

Anbau und vielfältige Nutzung von Sommer- und Winterkörnerleguminosen im Öko-Landbau und der regionalen Gastronomie

Feldbegehung mit Verköstigung auf dem Demonstrationsbetrieb Krähling

Termin: 30.05.2025, 14:45 – 17:00 Uhr

Treffpunkt direkt an der Demonstrationsfläche (siehe Wegbeschreibung)

Das Leguminosen-Netzwerk und die Ökomodell-Region des Landkreis Waldeck-Frankenberg laden zusammen mit dem LeguNet-Demonstrationsbetrieb Krähling zu einer Feldbegehung und Verköstigung verschiedener Körnerleguminosen ein.

Themenschwerpunkte:

Feldbegehung an der Demonstrationsanlage zu Winter- und Sommerformen von Erbsen, Ackerbohnen (Reinsaat und Gemenge) und weißen Lupinen. Praktiker und Berater berichten über ihre **Erfahrungen im Körnerleguminosenanbau**, zur Fruchtfolgegestaltung und informieren über die Ergebnisse aus den Landesortenversuchen (LSV) mit weißen Lupinen und Ackerbohnen.

Heimische Hülsenfrüchte sind auch auf den Tellern der Gastronomie ein Erfolg. Es folgt ein **Erfahrungsbericht** zum Projekt „Ich bin wieder da! Linsenanbau in Waldeck-Frankenberg“. Daran anknüpfend erhalten Sie einen Einblick, wie **regionale Hülsenfrüchte** kreativ vom Feld auf den **Teller der Gastronomie** gelangen können. Abschließend werden Körnerleguminosen in unterschiedlichen Variationen vor Ort verköstigt.

Programm

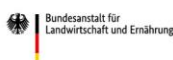
14:45	Treffpunkt direkt an der Demonstrationsfläche
15:00	Beginn: Vorstellung des LeguNet (Julian Ingenbleek, LLH, LeguNet) und der Ökomodell-Region Waldeck-Frankenberg (Franziska Henkel)
15:10	Betriebsvorstellung Krähling: Anbauerfahrungen und Herausforderungen des Körnerleguminosenanbaus im ökologischen Landbau (Ralf Krähling, Betriebsleiter)
15:20	Begehung der Demonstrationsanlage: Ansprache der einzelnen Kulturen, Ergebnisse der LSV, Unkrautmanagement und Fruchtfolgegestaltung (Reinhard Schmidt, Beratungsteam Ökologischer Landbau, LLH)
16:00	Erfahrungs- und Projektbericht: „Linsenanbau in Waldeck-Frankenberg“ (Gerald Tausch, Landwirt)

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



legunet.de



im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

Gefördert durch:

HESSEN



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und
Heimat

16:20	Heimische Hülsenfrüchte vom Feld auf den Teller – Welche Potenziale haben diese in den regionalen Küchen der Außer-Haus-Verpflegung? – (Franziska Henkel, Ökomodell-Region Waldeck-Frankenberg)
16:30	Verkostung verschiedener Hülsenfrüchte und Rezepte
17:00	Ende und Ausklang der Veranstaltung

Anmeldung

Um Anmeldung zur besseren Planung bis zum 28.05. wird über folgenden Link gebeten:

<https://llh.hessen.de/veranstaltung/8290/>

Eingeladen sind Landwirtinnen und Landwirte, Beratungskräfte, interessierte Akteure der Verarbeitung wie Gastronomen, Cateringbetriebe und Gemeinschaftsverpflegung, sowie Multiplikatoren aus dem Lebensmittelhandwerk und -einzelhandel.



Wegbeschreibung: **Koordinaten:** 51°08'59.8"N 8°53'26.8"E



Aus beiden Richtungen kommend, auf der B 252, nach Schmittlotheim abbiegen. Die Erste links nehmen, der Beschilderung Richtung Bahnhof folgen. Direkt nach der Unterführung den ersten Feldweg links abbiegen und diesem bis zur Gabelung folgen. An der Gabelung links halten. Die Demofläche befindet sich auf der rechten Seite. Bitte am Rande des Feldwegs parken, sodass dieser frei bleibt.

Kontakt

Julian Ingenbleek (Regionalmanagement LeguNet, LLH)

Tel.: + 49 170 78 12221;

E-Mail: julian.ingenbleek@llh.hessen.de

Franziska Henkel (Ökomodell-Region Waldeck-Frankenberg)

Tel.: +49 5631 954 2162

E-Mail: franziska.henkel@lkwafrkb.de

Hinweis:

Das LeguNet wird im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie des BMEL gefördert, um den Anbau, die Verwertung und den Selbstversorgungsgrad regionaler Körnerleguminosen zu steigern. Das LeguNet ist ein Netzwerk für den konventionellen und ökologischen Landbau, daher sind alle interessierten Betriebe herzlich eingeladen.

Die Ökomodell-Region Waldeck-Frankenberg hat das Ziel, die Themen der Landwirtschaft, Naturschutz und Tourismus zu verknüpfen. Durch die Unterstützung der regionalen Wertschöpfungskette sollen Erzeuger, Verarbeiter und die Gastronomie zusammenfinden. Letztlich eine Zusammenarbeit von der alle profitieren können.