6.000 Jahren Bohnen angebaut. Trockenbohnen, eine Untergruppe von Hülsenfrüchten und Leguminosen, sind klimafreundlich: Sie passen sich an verschiedene Klimazonen an und brauchen gleichzeitig im Vergleich zu vielen anderen Proteinquellen weniger Wasser, sie erfordern weniger Düngemittel und sie steigern die biologische Vielfalt. Dies alles spielt bei der Verringerung der Treibhausgas-Emissionen eine Rolle.

Verantwortung für die Umwelt: Eine Verpflichtung zur kontinuierlichen Verbesserung

- Trockenbohnen sind klimafreundlich: Sie besitzen eine breite genetische Vielfalt, aus denen klimabeständigere Sorten ausgewählt werden können.
- Bohnen nutzen auch Wasser sehr effizient und benötigen im Vergleich zu vielen anderen Proteinquellen weniger Wasser.
- Trockenbohnen sind Stickstoffbinder, das heißt, sie geben dem Boden Nährstoffe zurück und benötigen daher weniger Dünger – sowohl biologischen als auch synthetischen – und spielen auf diese Weise eine Rolle bei der Verringerung der Treibhausgas-Emissionen.
- Durch Binden ihres eigenen Stickstoffs können Trockenbohnen auch die biologische Vielfalt steigern und eine vielfältigere Landschaft für Tiere und Insekten schaffen. Eine hohe biologische Vielfalt des Bodens verbessert auch die Fähigkeit der Ökosysteme, Krankheiten zu unterdrücken.
- Die Aufnahme von Bohnen in die Fruchtfolgen nutzt symbiotische Mikroben, um Stickstoff zu binden. Dieser wird dann teilweise auf die Folgekulturen übertragen und verbessert deren Ertrag.



Soziale Verantwortung: Eine Verpflichtung gegenüber zukünftigen Generationen

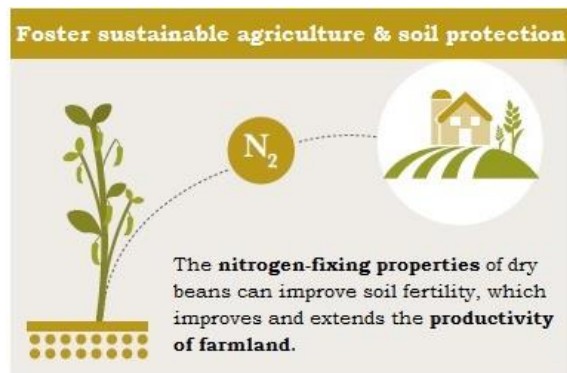
- Trockenbohnen sind eine wichtige Quelle von pflanzlichem Eiweiß und Aminosäuren. Ihr Verzehr ist Teil einer gesunden Ernährung, um chronische Krankheiten zu verhindern und zu lindern.
- Aufgrund des hohen Nährstoffgehalts sind Bohnen auch ideal für Vegetarier und Veganer, um eine ausreichende Aufnahme von Protein, Mineralien und Vitaminen gewährleisten zu können.
- Durch ihren niedrigen glykämischen Index, wenig Fett und hohem Gehalt an Ballaststoffen sind Bohnen für Menschen mit Diabetes geeignet.



Weitere Informationen finden Sie unter:
thesustainabilityalliance.us oder kontaktieren Sie
uns unter **info@thesustainabilityalliance.us**



- Bohnen steigern die Sättigung und können dabei helfen, Blutzucker- und Insulinspiegel zu stabilisieren.
- Laut einem Bericht der Food and Agriculture Organization (FAO, Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation) können Bohnen auch das Risiko von Todesfällen durch Herzinfarkt verringern.



- Bohnen sind eine gute Vitaminquelle, sie besitzen einen hohen Eisengehalt und sind reich an bioaktiven Verbindungen, beispielsweise sekundäre Pflanzenstoffe und Antioxidantien, die krebsbekämpfende Eigenschaften aufweisen können.
- Aus Bohnen gewonnenes Protein ist im Vergleich zu andern Quellen deutlich günstiger und trägt in vielfältiger Weise zur Ernährungssicherheit bei, beispielsweise bei Kleinbauern, die einen Teil ihrer landwirtschaftlichen Produkte selbst konsumieren.
- Eines der Hauptprobleme der Ernährungssicherheit sind Lebensmittelabfälle. Bohnen besitzen eine lange Haltbarkeit und können über Monate gelagert werden, ohne ihren hohen Nährwert zu verlieren, wodurch die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln zwischen den Ernten verbessert wird.
- Bohnen sind eine ausgezeichnete Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, um deren täglichen Nährstoffbedarf zu decken. Sie können sowohl in Industrie- als auch in Entwicklungsländern durch Familienmahlzeiten und Schulspeisungsprogramme in die Ernährung von Kindern aufgenommen werden.

Wirtschaftliche Rentabilität: Eine Verpflichtung zu langfristiger Rentabilität

- Die Vereinigten Staaten sind bei der Produktion und dem Export von Trockenbohnen weltweit führend.
- Jährlich pflanzen US-Landwirte zwischen 607.000 und 690.000 Hektar /1,5 bis 1,7 Millionen Acres) essbare Trockenbohnen an.
- Im Jahr 2016 betragen die US-Exporte von Trockenbohnen schätzungsweise 320 Millionen US-Dollar. Jedes Jahr wird etwa 20 % der jährlichen US-Produktion von Trockenbohnen exportiert.
- Große US-Universitäten führen umfangreiche Forschungen zu Trockenbohnen durch, um neue Sorten zu entwickeln, die unempfindlich gegen Insekten und Krankheiten sind.



Quellen

Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, Informationsblätter und Infografiken <http://www.fao.org/pulses-2016/communications-toolkit/infographics/en/>
 Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, Health Benefits of Pulses: <http://www.fao.org/3/a-i5388e.pdf>



Weitere Informationen finden Sie unter:
thesustainabilityalliance.us oder kontaktieren Sie uns unter **info@thesustainabilityalliance.us**

