Pressemeldung

Münster, 28. Oktober 2026

Bio kann jeder

Bio kann jeder im Jahr 2026: Zahlreiche Workshops sind umgesetzt - Endspurt im November!

Nach über 20 Jahren Erfolgsgeschichte ist die bundesweite Initiative für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung in die nächste Runde gegangen! Seit März 2026 haben wieder in ganz Deutschland Informationsveranstaltungen stattgefunden und auch im November sind in vielen Bundesländern nochmals zahlreiche Workshops geplant. Anmeldungen sind noch möglich. Bereits jetzt zeigt sich: Eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen kann gelingen und die Workshops unterstützen hierbei – ob beim Bio-Einstieg oder auch bei der Erhöhung des Bio-Anteils in der Verpflegung.

Erfolgsrezept 1: Mit kreativen Ansätzen zu mehr bio-regionaler Verpflegung

Doch was hat sich seit dem Start der aktuellen Veranstaltungsreihe bereits getan? Ein Blick auf die vergangenen Veranstaltungen zeigt, welche Themen die Praxis bewegen und welche Ansätze sich vor Ort bewähren. Um bestmöglich auf die Wünsche und Erwartungen der Teilnehmenden eingehen zu können, überlegen sich die Regionalpartner immer wieder neue Ansätze, die Theorie anschaulich und praxisnah zu vermitteln. So hat die Workshopleiterin Anna Hope des Regionalpartners Bio in MV in Mecklenburg-Vorpommern bei einer „Saisonkalender-Rallye“ kreativ mit den Teilnehmenden den Einsatz von saisonalem und regionalen Gemüsen erarbeitet. Dabei war die große Herausforderung: Wie kommt der Kohl in die winterlichen Speisepläne? Doch die „Winter-Challenge“ zeigte, mit kreativen Rezepten lassen sich auch in der kalten Jahreszeit tolle saisonale und regionale Alternativen zaubern, die auch den Geschmack der Kinder treffen. Und das überraschte auch die Teilnehmenden: „Saisonal und nach DGE-Standard in fünf Minuten, das hat mich überrascht. Mit Wurzelgemüse, Kohl und Hülsenfrüchten geht im Winter viel mehr, als man denkt“, lautete das Fazit einer Hauswirtschafterin. In einer „Logistik-Safari“ wurden schließlich Lieferwege und Bezugsquellen auf einer Landkarte sichtbar gemacht und gemeinsam regionale Bio-Alternativen ausgelotet. Auch hier nahm die Gruppe viele konkrete Impulse für ihren Küchenalltag mit: „Ich nehme mir vor, mit unserem Lieferanten zu sprechen, was er regional und in Bio anbieten kann. Das Spiel hat mir gezeigt, wo ich ansetzen kann“, so ein Teilnehmer.

Erfolgsrezept 2: Die Küchenpraxis stets im Fokus

Immer im Blick der Regionalpartner bleibt dabei der Küchenalltag der Einrichtungen, vom Frühstück über die Zwischenverpflegung bis zum Mittagsangebot. Und weil Bio auch durch den Bauch geht, wird in den Workshops häufig auch gemeinsam gekocht. Im Fokus stehen dabei immer alltagstaugliche und erprobte Rezepturen mit Bio-Gemüse und das sind z.B.: Wraps, Vitaminschnitten und Gemüsewaffeln. Zudem werden neue Rezepte ausprobiert, um Hülsenfrüchte und andere pflanzliche Proteinquellen in die Speisepläne zu integrieren.

Erfolgsrezept 3: Vom Reden ins Machen kommen

Wie wertvoll das praktische Ausprobieren ist, zeigt die Erfahrung der Regionalpartner: „Wir helfen dabei, vom Reden ins Machen zu kommen und das Gehörte und Gelernte zu verinnerlichen", berichtet Constantine Youett von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg. Besonders hilfreich sei dabei, dass erprobte Rezepte direkt am nächsten Tag in der Einrichtung umgesetzt werden können. Auch der Austausch unter den Teilnehmenden wird gefördert, wenn nebenbei gemeinsam gekocht wird. Kochpraktische Workshops können dabei auch ganz neue Lernorte schaffen: Beim Kochen direkt auf dem Acker mit Stift und Papier für die Theorieeinheit. Melanie Werner vom Thüringer Ökoherz bestätigt: „Kreative Bio-Snacks für den Kita- und Schulalltag, selber aktiv werden, kochen, neue Rezepte ausprobieren – geht immer!". So wird die Ernährungsbildung mit Ideen, wie dem Anlegen von Kräutergärten und die Sensibilisierung der Eltern, in allen Workshops gleich mitgedacht.

Das Workshopangebot ist für alle geeignet: Ob für den Bio-Einstieg oder für Fortgeschrittene

Auch an Einrichtungen, die bereits Erfahrung mit Bio haben, richten sich die Workshops. Für Kita- und Schuleinrichtungen, die ihren Bio-Anteil weiter erhöhen möchten, werden Speisepläne analysiert und konkrete Potenziale für eine weitere Steigerung des Bio-Anteils abgeleitet. Darüber hinaus werden Akteure aus Berufsschulen angesprochen, um das Thema Bio auch in die Berufsschullehre zu integrieren und angehenden Fachkräften praktische Kenntnisse für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Verpflegung mitzugeben.

Da Veranstaltungen im ländlichen Raum durch längere Anfahrtszeiten der Teilnehmenden oftmals schwieriger zu bewerkstelligen sind, werden auch Online-Workshops durch die Regionalpartner umgesetzt – mit Showcooking-Events oder virtuellen Hof-Führungen. Zudem gibt es ein Angebot an überregionale Online-Basis-Seminaren mit unterschiedlichen Schwerpunktthemen.

Das Gute: Bis in den November hinein finden noch zahlreiche Veranstaltungen statt!

Bio kann jeder Workshops: Wann und wo? Zu finden unter:

https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/workshops-wann-und-wo/

Kontakt zu den bundesweiten Regionalpartnern zu finden unter:

https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/wen-kann-ich-ansprechen/

Auch 2027 geht „Bio kann jeder“ weiter: Mit zahlreichen bundesweiten Praxisworkshops werden Verantwortliche in Kitas und Schulen dabei unterstützt, nachhaltige Verpflegung Schritt für Schritt in den Alltag zu integrieren. Die Initiative verbindet dabei weiterhin Praxiswissen, Austausch und konkrete Impulse für mehr Bio auf dem Teller.

Bio kann jeder wird im Auftrag des **Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)** im Rahmen des **Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL)** durchgeführt.

Pressekontakt *Bio kann jeder*

Evamarie Stengel
a‘verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 | D-48149 Münster
Telefon: 49 (157) 3412 3857 | www.a-verdis.com
evamarie.stengel@a-verdis.com

Weitere Informationen: www.biokannjeder.de

Bitte geben Sie bei der Nutzung der Fotos folgenden **Copyright-Vermerk** mit an:
Foto: a‘verdis / Jakob Schnetz