

## **LeguminosenTag im Grünhölzli - Hülsenfrüchte auf Äckern und Tellern**

### **Zielsetzung**

- Ganzheitliche Verwendung von Hülsenfrüchten als Lebensmittel thematisieren und Öffentlichkeit einbeziehen
- Informieren, welche Leguminosen sich für den Anbau in der Schweiz eignen und welche Sorten und Anbausysteme es gibt
- Vorstellen von Arten und Sorten im Schau- und Lerngarten im Grünhölzli
- Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette (Züchter:innen von der gzpk/FiBL, Bäuer:innen, Verarbeiter:innen, Handel, Konsument:innen) zusammenführen für Vernetzung und Kooperation
- Schwierigkeiten oder Engpässe der Akteur:innen offenlegen und gemeinsam diskutieren, wie wir diese überwinden können
- Für Leguminosen begeistern und Freude teilen

### **Fragestellungen**

- Welche Leguminosen wachsen in der Schweiz und wie können sie verarbeitet werden?
- Welche Vermarktungswege gibt es und was sind ihre Vor- und Nachteile?
- Wie läuft die Produktion ab von Anbau bis Verkauf und wo besteht Handlungsbedarf?
- Was kann die Züchtung beitragen?

### **Aussteller:innen und Zielgruppen**

Wir möchten Menschen zusammenbringen, die direkt in Anbau, Verwertung und Vermarktung von Hülsenfrüchten involviert sind – Bäuer:innen, Direktvermarkter:innen, Verarbeiter:innen, Handel, Mühlen und Gastronomie. Dazu soll eine breite Öffentlichkeit auf das Thema aufmerksam gemacht werden, indem sich die Betriebe mit jeweiligen Produkten und deren Vermarktung vorstellen und die Produkte an den Ständen verkostet werden können.

### **Ort/Datum**

Freitag, 26. Mai 2023, 9 – 17 Uhr

Gemeinschaftsgarten Grünhölzli, Salzweg 50, 8048 Altstetten



## **Programm/Ablauf**

09<sup>00</sup>-10<sup>30</sup>: Aufbau

10<sup>30</sup>-12<sup>30</sup>: Austausch Aussteller:innen – Züchter:innen

Wie können wir den lokalen Anbau, die Verarbeitung und Vermarktung von Leguminosen fördern?

12<sup>30</sup>-13<sup>30</sup>: Gemeinsamer Zmittag – Hülsenfrüchtereich und selbst zubereitet

13<sup>30</sup>-14<sup>00</sup>: Letzte Vorbereitungen

14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>: Offener Betrieb mit Besucher:innen

Vorstellung Aussteller:innen, Rundgang und Verkostungen, dazu Programm mit Podiumsdiskussion und Führungen durch den Schau- und Lerngarten

17<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>: Ende der Veranstaltung und Abbau

## **Das passiert an den Ständen**

- Vorstellung des Betriebs/der Organisation und Produktverkauf für Besucher:innen
- Präsentation von Produkten, Idee & Motivation dahinter, Verkaufsmodell und -Wege, verwendete Leguminosen, Ort und Art des Anbaus, Verarbeitungsweisen, eingesetzte Maschinen, etc.
- Erfahrungen an Interessierte weitergeben und Möglichkeiten für Kooperationen diskutieren

## **Das passiert auf dem Areal**

- Führungen im Schau- und Lerngarten
- Workshop durch FiBL
- Podiumsdiskussion
- Getränke zur Erfrischung
- Kaffee und Süßes aus Hülsenfrüchten
- Posterausstellung mit aktuellen Forschungsfragen

## **Aussteller:innen-Stände und Infrastruktur**

- Festbank-Tische 200 cm x 80 cm
- Strom und fließend Wasser vorhanden
- Mitzubringen: Infomaterial, Produkte zum Degustieren mit Verbrauchsmaterial (Becher, Löffel, etc.) und gegebenenfalls Töpfe/Pfannen/Kochplatten zum Erwärmen bzw. Warmhalten von Speisen (z.T. vor Ort, Nutzung nach Absprache)
- Produktverkauf mit eigener Kasse
- Keine Standgebühr, gerne nehmen wir Spenden als Unkostenbeitrag entgegen

## **Kommunikation**

- Kanäle: gzpk Webseite und Newsletter (erscheint alle zwei Monate), LinkedIn, Facebook, Instagram, Bioaktuell
- Kommunikationsmittel, die zur Verfügung gestellt werden: Flyer in print und pdf-Format, Postkarten, Aufkleber, Pressemitteilung

