

Erstes überregionales Trockenbohnenforum



- Von Züchtung bis Verarbeitung gemeinsam handeln -

10.-11. November 2026

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Kölnische Straße 48-50, 34117 Kassel



Wir laden Sie herzlich zu einem zweitägigen Trockenbohnenforum am LLH in Kassel ein. Im Mittelpunkt stehen Austausch und Vernetzung rund um die Trockenbohne – von der Züchtung über Herausforderungen im Anbau bis hin zur Vermarktung.

Dienstag, 10. November 2026

14:00	Begrüßung und Kennenlernen
14:40	Erarbeitung von Zukunftsfragen
15:30	Kaffeepause mit Markt der Möglichkeiten
16:00	Züchtung und Sorten - Einführung in die Trockenbohnen: Saatgut – Sorten – Züchtung, Ulrich Quendt - Saatgutproduktion Trockenbohnen – aktuelle Situation und Herausforderungen, Amadeus Zschunke (Sativa)

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

legunet.de



	• Ertrag und Qualität von Phaseolus-Trockenbohnen, Andrea Winterling (LfL)
17:10	Zusammenfassung und Ausblick
18:30	Gemeinsames Abendessen (Selbstzahler)

Mittwoch, 11. November 2026

08:45	Begrüßung und Rückblick Tag 1
09:30	Vom Anbau bis zur Ernte • Konventioneller Trockenbohnenanbau auf Hof Sprenker, Benedikt Sprenker • Ökologischer Trockenbohnenanbau, N.N.
10:30	Kaffeepause mit Markt der Möglichkeiten
11:00	Fortsetzung vom Anbau bis zur Ernte • Gesunde Trockenbohnen im Ökoloanbau: Krankheiten, Schädlinge und Strategien für die Praxis, Dr. Jelena Baćanović-Šišić (Universität Kassel) • Aufbereitung von Trockenbohnen auf Hof Grote, Klaus Grote
12:15	Mittagessen (Selbstbezahlter)
13:15	Vermarktung und Verarbeitung • Von der Bohne zum Markt – Aufbau erfolgreicher Wertschöpfungsketten für Trockenbohnen: Praxisbeispiele, Hürden und Erfolgsfaktoren, Liane Regner, Marktgesellschaft Naturland • Chancen für heimische Hülsenfrüchte für die Firma Müllers Mühle, Jochen Mannsperger, Müllers Mühle • Zubereitung von Trockenbohnen in der Außer-Haus Verpflegung, Tim Sichtermann, Küchenleitung Witzenhausen • Trockenbohnen - stark durch Stärke! - Küchentechnologische Herausforderungen, Albrecht Fleischer, Koch und Lebensmitteltechnologe • Von der Bohne zum Tempeh: Die Tempehmanufaktur und das Potenzial heimischer Trockenbohnen, Nadja Krammel, Tempeh Manufaktur, Einkauf und Qualitätsmanagement
14:35	Zusammenfassung und Ausblick
15:15	Ende

Kosten, Unterkunft & Verpflegung

Die Teilnahme an der Tagung ist kostenfrei. Für Getränke, Snacks und Mittagessen am zweiten Tag wird eine Verpflegungspauschale von 15 € bar vor Ort erhoben. Abendessen sowie die Übernachtung in Kassel erfolgen auf Selbstzahlerbasis. Hotelzimmer sind bereits für Sie bis 6 Wochen vor Anreise reserviert, die Hotelbuchung erfolgt eigenständig (Hotel Chasalla und Hessenland, Details siehe Anmeldung).

Kontakt & Anmeldung

Haben Sie Fragen oder möchten sich anmelden?

Wir freuen uns über Anmeldungen bis zum 02.11.2026 [über diesen Link](#)

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an:

Katharina Rusch

Tel: +49 561 7299-307

E-Mail: legunet@llh.hessen.de