

Fachseminar: Tempeh aus Lupinen

Termin: 27.11.2024, 10 bis 15 Uhr

Ort: Anne's Kräuter, Bödikerstraße 30, 10245 Berlin

Info:

Was ist Tempeh?

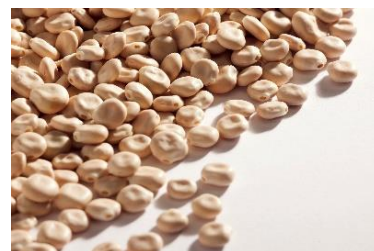
Tempeh, ursprünglich aus Indonesien stammend, wird traditionell aus fermentierten Sojabohnen hergestellt. Heutzutage werden jedoch auch andere Hülsenfrüchte für die Fermentation genutzt. Tempeh überzeugt durch seinen köstlichen, nussigen Geschmack, seine wertvollen Inhaltsstoffe und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche.

In unserem Fachseminar widmen wir uns der Tempeh-Produktion aus heimischen Süßlupinen. Zwei praxisnahe Fachvorträge geben Einblicke in die Produktionsweise, Herausforderungen und Potenziale. Das Fachseminar richtet sich an Unternehmen aus der Lebensmittelherstellung und -industrie, Gastronomie sowie an Quereinsteiger*innen.



Ablauf:

10:00	Begrüßung & kurzes Kennenlernen bei Kaffee
10:15	Vorstellung LeguNet und Einblick in die Inhaltsstoffe (Rebecca Thoma, GFL e.V.)
10:40	Wissenswertes über die Lupine (Elke zu Münster, Brotbüro GmbH)
10:50	Fachvortrag 1
12:10	Mittagspause mit veganem Lunch
12:40	Fachvortrag 2
14:00	Exkurs zur Vermarktung (Rebecca Thoma & Elke zu Münster)
14:20	Tempeh-Verkostung & Abschlussgespräch



Anmeldung: Die Teilnehmendenzahl ist auf 15 Personen begrenzt. Wir bitten Sie um Anmeldung per E-Mail **bis spätestens 17.11.2024** an: r.thoma@lupinenverein.de

Kosten: Es wird eine Verpflegungspauschale von 25,- € pro Person berechnet. Wir bitten Sie, diesen Betrag in Bar zum Seminar mitzubringen. Eine Quittung erhalten Sie vor Ort.

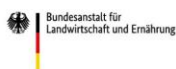
Kontakt: Rebecca Thoma, Gesellschaft zur Förderung der Lupine e.V. (GFL),
Tel.: +49 157 54162639, Mail: r.thoma@lupinenverein.de

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de

