

## Kurs am LZSG

### Proteinpflanzen entlang der Wertschöpfungskette im Rheintal

LZSG Salez, Aula

Montag, 2. März 2026, 8:45 Uhr

Am Montag, 2.3.2026, dreht sich alles um Marktchancen, Abnahme, Verarbeitung und Innovation bei Eiweisspflanzen. Fachreferate beleuchten aktuelle Entwicklungen und Kooperationsmöglichkeiten. Anschliessend laden wir zur Degustation regionaler Leguminosen-Produkte und zum Netzwerken ein. Beginn 08:45 Uhr, optionales Mittagessen ab 12:00 Uhr.

Jetzt anmelden



[www.lzsg.sg.ch](http://www.lzsg.sg.ch) → Kurse

#### Inhalt

- Ernährung mit Proteinpflanzen
- Marktlage
- Produktion und Projekte
- Projektfinanzierung

#### Referenten

Anita Schneider, LZSG

Camille Sammali, Bio Suisse

Melanie Rediger, Biofarm

Xaver Ammann, Biohof Auhalden

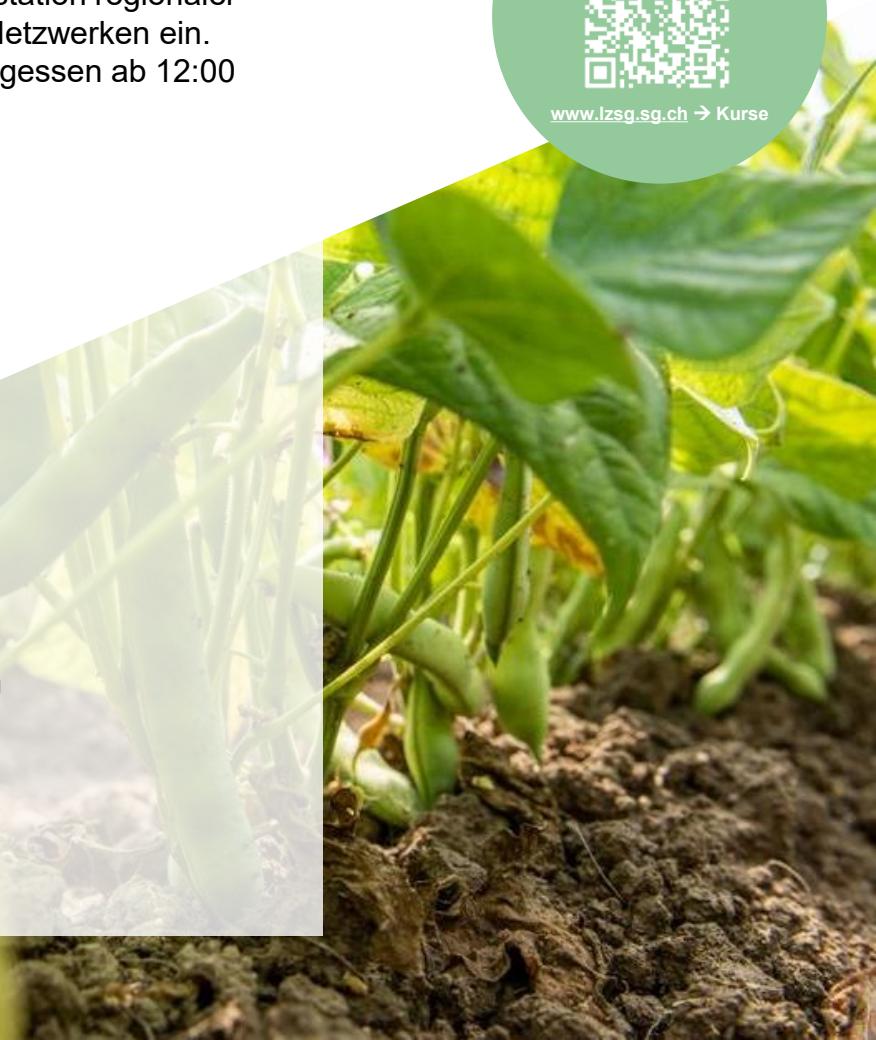
Miriam Frei, RhyLegu

Florian Bernardi, kba agrarsolution

Simone Reinhart, LZSG

#### Kosten

Kostenlos, exklusiv Mittagessen



# Leguminosen im Fokus – Innovation, Markt & Genuss im Rheintal

## Vom Acker bis zum Teller – Potenziale der Eiweisspflanzen entdecken

Der Kurs zeigt auf, wie heimische Leguminosen – von Soja über Bohnen bis zu Lupinen – zur nachhaltigen Ernährung und regionalen Wertschöpfung beitragen. Fachleute aus Landwirtschaft, Forschung und Verarbeitung berichten über aktuelle Projekte, Marktentwicklungen und Finanzierungsmöglichkeiten.

## Praxisnah & vernetzt

Neben spannenden Referaten bietet der Anlass Gelegenheit zum Austausch. Bei der Degustation können verschiedene Leguminosen-Produkte probiert und neue Kontakte geknüpft werden.

## Programmüberblick

**Referate:** Markt, Abnahme, Produktion, Wertschöpfungsketten, Innovation

**Degustation:** Regionale Leguminosen-Produkte

**Mittagessen:** Optionales Leguminosen-Menu

## Mit dabei

Bio Suisse, Biofarm, RhyLegu, kba agrarsolution, LZSG

Anmeldung bis am  
23. Februar 2026

