

LeguNet beim Tag der offenen Tür im BMLEH

Beim Tag der offenen Tür im Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat präsentierte Cecilia Antoni vom LeguNet vom 23.-24. August 2025 in Berlin ein besonderes Highlight: ein innovatives Eis mit weißen Bohnen – fruchtig, cremig und zukunftsweisend für eine nachhaltige Ernährung.



Premiere beim Tag der offenen Tür im BMLEH: Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer und Cecilia Antoni stellen gemeinsam Bean-Nicecream her (Fotos: BMLEH)

Unter dem Motto „Landwirtschaft und Essen: regional, saisonal, genial“ konnten Besucher*innen mehr über Lebensmittel, Tierhaltung, Wald und Moore erfahren. Es gab Mitmachaktionen, Führungen durch das Ministerium sowie Informationen zu Themen wie Klimaschutz und nachhaltiger Landwirtschaft. Mit dabei auch Cecilia Antoni vom LeguNet, sie wirkte beim Bühnenprogramm mit.

LeguNet mit beim Bühnenprogramm

„Für das Rezept werden weiße Bohnen mit gefrorenen Früchten gemixt und das Ergebnis hat die Besuchenden sowie Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer überrascht und überzeugt. Trotz Regenwetter war das Interesse an der Bean-Icecream bei den Besuchenden groß: über 650 Kostproben haben wir an den zwei Tagen verteilt“, berichtet Cecilia Antoni.

Gefördert durch



Projektträger



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Rezept Bean-Nicecream

Die fruchtige Erfrischung an heißen Sommertagen mit der Extra-Portion Protein und ohne Zucker-Zusatz.

Zutaten für 3 bis 4 Portionen

- 3 Bananen geschält, kleingeschnitten, gefroren (für mindestens 5 Stunden im Tiefkühlfach)
- 150 g gefrorene Früchte nach Saison und Vorlieben (z.B. Himbeeren, Erdbeeren)
- 90 g gekochte weiße Bohnen
- Optional Toppings: z.B. Minze, Schokonibs, Blaubeeren

Zubereitung:

- 1. Zuerst die Bohnen in den Mixbehälter geben, dann die gefrorenen Bananen und Früchte dazugeben.
- 2. Bei maximaler Geschwindigkeit mixen, bis eine einheitliche, cremige Konsistenz entstanden ist.
- 3. Anschließend die Nicecream in Gläser füllen und optional mit Toppings verzieren. Sofort genießen!

TIPP von Hülsenfrucht-Expertin Cecilia Antoni

Falls die Nicecream beim Mixen zu flüssig geworden ist, einfach nochmal für maximal 3 - 4 Stunden einfrieren. Bei längerem Einfrieren können sich Eiskristalle in der Nicecream bilden.

Weitere Informationen

Rezept Bean-Nicecream sowie weitere Rezepte von Cecilia Antoni:

<https://beanbeat.de/bean-nicecream/>

Bilder: BMLEH

Datum: 26.08.2025