



Grün oder braun, ganz oder geschält?

Linsen und Bohnen kennenlernen und modern zubereiten

DIENSTAG, 07.07.2026, 14:30-CA. 18:00 UHR

Linsen und Bohnen sind Kulturen, welche zunehmend im Ökolandbau etabliert sind und zugleich wichtige Zutaten einer nachhaltigen Küche. Als Leguminosen tragen sie zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit bei, binden natürlichen Stickstoff und stärken ökologische Anbausysteme. Was sie auf dem Feld leisten, setzen sie auf dem Teller fort: Sie liefern wertvolles pflanzliches Protein und eröffnen vielfältige kulinarische Möglichkeiten. Durch gemeinsames

Zubereiten, Probieren und Austauschen wird erfahrbar, wie Hülsenfrüchte kreativ, lecker und alltagstauglich auf den Teller kommen.

ZIELGRUPPE:

Alle Interessierten aus Gastronomie, Hotellerie, Catering, Betriebsverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung – insbesondere Küchenleitungen, Betriebsleitungen, Einkäufer:innen und Nachhaltigkeitsbeauftragte.

INHALTE:

Wir lernen unterschiedliche Bohnen und Linsen Sorten kennen, probieren Zubereitungsarten aus und zeigen, wie vielseitig und alltagstauglich sie in der Küche eingesetzt werden können. Dabei geht es nicht nur um Theorie, sondern vor allem ums Anfassen, Kochen und Abschmecken.

VERANSTALTUNGSORT:

Organiced Kitchen
Heidestr. 48-52
10557 Berlin



ANMELDUNG: bis zum 30.06.2026 unter:
<https://forms.office.com/e/Q9U5pDTUYe>