



# ZUKUNFTSSPEISEN

## Newsletter

Hier ist sie: die erste Ausgabe unseres Newsletters! Hiermit wollen über den aktuellen Stand unseres Projekts informieren und auf Termine und Neuigkeiten aufmerksam machen.

### In den Medien

Ernährungssouveränität- Podcast mit Zukunftsspeisen von Halle Zero



Ihr hört gern Podcast? Dann hört mal rein. Jacob Liese Held hat uns besucht und Fragen gestellt. Wie sieht das ideale Mensa-Essen 2030 aus, wie viel Landwirtschaft gibt es in der Stadt Halle und mehr haben wir ihm erklärt, [Hier](#) der Link und viel Spaß beim Zuhören.



[Hier](#) findet ihr außerdem einen Beitrag von uns in der BioBoom.



Auf unserem Blog und bei Instagram teilen wir Hintergrundwissen und Rezepte zu klimafreundlichen und pflanzlichen Ernährungs- und Anbauweisen.

Im April begleitet uns ein Fernsighteam des ZDF für eine „Plan B“-Sendung im Mai.

### Kontakt:

Lene Frohnert, Ernährungswiss. Beratung Küchen, [superfood@zukunftsspeisen.de](mailto:superfood@zukunftsspeisen.de)

Urte Grauwinkel, Agrarwiss.: Koordination, T.0157-71196875 [post@zukunftsspeisen.de](mailto:post@zukunftsspeisen.de)

Ricarda Gold, Management nat. Ress.: Zukunftsgarten [garten@zukunftsspeisen.de](mailto:garten@zukunftsspeisen.de)

### In der Landwirtschaft

In diesem Jahr erproben die Wirkung von Pflanzenkohle in Speisegerste mit Kleeuntersaat in Thiessen und in Kichererbsen in Born/Westheide.

In Landsberg geht's ins zweite Jahr mit unserem Zukunftsgarten. In Born kommt ein kleines Versuchsfeld dazu. Schwarze Kichererbse, Linsen, Amaranth, Bunter Zuckermais und mehr kommen dort im Versuch aufs Feld. In Etzdorf betreuen wir ein Agroforstsystem.



Die Ergebnisse zum MILPA-Versuch 2021 werden im *Special Issue des Journal of Plant Nutrition and Soil Science* erscheinen.

Vielen Dank an die Kollegen und Studierenden von der Martin-Luther-Universität in Halle für die Begleitung und Mithilfe bei den Versuchen und im Zukunftsgarten. Viel Spaß beim Schreiben der Abschlussarbeiten im Bereich Agrar- oder Ernährungswissenschaften.

Im Rahmen der Veranstaltung „Speisen auf Reisen“ warb Urte Grauwinkel zum Anbau und die Vermarktung von Hirse und Buchweizen im Fläming.



EUROPÄISCHE UNION  
**ELER**  
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

## In der Küche: Produktentwicklung und Küchenberatung

Auch unsere Arbeit wird von der Corona-Pandemie überlagert. Daher mussten wir einige geplante Termine für Schulungen und Kochkurse beim MDR und im Landwirtschaftsministerium verschieben.

So konzentrieren wir uns auf den Bereich Produktentwicklung und haben neue Rezepturen für Kicher-Soße und Rühr-Kicher-Ei entwickelt. Diese haben wir an Köche mit Sensorikbogen weitergegeben und freuen uns über Feedback.

## Klimafreundliche Küche in der Jugendherberge

Die Jugendherberge Haldensleben macht sich auf den Weg zur klimafreundlichen Jugendherberge. Wir beraten vor Ort und werden am 22.4.22 ein gemeinsames Kochen veranstalten.

## Rundtour „Ernährungswende“

Gemeinsam mit der Heinrich-Böll-Stiftung werden wir fünf Workshops quer durch Sachsen-Anhalt zur „Ernährungswende“ mit unseren Zukunftsspeisen anbieten. Nach einem Input geht es ans Kochen zu Themen regionale, pflanzenbasierte, nachhaltige und klimafreundliche Ernährung.

## Studierende kochen für Studierende

Im Rahmen der Zukunftsmensa-Initiative werden Studierende vom 17. bis 19.5.2022 im Rahmen der Public Climate School für Studierende in der Weinbergmensa Halle klimafreundlich kochen. Wer dabei sein möchte, ist bei der Initiative Zukunftsmensa herzlich willkommen.

## Klimafreundlich kochen- ein Thema für die Jugend

Derzeitig sind wir mit dem Jugendtreff WAJUT in Kontakt, wo regelmäßig mit Jugendlichen gekocht wird. Wie kommen klimafreundliche Produkte in die Küche und was kann man Cooles daraus herstellen? Das werden wir dem Team der Mitarbeitenden in einem Kochkurs vorstellen und dann gemeinsam verkosten.

## Termine

21. bis 24.4.2022 AGRA-

Landwirtschaftsmesse Leipzig

21.04.2022, 16 bis 20 Uhr Bio-Abendmarkt  
Magdeburg

23.04.2022 AMG on tour; Alter Markt  
Magdeburg

24.04.2022 BioOst-Messe Leipzig

25.4.2022 Evang. Akademie Wittenberg  
"Vorstellung Pestizidatlas"

26.4.2022 Anlage des Zukunftsgartens 2022  
Landsberg

05.05.2022 Bioabendmarkt Halle

17.-19.05.2022 Zukunftsmensa Weinberg-  
„Studierende kochen für Studierende  
Zukunftsspeisen“

30.5.2022 Kochkurs „Ernährungswende“ mit  
der Böll-Stiftung in Quedlinburg

02.06.2022, 15 bis 19 Uhr Bioabendmarkt  
Halle

16.06.2022, 16 bis 20 Uhr Bioabendmarkt  
Magdeburg

28.-30.6.2022 Ökofeldtage Gladbacher Hof

30.6.2022, 12 Uhr Zukunftsspeisen-Vortrag  
„Amaranth, Quinoa, Hirse zur Klimaanpassung  
in der Landwirtschaft“ auf den Ökofeldtagen



Wir freuen uns auf ein  
Treffen mit euch!

Euer Zukunftsspeisen-  
Team

[www.zukunftsspeisen.de](http://www.zukunftsspeisen.de)