

## “Zukunft is(st) jetzt” – Hülsenfrüchte auf die Teller

**Am 14. und 15. November 2023 fand ein zweitägiger Workshop mit dem Titel "Zukunft is(st) jetzt: Hülsenfrüchte mal anders gemacht" statt. Nach der Theorie zu technofunktionellen und sensorischen Eigenschaften ging es zur praktischen Zubereitung von Ackerbohnenkroketten, Lupinenbratlinge und Linsenpancakes. LeguNet-Mitarbeiter\*innen diskutierten mit den Teilnehmenden die zahlreichen Einsatzfelder von Körnerleguminosen in der Küche. Der Workshop wurde vom Projekt "New Food System" initiiert.**

Ziel dieses Workshops war es, innovative Ansätze in der Zubereitung von Hülsenfrüchten zu beleuchten. Die 12 Teilnehmer\*innen des Workshops kamen überwiegend aus dem Gastgewerbe und der Außer-Haus-Verpflegung. Am ersten Tag erfolgte eine allgemeine Einführung in die Thematik der Verarbeitung und in die Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten von Hülsenfrüchten und Proteinen bei der Herstellung von Lebensmitteln. Die unterschiedlichen technofunktionellen und sensorischen Eigenschaften der Hülsenfrüchte bzw. ihrer Proteine hinsichtlich Gelbildung, Emulgierung, Schäumen und Wasserbindung ermöglicht ihren Einsatz in verschiedensten Rezepturen.



Station Wasser Bindung verschiedener Leguminosen. Foto: Dennis Köpp

### Neue Rezepte mit Körnerleguminosen

Am Nachmittag wurden konkrete Rezepturen an verschiedenen Stationen in der Versuchsküche des FoodLab Münster präsentiert und verkostet. Eine Vielzahl von unterschiedlichen Gerichten wie beispielsweise Ackerbohnenkroketten, Lupinenbratlinge und Linsenpancakes standen zur Verkostung bereit. Gleichzeitig tauschten sich die Teilnehmenden über diese Rezeptideen aus und führten Diskussionen, begleitet von regem Austausch untereinander.

Am zweiten Tag des Workshops entwickelten die Teilnehmenden eigene Produkte in der Versuchsküche und stellten sie den Kolleg\*innen vor. Nachfolgend verkosteten alle

Gefördert durch



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

legu.net.de





Ackerbohnenkroketten. Foto: Dennis Köpp

die zubereiteten Gerichte gemeinsam und besprachen mögliche Varianten, um die Rezepte zu optimieren.

Im Rahmen des Workshops wurde das Leguminosen-Netzwerk von Dennis Köpp präsentiert, eine Plattform, die den Teilnehmern ermöglicht, sich mit Experten zu vernetzen, Gleichgesinnte zu treffen und offene Fragen zu diskutieren. Das Netzwerk dient als Anlaufstelle für weiterführende Diskussionen im Kontext der Hülsenfruchtthematik. Der Workshop bot eine sachliche Plattform für den Informationsaustausch und die Erkundung der Potenziale und Herausforderungen im Umgang mit Hülsenfrüchten in der kulinarischen Welt.

Text: Dennis Köpp, Fachhochschule Soest und Koordination Wertschöpfungsketten konventionell im LeguNet

Datum: 14. 12.2023

Station Wasser Bindung verschiedener Leguminosen. Foto: Dennis Köpp