

# à la bio

nachhaltig genießen in München

---

Herzlich Willkommen zum Newsletter  
der Projektstelle Ökologisch Essen!

Wir liefern:  
Gastro-Portraits,  
Angebote von regionalen Lieferbetrieben  
& Veranstaltungstipps rund um die nachhaltige  
Gastronomie in München!\*

*\*Obacht: kann Spuren von Zukunft enthalten!*



Veranstaltungshinweis

## **Speed-Dating: Küche trifft Region**

---

Sie sind auf der Suche nach regionalen **Bio-Produkten mit Gesicht**? Hier werden Sie fündig: Die Veranstaltung vernetzt die Münchner Gastronomie

mit Bio-Lieferbetrieben aus dem Umland.

Im **Speed-Dating** Format können Sie als Küchenverantwortliche\*r schnell und unkompliziert mit Landwirtschafts-, Hersteller- und Handelsbetrieben in Kontakt treten und sich von der Vielfalt aus der Region München überzeugen.

Die Veranstaltung wird im Rahmen des BioRegio-Managements der Landeshauptstadt München durchgeführt und findet bereits zum vierten Mal statt.

**Es sind noch  
Plätze frei!**

Jetzt anmelden

Details

## Auf einen Blick

**Termin:** 21. März 2024 | 15:30 - 19 Uhr

**Ort:** Kantine Techn. Rathaus | Friedenstr. 40

**Teilnahme:** Anmeldung bitte bis 16. März

**Gebühren:** kostenfrei

JETZT ANMELDEN



Auf unserem Tablett: Lieferbetriebe aus dem Münchner Umland

## Oberland Bioweiderind

Beste Qualität und kurze Wege: das liefert Oberland Bioweiderind. Sie setzen sich dafür ein, dass nicht nur Milchkühe, sondern auch männliche Kälber bei uns aufwachsen und vor Ort zu hochwertigen Lebensmitteln

verarbeitet und vermarktet werden. So bleiben Tier, Wertschöpfung & Genuss in der Region.



## Produkte **Das bieten wir**

### **Halbes oder ganzes Jungrind**

2 Wochen abgehangen  
nicht ausgelöst bis  
küchenfertig

**Aktuell  
im Angebot**

**1/2 Färs**

Lieferung  
ab 11.März

## Lieferkonditionen **So geht's**



**Liefergebiet:** München & Umland

**Bestellung:** 6 Wochen vor Lieferung

**Lieferung:** im Kühlwagen inkl. Temperaturprotokoll

**Gebühren:** keine



## Qualität **Dafür stehen wir**

**Zertifikat:** Bayerisches Bio-Siegel (bio + regional)

**Aufzucht:** Weidegang, artgerechte Tierhaltung

**Verarbeitung:** Hofnahe Schlachtung,  
handwerkliche Verarbeitung

[KONTAKT AUFNEHMEN](#)



# Aus der Welt der Kulinarik

---



## ZU TISCH - besser iss das **Mehr Produkte aus artgerechter Tierhaltung**

Die Initiative bietet kostenlose Beratung zur Bio-Zertifizierung oder zur Umstellung der Speisekarte, ein breites Netzwerk an regionalen Lieferbetrieben sowie Unterstützung bei der Kommunikation. Schon dabei?

MEHR ERFAHREN



© alegra kommunikation

## DGE aktualisiert Empfehlungen **Gesundheit trifft Nachhaltigkeit**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat ihre Ernährungsempfehlungen aktualisiert. Neben Gesundheitsfaktoren spielen nun auch Nachhaltigkeitsaspekte und nationale Ernährungsgewohnheiten eine größere Rolle.

MEHR ERFAHREN



© Alexander Scharf

## Zertifikat "Nachhaltige Gastronomie" **Das nächste Level**

13 Gastronom:innen haben sich in dem neuen Lehrgang auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit in ihren Küchen gemacht. Trotz allen aktuellen Herausforderungen für die Gastronomie setzen sie damit ein Zeichen: es geht!

MEHR ERFAHREN



# *Bon appétit!*

Wünscht Ihre



---

©

Titelfoto "Auf unserem Tablett" (Rind): Kathleen Ellmaier  
Titelfoto "Veranstaltungshinweis" (Speed-Dating), Titelfoto "Aus der Welt der Kulinarik (Löffel),  
Icon (Speiseglocke): alegra kommunikation

---

**BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München**  
**Projektstelle Ökologisch Essen**  
Pettenkoflerstr. 10a | 80336 München

Haben Sie Fragen oder Feedback? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

[Kontakt](#)

[www.oekologisch-essen.de](http://www.oekologisch-essen.de)

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

Das ist der erste Newsletter der Projektstelle Ökologisch Essen.  
Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie im bisherigen Verteiler der  
Projektstelle vermerkt sind. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten  
möchten, können Sie sich hier abmelden:

[Newsletter abbestellen](#)

