

Soirée Platterbse | Dreigänger Köniz

30. Oktober 2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Eine fast vergessene Hülsenfrucht in 3 Gängen Ein Abend zum Kennenlernen, Probieren und Diskutieren:

Verschiedene Berner Köch:innen bringen die Platterbse in einem kreativen Drei-Gänge-Menü auf den Teller und zeigen, was kulinarisch in ihr steckt.

Zwischen den Gängen gibt es kurze Inputs zur Bedeutung vernachlässigter Kulturpflanzen, zur Platterbse und zu ihrer Wiederentdeckung für den Schweizer Anbau. Auch die Köch:innen erzählen von ihren Gerichten und davon, wie sie die Platterbse in Szene gesetzt haben.

Weshalb einen Abend im Zeichen der Platterbse?

Der Klimawandel stellt auch die Schweizer Landwirtschaft vor neue Herausforderungen: Hitze, Trockenheit und Starkniederschläge nehmen zu. Mehr Vielfalt im Anbau ist eine zentrale Massnahme, um landwirtschaftliche Systeme widerstandsfähiger zu machen.

Doch Vielfalt auf dem Feld braucht auch Vielfalt auf dem Teller. An diesem 30. Oktober wollen wir deshalb eine fast vergessene Kultur gemeinsam wiederentdecken – und uns schmecken lassen: die Platterbse.

Weshalb sollte man sich für Platterbsen interessieren?

Die Platterbse (*Lathyrus sativus*) ist eine alte, heute jedoch in Vergessenheit geratene Hülsenfrucht. Sie kommt gut mit Hitze und Trockenheit zurecht und hat damit ein grosses Potenzial für die Diversifizierung des Schweizer Hülsenfruchtanbaus unter sich verändernden klimatischen Bedingungen.

Mit einem Proteingehalt von rund 30 Prozent ist sie zudem eine spannende pflanzliche Eiweissquelle. In der Küche ist sie erstaunlich vielseitig: Ähnlich wie Kichererbsen lässt sie sich für Currys, Suppen und Salate ebenso verwenden wie für Hummus, Falafel, Gebäck oder sogar Süssspeisen.

Die Soirée Platterbse ist eine Kooperation von Dreigänger Restaurant, Getreidezüchtung Peter Kunz und Critical Scientists Switzerland.

Praktische Informationen

- Apéro und Eintrudeln ab 18 Uhr
- Zu Tisch für das Dreig-Gang-Menü um 19 Uhr
- Kosten: CHF 59.- (Menü plus Apéro), exklusiv Getränke
- Anmeldung per Email info@dreigaenger.ch (Anmeldeschluss: 16. Oktober)

Veranstaltungsort

Dreigänger
Waldeggstrasse 27

3097 Liebefeld

[Lageplan](#)

Allgemeine Angaben

Kontaktperson: Julia Foster

Tel. [031 529 31 50](tel:0315293150)

julia.foster@drahtesel.ch

<https://dreigaenger.ch/soiree-platterbse-30-10-26/>

Kosten

CHF 59.- (Menü plus Apéro), exklusiv Getränke

Anmeldung per Email info@dreigaenger.ch (Anmeldeschluss: 16. Oktober)

Tickets

[Tickets bestellen](#)

Organisator

Drahtesel

Dreigänger – Restaurant, Secondhand-Laden, Kultur Der Dreigänger wird vom Drahtesel geführt, einem sozialen Unternehmen im Bereich der beruflichen Integration. Der Dreigänger besteht aus einem Restaurant und einem Secondhand-Laden; Er ist ein Ort der Arbeitsintegration, ein Ort für Begegnungen und für inspirierende kulturelle Veranstaltungen. Das Angebot im Dreigänger-Restaurant ist frisch, gesund, lustvoll, saisonal, lokal und kreativ Der Secondhand-Laden führt Secondhand-Kleider, Accessoires, auserlesenes Kunsthandwerk und Produkte aus den eigenen Ateliers sowie anderer sozialer Institutionen. Für dieses Engagement hat der Dreigänger den Prix Lions 2019 des Lions Clubs Bern erhalten. Barrierefreiheit: Restaurant und Laden sind rollstuhlgängig und verfügen über eine barrierefreie Toilette.