



Backworkshop mit Hülsenfrüchten

Mo, 7.12.2026, 9–16 Uhr



Datum: Montag, den 7.12. 2026

Uhrzeit: 9 bis 16 Uhr

Ort: Backstube Dottenfelderhof, Dottenfelder Hof 1, 61118 Bad Vilbel

Teilnahmekosten: Keine

Anmeldung: bis 27.11.2026

Regionale Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen und Co. bieten interessante Möglichkeiten für die Entwicklung neuer Backwaren. Sie können den Protein- und Ballaststoffgehalt von Brot und Kleingebäck erhöhen und zugleich Farbe, Aroma, Geschmack, Wasserbindung und Teigstruktur beeinflussen.

In unserem praxisorientierten Fachworkshop mit **Backberater Dipl.-Ing. Thomas Lepold** steht die praktische Anwendung im Mittelpunkt: Welche Eigenschaften bringen verschiedene Hülsenfrucht(mehle) mit? Wie lassen sie sich in unterschiedliche Backwaren integrieren und welche Auswirkungen haben sie auf Teig, Verarbeitung und Gebäckqualität?

Nach einer fachlichen Einführung werden Brot, Brötchen und Feingebäck mit verschiedenen Hülsenfrüchten und Hülsenfruchtmehlen hergestellt und anschließend gemeinsam beurteilt.

Hülsenfrüchte sind dabei nicht nur für die Backbranche interessant: Sie liefern pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe und weitere wertvolle Nährstoffe und sind zugleich wichtige Kulturen für vielfältige Fruchtfolgen und eine ressourcenschonende Landwirtschaft.

Programm

9:00 Uhr	Ankommen
9:30 Uhr	Begrüßung und Vorstellung LeguNet – Rebecca Frank Heldenbohne – Katharina Schulenburg Backberatung – Dipl. – Ing. Thomas Lepold
09:50 Uhr	Vorstellung und Vortrag Dipl. – Ing. Thomas Lepold Leguminosen und deren praktische Nutzung in Backwaren
10:50 Uhr	Pause
11:15 Uhr	Start Praxis Dipl.-Ing. Thomas Lepold Brot und Kleingebäck aus Erbsen, Linsen & Co.
12:45 Uhr	Mittagsverpflegung in der Backstube
13:15 Uhr	Fortsetzung Praxis
15:30 Uhr	Gebäckbeurteilung
16:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Wir von Heldenbohne und LeguNet freuen uns daher ganz besonders, Sie zu diesem praxisnahen Fachworkshop einzuladen und gemeinsam mit Ihnen die Potenziale von Hülsenfrüchten für das Bäckerhandwerk zu entdecken.

ANMELDUNG

Herzliche Grüße
Katharina Schulenburg (Bionales)
und Rebecca Frank (Naturland)



Bei Fragen bitte an k.schulenburg@bionales.de
und r.frank@naturland-beratung.de wenden.

Veranstaltet von



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages