

à la bio

nachhaltig genießen in München

Neuigkeiten im September

Umfrage: welche Workshop-Themen wünscht ihr euch?

Carbon Food Print

Das hat jetzt Saison in der Region

Aus der Welt der Kulinarik

Küche trifft Region // bio-regionales Hühnerfleisch // Let's go Bio //
Fibermaxxing // Kartoffeln aus Erding // Zahl des Monats



Was wünscht ihr euch?



Sagt uns eure Meinung!

Wir entwickeln gerade neue Workshops und würden uns freuen, ein kurzes Feedback von euch zu bekommen.

- Welche Themen interessieren euch?
- An welchen Tagen habt ihr Zeit?

Die Umfrage dauert ca. 2 Minuten und ist anonym.
Vielen Dank für's Mitmachen!

[zur Umfrage](#)



Aktionswoche für die klimafreundliche Speisekarte

Carbon FOODprint

Klimaschutz beginnt beim Mittagessen in der Kantine: deswegen haben wir im Sommer gemeinsam mit Münchner Betriebsrestaurants des *Klimapakt 3 Münchner Wirtschaft* klimafreundlichere Gerichte auf die Speisekarte gebracht.

Die Herausforderung: Gerichte voller Geschmack bei gleichzeitig mindestens 30% weniger CO₂-Emissionen. Das hat sogar mit Fleisch- und Fischgerichten gut funktioniert. Es kommt dabei auf die Fleischmenge, die Art des Cuts, die Herkunft der Tiere und die Kombination mit anderen Zutaten an.

Die Klimafreundlichkeit der Gerichte wurde mithilfe von Eaternity kalkuliert.
Das Ergebnis: insgesamt konnten alleine während der Aktionswochen fast drei Tonnen CO₂ eingespart werden.

[zum Blogbeitrag](#)



Rund um die (Münchner) Gastronomie

Aus der Welt der Kulinarik



Foto: Nina Rühr, SINN MEDIA

Küche trifft Region

30.10.2025, 15:30 - 18:30

Sie haben bereits bei „Küche trifft Region“ teilgenommen und/oder Sie sind weiterhin auf der Suche nach regionalen Bio-Produkten? Dann treffen Sie am **Donnerstag, 30. Oktober 2025** regionale Bio-Lieferanten und ihre teils exklusiven Bio-Produktneuheiten bei „Küche trifft Region“, der Münchner Kontaktbörse im Speed-Dating-Format! Anmeldung ab sofort möglich:

zur Veranstaltung



Foto: Magone via Canva

Geflügel

Brathendl, Suppenhuhn oder Hühnerbrustfilet: Diese Bio-Lieferbetriebe aus dem Münchner Umland liefern Ware mit hoher Qualität - hier wisst ihr, was ihr bekommt.

mehr dazu



Foto: jakubgojda via Canva

Let's go Bio!

****Terminänderung****

28.10.25, 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](#)



Foto: Good Crop

Fibermaxxing

24.10.25, 14:00-15:45

Fibermaxxing - der neue Trend. Was sich dahinter verbirgt und wie man in der Gastronomie einfach darauf reagieren kann, zeigt der interaktive Workshop der Naturland Zeichen GmbH und der Good Crop GmbH.

[zur Anmeldung](#)



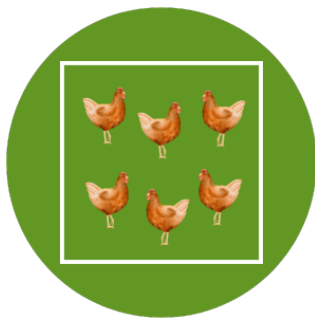
Foto: Engin Akyurt via Canva

Kartoffeln aus Erding

Neue Kartoffeln aus der Region: der Biohof Lex bei Erding bietet aktuell eine Auswahl von Groß- und Babykartoffeln an (festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig).

Gut zu wissen: hier werden keine Kupferpräparate eingesetzt, die zwar im Bio-Landbau zum Pflanzenschutz zugelassenen, aber nicht ganz unumstritten sind. Die Familie Lex setzt auf die Kraft der Natur und ihre gesunden, seit fast 50 Jahre ökologisch bewirtschafteten Böden - mit Erfolg, der schmeckt.

[Kontakt aufnehmen](#)



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



Bon appétit!

Wünscht Ihre



©

Titelbilder:

"Umfrage": Jonathan Borba via Canva

"Carbon FOODprint": Susanne Kiehl

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
Pettenkoferstr. 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](#)

