

# à la bio

nachhaltig genießen in München

---

## Neuigkeiten im August

Umfrage: welche Workshop-Themen wünscht ihr euch?

Bio-Hühnchen aus der Region

Aus der Welt der Kulinarik

Gewürz-Workshop // AZUBI AG Vorbereitungskurse // Let's go Bio // Bayerische Bio-Erlebnistage // Schulung "Brot & Brotaufstriche // Zahl des Monats



**Welche Themen  
interessieren Euch?**

**Umfrage**

Wir entwickeln gerade unser Workshop-Angebot weiter. Dafür möchten wir gerne wissen, welche Themen für euch aktuell im Vordergrund stehen und welche Formate ihr besuchen würdet - Küchenpraxis, Personalgewinnung, Gästekommunikation - oder etwas ganz anderes?

Herzlichen Dank für's Mitmachen!

zur Umfrage



Feines aus der Region

Lieferbetriebe aus München & der Region

## Bio-regionales Hühnerfleisch

Die Wiesn steht vor der Tür - bald wird wieder gegrillt und gebacken - und das mit steigendem Bio-Anteil! Das freut uns sehr, denn Hühnerfleisch aus ökologischer Tierhaltung ist mit einem höheren Preis verbunden, aber deutlich besser. Es punktet bei Qualität, in Sachen Nachhaltigkeit und artgerechter Tierhaltung. Das ist nicht nur "nice-to-have", sondern mit Hinblick auf steigende Antibiotika-Resistenzen oder Nutztier-Seuchen ein wichtiger Hebel für ein Ernährungssystem mit Zukunft.



## Dafür steht Hühnerfleisch aus ökologischer Tierhaltung:

- minimaler Antibiotika-Einsatz
- bio-Futter ohne Gentechnik, mindestens 30% vom eigenen Hof
- artgerecht und würdevoll: Streu zum Wühlen, Zugang ins Freie und mehr Platz im Stall
- feiner Geschmack und hohe Fleischqualität durch langsames Aufwachsen der Tiere



## Wer liefert?

### Bio-Betriebe aus der Region



#### 1. Grosserhof

Kostenlose Lieferung ab 350€ Einkaufswert

- Pfarrkofen 1, Ergolding
- Tel: 08704 645
- [info@grosserhof.de](mailto:info@grosserhof.de)
- [www.grosserhof.de](http://www.grosserhof.de)

#### 2. Biogeflügelhof Graf

Kostenlose Lieferung ab 200€ Einkaufswert

- Kögning 21, Steinkirchen
- Tel: 08084 413396
- [biogefluegelhof-graf@gmx.de](mailto:biogefluegelhof-graf@gmx.de)

### 3. Pichler Biometzgerei

**Kostenlose Lieferung ab 400€ im Großraum München**

- Breitenbachstraße 2, Geretsried
- Tel.: 08171 911 75 00
- [team@biopichler.de](mailto:team@biopichler.de)
- [www.biometzgerei-pichler.de](http://www.biometzgerei-pichler.de)

### 4. Landfrau Ökologische Metzgerei

**Kostenlose Lieferung ab 250€ Einkaufswert**

- Untere Au 2, Emmering
- Tel.: 08141 355 533 0
- [landfrau@hofpfisterei.de](mailto:landfrau@hofpfisterei.de)
- [www.landfrau.de](http://www.landfrau.de)

#### Klingt gut?

Tipps zum Start mit bio-regionalem Geflügel und weitere Informationen findet ihr hier:

zum Blogbeitrag

Rund um die (Münchner) Gastronomie

## Aus der Welt der Kulinarik



Foto: SoulSpice

### Gewürze der Welt

Veranstaltungs-Rückblick

Im Gewürz-Workshop mit SoulSpice konnten die Teilnehmenden spannendes Hintergrundwissen mit sinnlichen Geschmackserlebnissen verbinden. Hier wurden aromatische Klassiker neu erlebt und moderne Kreationen entdeckt...

[zum Beitrag](#)

---



Foto: Webfotografeer via Canva

## AZUBI Vorbereitungskurse

September - November 2025

Die AZUBI.AG bietet wieder 11 Termine für Präsenzkurse an. Die Veranstaltungen richten sich an Azubis, die an der IHK-Abschlussprüfung GAP 2 im Ausbildungsberuf Koch / Fachkraft Küche teilnehmen.

[zu den Terminen](#)

---



Foto: jakubgojda via Canva

## Let's go Bio!

24.09.25, 14-16:30, online

Wie gelingt die Umstellung auf Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung? Was ist zu beachten, und welche Unterstützung gibt es? Die kostenlose online-Veranstaltung liefert kompakte Antworten und Praxiseinblicke.

[zur Anmeldung](#)

---

## Bayerische Bio-Erlebnistage

29.08.-05.10.2025



Foto: Kzenon via Canva

Möchten Sie als Gastronom Ihre Leidenschaft für eine nachhaltige, genussvolle Küche zeigen? Machen Sie mit bei den Bayerischen Bio-Erlebnistagen!

[zur Anmeldung](#)



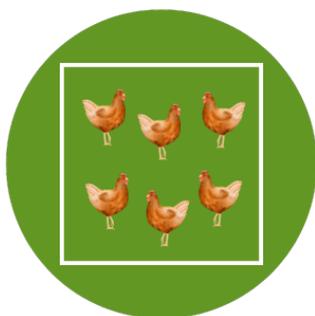
Foto: Josef Mohyla via Canva

## Brot & Brotaufstriche

17. November, 14-15:30 Uhr, online

Welche Unterschiede gibt es zwischen Weiß-, Misch- und Vollkornbrot und was eignet sich besonders für die Verpflegung von Kindern? Was ist bei Zubereitung und Lagerung zu beachten? Und welche Aufstriche lassen sich unkompliziert vorbereiten? Die kostenlose Schulung gibt Antworten und wertvolle Praxis-Tipps.

[zur Anmeldung](#)



## **... und die Zahl des Monats: 6**

In der ökologischen Tierhaltung werden maximal 6 Legehennen pro Quadratmeter Stallfläche gehalten. Jedes Tier hat außerdem mindestens 4 Quadratmeter Auslauf im Freien zur Verfügung.

Die Haltungsfom Bodenhaltung in der konventionellen Tierhaltung erlaubt bis zu 9 Tiere pro Quadratmeter Stallfläche, ohne zusätzlichen Auslauf ins Freie.



*Bon appétit!*

Wünscht Ihre

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

---

©

Titelbilder:

"Hühnerfleisch": fotolinchen / Magone via Canva

Weitere Titelbilder, Icon Speiseglocke: alegra kommunikation

**Genderhinweis:**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung

---

**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.

Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich hier abmelden:

[Newsletter abbestellen](#)

