



# Regionale Hülsenfrüchte- volle Kraft voraus für Kita und Schule

Bio kann jeder – Workshop am 03.11.2022

Von 13:30 – 18:00 Uhr

Umweltzentrum Dresden

Außenstelle Friedrichstadt/Äußerer Matthäusfriedhof

Bremer Straße 18

01067 Dresden

## Hülsenfrüchte in Kita und Schule

Bohnen, Erbsen, Linsen - sie alle zählen zu der Gattung der Hülsenfrüchte, auch Leguminosen genannt. Ob Linsen mit Spätzle, Hummus mit Fladenbrot oder Mais mit Bohnen: Hülsenfrüchte sind in vielen Esskulturen etabliert. Zu Recht, denn als pflanzliche Eiweißquellen sind sie elementarer Bestandteil einer nachhaltigen und vollwertigen Ernährung, wie sie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung oder die Planetary Health Diet definiert. Auch im Ökolandbau nehmen diese Kulturpflanzen eine Schlüsselrolle ein, da sie den Boden mit wichtigen Nährstoffen versorgen.

Im Rahmen dieses Workshops wenden wir uns den Hülsenfrüchten zu, denn diese wachsen mittlerweile auch in Sachsen. Dazu schauen wir uns an, welche Bedeutung sie für den Ökolandbau und die Ernährung einnehmen, machen einen Rundgang durch den Schaugarten des Umweltzentrums und lernen heimische Leguminosen kennen. Weiterhin besprechen wir, wie sich Hülsenfrüchte in die Speisenplanung integrieren lassen. Einige Kostproben erwarten uns im praktischen Teil des Workshops, wo wir Rezepte mit regionalen Hülsenfrüchten ausprobieren werden. Weiterhin besteht die Möglichkeit zum Rezept-Austausch untereinander - so können wir voneinander und miteinander kreative und praxiserprobte Rezepturen kennenlernen. Bringen Sie gerne Ihre erprobten Rezepte mit!

Wir freuen uns, Sie bei dem Workshop begrüßen zu können.



## Programm am 03.11.2022

### Workshop Dresden

13:30	<b>Vorstellungsrunde und Erwartungen an die Veranstaltung</b>	Lene Frohnert, NAHhaft e. V.
13:45	<b>Bio in der Kinder- und Schulverpflegung</b> Was zeichnet eine vollwertige, klimafreundliche Ernährung aus und welche Rolle spielt hierbei Bio?	
14:15	<b>Was sind regionale Hülsenfrüchte und welche Bedeutung haben sie für den Ökolandbau?</b>	Veronica Schmidt-Cotta, Umweltzentrum Dresden e. V., Projekt OLGA
15:00	<b>Hülsenfrüchte als regionale, pflanzliche Eiweißlieferanten:</b> welche gesundheitlichen Mehrwerte haben sie und wie lassen sie sich in die Speiseplanung integrieren?	Lene Frohnert, NAHhaft e. V.
15:30	<b>kurze Pause zum Austausch und Vernetzen</b> Infotisch, Getränke und Bio-Snacks	
15:45	<b>Rundgang durch den Schaugarten:</b> so wachsen regionale Hülsenfrüchte	Veronica Schmidt-Cotta, Umweltzentrum Dresden e. V., Projekt OLGA
16:15	<b>Kochpraktischer Teil</b>  1x1 der Hülsenfrucht-Verarbeitung, Herstellen einer süßen und einer salzigen Speise	Lene Frohnert NAHhaft e. V., Veronica Schmidt-Cotta, Umweltzentrum Dresden e. V., Projekt OLGA
17:15	<b>Gemeinsames Verkosten, Austausch über praxiserprobte Rezepte</b>	
17:45	<b>Abschlussrunde und Evaluation</b>	Lene Frohnert, NAHhaft e. V.

**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 und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

### Eingeladen sind

- Verantwortliche aus dem Verpflegungsbereich von Kitas und Schulen
- Cateringunternehmen
- interessierte Akteurinnen und Akteure

## Anmeldung

**bis zum 01. November 2022**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular an: [lene.frohnert@nahhaft.de](mailto:lene.frohnert@nahhaft.de)

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Kontakt für Rückfragen

Lene Frohnert, NAHhaft e. V.

[lene.frohnert@nahhaft.de](mailto:lene.frohnert@nahhaft.de)

017639859159

## Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- Umweltzentrum Dresden e. V.: <https://www.uzdresden.de/>, Projekt OLGA: <https://www.projekt-olga.de/>



## Anmeldeformular

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt

**bis zum 01. November 2022**

an [lene.frohnert@nahhaft.de](mailto:lene.frohnert@nahhaft.de)

- ☐ Ich nehme an der Veranstaltung am 03. November 2022 teil.
- ☐ Nein, ich kann leider nicht an der Veranstaltung teilnehmen, bin aber an Informationen zu diesem Thema interessiert. Bei ähnlichen Veranstaltungen können Sie mir gerne wieder eine Einladung schicken.

Name, Vorname: .....

Einrichtung: .....

Straße: .....

PLZ, Ort: .....

E-Mail: .....

Telefon: .....

- ☐ Ja, ich habe bereits Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- ☐ Nein, ich habe noch keine Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- ☐ Ich bin damit einverstanden, für eine Befragung im Rahmen der Evaluierung der Kampagne im Nachgang kontaktiert zu werden.

### Datenschutzhinweis:

Die Teilnehmenden werden darauf hingewiesen, dass es für die Organisation der Veranstaltung erforderlich ist, personenbezogene Daten (Vorname, Name, Institution; E-Mail) zu erfassen und auf elektronischen Datenträgern zu speichern. Die gespeicherten persönlichen Daten werden vom NAHhaft e.V. vertraulich und nach den geltenden Regeln des Datenschutzes behandelt. Wir nutzen einige der Daten, um zu Abrechnungszwecken eine Teilnehmerliste zu erstellen und um nach Abschluss der Veranstaltung eine Veranstaltungsdokumentation zu versenden. Sie haben die Möglichkeit, der Nutzung Ihrer Daten zu diesen Zwecken jederzeit zu widersprechen, indem Sie eine E-Mail mit Ihrem Widerspruch an [lene.frohnert@nahhaft.de](mailto:lene.frohnert@nahhaft.de) senden. NAHhaft e.V. ist in diesem Fall zur sofortigen Löschung der persönlichen Daten des/der Teilnehmenden verpflichtet, soweit sie nicht für andere Zwecke weiterhin benötigt werden. Weiterhin wird darauf hingewiesen, dass zur internen Dokumentation während der Veranstaltung Fotos gemacht werden. Geben Sie uns gerne Bescheid, wenn Sie nicht fotografiert werden wollen. Dann werden wir dies berücksichtigen.