



Schweizer Speise-Hülsenfrüchte: Stand und Perspektiven

Nachhaltige Ernährung und pflanzenbasierte Protein-Nahrungsmitteln beschäftigen die Akteure entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungsketten. Welche Visionen und Ziele werden diskutiert? Welche Schritte und Massnahmen sind nötig, um auch in der Schweiz Produktion und Verarbeitung mit Schweizer Rohstoff zu ermöglichen? Wie arbeiten Organisationen, die Forschung, die Züchtung, die Produktion und die Verarbeitung daran, pflanzenbasierte Schweizer Protein-Nahrungsmittel voranzubringen?

Datum:	Mittwoch, 29. Januar 2025
Ort:	Online-Angebot
Kursleitung:	Alfred Bänninger, AGRIDEA (alfred.baenninger@agridea.ch) Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch)
Kursnummer:	25.022
Ziele:	Die Teilnehmenden <ul style="list-style-type: none">• kennen die aktuellen Entwicklungen und die Einschätzungen der verschiedenen Akteure;• erkennen Chancen und Herausforderungen für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft;• können ihre Fragen stellen und mitdiskutieren.
Zielpublikum:	Beratungs- und Lehrpersonen; Mitarbeitende von Amtsstellen, von landwirtschaftlichen Organisationen, von Institutionen und Unternehmen der Wertschöpfungsketten und weitere Interessierte
Methode:	Referate, Fragen, Diskussion in ZOOM breakout rooms,
Bemerkung:	Das Webinar wird von der Stiftung Leopold Bachmann finanziell unterstützt.



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Mittwoch, 29. Januar 2025

09.00	Begrüssung, Einführung <i>Alfred Bänninger, AGRIDEA</i>
09.15	Welche Herausforderungen gibt es und wie lässt sich der Anbau von Schweizer Speisehülsenfrüchten fördern? Aufgaben und Massnahmen von Agrarpolitik, Branche und landwirtschaftlichen Organisationen <i>David Brugger und Marion Ramp, Geschäftsbereich Pflanzenbau, SBV</i>
09.30	Agroscope: Anbau- und Sortenversuche mit Linsen, Lupinen und Kichererbsen Erste Ergebnisse und Erfahrungen <i>Jürg Hiltbrunner und Yannik Schlup, Agroscope, Extension Ackerbau</i>
10.00	Pause
10.15	Speiseleguminosen: Zuchtprogramm und Sortenversuche bei DSP <ul style="list-style-type: none"> • Soja Zuchtprogramm, Sortenneuheiten • Ackerbohnen Sortenversuch • Ausblick 2025-28: Swiss granum-Sortenversuche Erbsen Ackerbohnen mit Blick auf Speiseeignung <i>Christoph Barendregt, Leiter Leguminosen, DSP, Delley Samen AG</i>
10.30	Schweizer Speiseleguminosen: Anbau, Verarbeitung, Produktentwicklung und Markt <ul style="list-style-type: none"> • Schweizer Speise-Leguminosen als Rohstoff in der Lebensmittel-Verarbeitung; • Endprodukte, Entwicklung der Nachfrage • Herausforderungen <i>Hanna Marti, Bio Suisse Reto Ryser, IP-Suisse</i>
11.10	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte aus Schweizer Hülsenfrüchten von Fabas • Verein für mehr Hülsenfrüchte in der Schweizer Ernährung <i>Anik Thaler, Co-Founder Fabas Foods AG</i>
11.25	Workshops in Gruppen Fragen und Diskussion in ZOOM-breakout rooms
12.00	Schlussdiskussion im Plenum
12.15	Abschluss des Webinars

Praktische Informationen**Kurspauschale**

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

- CHF 35.– / Tag

Übrige Teilnehmende

- CHF 35.– / Tag

Die Rechnung für die Kurspauschale erhalten Sie nach dem Kurs.

Anmeldung und Anmeldefrist

25.022

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

Abmeldung

Bis eine Woche vor Kursbeginn ist eine Stornierung der Anmeldung ohne Kostenfolge.

Für spätere Abmeldungen wird eine Gebühr von CHF 25.– für entstandene Unkosten in Rechnung gestellt. Vorbehalten bleibt die zusätzliche Rechnungsstellung für darüber hinaus gehende Kosten, die z.B. durch bereits erfolgte Reservationen entstanden sind (es gelten deren Allgemeinen Geschäftsbedingungen).

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