



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Kleine Bohne - große Zukunft: Slow Food lädt zur Hülsenfrüchte-Verkostung ein

**PRESSEINFORMATION & VERANSTALTUNGSHINWEIS – Berlin, 15. Januar 2021**

**Weltweit gibt es rund 18.000 verschiedene Sorten Hülsenfrüchte - in unendlich vielen Farben, Formen und Größen. Entsprechend entfalten sie, süß und salzig, ungeahnte Geschmacksnuancen. Für den Speiseplan der Zukunft, mit weniger Tierischem und mehr Pflanzlichem, spielen sie eine entscheidende Rolle. Vielen Verbraucher\*innen aber ist das Potential der Kraftpakete nicht bekannt. Eine Online-Verkostung von Slow Food mit Köstlichkeiten aus heimischen Hülsenfrüchten am 10. Februar möchte das ändern. Anmeldung bis zum 25. Januar 2021.**

In den letzten Jahrzehnten haben Hülsenfrüchte im zumeist temporeichen Alltag westlicher Küchen ein „Schattendasein“ geführt. Inzwischen wächst die Zahl derer, die sich Bohnen, Erbsen, Linsen, Lupinen, Kichererbsen und Co geduldig widmen und ihre vielfältige Zubereitung schätzen. Hülsenfrüchte nähren als wichtige Eiweißquelle nicht nur Menschen weltweit, sondern auch Schmetterlinge, Bienen und Böden, indem sie deren Stabilität, Durchlässigkeit und Wasserspeicherfähigkeit verbessern. Dank ihrer Eigenschaften und ihres Könnens ist die Hülsenfrucht prädestiniert für einen Speiseplan der Zukunft, der uns genussvoll, ressourcenschonend und abwechslungsreich ernährt. Was jedoch fehlt, sind entsprechende Rahmenbedingungen für ihre regionale, ökologische Wertschöpfung. Ein höherer Bekanntheitsgrad sowie eine stärkere Nachfrage können da helfen.

Am 10. Februar 2021, dem weltweiten Tag der Hülsenfrüchte, lädt Slow Food Verbraucher\*innen zu einer Online-Verkostung ein, um Bewegung in das Wissen rund um die Hülsenfrüchte und ihre Nutzung in der Küche zu bringen. Unter Anleitung der **Leguminosen-Expertin Elisabeth Berlinghof** werden sieben verschiedene Erzeugnisse verkostet. Live dazugeschaltet: ihre Erzeuger\*innen.

**Die Kosten für das folgende Hülsenfrüchte-Paket (sieben Spezialitäten) inklusive Versand und der moderierten Veranstaltung belaufen sich auf 35€:**

- Tempeh schwarze Bohne von [Peaceful Delicious](#) (100g)
- Lupinen Miso von [Schwarzwald Miso](#) (220g)
- Ackerbohnen Snack von [Bohnikat](#) (75g)
- Edamame Creme vom Landwirtschaftlichen Betrieb [Benedikt Sprenker](#) (100g)
- Alb-Leisa-Linsennudeln von [Lauteracher Alb-Feld-Früchte](#) (400g)
- Lupinenkaffee vom [Biolandhof Kelly](#) (2 Coffee-Bags á 10 g, 1 x pur + 1 x oriental)
- Schoko-Kichererbse von [Hülsenreich](#) (100 g)

**Wann? 10.2.2021 | 19 bis ca. 21 Uhr. Wie?** Nach Anmeldung erhalten die Teilnehmenden vom Vertragspartner Bohnikat das Paket inkl. Rechnung. Von Slow Food folgen Zugangsdaten und technische Hinweise per E-Mail. **Verbindliche Anmeldungen sind bis zum 25.1.2021 möglich**, damit verbunden ist automatisch die Bestellung des Pakets. Der Versand erfolgt ab dem 3.2.2021. **Zur » Anmeldung.**

Die Veranstaltung findet im Rahmen von **Terra Madre Salone del Gusto** statt.

\*\*\*\*\*

*Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeugerinnen und Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85*

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13;

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



# Slow Food® Deutschland e.V.

*lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de), V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff*

**Welttag der Hülsenfrucht:** Seit 2019 gibt es den internationalen Tag der Hülsenfrüchte – ausgerufen von den Vereinten Nationen – mit dem Ziel, die Bedeutung von getrockneten Bohnen, Erbsen, Linsen, Lupinen und Kichererbsen als wichtige, weltweite Nahrungsquelle zu unterstreichen.

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13;

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin