LeguNet präsentiert innovative Backtrends auf der südback 2026

Unter dem Motto „Heimische Hülsenfrüchte erobern die Backstube“ zeigte das Leguminosennetzwerk LeguNet auf dem Bäcker-Trend-Forum der südback 2026 in Stuttgart, wie das Bäckerhandwerk von heimischen Hülsenfrüchten profitieren kann.

In drei Fachvorträgen nahmen Petra Zerhusen-Blecher vom LeguNet und der Bäckereitechnologe Thomas Lepold das Fachpublikum mit in die vielseitige Welt der heimischen Hülsenfrüchte. Erbsen, Ackerbohnen, Lupinen, Sojabohnen und Linsen werden in Deutschland in nennenswertem Umfang angebaut. Sie sind als ganze Körner, Mehle, Schrote oder Proteinpulver über Direktvermarkter, Mühlen, Ingredienthersteller und den Handel erhältlich.



Petra Zerhusen-Blecher und Thomas Lepold (rechts, auf der Bühne) sagten Interessierten, warum Hülsenfrüchte Brot locker und lecker machen. Foto: Monika Leipold.

Wie sich Hülsenfrüchte geschmackvoll in Brot verbacken lassen, erläuterte Thomas Lepold, ein Pionier auf diesem Gebiet, anhand ausgewählter Rezepturen. Dass Hülsenfrüchte nicht nur ernährungsphysiologisch, sondern auch geschmacklich überzeugen, konnten die Besucher direkt vor Ort verkosten: Das Dinkelvollkorn-Ackerbohnenbrot begeisterte mit seiner angenehm nussigen Note und einer besonders saftigen Krume. Die anschließenden Fachgespräche verdeutlichten ein zunehmendes Interesse an heimischen Hülsenfrüchten und ihren Einsatzmöglichkeiten im Bäckerhandwerk.

Die Präsentation auf der südback 2026 zeigte eindrucksvoll, welches Potenzial in heimischen Hülsenfrüchten für das Bäckerhandwerk steckt. Sie verbinden regionale Wertschöpfung und Nachhaltigkeit mit vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten und neuen geschmacklichen Impulsen für innovative Backwaren.

Text: Petra Zerhusen-Blecher

Datum: 28.10. 2026

Gefördert durch
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
Projektträger
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie