



# Grün oder braun, ganz oder geschält?

## Linsen und Bohnen kennenlernen und modern zubereiten

**MITTWOCH, 26.08.2026, 14:30 - CA. 18:00 UHR**

Linsen und Bohnen sind Kulturen, welche zunehmend im Ökolandbau etabliert sind und zugleich wichtige Zutaten einer nachhaltigen Küche. Als Leguminosen tragen sie zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit bei, binden natürlichen Stickstoff und stärken ökologische Anbausysteme. Was sie auf dem Feld leisten, setzen sie auf dem Teller fort: Sie liefern wertvolles pflanzliches Protein und eröffnen vielfältige kulinarische Möglichkeiten. Durch gemeinsames

Zubereiten, Probieren und Austauschen wird erfahrbar, wie Hülsenfrüchte kreativ, lecker und alltagstauglich auf den Teller kommen.

### ZIELGRUPPE

Alle Interessierten aus Gastronomie, Hotellerie, Catering, Betriebsverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung – insbesondere Küchenleitungen, Betriebsleitungen, Einkäufer:innen und Nachhaltigkeitsbeauftragte.

### INHALTE

Wir lernen unterschiedliche Bohnen und Linsen Sorten kennen, probieren Zubereitungsarten aus und zeigen, wie vielseitig und alltagstauglich sie in der Küche eingesetzt werden können. Dabei geht es nicht nur um Theorie, sondern vor allem ums Anfassen, Kochen und Abschmecken.

### VERANSTALTUNGSORT

Organiced Kitchen  
Heidestr. 48-52  
10557 Berlin



### ANMELDUNG

bis zum **16.08.2026** unter

<https://forms.office.com/e/7ju8eQz38d>



**VERANSTALTER:INNEN**  
Naturland Zeichen GmbH & LeguNet  
[www.naturland-zeichen.de](http://www.naturland-zeichen.de) | [www.legunet.de](http://www.legunet.de)

