

28.06.2023

Neues Bauchgefühl

Hülsenfrüchte-Kochen in der DASA



Was ist drin in unserem Essen? Die Ausstellung FOODPRINTS gibt überraschende Antworten.

© Caroline Seidel

Sie sind der Knaller: Hülsenfrüchte gehören aufgrund ihrer guten CO₂-Bilanz auf jeden klimafreundlichen Teller. Daher veranstaltet die DASA Arbeitswelt Ausstellung im Rahmen der aktuellen Ausstellung "FOODPRINTS" zu nachhaltiger Ernährung einen Kochkurs zu Bohnen und Co.

Hülsenfrucht-Expertin Cecilia Antoni ist aus Berlin zu Gast und kocht am Dienstag, 11. Juli, von 17 bis 19 Uhr mit Interessierten garantiert gut Verdauliches. Sie räumt mit so manchem Mythos zum bunten Gemüse auf und verkostet ungewöhnliche Rezeptideen zum Mitmachen und Nachmachen.

Der zweistündige Kurs findet im Mitmach-Bereich zur Ausstellung statt und kostet 15 EUR. Eine Anmeldung nimmt der DASA-Besucherservice unter der Rufnummer 0231 9071 2645 | [besucherdienst-dasa\(at\)baua.bund.de](mailto:besucherdienst-dasa(at)baua.bund.de) entgegen.

Die Ausstellung FOODPRINTS ist zuvor geöffnet und stammt aus dem Technischen Museum in Wien. Sie informiert über Technik, Innovation und Nachhaltigkeit in Sachen Ernährung.