

à la bio

nachhaltig genießen in München

Neuigkeiten im Juli

[Essen, das wir morgen lieben - Kongress im Haus der Kost](#)

[Umfrage zum Einsatz von Hülsenfrüchten](#)

[Nose to Tail: Einblicke in Ganztierverwertung](#)

Aus der Welt der Kulinarik:

[Küche der Zukunft // Zahl des Monats](#)



Essen, das wir morgen lieben

Letzten Mittwoch lud das Referat für Klima- und Umweltschutz Interessierte aus allen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung zum großen Kongress in das Münchner Haus der Kost: welche Rolle kann die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) beim Aufbau von einem nachhaltigen Ernährungssystem spielen? Und wie können alle Beteiligten gut zusammenwirken? Mit dabei: Gastronomen und Caterer, Landwirte und Lebensmittelverarbeitung, Zivilgesellschaft, Politik, Beratungsinitiativen und viele mehr.

Zukunfts-Aussichten, Best-Practice Beispiele und neue Ideen

Nach einem Blick über den Tellerrand in Richtung Zukunft von Food-Forscher Daniel Anthes gab es einen inspirierenden Einblick in die dänischen Strukturen und die Geschichte des House of Food in Kopenhagen mit Tanja Asmussen. Dr. Klaus Fleißner (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) zeigte neue Möglichkeiten für den Anbau von pflanzlichen Proteinquellen auf. Die abschließende Podiumsdiskussion mit den Sprechern und Publikumsbeiträgen machte deutlich, vor welchen Herausforderungen die AHV aktuell steht und dass es für echte Veränderungen nicht nur Mut und aktives Engagement, sondern auch belastbare Strukturen und eine konstruktive Zusammenarbeit braucht.

Die Zukunft bietet jede Menge alternative Proteine

Ein zentrales Thema des Nachmittags waren regional angebaute, pflanzliche Proteinlieferanten, denn sie liefern einen wichtigen Baustein für eine nachhaltige und vollwertige Verpflegung. Klassiker wie die Erbse oder Lupine waren genauso im Gespräch wie neue Sorten auf bayerischen Äckern: hier bieten die wärmeren Temperaturen durch den Klimawandel Möglichkeiten für mehr kulinarische Vielfalt, wie zum Beispiel Erdnuss oder die Augenbohne, die besser an Trockenheit angepasst sind.

Vernetzungsmesse und offener Austausch

Neben dem Rahmenprogramm konnten sich Teilnehmende bei der Vernetzungsmesse mit Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieben und Institutionen austauschen und neue Kontakte knüpfen. Die Projektstelle Ökologisch Essen war mit einem Info-Stand und dem neuen Smoothie-Radl mit dabei.

Einfach machen!

Politische Rahmenbedingungen verstetigen, die Marktrelevanz von bio-regionalen (pflanzlichen) Produkten ausbauen oder zukunftsfähige Menüs für die AHV entwickeln: am Ende braucht es das Engagement von allen Beteiligten, um Schritt für Schritt Strukturen für eine nachhaltigere AHV aufzubauen. Dabei können wir vielleicht etwas von unseren Nachbarn aus

dem Norden lernen: in Dänemark wurde gemacht statt nur gedacht - und es funktioniert!

Mehr Infos zum Haus der Kost

Umfrage!



Bohnen, Linsen, Erbsen & Co. Was kommt bei Euch auf die Teller?

Die deutschlandweite Umfrage zum Einsatz von Hülsenfrüchten richtet sich an alle Gastronomien und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Lasst euch für einen guten Zweck in die Töpfe schauen!

jetzt mitmachen



Nose to Tail: Einblicke in die Ganztierverswertung

Bei unserer Betriebsbesichtigung bei der Tagwerk Bio-Metzgerei und dem Daschinger Hof stand die ganzheitliche Verwertung im Mittelpunkt. Wie Tierwohl, Handwerk und regionale Vermarktung zusammengehen, zeigte sich eindrucksvoll – ein inspirierender Nachmittag für alle, die mehr wollen als nur Filet!

mehr erfahren



Rund um die (Münchner) Gastronomie

Aus der Welt der Kulinarik



Foto: alegra kommunikation

Küche mit Zukunft

bis zum 20. Juli auf dem Tollwood Festival im Olympiapark

Wie gelingt eine bessere Kita- und Schulverpflegung? Das lässt sich in der "Küche mit Zukunft" auf dem Tollwood Festival entdecken. Hier stellt das Projekt *Bio für Kinder* seine Arbeit vor und zeigt auf, wie sich Gesundheit, Nachhaltigkeit und Genuss vereinen lassen.

mehr dazu



... und die Zahl des Monats:

So viel Soja wurde 2023 als Tierfutter importiert, vor allem aus den USA und Brasilien. Muss das sein? Es gibt auch tolle heimische Pflanzen, die gutes Eiweiß liefern - und der Anbau von Soja ist auch in Deutschland möglich.



Bon appétit!

Wünscht Ihre

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

©

Titelbilder:

"Nose to tail": BUND Naturschutz, Kreisgruppe München
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

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

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

[Newsletter abbestellen](#)

