

## Neues Werk zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten

Artikel vom **15. Mai 2025**  
 Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Im April hat die Beneo GmbH, ein Tochterunternehmen der Südzucker AG, ihr Werk in Obrigheim zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten offiziell eingeweiht, in das rund 50 Millionen Euro investiert wurden.



Der neue Standort verarbeitet heimische Hülsenfrüchte (Bild: Beneo).

Die neue Verarbeitungsanlage für Hülsenfrüchte wurde neben dem bereits bestehenden Beneo-Werk zur Herstellung des Zuckeraustauschstoffs Isomalt und des Kohlehydrats »[Palatinose](#)« auf einer Fläche von rund 4000 m<sup>2</sup> errichtet. Niels E. Hower, Mitglied der Geschäftsführung bei Beneo, hob im Rahmen der Veranstaltung die Verbindung von Tradition und Innovation am Standort Obrigheim hervor: »Was vor mehr als 30 Jahren mit der Verarbeitung von Rübenzucker zu Zutaten mit gesundheitlichem Mehrwert begann, setzt das neue Werk nun fort. Die Ackerbohne ist eine Hülsenfrucht mit einer langen Geschichte. Hier in Obrigheim verarbeiten wir sie zu hochwertigen pflanzlichen Zutaten, die einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Ernährung leisten werden.«

## Nachhaltig auf dem Feld und in der Produktion

Für die Produktion wird das Werk ausschließlich mit Strom aus erneuerbaren Energien versorgt. Eine Fotovoltaik-Anlage auf dem Dach erzeugt zusätzlich eigenen Strom. Die Abwärme der Produktion heizt das Gebäude, Wasser wird bei der Verarbeitung der Hülsenfrüchte nicht benötigt. Da der gesamte Rohstoff genutzt und zu Zutaten für die Lebens- und Futtermittelindustrie weiterverarbeitet wird, entstehen keine Abfallprodukte. Die Ackerbohne selbst trägt zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft bei, da Leguminosen keinen Stickstoffdünger benötigen und die Bodenqualität für Folgekulturen verbessern. Die verarbeiteten Ackerbohnen werden in Deutschland angebaut und sind laut Unternehmensangabe Redcert2-zertifiziert.

## Gefragte Proteine aus pflanzlichen Quellen

Mit der Standorterweiterung reagiert das Unternehmen auf den Bedarf eines sich verändernden Marktes. Aus Hülsenfrüchten gewonnene Proteine sind in der Lebensmittelindustrie gefragt, um tierisches Eiweiß zu ersetzen. So werden die Mehle und Proteine aus der Ackerbohne z. B. für Fleisch- und Milchalternativen oder als Ei-Ersatz genutzt.

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---