



Slow Food®

Deutschland e.V.

Hülsenfrüchte – Wegweiser für den Speiseplan der Zukunft

PRESSEINFORMATION – Berlin, 10. Februar 2020

Ob Bohnen, Erbsen, Linsen, Lupinen oder Kichererbsen – Hülsenfrüchte sind nicht nur für den Genuss, sondern auch für die Umwelt, die Ernährungssicherheit sowie unsere Gesundheit echte Wunderpflanzen. Deshalb sind sie auch für Slow Food zentraler Bestandteil eines zukunfts-tauglichen Speiseplans. Am internationalen Tag der Hülsenfrüchte, ausgerufen durch die Ver-einten Nationen, lädt der Verein in Berlin zu Geschmackserlebnissen und Wissensaustausch rund um die kleinen Begleiter ein.

Ihre Vielfalt an Geschmäckern, Aromen, Farben und Formen verdanken die Hülsenfrüchte dem lokalen Klima, den Böden sowie den vielen verschiedenen Zubereitungstechniken. Weltweit gibt es 18.000 Hülsenfruchtsorten, die an ihren jeweiligen Standorten einen wichtigen Beitrag für die biokulturelle Vielfalt leisten. Verbraucher*innen, die sich ressourcenschonend und aus-gewogen ernähren möchten, liegen mit Hülsenfrüchten richtig. Sie geben nicht nur uns Men-schen Energie, sondern tragen in der Landwirtschaft zu einem gesunden, fruchtbaren Boden bei. Bienen und anderen Bestäubern sind sie eine wichtige Nahrungsquelle.

Für Slow Food gehören Hülsenfrüchte schon jetzt zu den echten „Superstars“, weshalb der Ver-ein tatkräftig zu ihrer Popularität beiträgt. Dazu Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.: „Aufgrund der planetaren Grenzen kommen wir nicht umhin, viele unserer Essgewohnheiten zu verändern. Der Verzicht auf die großen Mengen an tierischen Erzeugnis-sen ist dabei am allerwichtigsten. Deshalb spielen Hülsenfrüchte mit ihrem hohen Eiweißge-halt für unseren Speiseplan der Zukunft eine essentielle Rolle, begleitet von Obst und Gemü-se. Und da sie sich so großartig vielfältig zubereiten lassen, sind sie kein trostloser Ersatz, son-der ein echter kulinarischer Zugewinn.“ Slow Food macht sich mit Projekten und Veranstal-tungen dafür stark, regionale ökologische Wertschöpfungsketten für Hülsenfrüchte wieder auf- und auszubauen. Da Hülsenfrüchte für Menschen weltweit eine wichtige Nahrungsquelle sind und bleiben sollten, macht Slow Food sich außerdem dafür stark, dass sie auf dem Teller der Menschen statt im Futtertrog für die Massentierhaltung landen.

Slow Food ist es außerdem wichtig, die Vielfalt der Hülsenfrüchte zu bewahren. Unter dem Schutz der „[Arche des Geschmacks](#)“ – ein Projekt, mit dem der Verein vom Aussterben bedroh-te Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten rettet – stehen in Deutschland vier Hülsenfrucht-arten: Ahrtaler Kökjsse, Alblinse, Kesselheimer Zuckererbse, Paas Lintorfer Frühe. Das Nachbar-land Italien, das „Geburtsland“ von Slow Food, listet knapp 90 verschiedene Arten von Hülsen-früchten.

[>> Am Abend in Berlin](#) nimmt Cecilia Antoni, Gründerin von [BeanBeat](#) und ausgewiesene Hül-senfrucht-Expertin, die Gäste mit auf eine Geschmacksreise zu heimischen Hülsenfrüchten. U.a. gibt es: Falafel aus Ackerbohnen, Körnererbsen-Dip/Hummus, Salat-Variation aus Winter-erbsen, Ackerbohnen-„Cantuccini“, geröstete Ackerbohnen als Snack. Garniert wird das Ganze mit viel Wissenswertem. Dabei wird Antoni begleitet von Elisabeth Berlinghof von Slow Food Youth Deutschland.

[>> Mehr zum Thema biokulturelle Vielfalt #Echte Vielfalt](#)

*Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerli-chen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Ge-nuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 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 Lebens-mittel vertritt. www.slowfood.de*

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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