

# à la bio

nachhaltig genießen in München

## Neuigkeiten im November

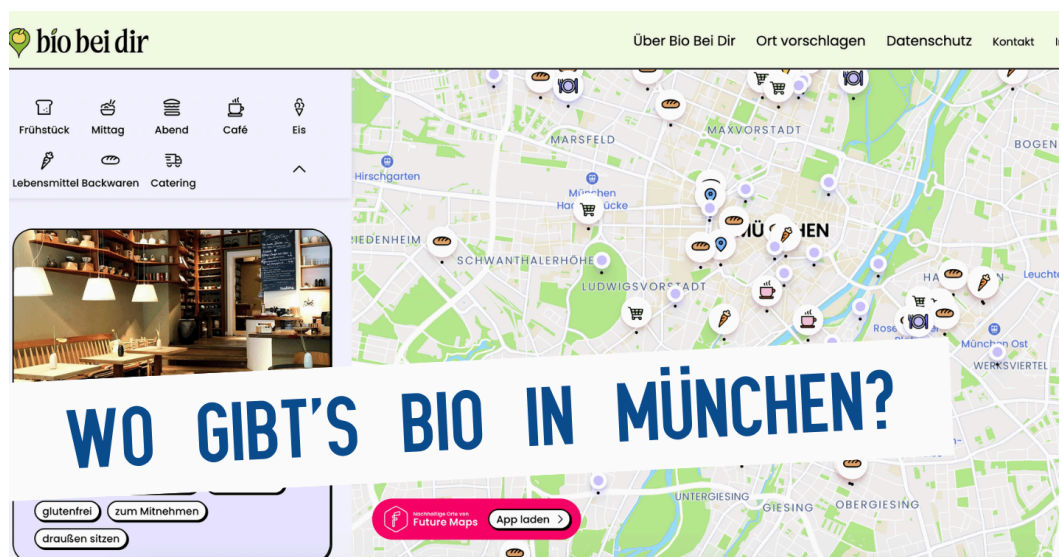
### Online-Karte "Bio bei dir"

Aus der Welt der Kulinarik

Master Class Kraut und Wurzelgemüse //

Seminar: Fit für die Bio-Küche // Petition für saubere Politik

### Zahl des Monats



Restaurants, Cafés, Bioläden, Hofläden uvm.

## Online-Karte "Bio bei dir"

Wer bietet Bio-Lebensmittel in und um München an? Hier werden Restaurants, Cafés oder Bioläden sichtbar, die sich für mehr Nachhaltigkeit einsetzen. Die Karte ist ein Kooperationsprojekt des BUND Naturschutz in Bayern e.V. und der biostadt München und richtet sich an Endverbraucher. Mitmachen können alle Unternehmen aus Gastronomie und Einzelhandel, die Bio-zertifiziert sind. Der Eintrag ist kostenlos. Seid ihr schon dabei?

[zur Karte](#)

Rund um die (Münchner) Gastronomie

## Aus der Welt der Kulinarik



Foto: Nina Meyer

### Kraut & Wurzelgemüse

**24.11.25., 15:30-19 Uhr**  
**Haus der Kost München**

Wie verwandelt sich scheinbar schlichtes Gemüse in Dopamin Food - cremig, knusprig, wild, zart? Wir kochen, probieren, verstehen. Master Class zu Kraut und Wurzelgemüse mit Bio-Spitzenköchin Nina Meyer.

[zur Anmeldung](#)



### Fit für die Bio-Gastro

**13.01.2026, 9:30-16 Uhr**

Sie liefern Bio-Produkte an die Münchner Gastronomie und möchten fit werden beim Vertrieb und ihrer Kommunikation? Hier können Sie gemeinsam trainieren, ihr Sortiment

gewerblichen  
Abnehmern überzeugend zu  
präsentieren.

mehr dazu



Foto: pavlenka via Canva

## Rein in eine neue Ära

Pestizide verbreiten sich oft unkontrolliert vom Acker bis in die Stadt - Hormon- und Fruchtbarkeitsstörung, Insektensterben, Krebs - wie kommen wir da raus? Die *Petition des Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft* richtet sich mit konkreten Maßnahmen an die Politik. Macht ihr mit?

jetzt unterschreiben



Foto: Anastasiia Nurullina via Canva

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

Wie steht's um das schwäbische kulinarische Kulturgut? Ökotest hat 10 gekühlte Maultaschen getestet, unter anderem auf Pestizidrückstände, Keime, Salzgehalt oder die Haltungsform der Tiere. Das Ergebnis: drei von vier Bio-Maultaschen schnitten "gut" ab. Die meisten konventionellen Produkte fielen dagegen beim Test durch.



# *Bon appétit!*

Wünscht Ihre



---

©

Icon Speiseglocke: Lena Grami, 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](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](#)

