

LeguNet auf der Grünen Woche 2025 in Berlin

Das Leguminosennetzwerk war vom 17. bis 26. Januar 2025 auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin präsent. Am Gemeinschaftsstand des Kompetenzzentrums „Proteine der Zukunft“ in Halle 23a bot sich den Besucher*innen eine Vielzahl an Informationen, Aktivitäten und interaktiven Angeboten rund um das Thema Hülsenfrüchte.

Information und Verkostung

Ein besonderer Anziehungspunkt am Stand waren die angebotenen Ackerbohnsnacks und Sojasnacks. Besucher*innen konnten die innovativen Produkte probieren, was zu zahlreichen Gesprächen über die vielfältigen Vorteile von Hülsenfrüchten anregte: Von ihrem hohen Wert für die menschliche Ernährung über ihre positive Wirkung auf die Fruchtbarkeit der Böden bis hin zu ihrem Beitrag zum Klimaschutz.



Genussrunde mit der BLE-Präsidentin

Zum Besuch der BLE-Präsidentin Dr. Margareta Büning-Fesel gab es eine Genuss-Botschaft: Lupinenkaffee schmeckt! Der Kaffeeklatsch wurde mit einem Apfelkuchen aus Lupinenmehl abgerundet. Dank der Rezeptpostkarte können die Besucher*innen den Kuchen nachbacken. Viel Spaß dabei!



Spannende Exponate

Zu den Highlights zählten außerdem die anschaulichen Exponate, darunter blühende Ackerbohnen, Lupinen und eine bunte Präsentation mit zahlreichen verschiedenen Hülsenfruchtsamen. Diese visuellen und haptischen Eindrücke weckten großes Interesse beim Publikum und machten die Vielfalt der Hülsenfrüchte erlebbar: Die Planetary Health Diet empfiehlt 500 Gramm Hülsenfrüchte pro Woche. Aktuell liegt der durchschnittliche Hülsenfruchtkonsum bei 40 Gramm pro Woche.



Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

legunet.de



Vernetzung und Austausch

Die Internationale Grüne Woche bot auch eine ideale Plattform für Vernetzung. Die LeguNet-Mitarbeitenden konnten sich mit verschiedenen Projekten im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie sowie darüber hinaus präsentieren und spannende Kontakte knüpfen. Insbesondere der Austausch mit Erzeugenden und Vermarktungsorganisationen war ein zentraler Aspekt, der durch die vielen Gespräche am Stand gefördert wurde.



Live-Kochaktion mit Hülsenfrüchten

Ein weiteres Highlight waren die Live-Kochaktionen der Initiative "IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung" am Gemeinschaftsstand. In interaktiven Workshops schnippelten Schulklassen und andere Interessierte begeistert frische Zutaten für Kichererbsen-Wraps und weitere köstliche Gerichte mit Hülsenfrüchten. Diese Aktionen boten nicht nur eine praktische Einführung in die Zubereitung gesunder und nachhaltiger Speisen, sondern regten auch zum Austausch über die Vielseitigkeit von Hülsenfrüchten in der Küche an.

Fazit

Mit einem ansprechenden Stand, interaktiven Angeboten und vielen anregenden Gesprächen konnten wir das Bewusstsein für die zahlreichen Vorteile von Hülsenfrüchten schärfen und ihre Bedeutung für eine nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft in den Fokus rücken sowie die Vernetzung des Leguminosennetzwerks weiter vorantreiben.

Text und Bilder: Kerstin Spory, FiBL Projekte GmbH und Katharina Rusch, LLH, BLE