

Klimafreundlichere Außer-Haus-Verpflegung mit heimischer Erbse, Bohne, Linse & Co.

Datum: 19.09.2024 von 15:00 – 17:00 Uhr

Ort: online, Link folgt



Hintergrund & Ablauf

Wie können wir unsere Ernährung klimafreundlicher gestalten? Was können wir konkret tun, um unsere Gesundheit und die unseres Planeten langfristig zu fördern?

Unter diesem Motto möchten wir Ihnen die Welt der Hülsenfrüchte näherbringen. Hülsenfrüchte wie Linsen, Bohnen und Erbsen sind wahre Nährstoffbomben, reich an Proteinen, Ballaststoffen sowie wertvollen Mineralien und Vitaminen. Doch das ist noch nicht alles: Sie werden schon seit Jahrhunderten in Deutschland angebaut und verbessern auf natürliche Weise die Bodenfruchtbarkeit. Deshalb sind Hülsenfrüchte auch in der Planetary Health Diet, einer Ernährungsweise, die gut für uns und die Umwelt ist, unverzichtbar. Es ist also höchste Zeit, mehr Hülsenfrüchte in die Außer-Haus-Verpflegung zu integrieren!

Folgende Themen wird der Workshop behandeln:

- Welche Hülsenfrüchte werden in Deutschland angebaut?
- Welche einfachen und köstlichen Gerichte lassen sich daraus zubereiten?
- Wo können sie tierische Produkte kostengünstig ersetzen?
- Wie lassen sich Hülsenfrüchte am besten verarbeiten?
- Wie gelangen regionale Hülsenfrüchte in das Sortiment Ihrer Zulieferer?
- Und natürlich: Welche Erfahrungen haben Andere gemacht?

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen in die Welt der Hülsenfrüchte einzutauchen.

Programm - vorläufig

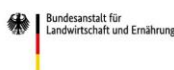
15:00	Begrüßung und Vorstellung LeguNet, Bedeutung heimischer Hülsenfrüchte Petra Zerhusen-Blecher, Fachhochschule Südwestfalen
15:15	Anbau heimischer Hülsenfrüchte Benedikt Sprenker, Hof Sprenker in Beckum
15:35	Marktsituation heimischer Hülsenfrüchte Liane Regner, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



15:50	Verfügbarkeit heimischer Hülsenfrüchte im Großhandel tba
16:05	Einsatzmöglichkeiten & Zubereitung von Hülsenfrüchten Cecilia Antoni, Beratung für Naturland
16:25	Best-Practice-Beispiele tba
16:50	Zeit für Fragen

Anmeldung

Melden Sie sich **spätestens bis 16.09.2024** über folgenden Link an:

[Klimafreundlichere Außer-Haus-Verpflegung mit heimischer Erbse, Bohne, Linse & Co. \(office.com\)](https://www.klimafreundlichere-ausser-haus-verpflegung-mit-heimischer-erbse-bohne-linse-co-office.com)



Kontakte

Cecilia Antoni, Beratung für Naturland
Tel : 0170 6766841
E-Mail : c.antoni@naturland-beratung.de

Petra Zerhusen-Blecher, Fachhochschule Südwestfalen
Tel : 02921 378-3196
E-Mail: zerhusen-blecher.petra@fh-swf.de

Mehr Infos unter: www.legunet.de & www.beanbeat.de