

LeguNet präsentiert zukunftsweisende Backtrends auf der südback 2026

Heimische Hülsenfrüchte erobern die Backstube

Auf dem diesjährigen Bäcker-Trend-Forum der südback 2026 zeigt das Leguminosennetzwerk LeguNet, wie das Bäckerhandwerk von heimischen Hülsenfrüchten profitieren kann. In drei Fachvorträgen erfahren Besucher, wie Erbsen, Ackerbohnen, Linsen und Co. erfolgreich in Brot, Brötchen und feinen Backwaren verarbeitet werden können.

Sie finden uns

**in Halle 8 am Stand 8C71 Samstag 24.10. von 15:00 bis 15:45 Uhr,
Sonntag 25.10. von 11:00 bis 11:45 Uhr,
Dienstag 27.10. von 12:00 bis 12:45 Uhr.**

Nachhaltig, gesund und regional: Die Vorteile im Überblick

Die Backbranche steht vor einem Wandel: Proteine aus der Region, Nachhaltigkeit und Clean-Label-Produkte sind gefragter denn je. Der Einsatz von heimischen Leguminosen bietet Bäckereien und Verbrauchern gleichermaßen handfeste Vorteile:

- **Regionaler Proteinkick:** Heimische Hülsenfrüchte steigern den Eiweißgehalt von Backwaren auf natürliche Weise – ganz ohne den Zusatz von isolierten Proteinpulvern oder Weizenkleber.
- **Hervorragende Backeigenschaften:** Durch ihr gutes Wasserbindungsvermögen sorgen Leguminosenmehle für eine saftige Krume und eine deutlich längere Frischhaltung der Backwaren.
- **Attraktives Nährwertprofil:** Hülsenfrüchte liefern wertvolle Ballaststoffe und komplexe Kohlenhydrate, die den Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigen lassen.
- **Starkes Argument für den Klimaschutz:** Der Anbau von Erbsen und Bohnen in Deutschland schont die Böden, bindet Stickstoff und verkürzt die Transportwege im Vergleich zur Importware. Das spricht die wachsende Zielgruppe umweltbewusster Konsumenten direkt an.

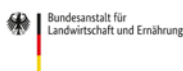
Handwerk trifft Wissenschaft: LeguNet live erleben

Das vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) geförderte Projekt **LeguNet** (Leguminosennetzwerk) bringt das Wissen aus der Forschung direkt in die Praxis der Backstube. Auf dem Bäcker-Trend-Forum werden die praktischen Möglichkeiten und Vorteile von Ackerbohnen, Erbsen und Co. in Brot und Backwaren vorgestellt, die zeigen, dass traditionelles Handwerk und der Einsatz moderner, heimischer Rohstoffe kein Widerspruch sind.

Gefördert durch



Projekträger



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Besucherinnen und Besucher können sich vor Ort von der handwerklichen Qualität, der einfachen Verarbeitung im Betrieb und vor allem vom hervorragenden Geschmack der Leguminosen-Backwaren überzeugen.

Über LeguNet:

Das Leguminosennetzwerk LeguNet ist ein bundesweites Netzwerk zur Förderung des Anbaus und der Verwertung von großkörnigen Leguminosen. Ziel ist es, die Wertschöpfungsketten vom Feld bis auf den Teller zu stärken und den Einsatz heimischer Hülsenfrüchte in der menschlichen Ernährung zu etablieren.

Kontakt:

Petra Zerhusen-Blecher
Fachhochschule Südwestfalen
02921 3783196
zerhusen-Blecher.petra@fh-swf.de
www.legunet.de

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie