

# à la bio

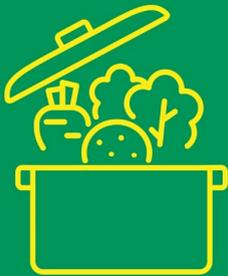
nachhaltig genießen in München

Herzlich Willkommen  
zu den News rund um die nachhaltige  
Gastronomie in München!

Diese Woche auf unserem Tablett:



**Save  
the  
Date!**



Landeshauptstadt  
München  
Referat für Klima-  
und Umweltschutz

Re:think  
Haus der Kost  
Regional. Vernetzt. Kochen.

Veranstaltungshinweis der Landeshauptstadt München

## Eröffnung: Das Haus der Kost

Es ist endlich so weit! Neben dem Haus der Kunst ist die Landeshauptstadt um eine Institution reicher: Wir eröffnen das „Haus der Kost“.

Viele von Ihnen haben lange darauf gewartet, **jetzt eröffnen wir die erste Fortbildungseinrichtung für nachhaltiges Kochen in München**. Das „Haus der Kost“ möchte an die Erfolgsgeschichte seiner Vorbilder Madhus Kopenhagen und Kantine Zukunft Berlin anknüpfen. Es ist ein **Beratungs- und Coachingzentrum für Küchenteams der Außer-Haus-Verpflegung**, die hier zusammen lernen können, wie sie mehr saisonale Bio-Lebensmittel aus der Region um München in ihrem täglichen Tun

einsetzen können.

Wie der Name sagt, geht es um „**Kost**“, verköstigen, um kostbaren Umgang und Wertschätzung für Lebensmittel und um ein köstliches Speisenangebot. Unser Ziel ist, dass in Kantinen, Schulen, Kitas, Mensen, Krankenhäusern und Restaurants innerhalb der Stadt – also überall, wo außer Haus gegessen wird – mehr Bio aus der Region auf die Teller kommt.

Deshalb wollen wir möglichst viele Akteur\*innen für bio-regionale Kost begeistern, auf diesem Weg mitnehmen und miteinander vernetzen. Wir wollen eine Plattform dafür bieten, um sich auszutauschen und gemeinsam Schritt für Schritt ins Handeln zu kommen. Das „Haus der Kost“ soll zur **Anlaufstelle und Drehscheibe der Ernährungswende in München werden und Politik, Verwaltung, Zivilgesellschaft sowie die lokale Ernährungswirtschaft einbinden.**

Am **Standort Munich Urban Colab** finden Fortbildungen auf Augenhöhe statt. Herzstück ist die **Schulungsküche** mit drei Kochinseln, wo es ganz praktisch zugeht. Theorie gibt es obendrauf.

**Zur Eröffnungsfeier des „Haus der Kost“ möchten wir Sie herzlich einladen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

Ihr Team vom Haus der Kost  
Silke Brugger und Karoline Stojanov

#### **Das Programm:**

17:00 Uhr Get-together mit Sektempfang

17:30 Uhr Grußwort vom 2. Bürgermeister Dominik Krause

17:40 Uhr Grußwort von Christine Kugler, Referentin für Klima- und Umweltschutz

17:50 Uhr Impulsvortrag von Holger Stromberg, Ernährungsexperte und Kulinarischer Architekt

Ab 18:15 Uhr Bio-Regionales Flying Buffet

Danach Networking auf einer Mini-Messe: Hier nehmen neben Start-ups, zivilgesellschaftlichen Bündnissen und Organisationen auch Vertreter\*innen der lokalen Ernährungswirtschaft teil, mit denen Sie sich vernetzen können.

Die Eröffnungsfeier des „Haus der Kost“ ist in das Motto des Munich Urban Colab eingebettet: Die Frage „**wie arbeitet die Stadt der Zukunft?**“ trifft auf „**wie ernährt sich die Stadt der Zukunft?**“

Es sind noch  
Plätze frei!

Jetzt anmelden

## Auf einen Blick

**Termin:** Dienstag, 16. April 2024 | ab 17 Uhr

**Ort:** Freddy-Mercury-Str. 5 | 80797 München

**Anmeldung:** bitte bis 01. April

ZUR ANMELDUNG



*Bon appétit!*

Wünscht Ihre

 **Projektstelle** BUND Naturschutz  
**Ökologisch Essen** in Bayern e.V.  
Kreisgruppe München

©

Titelgrafik "Veranstaltungshinweis": Landeshauptstadt München  
Icon Speiseglocke: alegra kommunikation

**BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München**  
**Projektstelle Ökologisch Essen**  
Pettenkofenstr. 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](#)

