

Einladung zum Online-Seminar Pflanzliche Power für die Gastronomie – Hülsenfrüchte als Trendzutat

28. Oktober 2025, 14:00-16:00 Uhr



Hülsenfrüchte sind echte Multitalente: Sie liefern hochwertiges pflanzliches Eiweiß, fördern die Gesundheit, sind vielseitig in der Zubereitung und spielen eine zentrale Rolle für eine nachhaltige Ernährung. Besonders in Bio-Qualität entfalten sie ihr volles Potenzial – schonend für die Umwelt und mit kurzen Transportwegen aus regionalem Anbau.

Doch wie lassen sie sich in der Profiküche kreativ, geschmacklich überzeugend ökologisch und wirtschaftlich einsetzen?

In diesem praxisorientierten **Online-Workshop** dreht sich alles um die clevere und bewusste Verwendung von Hülsenfrüchten in der modernen Küche – mit dem Blick auf **Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit**.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
13:50	Ankommen der Teilnehmenden, Technik-Check
14:00	Begrüßung, Vorstellung des Ablaufs (<i>Katharina Schwab, Forschungsinstitut für biologischen Landbau</i>)
14:15	Hülsenfrüchte im Aufschwung: Warum sie im Ökolandbau unverzichtbar sind (<i>Kerstin Spory, LeguNet</i>)
14:40	Kleine Körner, große Wirkung – Hülsenfrüchte als Bestandteil einer gesundheitsfördernden Ernährung (<i>Franziska Hadaschik, Ernährungsberatung und Sporternährung</i>)
15:20	Hülsenfrüchte in der Küche: Warenkunde, Verarbeitung, Kalkulation & kreative Rezepte (<i>Katharina Schwab, FiBL</i>)
15:45	Diskussion offener Fragen, Evaluierung und Abschluss
16:00	Ende des Seminars

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Profiköch/-innen, Fachkräfte aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, aus Küche und Service, außerdem auch Multiplikator/-innen, Berater/-innen, Wertschöpfungsketten-Entwickler/-innen, Ernährungsfachkräfte und alle, die bewusst und innovativ kochen wollen

Veranstaltungsort

Online über ZOOM

Anmeldung

Bitte bis spätestens 24.10.2025 unter <https://akademie.fibl.org/event/380>

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main

Inhaltliche Fragen:
Katharina Schwab
Tel.: 069 7137699-295
E-Mail: katharina.schwab@fibl.org
Fragen zur Anmeldung:
Tamara Juillot
Tel.: 069 7137699-400
E-Mail: akademie@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:
www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten