

Zukunft der Ernährung mit Leguminosen

Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten
zur Dämpfung des Klimawandels
für eine vollwertigere Humanernährung



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des
ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Nossener Fachgespräch Leguminosen

Heike Quendt, Matthias Quendt

04. Oktober 2022

Unsere Vision

In naher Zukunft erhalten alle Menschen
heimische Nahrung:

- die sie **genussvoll nährt**,
- die ihrem **individuellen Bedürfnis** entspricht
und
- die aus **respektvollen Umgang** mit der Erde
und deren Lebewesen entstand.

... mit Leguminosen möglich!

Arbeits-
gemeinschaft
Leguminosen
Sachsen

Zukunft mit Leguminosen

Aufbau sächsischer regionaler
Wertschöpfungskette:
Würzige MiniMahl-Zeiten
2020 - 2022

Partner



→
Schlaglicht:
Produktentwicklung



WESTOSTERON



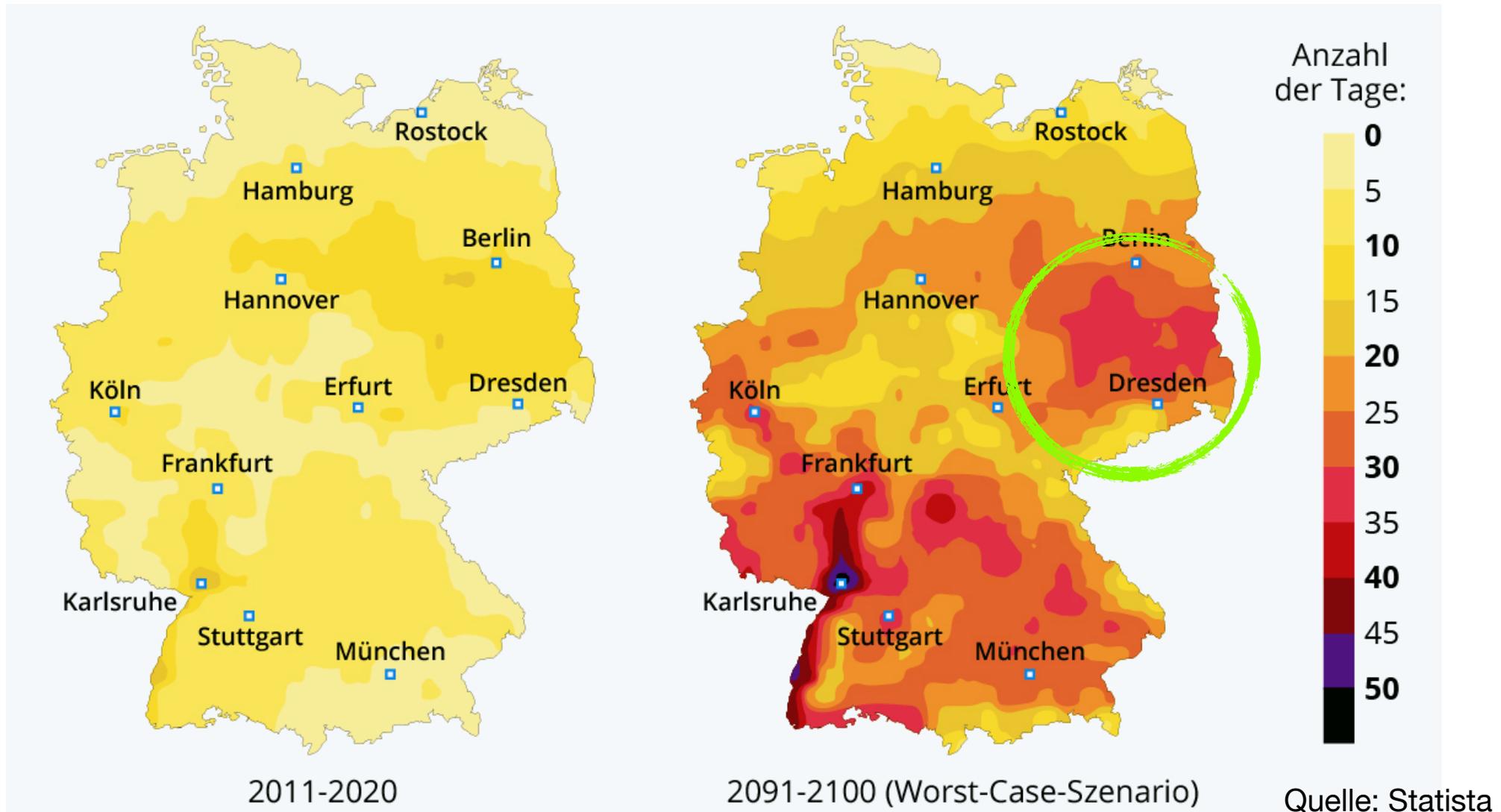
EIP-AGRI Förderprojekt Der Film



1 ES BRENNT!

**Bedürfnisse fortschrittlicher
Konsument:innen?**

Klimawandel Nordsachsen?



Klimawandel **Bayern?**

20 Millionen Euro Schaden, 20.000 ha in Bayern zerstört

Nach Rekordhitze: Schweres Sturmtief richtet teils Totalschäden an



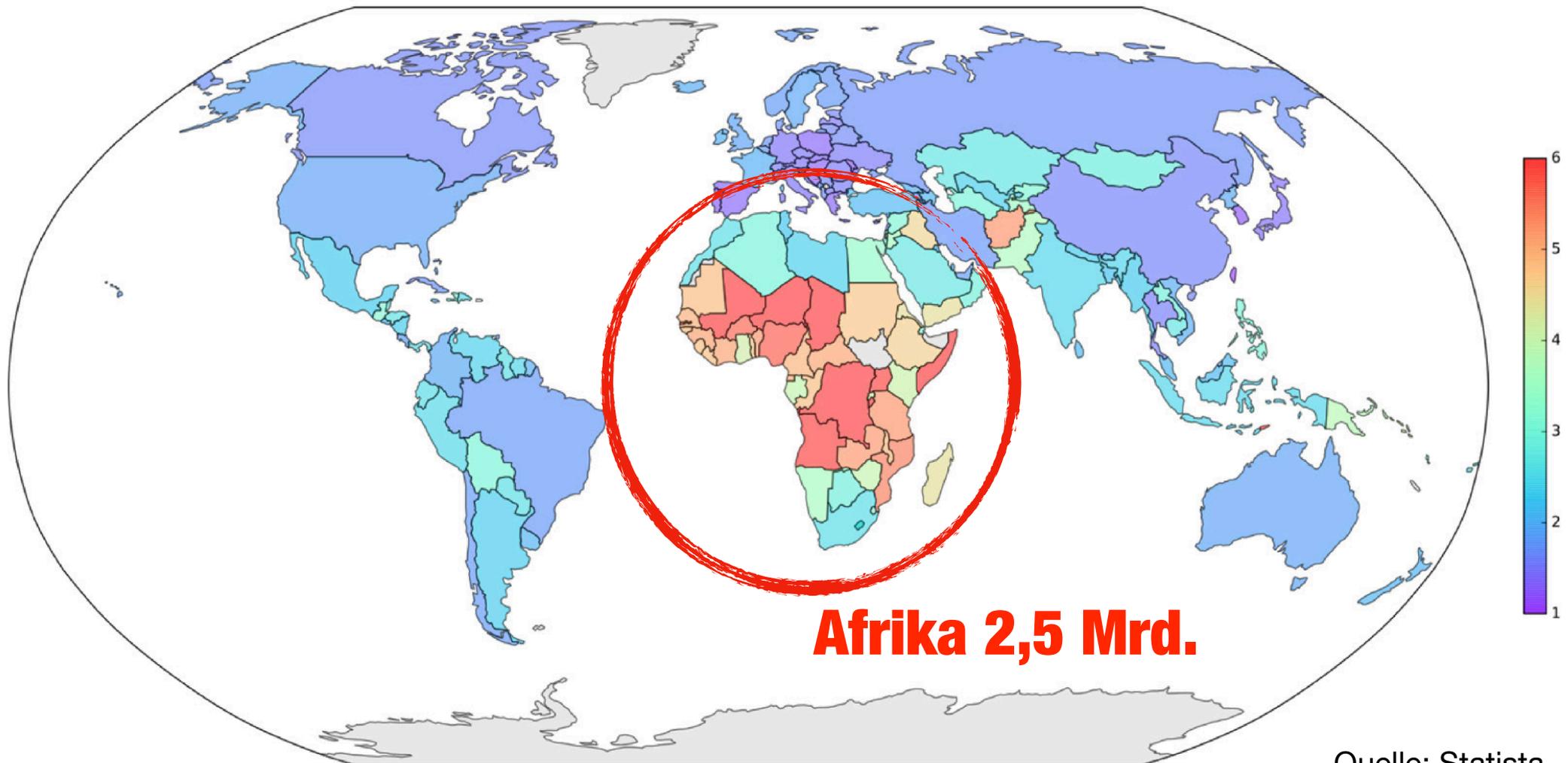
@grarheute

23. Juni 2022

© Vereinigte Hagel Das schwere Sturmtief hat Anfang der Woche massive Schäden auf den Feldern Süddeutschlands angerichtet. Betroffen waren u.a. Mais, Getreide und Rüben.

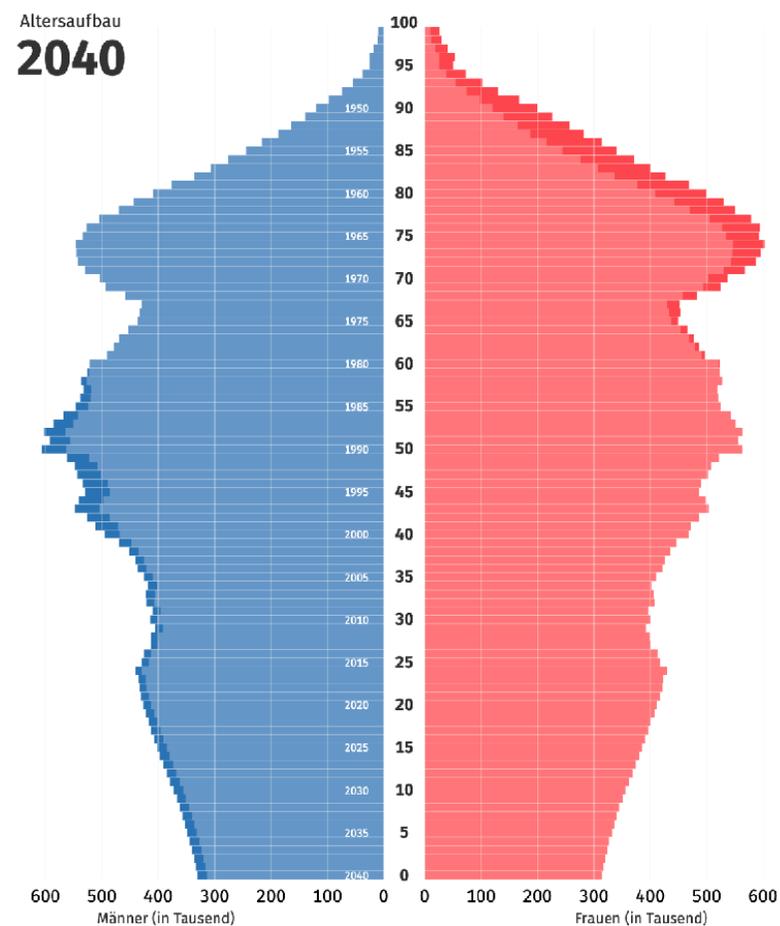
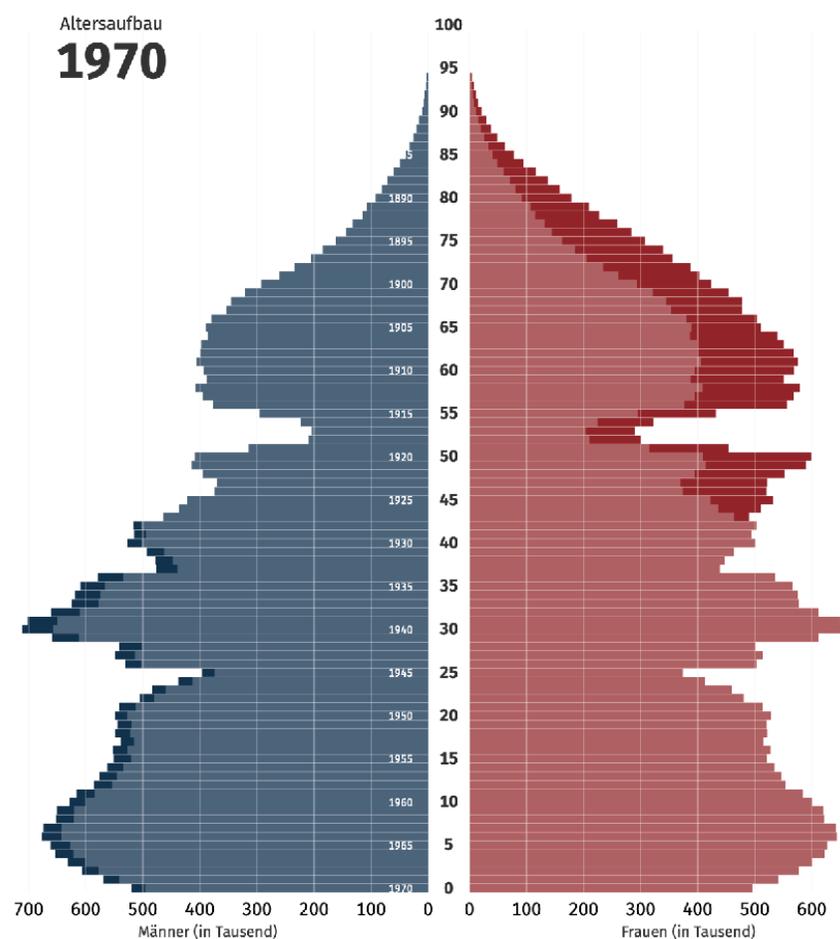
Wachstum der Weltbevölkerung

10 Mrd. 2050?



Alterspyramide Deutschland

Von der Tanne zur Urne?

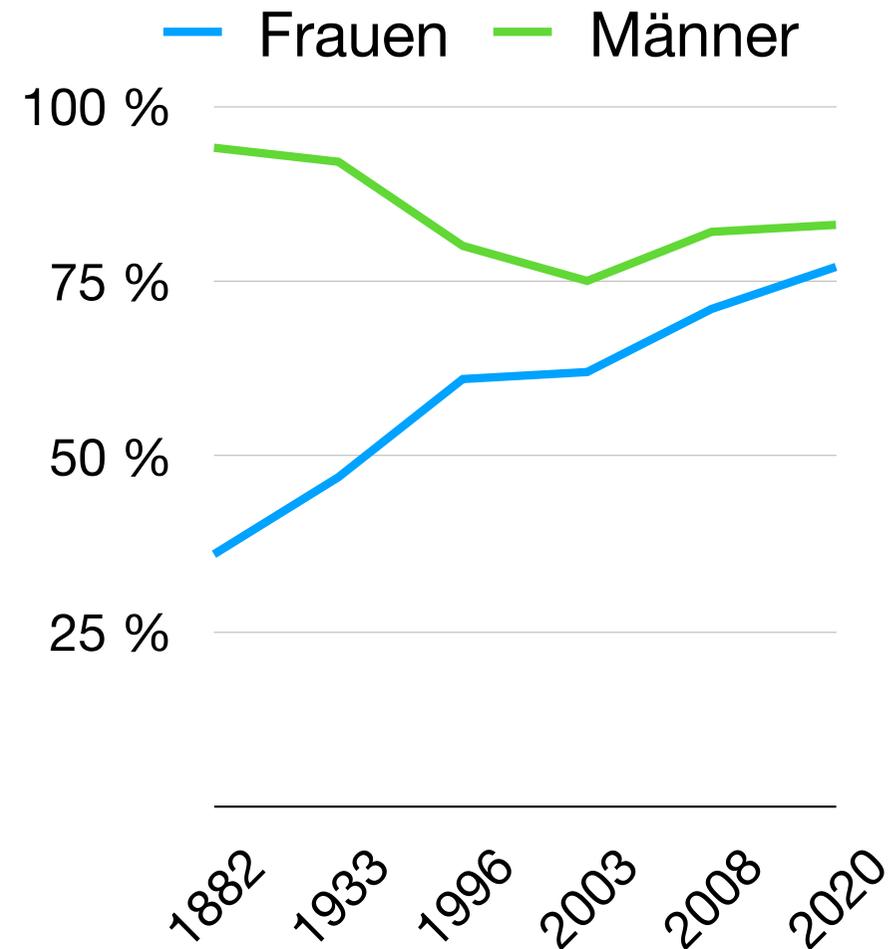


2 Wandel der Ernährungskultur



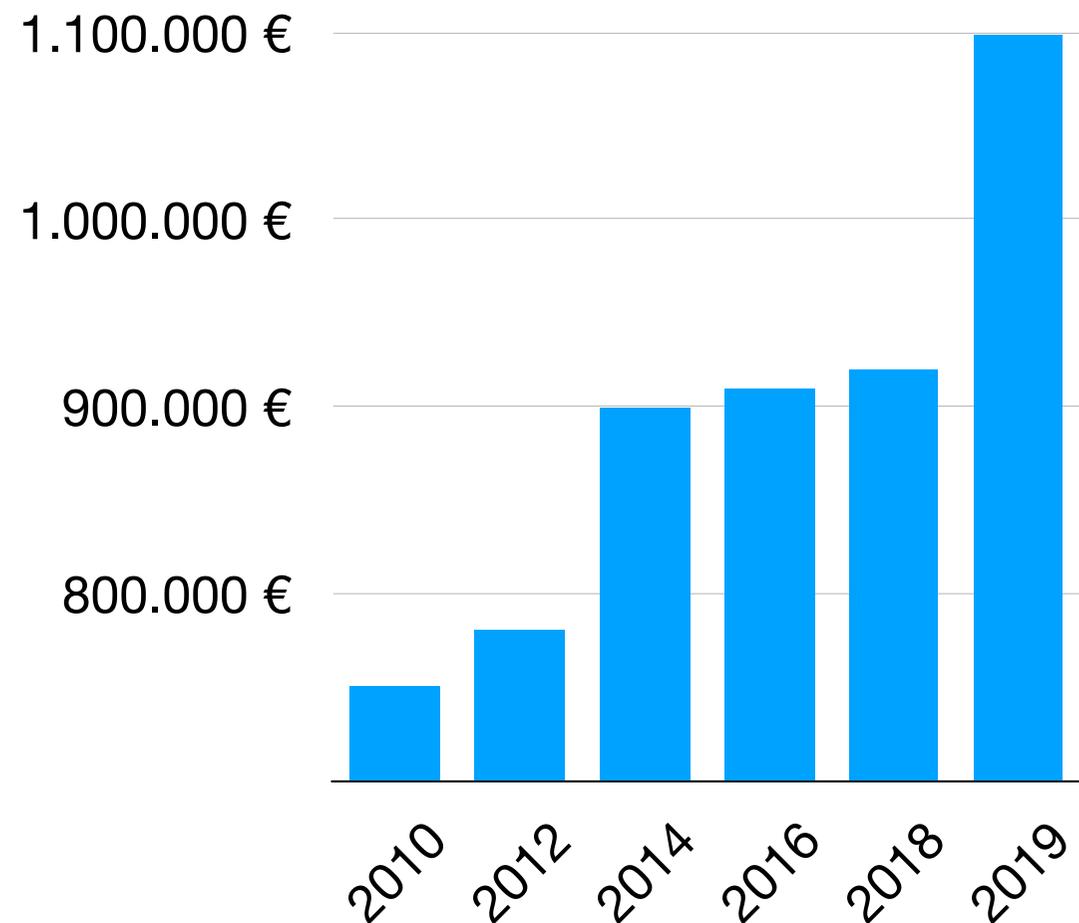
Wenig Zeit für Familienmahlzeiten

Erwerbsquote Frauen & Männer Deutschland



Wo bleiben die Hauptmahlzeiten?

**Außerhaus
Konsum
explodiert**



Mangelercheinungen — trotz der besten Versorgung aller Zeiten

Australische Studie

Mangelernährung auch bei starkem Übergewicht keine
Seltenheit



Wer achtet auf **Nährstoffe** und **vollwertige Ernährung**?

The infographic explains the Nutri-Score system. It features a central graphic with a green top half (positive nutrients) and an orange bottom half (negative nutrients). To the right, a scale from A to E is shown with corresponding point ranges. The background is grey with several large white question marks. A woman with blonde hair, wearing a grey blazer, is shown in a thinking pose, looking upwards and to the right.

MAX. -5 PUNKTE*

✓ **PROTEINE**
BALLASTSTOFFE
NÜSSE, OBST & GEMÜSE

GESÄTTIGTE FETTSÄUREN
NATRIUM (SALZ)
ENERGIE (KCL) ✗
ZUCKER

MAX. +10 PUNKTE*

NUTRI-SCORE
*Pro Bestandteil.

A -15 bis -1
B 0 bis 2
C 3 bis 10
D 11 bis 18
E 19 bis 40

Pro 100 g/ml
Lebensmittel

14

Regionale Wertschöpfungsketten

... sind
gefragt



Kontrast erhöhen Animationen stoppen



3 Umsetzung? MiniMahlzeiten



MiniMahlzeiten

sind ...

legu
Sachsen



... vollwertige Mahlzeiten
... im kleinen Format!

Legu Snack... **Prototypen**



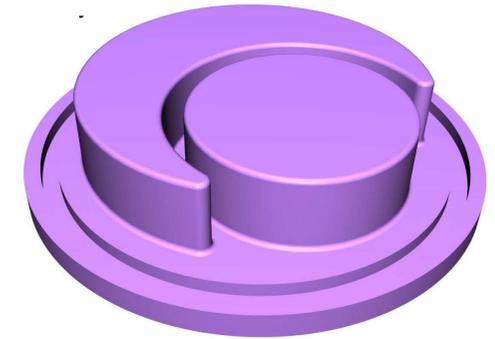
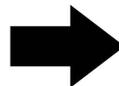
Legu Snack...

Typologische Entwicklung

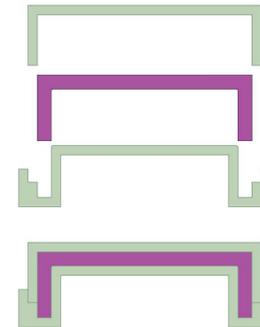


Legu Snack...

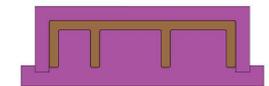
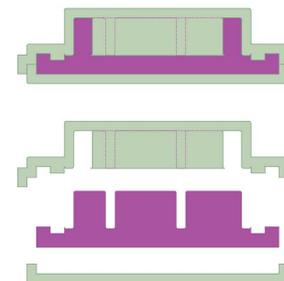
Technologische Entwicklung



Silikonform Deckel



Silikonform Boden



● Silikonform
● 3D-Druck

● Silikonform
● Teigling

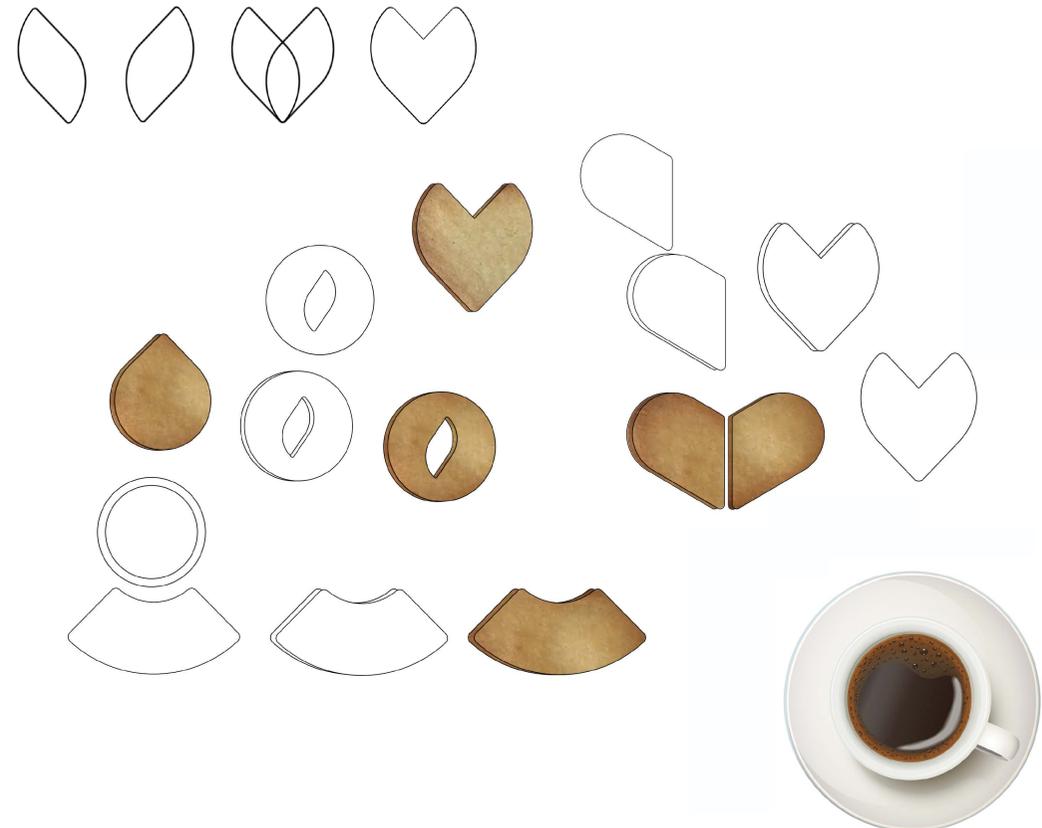
Das Legu Sortiment

vegan/ vegetarisch, Glutenfrei

Würzig



Süß



4 Kulinarik und Nährwert mit Leguminosen



kleine Angzstöcken

Rohstoff	Menge in g	Menge in %
Erbse Astror	207,38	97,68 %
Ausbackmehl	1,87	1,86 %
Backpulver	12,00	10,01 %
Wasser	30,59	25,51 %
Profitearmarschaler	0,00	0,00 %
Zucker	6,08	0,00 %
Natron	0,25	0,00 %
Gesamt	119,83	100,00 %

Lupine Bolero

Rohstoff	Menge in g	Menge in %
Lupine Bolero	237,60	47,57 %
Maisstärke	50,40	10,09 %
Salz	6,00	1,20 %
Zucker	18,00	3,60 %
Natron	1,50	0,30 %
Backpulver	6,00	1,20 %
Wasser	180,00	36,00 %
Gesamt	500,00	100,00 %

Snacks aus Leguminosen



- + Ballaststoffquelle
- + Proteinquelle

LeSnägg

Paprika-Feta

Zutaten: Ackerbohne, Paprika, Lupine*, Feta*, Tofu*, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Erbse, Tomatenmark, Hefe, Salz, Guarkernmehl, Paprika geräuchert, Kreuzkümmel, Rosmarin, Cayennepfeffer



- 23% mehr gesättigte Fettsäuren
- 25% mehr Kohlenhydrate
- 25% mehr Salz
- 70% weniger Ballaststoffe

Salami Brötchen

Zutaten

Brötchen Harry:

WEIZENmehl, Wasser, HartWEIZENgrieß, Hefe, Salz, **Invertzuckersirup**, Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser), WEIZENmalzmehl, WEIZENeiweiß, Verdickungsmittel Guarkernmehl, **Dextrose**, **Säureregulator Natriumacetate**, **Emulgator E472e**

Salami Spreewald:

Schweinefleisch, Speck, Kochsalz, Gewürze (mit Senf), **Dextrose**, Kräutermischung (1%), Farbstoffe: Betenrot, Echtes Karmin Konservierungsstoff: **Natriumnitrit**
Oberflächenbehandlung: Rauch

Mayonnaise Hellmanns:

78% Rapsöl, Trinkwasser, 6,8% Eier, Branntweinessig/ Weingeistessig, 2,1% EIGELB, Zucker, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, **Aromen**, **Antioxidationsmittel (E 385)**

Snacks aus Leguminosen



- + Ballaststoffquelle
- + Proteinquelle

LeSnägg Paprika-Feta

Eine deftige und wunderbar cremig und würzige Füllung, die an eine Genussreise nach Griechenland erinnert.

Zutaten: Ackerbohne, Paprika, Lupine*, Feta*, Tofu*, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Erbse, Tomatenmark, Hefe, Salz, Guarkernmehl, Paprika geräuchert, Kreuzkümmel, Rosmarin, Cayennepfeffer



- + hoher Ballaststoffgehalt
- + Proteinquelle

LeSnägg Erbse-Basilikum

Süß-pikant, mit einem Hauch von Basilikum. Eine saftige Füllung umgeben von einer kräftigen Hülle.

Zutaten: Erbsen, Ackerbohne, Sonnenblumneöl, Sahne*, Kartoffelstärke, Salz, Basilikum, Hefe, Guarkernmehl



- + hoher Ballaststoffgehalt
- + Proteinquelle

LeSnägg Pilz-Gruyere

Die kräftig herzhafteste Füllung gibt dem Snack seinen starken Umami-Charakter und schafft aus einer kleinen Sache etwas Großes.

Zutaten: Ackerbohne, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Champignons, Lupine*, Gruyere*, Zwiebel, Kartoffelstärke, Walnusskerne*, Senf*, Salz, Steinpilz, Hefe, Guarkernmehl, Petersilie, Miso Paste*, Majoran, Pfeffer, Kümmel

Vielfalt mit Leguminosen




**Frei von
Getreide**




**Frei von
Getreide**




**Frei von
Getreide**



Vielen Dank!

www.qfi.de

Ernährung/ PE: heike.quendt@qfi.de

Strategie/ Markt: matthias.quendt@qfi.de

