



# BOHNEN, LINSEN, ERBSEN & CO.

**AM DIENSTAG, 29. NOVEMBER 2022, 13:30 - 17:30 UHR**

in der GUBE20 KULTURESSRAUM, Gubestr. 20, 80992 München

## UNTERSCHÄTZTE KRAFTPAKETE

„Hülsenfrüchte“ werden die kleinen Kraftpakete genannt, die reich an Proteinen und besonders klimafreundlich sind. Bereits seit Jahrhunderten werden sie in Bayern angebaut. Nebenbei düngen sie sogar den Boden und eignen sich besonders für den Ökolandbau. Es wird also höchste Zeit, Hülsenfrüchte in Großküchen zu integrieren!

Unser Workshop widmet sich diesen wichtigen Fleischalternativen. Carola Zellner von Naturland stellt das „LeguNet“-Projekt vor. Öko-Landwirtin Bernadette Lex und Vorstandsmitglied von "BRUCKER LAND e.V." Margit Pesch zeigen die Chancen von Linsen & Co. in Bayern auf.

Anschließend zaubert uns Slow Food Alliance Koch Dominik Klier vom Cateringunternehmen und Standl auf dem Viktualienmarkt „Caspar Plautz“ kreative Gerichte aus verschiedenen alten und neuen Sorten von Bohnen, Linsen und Erbsen, die wir anschließend verkosten.

## PROGRAMM

**Moderation** **Susanne Kiehl & Anke Neumeier**  
Projektstelle Ökologisch Essen,  
BUND Naturschutz München

**Referenten** **Dominik Klier**  
Slow Food Alliance Koch,  
Inhaber "Caspar Plautz"

**Carola Zellner**  
Projekt „LeguNet“,  
Beratung für Naturland

**Bernadette Lex**  
Hülsenfrucht-Landwirtin,  
Biohof Lex, Bockhorn (bei Erding)

**Margit Pesch**  
Vorstandsmitglied  
BRUCKER LAND e.V.

**Anmeldung** Bis zum 24. November 2022 per E-Mail an [bio@bn-muenchen.de](mailto:bio@bn-muenchen.de)