



# Bio-Lebensmittel auf die Teller - nachhaltig mit Hülsenfrüchten

Bio kann jeder - Workshop am 24.09.2026

Von 14:30 – 17:30 Uhr

Online via Microsoft Teams

## Entdecken Sie, wie lecker und einfach nachhaltige Verpflegung sein kann!

Hülsenfrüchte sind echte Alleskönner: Sie sind gesund, klimafreundlich, vielseitig und bringen Abwechslung auf den Speiseplan in Schulen. In dieser Online-Veranstaltung erfahren Sie, wie heimische Hülsenfrüchte und Bio-Lebensmittel ganz praktisch mit vielen Ideen, konkreten Tipps und inspirierenden Beispielen aus der Praxis integriert werden können.

Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung, Anregungen für ein pflanzenbetontes Speisenangebot sowie einfache und alltagstaugliche Rezeptideen für Kita und Schule. Außerdem lernen Sie regionale Bezugsquellen für heimische Hülsenfrüchte kennen.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Fragen zu stellen, neue Impulse mitzunehmen und sich mit anderen Interessierten auszutauschen. Ob Küchenfachkraft, Einrichtungsleitung, Träger oder Caterer, diese Veranstaltung bietet praxisnahes Wissen für alle, die Kinder nachhaltig, gesund und mit Genuss verpflegen möchten.

**Anja Erhart** von der FiBL Projekte GmbH zeigt auf, welchen Beitrag Bio-Lebensmittel zu einer nachhaltigen Ernährung leisten und wie sie sich erfolgreich in den Verpflegungsalltag integrieren lassen. Darüber hinaus gibt sie einen Überblick über regionale Bezugsquellen heimischer Hülsenfrüchte für die Gemeinschaftsverpflegung in Hessen.

**Rebekka Neuser**, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen zeigt in ihrem Vortrag, die Vielseitigkeit von Hülsenfrüchten für die interkulturelle Schulverpflegung auf. Internationale Köstlichkeiten können den Speiseplan vielfältig bereichern, die Multikulturalität an Schulen unterstreichen sowie die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler für die Verpflegung verbessern.

**Cecilia Antoni**, Betreiberin von BeanBeat und Partnerin im Leguminosen Netzwerk, vertieft das Thema heimische Hülsenfrüchte und zeigt anhand simpler Rezepte wie diese schmackhaft zubereitet werden können.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichen Grüßen  
Anja Erhart



## Programm am 24.09.2026

### Online via Microsoft Teams

14:15	Einwahl und Ankommen im digitalen Raum	
14:30	Begrüßung und Kennenlernen	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
14:50	Verpflegung nachhaltig gestalten: Hintergründe zu Bio-Lebensmitteln und Tipps zum Einsatz	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
15:30	Hülsenfrüchte – die Alleskönner in der interkulturellen Schulverpflegung	Rebekka Neuser Vernetzungsstelle Schulverpflegung
15:55	Zeit für Fragen	
16:00	Pause	
16:00	Heimische Hülsenfrüchte kennenlernen: Wissenswertes und Rezeptideen für Kita und Schule	Cecilia Antoni Betreiberin von BeanBeat und Partnerin im Leguminosen Netzwerk
17:00	Regionale Bezugsquellen heimischer Hülsenfrüchte	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
17:15	Ausblick und gemeinsamer Abschluss	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
17:30	Ende der Veranstaltung	

**Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule** unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

### Eingeladen sind

- Lehrkräfte und Schulleitungen
- Küchenleitungen, Teile des Küchenteams, Caterer
- Verantwortliche Personen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
- Interessierte Akteurinnen und Akteure (z.B. Mitglieder eines Elternzusammenschlusses, Förderverein)

## Anmeldung

bis zum 17.09.2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/448>

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Kontakt für Rückfragen

Anja Erhart, 069 7137 699-220, [biokannjeder@fibl.org](mailto:biokannjeder@fibl.org)

## Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

→ FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

### Bei dieser Veranstaltung kooperieren wir mit:

→ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen. Die Veranstaltung ist akkreditiert unter der Veranstaltungsnummer 0261765601.

