Practice Abstract 5.12

Promoting the Cultivation and Consumption of Faba Beans in Austria

AUTHOR(S)
Assoc. Prof. Dr. Rainer Haas & Asoc. Prof. Dr. Oliver Meixner

CONTACT
rainer.haas@boku.ac.at
oliver.meixner@boku.ac.at

KEY WORDS
Faba beans, value chain development, meat substitutes, convenience food

www.cropdiva.eu
@H2020Cropdiva

CHALLENGE

Faba bean has a long tradition in Austria, but its harvest volume dropped by 70% over the past 30 years. It's mostly grown organically (about 80%), yet drought, aphids, and viruses have caused recent declines. Few Austrian seed companies breed local varieties due to low profits and niche demand. Most seeds are imported from Germany and France, which aren't well adapted to local conditions.

SOLUTION

Breeding healthy, locally adapted seeds—especially resistant to nano viruses—could revive cultivation. With growing interest in plant-based diets in Austria and across the EU, faba beans hold strong potential as a protein source for meat substitutes.

OUTCOME

To meet food market demand, sufficient faba bean supply is key for industrial protein extraction. The fastest-growing segments are burger patties and vegan convenience foods. Popular meat substitute brands could make faba beans mainstream.

PRACTICAL RECOMMENDATIONS

Food companies should work closely with farmers and wholesalers, encouraging contract farming to ensure stable supply and prices. Partnering with supermarkets to develop own-brand meat substitutes will accelerate market growth.

FURTHER INFORMATION

Currently, Austrian firms import faba protein from the Netherlands, but local production is gaining momentum. Three Austrian supermarket chains plan to launch faba-based meat substitutes under their own labels.

About CROPDIVA

CROPDIVA wants to put 6 underused arable crops back in the fields: oats, hull-less barley for human consumption, triticale, buckwheat, faba beans and lupins. 27 European partners are joining forces to enhance agrobiodiversity in Europe. They will achieve this by focusing on crop diversity and creating local value chains. The project is running from September 2021 to August 2025.

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation program under grant agreement N°1010000847

Views and opinions expressed are those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Förderung des Anbaus und des Konsums von Ackerbohnen in Österreich

Herausforderung

Ackerbohnen haben in Österreich eine lange Tradition, doch die Anbaufläche ist in den letzten 30 Jahren um 70 % zurückgegangen. Rund 80 % der Anbauflächen sind biologisch, jedoch führten Dürre, Blattläuse und Viren in den letzten Jahren zu starken Rückgängen. Nur wenige heimische Saatgutunternehmen züchten lokale Sorten, da die Gewinnmargen gering sind und die Nachfrage begrenzt bleibt. Die meisten Saaten werden aus Deutschland und Frankreich importiert, sind jedoch nicht optimal an die heimischen Bedingungen angepasst.

Lösungsansätze

Die Züchtung gesunder, standortangepasster und virenresistenter Sorten könnte den Anbau wieder ankurbeln. Durch das steigende Interesse an pflanzenbasierten Lebensmitteln in Österreich und der EU bieten Ackerbohnen großes Potenzial als Proteinquelle für Fleischersatzprodukte.

Ergebnis

Für die Lebensmittelindustrie ist eine zuverlässige Versorgung mit Ackerbohnen für die industrielle Proteinextraktion entscheidend. Besonders stark wächst der Markt für Burger-Patties und vegane Convenience-Produkte. Erfolgreiche Fleischersatzmarken könnten Ackerbohnen als Massenprodukt etablieren.

Praxisnahe Empfehlungen

Lebensmittelhersteller sollten den Dialog mit Landwirten und Händlern intensivieren und Vertragsanbau fördern, um stabile Mengen und faire Preise zu sichern. Die Zusammenarbeit mit Supermärkten zur Entwicklung eigener Fleischersatzmarken wird das Marktwachstum weiter vorantreiben.

Weitere Informationen

Österreichische Firmen importieren derzeit Ackerbohnenprotein aus den Niederlanden, doch die lokale Produktion gewinnt zunehmend an Bedeutung. Drei große Supermarktketten planen die Einführung eigener Fleischersatzprodukte auf Basis von Ackerbohnen.

AUTHOR(s): Rainer Haas & Oliver Meixner
CONTACT: rainer.haas@boku.ac.at, oliver.meixner@boku.ac.at

www.cropdiva.eu
@H2020Cropdiva