

## Einladung zur Workshopreihe:

### Zukunft is(s)t jetzt - Hülsenfrüchte mal anders gemacht



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Expert\*innen des Handwerks und des Kochens, wir alle erfahren derzeit einen Wertewandel in unserer Gesellschaft. Die Kund\*innen und Tischgäste fragen vermehrt nach nachhaltig produzierten und gesundheitsförderlichen Lebensmitteln.

Wie kann ich auf diesen Wandel reagieren?

Habe ich die Möglichkeit dies in mein Handwerk/ meine Küche zu integrieren?

Inwieweit ist diese Entwicklung eine Chance für mein Unternehmen/ meine Küche?

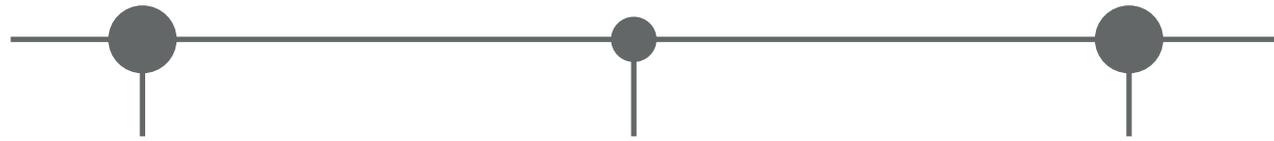
Stellen Sie sich solche Fragen und möchten Sie dieses wichtige Zukunftsthema für sich erschließen?

Der Innovationsraum NewFoodSystems ist ein öffentlich gefördertes Forschungsprojekt ([www.newfoodsystems.de](http://www.newfoodsystems.de)) des Bundesministeriums für Bildung und Forschung und arbeitet an neuen Ansätzen für die Ernährung von morgen.

Wir laden Sie daher ins food lab der FH Münster ein, um uns gemeinsam mit Ihnen dem Thema **Hülsenfrüchte als nachhaltige und gesundheitsfördernde Lebensmittel und Lebensmittelzutaten** zu widmen.

Lassen Sie sich mitnehmen in die facettenreiche Welt der unverarbeiteten wie auch verarbeiteten Hülsenfrüchte. Wir zeigen Ihnen neben den Rohstoffen auch die Möglichkeiten des Einsatzes von Zutaten aus Hülsenfrüchten, die durch unterschiedliche Verarbeitungsschritte gewonnen werden können und erstaunliche Eigenschaften haben. Ziel ist es, das Spektrum des Einsatzes in neuen und neu gedachten Gerichten und Rezepturen zu vergrößern und dabei neue Geschmackserlebnisse und -kombinationen zu ermöglichen und zu entdecken.

In der zweitägigen Workshop-Reihe wird das breite Potential ausgewählter Hülsenfrüchte vorgestellt, mit ihnen experimentiert und die Ergebnisse gemeinsam verkostet. Sie profitieren von einer praxisorientierten Hilfestellung zu dem vielseitigen Zukunftsthema „Pflanzliche Proteine in der Ernährung“.



**Freitag, 12.05.2023**

11:00-17:00 Uhr

Ort: food lab der FH Münster  
Vorstellung und Einführung in  
die Welt der Hülsenfrüchte

**5-wöchige Testphase** im

eigenen Unternehmen/ der  
eigenen Küche mit zur  
Verfügung gestellten Mustern  
Begleitende online-Beratung

**Freitag, 16.06.2023**

11:00-17:00 Uhr

Ort: food lab der FH Münster  
Zubereitung und sensorische  
Prüfung der Ergebnisse aus  
der Testphase

Die Teilnahme an diesem einmaligen Workshop ist für Sie kostenfrei. Sie bringen Ihre Zeit und Ihre Ideen mit und haben die Chance in einem besonderen, innovativen Forschungsprojekt Ihre Rezepte und Rezepturen von morgen zu entwickeln.

*Da die Teilnahme begrenzt ist bitten wir Sie sich bis zum 07.04.2023 unter [foodlabmuenster@fh-muenster.de](mailto:foodlabmuenster@fh-muenster.de) anzumelden. Fragen rund um den Workshop können Sie gerne auch an diese Adresse senden. Eine Rückmeldung über die Teilnahme erhalten Sie Anfang April.*

Wir freuen uns Sie bald in unserer Workshop-Reihe begrüßen zu dürfen!

Prof. Dr. Sabine Kulling  
Kordinatorin NewFoodSystems

Prof. Dr. Guido Ritter  
food lab muenster der FH Münster

**Kontaktdaten:**

Prof. Dr. Guido Ritter  
FH Münster  
Corrensstrasse 25  
48151 Münster  
[foodlabmuenster@fh-muenster.de](mailto:foodlabmuenster@fh-muenster.de)