



## Fachreise: Die Wertschöpfungskette der Hülsenfrüchte in der Schweiz entdecken

Auf dieser zweitägigen Reise lernen Sie die Wertschöpfungskette der Hülsenfrüchte in der Schweiz kennen. Sie werden einen Einblick in die Produktion auf Betrieben erhalten, die seit Jahrzehnten Hülsenfrüchte anbauen, Betriebe besuchen, die Hülsenfrüchte zu verzehrfertigen Produkten verarbeiten, und Gerichte auf Basis pflanzlicher Proteine kosten. Während dieser Zeit haben Sie die Möglichkeit, Fachexperten kennenzulernen und Kontakte zu anderen Hülsenfrüchte-Liebhabern zu knüpfen

<b>Datum:</b>	Dienstag, 16. Juni 2026, 08.45 Uhr bis Mittwoch, 17. Juni 2026, 18.00 Uhr
<b>Ort:</b>	Schweiz
<b>Kursleitung:</b>	Sanzio Rombini, AGRIDEA ( <a href="mailto:sanzio.rombini@agridea.ch">sanzio.rombini@agridea.ch</a> ) Ludovic Piccot, AGRIDEA ( <a href="mailto:ludovic.piccot@agridea.ch">ludovic.piccot@agridea.ch</a> )
<b>Kursnummer:</b>	26.034
<b>Ziele:</b>	Die Teilnehmenden <ul style="list-style-type: none"><li>• Erhalten einen Einblick in die Wertschöpfungsketten von Hülsenfrüchten in der Schweiz und lassen sich zu neuen Ideen für die Schweizer Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie inspirieren.</li><li>• Erweitern ihren Horizont und tauschen sich mit den Teilnehmenden und Betriebsleitern aus.</li><li>• Entdecken und verkosten Produkte aus Hülsenfrüchten.</li><li>• Verstehen die Herausforderungen der Verarbeitung auf dem Bauernhof</li><li>• Erhalten einen Einblick in den Anbau bestimmter Hülsenfrüchte im biologischen und konventionellen Landbau.</li></ul>
<b>Zielpublikum:</b>	Beratungs- und Lehrpersonen; Mitarbeitende von Amtsstellen, von landwirtschaftlichen Organisationen, von Institutionen und Unternehmen der Wertschöpfungsketten und weitere die sich für die Hülsenfrüchtebranche interessieren
<b>Methode:</b>	Präsentationen, Betriebsbesichtigungen, Verkostungen, Netzwerken
<b>Bemerkung:</b>	Zusammenarbeit mit <a href="#">Weltacker Schweiz</a>

## Dienstag, 16. Juni 2026

<b>08.45</b>	<b>Bern</b>
<b>09.15</b>	<b>Produktionsbetrieb (in Abklärung)</b>
<b>11.15</b>	<b>Fahrt 1.15 Stunde</b>
<b>12.45</b>	<b><a href="#">Ferme Iseli</a> Mittagessen und Besichtigung</b> Bio-Bauernhof, Anbau und Sortierung von Linsen und Kichererbsen direkt auf dem Hof. <i>Christina de Raad Iseli</i> <i>1315 La Sarraz</i>
<b>15.30</b>	<b>Fahrt 1 Stunde nach Versoix</b>
<b>16.30</b>	<b><a href="#">Ferme Courtois mit Apero</a></b> Produktion von Hülsenfrüchten seit mehreren Jahrzehnten von bester Qualität <i>Christophe Courtois</i> <i>Route de la Branvaude 10</i> <i>1290 Versoix</i>
<b>18.30</b>	<b>Fahrt nach Hotel in Murten</b>
<b>20.00</b>	<b>Ankunft <a href="#">Hotel Schloss Münchenwiler</a> und Abendessen</b>

## Mittwoch, 17. Juni. 2026

<b>08.15</b>	<b>Abfahrt ab Hotel nach Zollikofen</b>
<b>09.00</b>	<b><a href="#">Weltacker</a> und <a href="#">Inforama Bern</a></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Bedeutung von Hülsenfrüchten für das globale Ökosystem.</li><li>• Bern ist Bio</li><li>• Gastronomie Sensibilisierung + Herausforderung</li></ul> <i>Rahel Gunsch, Weltacker</i> <i>Sabine Vogt, Inforama</i>
<b>12.00</b>	<b><a href="#">Mensa BFH-HAFL</a></b> Wie man Hülsenfrüchte in die Gemeinschaftsverpflegung integriert. Eventuell mit Weltacker Produkte. <i>Jeremiah Omana, HAFL</i>
<b>14.00</b>	<b>Fahrt nach Protaneo</b>
<b>15.00</b>	<b><a href="#">Protaneo</a></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Herstellung von Proteinkonzentrat und Fleischerersatzprodukte</li><li>• 100% Schweizer Wertschöpfung</li></ul> <i>1523 Granges-près-Marnand</i> <i>Valérie Vincent, Innovationsmanagerin, Protaneo</i>
<b>18.00</b>	<b>Ende Kurs in Fribourg oder Yverdon-les-bains</b>

## Praktische Informationen

### Kurspauschale

Kantonale Beratungs- und Lehrkräfte, Mitarbeitende von AGRIDEA-Mitgliederorganisationen und BLW, Mitarbeitende aus Forschungs- und Bildungsstätten und übrige Teilnehmende

- **CHF 660.-- / Pro Person für 2 Tage**

In der Kurspauschale sind folgende Spesen inbegriffen

(2 Mittagessen, 1 Abendessen, 1 Frühstück, 1 Übernacht im Einzelzimmer, Transport, Visite, Apero, Übersetzung DE/FR ) in der Höhe von CHF 300.-.

### Zusätzliche Kosten

- Alkoholische Getränke

**Die Rechnung** für die Kurspauschale erhalten Sie nach dem Kurs.

### Anmeldung und Anmeldefrist

[26.034](#)

Mit der Anmeldung akzeptieren Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen der AGRIDEA. Sie finden diese unter <https://www.agridea.ch/de/allgemeine-geschaeftsbedingungen>.

### Informationen

+41 (0)52 354 97 30

[kurse@agridea.ch](mailto:kurse@agridea.ch)

### Abmeldung

Abmeldung ohne Kostenfolge ist möglich bis eine Woche vor Kursbeginn.

Für Abmeldungen, die später erfolgen, wird eine Gebühr von CHF 100.- in Rechnung gestellt. Vorbehalten bleibt die zusätzliche Rechnungsstellung für darüberhinausgehende Kosten, die z.B. durch bereits erfolgte Reservationen entstanden sind.

Ohne Abmeldung, oder bei einer partiellen Teilnahme, wird die ganze Kurspauschale in Rechnung gestellt.