

Klimafreundliche Küche mit heimischer Erbse, Bohne, Linse & Co.

Datum: 23.10.2024 von 15 – 17 Uhr

Ort: online, Link folgt



Hintergrund & Ablauf

Wie wird unsere Ernährung klimafreundlicher? Was können wir konkret tun, um uns und unseren Planeten langfristig gesund zu halten?

Unter diesem Motto möchten wir Sie in die Welt der Hülsenfrüchte mitnehmen. Hülsenfrüchte wie Linsen, Bohnen oder Erbsen sind kleine Kraftpakete, reich an Proteinen und Ballaststoffen sowie wertvollen Mineralien und Vitaminen. Doch das ist längst nicht alles. Bereits seit Jahrhunderten werden sie in Deutschland angebaut. Sie düngen auf natürliche Weise unsere Ackerböden und sind deshalb ein wichtiger Bestandteil im Ökolandbau und dessen Fruchtwechsel. Daher sind Hülsenfrüchte auch in der Planetary Health Diet – der Ernährungsweise, die gut für uns und unsere Umwelt ist - unverzichtbar. Also höchste Zeit, **mehr Hülsenfrüchte aus ökologischem Anbau in die Küche zu integrieren!**

Folgende Themen wird der Workshop umfassen:

Welche Hülsenfrüchte werden in Deutschland überhaupt angebaut? **Welche Speisen lassen sich aus ihnen unkompliziert und köstlich herstellen?** Wo können sie prima tierische Produkte ersetzen? Wie lassen sich Hülsenfrüchte am besten verarbeiten? Welche Bezugsquellen gibt es in Ihrer Region? Wie kommen regionale Hülsenfrüchte in die Listung Ihrer Zulieferer? Und natürlich: Welche Erfahrungen haben andere Küchen gemacht?

Programm

15:00	Begrüßung und Vorstellung LeguNet, Bedeutung heimischer Hülsenfrüchte Cecilia Antoni, Beratung für Naturland
15:10	Naturland Außer-Haus-Verpflegung Kristina Mayr, Naturland Zeichen GmbH
15:20	Anbau heimischer Hülsenfrüchte Maria Kirchfeld, Biohof Königsfeld
15:35	Marktsituation heimischer Hülsenfrüchte Liane Regner, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG
15:50	Verfügbarkeit heimischer Hülsenfrüchte im Großhandel Sebastian Funk, Biopartner Deutschland
16:05	Einsatzmöglichkeiten & Zubereitung von Hülsenfrüchten Cecilia Antoni, Beratung für Naturland

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiwweißpflanzenstrategie

leguNet.de



16:20	Beispiele zum Einsatz von Hülsenfrüchten in der Küche Matthias Esche, PAULANER am NOCKHERBERG
16:50	Zeit für Fragen

Anmeldung

Melden Sie sich **spätestens bis zum Freitag 18.10.2024** über folgenden Link an:

<https://forms.office.com/e/4YQMtHnHE8>



Kontakte

Kristina Mayr, Naturland Zeichen GmbH
Tel : 01516 5556731
E-Mail : k.mayr@naturland-zeichen.de

Cecilia Antoni, Beratung für Naturland
Tel : 0176 23332623
E-Mail : c.antoni@naturland-beratung.de

Silvia Matray, Beratung für Naturland
Tel : 0151 65556717
E-Mail : s.matray@naturland-beratung.de

Mehr Infos unter: www.legunet.de & www.beanbeat.de

•