uföp

DIE VIER VON HIER!

WIE DIE EU-KAMPAGNE
EUROPÄISCHE HÜLSENFRÜCHTE
IN DEN FOKUS RÜCKT

EU-ANTRAG „PROMOTION OF AGRICULTURAL PRODUCTS“

- ▶ Simple programmes
- ▶ Informationskampagne zur Wissensvermittlung und Imageverbesserung zu europäischen Körnerleguminosen in Deutschland und Österreich
- ▶ Dauer der Maßnahme: 3 Jahre
- ▶ Im Mittelpunkt: Ackerbohnen, Körnererbsen, Sojabohnen und Süßlupinen
- ▶ Marketing-Ziel: Erhöhung der Pro-Kopf-Ausgaben für pflanzenbasierte Lebensmittel. Damit verbunden: Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Erzeuger und der Erhalt von Arbeitsplätzen.
- ▶ Kommunikationsziel: Verbesserung des Wissens über europäische Körnerleguminosen, ihre Vorteile für Umwelt und Klima, ihre Nährwertprofile sowie damit die Veränderung in Bewusstsein und Verhalten hin zu einer Plant-Based-Ernährung.

Fokussierung auf:

1. Social-Media-Aktivitäten: Passgenaue Zielgruppenansprache, hohe Wahrnehmung bei vergleichsweise geringen Werbekosten
2. Ansprache von Multiplikatoren und Meinungsbildnern: Pressearbeit, Influencer-Aktivitäten, wissenschaftliche PR

Dieser effiziente Mix gewährleistet sowohl die erforderliche Reichweite als auch die inhaltliche Qualität und Glaubwürdigkeit durch die Einbindung von Multiplikatoren und Meinungsbildnern.

Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE
VIER
VON HIER!

Körnerleguminosen aus Europa für eine nachhaltige Ernährung

Maßnahmenbereiche

Pressearbeit (PM/Koops/
Hörfunk)

Social Media/
Website

Veranstaltungen

Publikationen

Ernährungsexpert:innen

Influencer:innen

Medien

Verbraucher:innen

Lebensmittelbranche

Agrarbranche

DIE VIER VON HIER! IN DER ÜBERSICHT

Social Media

Pressearbeit

Events

Infomedien

Kooperationen

Kooperation
Foodboom

Pressemel-
dungen

UFOP-
Symposium

Website

Influencer-
Kooperationen

Instagram &
Facebook

Serviceartikel

Ernährungs-
fachtagungen

Broschüren

Hörfunk-PR

Influencer-Event

Fotoproduktion

Evaluierung & Mafo

Monitoring

Dokumentation

Datenbankpflege

- ▶ Produktion von 2 Rezepten, jeweils mit einem Presenter- und einem Rezeptvideo
- ▶ Die Presentervideos werden über FoodBoom als Native-Ad-Kampagne ausgespielt
- ▶ Die Rezeptvideos können für die eigenen Social Media-Kanäle genutzt werden

► Themen:

- ❖ Züchtung und Anbau
- ❖ Klima- und Umweltvorteile
- ❖ Ernährungsphysiologie
- ❖ Warenkunde

Wohl ein tolles Nektarschmecker. Die zuckrigen Blüten sind nicht nur schön anzusehen, sondern auch wertvoll für die Biodiversität, denn sie liefern Nektar und Pollen für viele Insektenarten.
Trotz ihres Namens schmeckt die Süßlupine nicht süß, sondern nussig und mild. Die Pflanze bindet dank der Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln selbst den benötigten Stickstoff und ihre Wurzeln verbessern sogar den Boden.

die_vier_von_hier Gefolgt Nachricht senden

589 Beiträge 1.535 Follower 662 Gefolgt

DIE VIER VON HIER!
Körnerleguminosen aus Europa für eine nachhaltige Ernährung
Informationskampagne der UFOP e. V., kofinanziert von der... mehr
Clara-Waldoff-Straße 7, Berlin, Germany 10117
🌐 www.ufop.de und 4 weitere

islaen_nina.schtte, + 4 weitere Personen sind Follower

Disclaimer EU Enjoy Magazin Rezepte Süßlupine Ackerbohne

DIE VIER VON HIER
#Follower: 21, August um 15:53

Ackerbohne – die Nährstoffheldin vom Feld

- 🌱 **Anbau:** Wird alle 5-6 Jahre angebaut. Ihre Knöllchenbakterien reichern den Boden mit Stickstoff an und das ist gut für die Fruchtfolge und die Umwelt.
- 🌱 **Inhalt:** Hoher Gehalt an Eiweiß, Ballaststoffen, Vitamin B1, Folsäure, Eisen, Kupfer, Zink und Magnesium.
- 🌱 **Küche:** Nussig-würziger Geschmack, perfekt für Dips, Pürees, Aufstrich oder im Eintopf.
- 🌱 **Schon gegessen?** Wahrscheinlich keine andere eine Bohnenart hat so viele Bezeichnungen: Staubbohne, Puffbohne, Dicke Bohne, Pferdebohne, Favabohne.

Hülsenfrüchte im Portrait: Folge 1 Die Ackerbohne

DIE VIER VON HIER
#Follower: 30, Juni

Aus Rest wird Ressource.

Wusstet ihr, dass bei der Verarbeitung von Sojabohnen, Ackerbohnen, Körnererbse und Süßlupinen auch wertvolle Nebenprodukte entstehen?
Diese Schalen, Fasern und Bruchkörner nennt man auch Nebenströme und diese werden oft unterschätzt. Dabei stecken sie voller Ballaststoffe, Eiweiß und Polyphenole.
Nebenströme bieten großes Potenzial für eine nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft sowie die Entwicklung neuer Produkte.
Lest mehr dazu in neuem Biogarten!

DIE VIER VON HIER
#Follower: 8, August um 10:42

Hülsenfrüchte sind echte Nährstoffpakete.

- 🌱 Sie haben einen hohen Proteingehalt.
- 🌱 Sie haben einen hohen Ballaststoffgehalt.
- 🌱 Sie sind eine Quelle für wichtige Nährstoffe wie Eisen, Zink, Magnesium und viele B-Vitamine.

Hülsenfrüchte wie Ackerbohne, Süßlupine, Körnererbse und Sojabohne passen hervorragend in eine ausgewogene, moderne Ernährung und entsprechen den aktuellen Ernährungsempfehlungen.

- 🌱 Wie oft landen bei euch Hülsenfrüchte auf dem Teller?

Warum sind Hülsenfrüchte wertvoll? Teil 3: Ernährung

Hülsenfrüchte im Portrait: Folge 1 Die Ackerbohne

Warum nicht jedes Jahr Süßlupinen anbauen?

Anbauschwerpunkte

Warum sind Hülsenfrüchte wertvoll? Teil 3: Ernährung

SOCIAL MEDIA OKT. 2024 – SEPTEMBER 2025

▶ Anzahl der Beiträge: 314

▶ Reichweite

❖ Instagram: 1,9 Mio.

❖ Facebook: 2,6 Mio.

} 4,5 Mio.

▶ Impressionen

❖ Instagram: 7,7 Mio.

❖ Facebook: 28,1 Mio

} 35,8 Mio.

Wichtig: Ein tolles Foto ist ein Schnappschuss. Die abstrahlen Blüten sind nicht nur schön anzusehen, sondern auch wertvoll für die Biodiversität, denn sie liefern Nektar und Pollen für viele Insektenarten. Trotz ihres Namens schmeckt die Süßlupine nicht süß, sondern nussig und mild. Die Pflanze bindet dank der Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln selbst den benötigten Stickstoff und ihre Wurzeln verbessern sogar den Boden.

DIE VIER VON HIER
 6. August um 10:42
 Hülsenfrüchte sind echte Nährstoffpakete.
 • Sie haben einen hohen Proteingehalt.
 • Sie haben einen hohen Ballaststoffgehalt.
 • Sie sind eine Quelle für wichtige Nährstoffe wie Eisen, Zink, Magnesium und viele B-Vitamine.
 Hülsenfrüchte wie Ackerbohne, Süßlupine, Körnererbse und Sojabohne passen hervorragend in eine ausgewogene, moderne Ernährung und entsprechen den aktuellen Ernährungsempfehlungen.
 • Wie oft landen bei euch Hülsenfrüchte auf dem Teller?

Warum sind Hülsenfrüchte wertvoll? Teil 3: Ernährung

die_vier_von_hier Gefolgt Nachricht senden

589 Beiträge 1.535 Follower 662 Gefolgt

DIE VIER VON HIER!
 Körnerleguminosen aus Europa für eine nachhaltige Ernährung
 Informationskampagne der UFOP e. V., gefördert von der... mehr
 Clara-Waldoff-Straße 7, Berlin, Germany 10117
 www.ufop.de und 4 weitere

islaen_nina.schtte_ + 4 weitere Personen sind Follower

Disclaimer EU Enjoy Magazin Rezepte Süßlupine Ackerbohne

Grid of images showing: white lupine seeds, stacked bread, chickpeas, a pizza, a map of Europe, and various legume dishes.

- ▶ Erstellung und Streuung von kurzen Pressemeldungen inkl. Bild- und Grafikmaterial mit aktuellen Aufhängern
- ▶ Themenbeispiele
 - ❖ Warum Verbraucher sich mehr Hülsenfrüchte im Regal wünschen
 - ❖ Vom Feld auf den Teller: Warum der Anbau von Leguminosen so wichtig ist
 - ❖ Klimafreundlicher essen: Hülsenfrüchte als täglicher Beitrag zum Umweltschutz
- ▶ Streuung in DE und AT

Wenn Pflanzen mit Bakterien kooperieren

Von der IGFUR Redaktion
 Sie zeigen eindrucksvoll, wie eng Natur und Nachhaltigkeit beginnt, bringt Nährstoffe auf den Teller – und neue Fru
Teamarbeit unter der Erde
 Das Geheimnis der Hülsenfrüchte liegt in ihrer Symbiose: Die Wurzeln und können Stickstoff direkt aus der wesen besitzen. Die Pflanzen versorgen die Bakterien in

Wurzeln, die mit Bakterien zusammenarbeiten. Früchte, die Eiweiß speichern und Blüten, die sich nur für Hummeln öffnen: Hülsenfrüchte wie Ackerbohne, Sojabohne, Kichererbsen und Süßlupine zeigen, wie eng Natur und Nachhaltigkeit verbunden sind. Was unter der Erde beginnt, bringt Nährstoffe auf den Teller und neue Fruchtbarkeit aufs Feld.
 Hülsenfrüchte gehen eine besondere Symbiose ein: Ihre Wurzeln arbeiten mit sogenannten Knäuelbakterien zusammen. Diese Mikroorganismen sind in der Lage, Stickstoff aus der Bodenluft zu binden und den Pflanzen bereitzustellen. Im Gegenzug versorgt die Pflanze die Bakterien mit Nährstoffen. Durch diese Zusammenarbeit wird der Boden auf natürliche Weise gedüngt. Landwirtinnen und Landwirte können dafür auf mineralischen Stickstoffdüngern verzichten. Das schont das Grundwasser, spart Kosten ein und fördert die Bodergesundheit.

Lahmacun vegetarisch

PRO PORTION: 408 Kcal | 17 GE | 21 GF | 39 G KH
 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- FÜR DIE LAHMACUN MIT SOJA
- * 1 rote Paprikaschote, in Stücken
 - * 1 Knoblauchzehe
 - * 1 kleine Zwiebel, halbiert
 - * Blättchen von 6 Stielen Petersilie
 - * 30 g Tomatenmark
 - * 2 EL Öl
 - * ¼ TL Ras el-Hanout
 - * ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
 - * 150 g Wasser
 - * 50 g Soja-Granulat
 - * 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
 - * 2 TL Sojasoße
 - * 4 Tortilla-Fladen (Ø 18-24 cm)

- FÜR DAS SALATTOPPING
- * 4 kleine Tomaten, gewürfelt
 - * ½ Gurke, entkernt und in Stücken
 - * Salz
 - * 1 rote Zwiebel, in Ringen
 - * 1 EL Rotweinessig
 - * 2 Peperoni (Glas), in Stücken
 - * 150 g Hirtenkäse, zerbröseln
 - * Basilikum zum Garnieren
 - * Chiliblätter (z. B. Pul Biber) zum Garnieren

- 1 Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Tomatenmark, Öl, Ras el-Hanout sowie Paprikapulver in den $\square$ geben und 10 Sek. | Stufe 8 pürieren. Wasser, Soja-Granulat sowie Sojasoße zugeben und 17 Min., 1000 C | kochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.
- 2 Tomaten und Gurke mit 2 Prisen Salz würzen. Die rote Zwiebel in einer Schüssel mit dem Essig vermengen.
- 3 Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Je eine Tortilla mit etwas Wasser besprenkeln, mit ¼ der Soja-Mischung bestreichen. Im heißen Ofen 5 Min. backen. Mit etwas von den vorbereiteten Gemüsen, Peperoni, Hirtenkäse und Basilikumblättchen belegen. Nach Belieben mit Chiliblättern garniert servieren.

MAL VEGGIE

Lahmacun ist ein klassisches Gericht der türkischen Küche und besteht aus Fladenbrot mit Hackfleisch. Wir servieren eine vegetarische Variante und sagen: Merkt keine, schmeckt wundervoll!

- ▶ Produktion und Streuung von Serviceartikeln und Hörfunk-PR-Beiträgen als konzertierte Aktion zu Themenschwerpunkten
- ▶ Einbindung von Expertenstatements
- ▶ Themenbeispiele
 - ❖ Hülsenfrüchte treffen auf Bakterien-Power: Wie der grüne Wandel schon im Boden beginnt
 - ❖ Vielseitig und vollwertig: Die neue Lust auf Erbsen, Lupinen & Co.
 - ❖ Blühende Vielfalt: Wie Hülsenfrüchte die Biodiversität fördern
- ▶ Streuung in DE und AT

The screenshot shows a webpage from 'radio essen' with a red header. The main content area features an article titled 'DIE VIER VON HIER – KÖRNERLEGUMINOSEN AUS EUROPA FÜR EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG' with a sub-headline 'ENTDECKEN, GENUSS'. Below the article is a video player for 'Ratgeber Journal – Radio Cottbus' with a play button and the text 'Ratgeber'. The page also includes social media icons (Facebook, Email, Twitter) and a search bar. The 'Ratgeber' logo is prominently displayed in a blue banner.

- ▶ UFOP-Symposium zu Körnerleguminosen für Politik, Wirtschaft, Ernährungsexperten und Medien
- ▶ In Zusammenarbeit mit LeguNet
- ▶ Themen:
 - ❖ Förderung des Marktes
 - ❖ Vernetzung innerhalb der Wertschöpfungskette
 - ❖ Forschung und Innovationen
 - ❖ Best Practice

- ▶ Jährliche Teilnahme an den begleitenden Industrieausstellungen von 2 ernährungswissenschaftlichen Fachkongressen und D und AT
- ▶ Beispiele:
 - ❖ VDD-Kongress 2026
 - 07. bis 09.05., Wolfsburg
 - ❖ DDG-Kongress 2026
 - 13. bis 16.05., Berlin

- ▶ Influencer-Reisen oder -events mit Betriebsführungen oder Kochworkshops
- ▶ Kurzvorträge zur Vorstellung der ökologischen und ernährungsphysiologischen Vorteile der „VIER VON HIER!“

- ▶ Informationsplattform und Landingpage der Kampagne
- ▶ Informationen zu Warenkunde und Ernährung sowie Rezepte
- ▶ Einsatz entwickelter Video-, Bild- und Textmaterialien sowie Rezeptideen aus den Influencer-Kooperationen

- ▶ Factsheets
- ▶ Rezeptbroschüren
- ▶ Nachproduktionen

DIE VIER VON HIER!

Körnerleguminosen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Laut Robert Koch-Institut sind Herz-Kreislauf-Erkrankungen (HKE) für 40 % aller Sterbefälle verantwortlich (über 358.219 Fälle im Jahr 2022) und somit die häufigste Todesursache in Deutschland. Darunter ist eine große Gruppe von Krankheiten zusammengefasst, die das Herz oder die Gefäße im restlichen Körper betreffen. Herzinfarkt, Koronare Herzkrankheit und Schlaganfall werden aufgrund ihres häufigen Auftretens als besonders bedeutsam für das Gesundheitswesen angesehen. Als Auslöser gelten Arteriosklerose und weitere Zivilisationskrankheiten. So können z. B. Hypertonie (Bluthochdruck), Diabetes mellitus, Adipositas und hohe LDL-Cholesterinwerte schädigend auf die Gefäße wirken. Ungünstige Verhaltensweisen wie z. B. eine unausgewogene Ernährung, Bewegungsmangel, Rauchen und Alkoholkonsum tragen oftmals zur Entstehung von HKE bei. Besonders die Ernährung spielt in der Prävention, aber auch in der Therapie eine große Rolle. Epidemiologische Studien deuten darauf hin, dass ein erhöhter Verzehr u. a. von Hülsenfrüchten in Verbindung mit einem gesunden Lebensstil das Risiko für HKE senken kann. Mendes et al. ermittelten in einer Metaanalyse aus 26 Beobachtungsstudien eine inverse Dosis-Wirkungs-Beziehung zur Aufnahme von Hülsenfrüchten und HKE. Jeder Verzehr von Hülsenfrüchten war bei den untersuchten Personen mit einem verringerten HKE-Risiko verbunden. Eine Aufnahme von

Die vier wichtigsten Maßnahmen zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind laut Deutschem Zentrum für Herz-Kreislauf-Forschung e. V. (DZHK):

- Ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung (pflanzenbetont)**
Hülsenfrüchte als fester Bestandteil
- Kein Rauchen**
- Regelmäßiger Ausdauersport**
(mindestens 150 Minuten pro Woche)
Dabei gilt: Je aktiver, desto besser.
- Gutes Stress-Management**
z. B. durch Ausgleich und Auszeiten

400 g Hülsenfrüchten pro Woche (vier Portionen gekochte Hülsenfrüchte) zeigte den höchsten kardiovaskulären Nutzen hinsichtlich eines geringeren Risikos für HKE, nicht aber für Schlaganfälle. Eine Verzehrmenge darüber hinaus scheint von geringerem Nutzen zu sein. Neben einer pflanzenbetonten und mediterranen Ernährung empfehlen amerikanische und deutsche Fachgesellschaften für Herzgesundheit die DASH-Diät („Dietary Approach to Stop Hypertension“). Dabei handelt es sich um eine fett- und salzreduzierte Ernährung zur Senkung des Bluthochdrucks.

Hülsenfrüchte als Bestandteil der mediterranen Ernährung und der DASH-Diät

Die Mittelmeer-Diät und die DASH-Diät sind streng genommen keine klassischen Diäten, sondern auf Dauer ausgerichtete Ernährungsmuster. Beide beinhalten den regelmäßigen Verzehr von Hülsenfrüchten und leisten einen wichtigen Beitrag zur Behandlung von HKE bzw. kardiovaskulären Risikofaktoren wie z. B. Bluthochdruck und Diabetes mellitus, was sich erheblich auf die Stabilität und Lebensqualität auswirkt. So konnte die blutdruck-senkende Wirkung der DASH-Diät, insbesondere durch Reduzierung des Salzkonsums, bereits 1997 in einer klinischen Untersuchung belegt werden. Laut Deutscher Gesellschaft für Kardiologie ist die mediterrane Ernährung mit einer geringeren Häufigkeit von HKE oder der Sterblichkeit assoziiert. In der randomisierten klinischen CORDIOPREV-Studie aus Spanien mit 1.002 Teilnehmenden mit

DIE VIER VON HIER!

Körnerleguminosen und Diabetes mellitus Typ 2

Laut Gesundheitsbericht Diabetes 2022 der Deutschen Diabetes Gesellschaft wurde bei 8,5 Millionen Erwachsenen hierzulande Diabetes mellitus Typ 2 (DM2) diagnostiziert. Tönnies et al. vom Deutschen Diabetes Zentrum schätzt die Dunkelziffer von DM2-Betroffenen auf mindestens weitere zwei Millionen. Auch in Zukunft rechnen sie mit einer steigenden Inzidenz dieser Erkrankung. Häufig spielen in der Entstehung eines DM2 Übergewicht und Adipositas eine zentrale Rolle. Die Amerikanische und die Deutsche Diabetes Gesellschaft empfehlen zur Gewichtsreduktion eine Änderung des persönlichen Lebensstils mit einer kohlenhydratreduzierten Ernährungsform und erhöhter, moderater Bewegungsintensität (mindestens 150 Minuten pro Woche). Grundlage der Ernährungstherapie bei DM2 bilden Lebensmittel, die aus komplexen und ballaststoffreichen Kohlenhydraten bestehen und einen hohen Nährstoffgehalt besitzen. Vor allem eine mediterrane Ernährung zeigt bei Patientinnen und Patienten mit DM2 positive Auswirkungen auf den Blutzucker (HbA1c), den Blutdruck und die Gewichtsreduktion, so die beiden Fachgesellschaften. Insbesondere Hülsenfrüchte sind traditioneller Bestandteil dieser Ernährungsform. Neben Eiweiß liefern sie komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe, die den Blutzuckerspiegel stabil halten und lange sättigen.

Makronährstoffe der wichtigsten heimischen Hülsenfrüchte

(Nährstoffangaben in g pro 100 g Hülsenfrüchtmehl)

	Ackerbohne	Körnererbse	Süßlupine	Sojabohne
Energiegehalt				
kJ	1.250	1.350	1.306	1.376
kcal	299	322	327	329
Makronährstoffe in g				
Kohlenhydrate				
- Stärke	39	41	7,5	1,9
- Verwertbarer Zucker	3,9	2,8	4,1	6,5
Ballaststoffe	12	10	36	22
Proteine	27	23	32	38
Fette	1,6	1,4	6,1	20

Bedeutung der Inhaltsstoffe in Hülsenfrüchten (bei Diabetes mellitus Typ 2)

Dank ihrer wertvollen Inhaltsstoffe gehören Hülsenfrüchte zum heimischen Superfood. Ihre Energiedichte von 299 bis 329 kcal pro 100 g Hülsenfrucht ist zwar relativ hoch. Bezogen auf die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Wochenportion von 70 g getrockneten bzw. 125 g gekochten Hülsenfrüchten oder auch den österreichischen Empfehlungen von drei bis vier Portionen à 125 g gekochten Hülsenfrüchten pro Woche ist der Energiegehalt jedoch niedrig bis moderat. So zeigt sie an, dass auch bei einer energiebegrenzten Ernährung, z. B. einer Reduktionsdiät (also einer negativen Energiebilanz), essenzielle Mikronährstoffe – Vitamine und Mineralstoffe – oder auch Ballaststoffe zu einem hohen Anteil beinhaltet sind. Alle heimischen Hülsenfrüchte haben einen hohen Ballaststoff- und Proteingehalt. Ackerbohnen und Körnererbsen sind fettarm; Süßlupinen liegen im Fettgehalt etwas höher. Die Sojabohne – mit 20 g pro 100 g getrocknete Samen – hat den höchsten Fettgehalt und sollte im Rahmen einer Gewichtsabnahme in geringeren Mengen verzehrt werden. Hülsenfrüchte bestehen aus komplexen und langkettigen Kohlenhydraten, hauptsächlich aus Stärke, wodurch sie langsam verstoffwechselt werden, was bei DM2 von Vorteil ist.

- ▶ Produktion neuer Rezepte mit moderner Fotoanmutung
 - ❖ Aufgreifen aktueller Food-Trends
- ▶ Produktion von Warenkunde- und Feldmotiven
- ▶ Nutzung in der Pressearbeit
- ▶ Einsatz auf der Website und in Social Media

INFLUENCER-KOOPERATIONEN

- ▶ Entwicklung individueller Kooperationen abgestimmt auf die Persönlichkeit des jeweiligen Influencers (4 bis 8 Kooperationen/Jahr)
- ▶ Platzierung der vier Körnerleguminosen im Alltag zu unterschiedlichen Anlässen
- ▶ Beiträge mit Informationsgehalt zu Warenkunde-, Umwelt- und Klimaaspekten
- ▶ Rezeptentwicklungen und Foto- oder Reelproduktionen sowie Ausspielung über die influencereigenen Kanäle
- ▶ Einbindung der Kooperationsbeiträge in die Social Media-Arbeit zur Kampagne

INFLUENCER-KOOPERATIONEN PROTEIN-BOWL

- ▶ Kooperation mit vier Influencern zu den vier Kulturen
 - ❖ Eat This!: 243.000 Follower
 - ❖ Fitgreenmind: **3.900.000** Follower
 - ❖ Machsmirvegan: 196.000 Follower
 - ❖ Glowjoy: 53.400 Follower

- ▶ Durchführung einer Marktforschung zur Erfolgskontrolle der Kampagne
- ▶ Überprüfung der Entwicklung der im EU-Antrag definierten Parameter

Kofinanziert von der
Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Vielen Dank!

DIE
VIER
VON HIER!

Körnerleguminosen aus Europa für eine
nachhaltige Ernährung