



# ZUKUNFTSSPEISEN

## Newsletter Dezember 2024

### ZUKUNFTSSPEISEN- Aktuelles

#### ***Vielen Dank an alle für die gute Zusammenarbeit in 2024!***

Liebe Leserinnen und Leser,  
vielen Dank für euer Interesse an den Speisen der Zukunft. Es war viel los in den letzten Jahren. Neben der Projektabwicklung, waren wir im Sinne von Zukunftsspeisen unterwegs und haben verschiedene Aktivitäten umgesetzt. Nun sind wir seit April 2024 fest an der Martin-Luther-Universität integriert und nutzen dort die Strukturen für das Interdisziplinäre Projekt zwischen Bodenkunde, Land- und Ernährungswirtschaft, zwischen Theorie und Praxis. Vielen Dank an alle Mitstreiter\*, Kolleg\* und Weggefährt\*innen für euer Mitdenken und **Mittun, was maßgeblich zum Gelingen** beigetragen hat und den Weg der Zukunftsspeisen geebnet hat.

Wir wünschen euch allen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins Jahr 2025.

Eure Urte Grauwinkel



#### **Kontakt:**

Urte Grauwinkel, Agrarwiss.

T.0157-71196875

[urte.grauwinkel@landw.uni-halle.de](mailto:urte.grauwinkel@landw.uni-halle.de)

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

### Superfood aus Sachsen-Anhalt

Seit April 2024 ist das Projekt „Superfood aus Sachsen-Anhalt“ an der Martin-Luther-Universität angedockt. Ziel ist die Überführung der Ergebnisse in die Praxis in der Braunkohlefolgeregion Sachsen-Anhalts. Diesen Sommer haben wir genutzt, um unsere „neuen“ Kulturen auf dem Versuchsfeld in Merbitz auszuprobieren. So wurden neben verschiedenen Eiweiß- und Ölfrüchten auch Chia, Teff, Perlhirse, Zuckerhirse, Amaranth und erstmals auch Sesam angebaut. Leider mussten wir die Erfahrung machen, dass nicht alle Kulturen gut mit unserem Klima auskommen: Für die einen ist es zu trocken, für die anderen zu feucht, aber vor allem unsere kurze Vegetationsperiode zwischen den Nachtfrösten schränkt die Auswahl der Kulturen ein. Gute Ernten konnten wir bei der Hirse und bei Trockenbohnen erzielen.

Die vier Kichererbsen-Sorten standen unterschiedlich im Feld, die Daisy-Sorten waren gesünder und vitaler als die Kabuli-Sorten. Hier ist noch viel Forschungs- und Zuchtarbeit vonnöten, um geeignete Sorten für den Standort im mitteldeutschen Trockengebiet zu finden.

DIP-SuSaKlim „Superfood aus Sachsen-Anhalt, Klimaangepaßte Fruchtfolgen im ökologischen Landbau und Entwicklung von regionalen Wertschöpfungsketten“

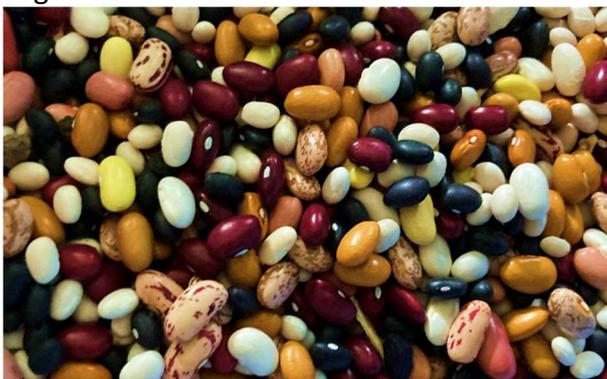
[www.dip-sachsen-anhalt.de/projekt/dip-susaklim/](http://www.dip-sachsen-anhalt.de/projekt/dip-susaklim/)

## Superfood Bohnen

Passend zur ARTE-Dokumentation „Superfood Bohnen“ wurden in diesem Jahr auf dem Uni-Versuchsfeld in Merbitz 14 Trockenbohnenlinien in Zusammenarbeit mit einem dänischen Unternehmen angebaut und beprobt.



Die Trockenbohne war über Jahrzehnte fester Bestandteil in den Fruchtfolgen der Region. Der Anbau ist durch die Globalisierung zurückgegangen und das Wissen zum Anbau verschüttet. Nun soll es wieder aufleben und die Versuchsstation Merbitz hat Flächen zur Verfügung gestellt. Noch werden die Daten ausgewertet, um dann Rückschlüsse zu ziehen, welche Sorten auf diesem Standort die geeigneten sind und an welchen Sorten weiter geforscht wird. Auf alle Fälle wird es noch einige Jahre dauern, bis das Wissen wieder soweit vorhanden ist, dass großflächig Trockenbohnen in unserer Region angebaut werden.

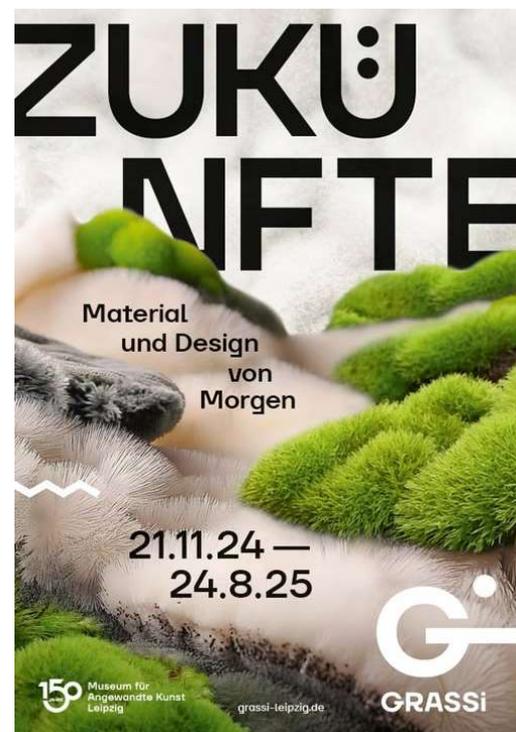


Bei einem Kochkurs des BUND Leipzigs konnten die Teilnehmer Köstliches aus Bohnen probieren: Pinto aus Guatemala, Mousse au Chocolade aus aqua faber und Schoko-Bohnen-Aufstrich. Die Rezepte findet ihr im Zukunftsspeisen-Blog.

## ZUKUNFTSPEISEN im Grassi- Museum

Die Künstlerin Johanna Seelemann aus Leipzig entdeckte uns und besuchte uns auf dem Feld. Entstanden ist ein Interview für die Ausstellung „Zukünfte. Material und Design von morgen“ im Grassi-Museum für angewandte Kunst in Leipzig, die noch bis August 2025 zu sehen ist. Wir freuen uns, mit unserer Hirse neben wirklich innovativen Materialien, wie Algen, Pilzen, Laub, Gras, Apfeltrester, Kaffeesatz, Löwenzahn und weiteren einen Platz zu haben. Papier aus Laub und Gras, Fahrradreifen aus Löwenzahnkautschuk, Baumaterial aus Pilzmyzel, Kleidung aus Algen oder Tassen aus Kaffeesatz, was nach Utopie klingt, wird Realität. Also die Ausstellung anzuschauen lohnt sich auf alle Fälle.

Grassi-Museum für angewandte Kunst Leipzig  
Öffnungszeiten: Di/Do-So, Feiertage 10-18 Uhr, Mi 12-20 Uhr,  
<https://www.grassimak.de/museum/sonderausstellungen/zukuenfte/>  
<https://speculative-futures.de/>



## Altmärker Landfrauen auf Zukunftskurs

Auf Einladung der Landfrauengruppe Gohre führten wir einen klimafreundlichen Kochkurs durch. Im Mittelpunkt stand die Insel Kerkennah aus Tunesien, um die Auswirkungen unseres Handels auf die Globalisierung sichtbar zu machen. Was hat unser Fleischkonsum mit dem Klimawandel zu tun, was kann jeder Einzelne für eine klimafreundliche Zukunft tun? Gekocht wurden traditionelle tunesische Speisen mit regionalen Zutaten aus der Altmark. Die Rezepte finden sich im Blog.

## ZUKUNFTSSPEISEN in der „Sammelstelle“ in Lübeck

Im Oktober 2024 nahmen wir an der Ausstellung von Sabine Egelhaaf „Sammelstelle“ in Lübeck teil. Sabine hat in ihrer künstlerischen Installation Aktive aus der Region zum Thema „Essen der Zukunft“ zusammengebracht. Mit einer Gesprächsecke, einem Nachhaltigkeitsmarkt und verschiedenen Zukunftspflanzen und Workshops auf dem Dach des Hansemuseums in Lübeck zeigte sie von 30.8. bis 13.10.24 wie die Region sich nachhaltiger versorgen kann. Vielen Dank für die Einladung und weiter gute Ideen im hohen Norden.



Foto:Christian Egelhaaf

## Hirse und Buchweizen aus der Region

Hirse und Buchweizen sind alte Kulturarten aus unserem Kulturkreis. Bereits in Grimms Volksmärchen kommt die Hirse als „Süßer Brei“ vor und der Buchweizen ist in den Plennsdörfern bei Calau heimisch. Wie wir die zwei Kulturen marktfähig machen können, damit beschäftigte sich in diesem Jahr eine Studie im Rahmen der Biooffensive der Stiftung Ökologie und Landbau. Mit Therese Müller, die darüber ihr Bachelorarbeit schrieb, forschten wir, wälzten alte und neue Literatur und gingen in Küchen und Bäckereien, um etwas Leckeres daraus herzustellen. So führte die Kantine des MDR, die Kirow-Kantine und die Weinbergmensa Aktionstage zur Hirse durch. Vielen Dank für die Ausstellung der Studierenden der Burg Giebichenstein, die sehr gut recherchiert war und eine gute Ergänzung darstellte.

## ZUKUNFTSSPEISEN- Ausblick

### Die Zukunftsmensa kocht wieder

Im Februar 2025 wollen wir mit Studierenden diesmal mit Bohnen gemeinsam mit dem Projekt „Klimateller“ vom NaHaft e.V. aus Dresden. Wer noch Lust hat mitzumachen, kann sich gern bei uns oder der Initiative Zukunftsmensa melden. [www.zukunftsmensa.de](http://www.zukunftsmensa.de)

## ZUKUNFTSSPEISEN-BLOG

Im Zukunftsspeisen-Blog stehen Informationen zu klimafreundlicher Landwirtschaft und Ernährung bereit.

Zukunftsspeisen-Rezepte aus den Kochkursen, Zukunftssysteme in der Landwirtschaft und Zukunftspflanzen laden zum Lesen und Ausprobieren ein. [www.zukunftsspeisen.de/blog](http://www.zukunftsspeisen.de/blog)

## ZUKUNFTSSPEISEN in den Medien

Wo finden Sie uns? Die Frage stelle ich mir immer wieder, wenn Presseanfragen kommen.

## Süddeutsche Zeitung am 19.10.2024

Wir waren mit Titus Arnu von der Süddeutschen in Merbitz unterwegs, der für ein Special zur Ernährung der Zukunft für den 19.10.2024 recherchierte. Wie soll die Ernährung aussehen, welche Kulturen werden auf unserem Teller landen?

Wir fuhren weiter nach Kühren und besuchten Tilo Rose, der betonte, wie wichtig der Weizen nach wie vor für die deutsche Landwirtschaft ist und viele Kulturen eher Nischenkultur-Dasein haben. Und so hieß der Titel des Artikels auch „Hirse- der neue Weizen“. Das wird noch ein sehr weiter Weg. Vielen Dank für die schöne Reportage an Titus und die interessanten Einblicke von Tilo.

### Arte

In der ARTE-Dokumentation zeigen wir die Fermentation der Bohnen und verschiedenen Eiweißpflanzen. Daran werden wir in unserem Foodlab weiterarbeiten und werden die Ergebnisse dann zu Veranstaltungen präsentieren.

ARTE-Mediathek „Superfood Bohnen“

<https://www.youtube.com/watch?v=BbtX1Aci1Rs>

## ZUKUNFTSSPEISEN-Rezept

### Bohnen- Mousse mit Schokolade

*nussfrei, glutenfrei, sojafrei*

5-6 Portionen.

#### Ihr braucht

ca. 240 ml Aquafaba (Wasser von einem Glas weiße Bohnen)

140 g dunkle Schokolade (70% Kakao)

1-2 EL Zucker (je nach Geschmack)

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Zitronensaft oder ½ TL Weinstein Backpulver (optional)

#### So geht's

1. Die Schokolade in kleinere Stücke brechen und in eine kleine Schüssel geben.

2. Im Wasserbad die Schokolade langsam schmelzen lassen und umrühren. Etwas abkühlen lassen.

3. Das Wasser beim Abgießen der Bohnen in einem Mixbehälter auffangen, Bohnen etwas abtropfen lassen. Achte darauf, dass die Gefäße nicht fettig sind, sonst funktioniert das Aufschlagen des Aquafaber nicht.

4. Zitrone, etwas Backpulver und Vanillezucker dazugeben und mit einem elektrischen Handmixer das Aquafaba aufschlagen, bis es fluffig und steif ist (ca. 8-10 Minuten).

5. Während des Schlagens den Zucker dazufügen.

6. Die etwas abgekühlte Schokolade vorsichtig unter das geschlagene Aquafaba heben.

7. Das Bohnen-Mousse in Dessertschalen verteilen.

8. Dann die Gläser mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit die Mousse fest wird.

9. Mit Schokotröpfchen bestreuen und Obst deiner Wahl dekorieren.

Guten Appetit!



## ZUKUNFTSSPEISEN- Termine

17.01.2025 Internationale Grüne Woche in der Sachsen-Anhalt-Halle in Berlin

18.01.2025 Zu Gast im Salon Charlotte in Berlin

19.01.2025 Winterfest Gut Etdorf