Hinweise

VERANSTALTER

Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ)



Bio-Musterregion Freiburg



Geförde: durc



WEITERE INFORMATIONEN

Dr. Carola Blessing 0721/9518-325 carola.blessing@ltz.bwl.de

Herausgeber: Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ), Neßlerstraße 25, 76227 Karlsruhe, Tel.: 0721/9468-0, poststelle@ltz.bwl.de, www.ltz-augustenberg.de Redaktion: A. Weselek, Dr. C. Blessing Fotos: Dr. C. Blessing (Titelbild, Bestand, Elmo, Flamenco); Fyn.Food (Hummus) Layout: Gabriele Krieger

Online-Seminar



Regionale
Hülsenfrüchte
vermarkten –
Innovationen und
Ideen am Beispiel von
Kichererbsen

Montag, 25. Oktober 2021, 16:30 — 18:30 Uhr

Online-Seminar



10/2021



Einladung

Als Stickstofflieferanten sind Hülsenfrüchte nicht nur im ökologischen Anbau eine wertvolle Komponente von Fruchtfolgen. Als Eiweißquelle spielen sie zudem eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung und sind zunehmend von Verbraucherinnen und Verbrauchern gefragt. Voraussetzung für eine Ausweitung des Anbaus sowie eine erfolgreiche Vermarktung ist der Aufbau von regionalen Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen.

Im Seminar sollen anhand verschiedener Praxisbeispiele aus Verarbeitung und Vermarktung Wege und Möglichkeiten aufgezeigt werden, regional angebaute Hülsenfrüchte zu vermarkten. Als Beispiel dienen hierbei Kichererbsen, welche in Europa bis dato vor allem im Mittelmeerraum angebaut werden, in Anbetracht des Klimawandels aber auch in Deutschland an Bedeutung gewinnen könnten. In einer anschließenden Diskussionsrunde soll den Teilnehmenden darüber hinaus ermöglicht werden, sich auszutauschen und zu vernetzen.

Programm

- 16:15 EinwählenEinwahl in den Raum;Unterstützung bei technischen Problemen
- 16:30 **Organisatorisches und Begrüßung**Axel Weselek, LTZ Augustenberg/KÖLBW

 Andrea Gierden, Bio-Musterregion Freiburg
- 16:40 Möglichkeiten des Kichererbsenanbaus in DeutschlandDr. Carola Blessing, LTZ Augustenberg
- 17:05 Lagerung und Vermarktung von
 Kichererbsen

 Jonas Schulze Niehoff, Biolandwirt aus Schleibnitz
- 17:35 Regional und biologisch erzeugte Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung Urte Grauwinkel, Projekt "Zukunftsspeisen"
- 18:15 Aufbau einer regionalen Wertschöfpung: Fyn.Food – Hummus 100 % regional aus der Schweiz

Anik Thaler, Fyn.Food

- 18:00 Austausch und Vernetzung in Kleingruppen
- 18:30 Ende der Veranstaltung

Hinweise

ONLINE-SEMINAR

Die Veranstaltung findet online statt. Nach der Anmeldung werden die Zugangsdaten zur Teilnahme vorab an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer verschickt.

KOSTEN

Die Teilnahme am Seminar ist kostenlos.

ANMELDUNG

Eine Teilnahme ist nur nach vorheriger Anmeldung bis zum 21.10.2021 möglich.

Anmeldung unter www.koel-bw.de.

