

à la bio

nachhaltig genießen in München

Neuigkeiten im März

Bio Branchenreport

[Es läuft wieder](#)

Gastronomen im Portrait

[Jürgen Wiesenhofer](#)

Weiterbilden und vernetzen

[Kommende Veranstaltungen im Haus der Kost](#)

Aus der Welt der Kulinarik

[Zahl des Monats](#) // [kostenlose Online-Schulungen](#)





Es läuft wieder

Der Biomarkt erholt sich, und erreicht sogar ein neues Rekordniveau: 2024 gaben Menschen in Deutschland beim Einkauf etwa 17 Milliarden Euro für Bio-Lebensmittel und Getränke aus. Seit 2019 ist der Gesamtumsatz mit Bio-Produkten um fast 40% gewachsen. Als Gründe für den Kauf nannten Befragte v.a. Tierschutz, Verzicht auf Pestizide oder die Förderung der lokalen Landwirtschaft.

Diese und weitere Zahlen zum Bio-Handel stellt der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) jedes Jahr im Branchenreport vor. Die neue Ausgabe ist jetzt druckfrisch verfügbar:

[zum Branchenreport](#)

Auch in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung werden Bio-regionale Lebensmittel ein immer wichtigeres Thema. Kein Wunder, denn die Außer-Haus-Verpflegung bietet einen riesen Hebel für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Auf der Biofach Messe in Nürnberg wurde der AHV in diesem Jahr ein extra Bereich gewidmet, auf dem an allen Tagen Vorträge, Diskussionsrunden und Vernetzungstreffen stattfanden.



Gastronomie im Portrait

30% Bio in Münchner Kantinen

Jürgen Wiesenhofer, Pächter u.a. der Kantinen im Rathaus und im Technischen Rathaus, legt noch eins oben drauf: mit viel Engagement und Begeisterung für Qualität und Nachhaltigkeit hat er in den letzten Jahren seinen Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln deutlich ausgebaut. Seit kurzem ist er auf Basis der neuen Bio-AHV-Verordnung zertifiziert. Zusätzlich zur Bio-Zertifizierung ist es nun auch möglich, den geldwerten Bio-Anteil auszuloben und dafür das Bio-AHV-Logo zur Auszeichnung zu nutzen. Diese zusätzliche Auszeichnung ist freiwillig und nur für Betriebe nutzbar, die mindestens 20% ihres geldwerten Bio-Einkaufs für Bio-Lebensmittel nutzen. Im Fall von Jürgen Wiesenhofer konnten alle Betriebe mit einem AHV-Logo in Bronze für über 30% Bio-Anteil ausgezeichnet werden. Wir freuen uns, dass wir mit unseren Beratungs-Angeboten wie zum Beispiel unserem [Zertifikatslehrgang "Nachhaltige Gastronomie"](#) über die Jahre unterstützen konnten! Herzlichen Glückwunsch lieber Jürgen!



"Ich war immer überzeugt, dass es möglich sein muss, auch in Kantinen hochwertige Bio-Lebensmittel aus der Region anzubieten.

Außerdem ist es wichtig, sich ein großes Netzwerk zu schaffen, dem man vertrauen kann.

Wir arbeiten mit 21 Bio-Lieferanten zusammen. Die meisten sind kleine, regionale Lieferbetriebe, auf die kann ich mich 100% verlassen."

- [Jürgen Wiesenhofer](#)



Weiterbilden und Vernetzen

Veranstaltungen im Haus der Kost

Das "Haus der Kost" bietet Münchner Küchenteams kostenlose Beratungs- und Vernetzungsangebote. Im März finden wieder Veranstaltungen zu verschiedenen Themen statt - kommen Sie dazu!

Termine im März



Speiseplanung & Rezeptgestaltung mit Einkauf

Kochworkshop

19. März
13:30 - 17:30

Speisepläne und Rezepte effizient gestalten und dabei Nachhaltigkeit, Qualität und Kosten in Einklang bringen.

[anmelden](#)



Küche trifft Region - Sonderformat

Vernetzungstreffen

25. März
10:00 - 13:00

Unternehmen aus Bündelung, Logistik und Großhandel aufgepasst: hier können Sie sich mit Bio-Betrieben aus der Erzeugung und dem Lebensmittelhandwerk vernetzen.

[anmelden](#)



Saisonal & regional kochen

Kochworkshop

31. März
13:30 - 17:30

Mit frischen, regionalen Zutaten kreative Gerichte zaubern, und gleichzeitig die Qualität und Nachhaltigkeit in Ihrer Gemeinschaftsgastronomie steigern.

[anmelden](#)



Rund um die (Münchner) Gastronomie

Aus der Welt der Kulinarik



Die Zahl des Monats

Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung oder Handel - 2023 waren in Deutschland 380.000 Menschen in der Bio-Branche beschäftigt.

Das sind mehr als doppelt so viele wie 2009, und etwa 70.000 mehr als in der deutschen Chemieindustrie. Sauber!

Quelle: BÖLW Branchenreport 2025



Kostenlose online-Schulungen

13. März 2025, 14-15 Uhr
Einführung in das Online-Tool "Biospeiseplaner"

03. April, 13:30 - 14:30 Uhr
Kochen mit Getreide & Hülsenfrüchten

28. April, 13:30-15:30
Speiseplanung unter der Lupe

[zur Anmeldung](#)



Bon appétit!

Wünscht Ihre

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



©

Titelbild "Haus der Kost" (rechts): Nina Rühr, SINN MEDIA
BIO FÜR KINDER-Schulungen: Pfüderi 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

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

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

[Newsletter abbestellen](#)

