

**Save the date! – Rapunzel Naturkost und die LfL laden ein zur Veranstaltung
„Speiseleguminosen BioBayern“
Mittwoch, 22.03.2023, in der Rapunzel Welt in Legau im Allgäu**

Ihr Proteingehalt und weitere wertvolle Inhaltsstoffe sowie aktuelle Ernährungstrends lassen die Nachfrage nach regional erzeugten Hülsenfrüchten in Öko-Qualität steigen. Der Klimawandel macht den Anbau von Linse, Kichererbse, Trockenbohne und Platterbse für wärmere, trockenere Standorte in Bayern interessant. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) erarbeitet im vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geförderten Forschungsprojekt „Speiseleguminosen BioBayern“ für diese in Bayern bisher selten angebauten Kulturen Praxistipps und Beratungsunterlagen für den heimischen Öko-Anbau. Das Potenzial dieser Hülsenfrüchte wird dabei zusammen mit Landwirten, Verarbeitern und dem Handel entwickelt. Um die Möglichkeiten und Grenzen des Anbaus unter unseren klimatischen Bedingungen besser ausloten zu können, besteht eine enge Kooperation mit nationalen sowie internationalen Forschungseinrichtungen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Ergebnisse der ersten Projektphase werden an der ganztägigen Fachveranstaltung vorgestellt. Zudem berichten die Kooperationspartner über ihre Erfahrungen mit Hülsenfrüchten entlang der Wertschöpfungskette.

Projektpartner: Rapunzel Naturkost, Naturland Öko-Beratungsgesellschaft, Bioland Fachberatung, Marktgesellschaft der Naturlandbauern, Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern, Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern (KErn)

**9:15 Aktuelles zum Anbau von Speiseleguminosen, Ernährung und Qualitätsanforderungen mit Verkostung
(Moderation: Klaus Wiesinger, LfL)**

- Projektvorstellung „Speiseleguminosen BioBayern“ (Bärbel Eisenmann, LfL)
- Speiseleguminosenanbau in Österreich und gemeinsame Versuchsergebnisse zu Linsen und Trockenbohnen (Daniel Lehner, HBLFA Raumberg Gumpenstein, Österreich)
- Sensorik und Qualitätsanforderungen von Speiseleguminosen (Stephen Hubbes, Rapunzel)
- Hülsenfrüchte in der menschlichen Ernährung (Kompetenzzentrum für Ernährung (Rita Kranefeld, KErn)
- Ertragspotential von Kichererbsensorten: Erste Ergebnisse aus einem Netzwerkversuch (Mosab Halwani, Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V.)
- Eignung unterschiedlicher Kichererbsensorten (*Cicer arietinum* L.) für den Anbau in Südwestdeutschland (Leo Poker, Annegret Pflugfelder, Sabine Zikeli, Universität Hohenheim)

13:00 Mittagspause im Rapunzel Casino und ab 14:00 Führung in der Rapunzel-Welt

14:45-17:00 Uhr Praxisanbau, Vermarktung, Reinigung und Aufbereitung von Speiseleguminosen

- Praxiserfahrungen zum Anbau von Speiseleguminosen (Raphaella Lex, Biohof Lex)
- Vermarktung von Kichererbsen – Herausforderungen und Chancen (Liane Regner, Naturland Marktgesellschaft)
- Erfahrungen beim Aufbau von Wertschöpfungsketten bei Speise-Linsen (Andreas Hopf, GF Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH)
- Vorstellung LeguNet (Werner Vogt-Kaute, Beratung für Naturland)

Beitrag für Mittagessen und Kaffee und Kuchen: 15 € pro Person,

Anmeldung unter: <https://www.rapunzelwelt.de/de/veranstaltungen/landwirtschaft-der-zukunft>

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: speiseleguminosen@lfl.bayern.de oder 0151 / 544 062 29 (Rapunzel)