

# Tempehherstellung aus Soja und Lupine – Betriebsbesichtigung bei Umani Kulturgut

22.03.2024, 15 – 17 Uhr

**Umani Kulturgut GbR, Klingenstraße 22, 04229 Leipzig**

In Deutschland noch relativ unbekannt, bahnt sich Tempeh - ein Produkt aus fermentierten Hülsenfrüchten - langsam seinen Weg in die Super- und Biomarktregale. Kein Wunder, denn die proteinreiche Fleischalternative ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Außerdem bringen die verwendeten Hülsenfrüchte als Stickstoffbinder positive Effekte für Äcker und Umwelt. Durch seinen nussigen Geschmack ist Tempeh vielfältig einsetzbar und eine Bereicherung für jede Küche. Bei einer Betriebsbesichtigung schauen wir Umani Kulturgut über die Schulter und erfahren Wissenswertes über die Rohstoffe, den Herstellungsprozess und den Einsatz von Tempeh. Natürlich kann auch probiert werden!



## Programm

<b>15:00 &amp; 16:00</b>	Begrüßung und Vorstellung des LeguNet Rebecca Thoma, <i>Gesellschaft zur Förderung der Lupine e.V., LeguNet</i>
<b>15:15 &amp; 16:15</b>	Informationen zur Tempehherstellung inkl. Führung durch die Produktionsstätte und Verköstigung Niklas Hase & Daniel Unrath, <i>Umani Kulturgut GbR</i>
<b>16:00 &amp; 17:00</b>	Ende der Veranstaltung

Für die Teilnahme ist keine Anmeldung erforderlich.

Bei Fragen zur Veranstaltung wenden Sie sich gerne an:

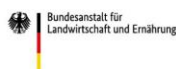
Rebecca Thoma (LeguNet, Gesellschaft zur Förderung der Lupine)  
[r.thoma@lupinenverein.de](mailto:r.thoma@lupinenverein.de); Tel.: 0157 541 626 39



Gefördert durch



Projekträger



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

[leguNet.de](http://leguNet.de)

