

à la bio

nachhaltig genießen in München

Neuigkeiten im November

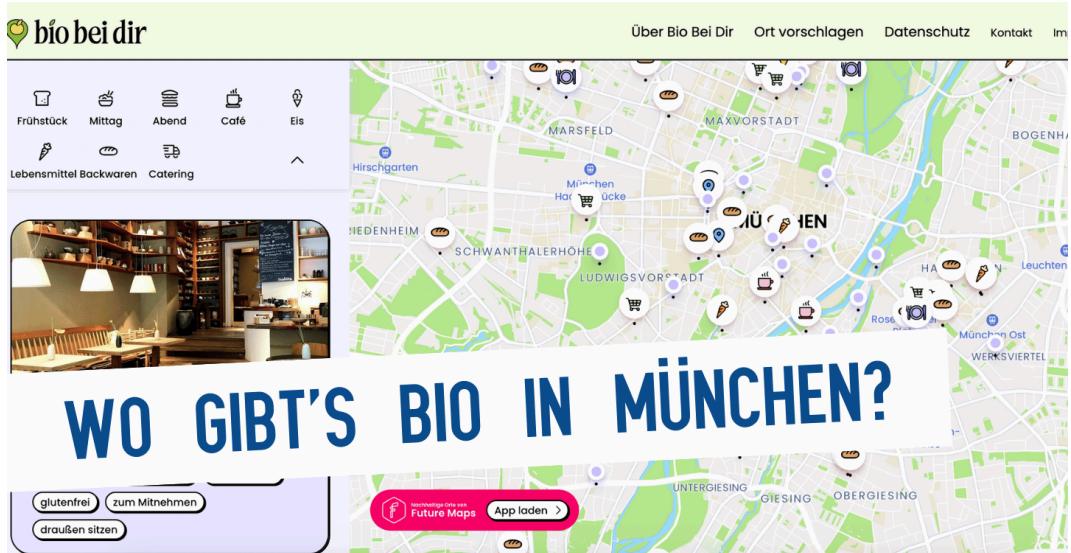
Online-Karte "Bio bei dir"

Aus der Welt der Kulinarik

Master Class Kraut und Wurzelgemüse //

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

Zahl des Monats



The screenshot shows a map of Munich with numerous blue and purple location pins scattered across the city. Each pin represents a establishment. The map includes labels for various districts like Hirschgarten, Marsfeld, Maxvorstadt, Bogenhausen, Haidhausen, Ludwigsvorstadt, Schwanthalerhöhe, Haidhausen, and Obergiesing. At the top of the map interface, there are navigation links: Über Bio Bei Dir, Ort vorschlagen, Datenschutz, Kontakt, and Im. On the left side, there's a sidebar with icons for Frühstück, Mittag, Abend, Café, Eis, Lebensmittel, Backwaren, and Catering, along with a small photo of a restaurant interior. At the bottom, there's a large blue banner with the text "WO GIBT'S BIO IN MÜNCHEN?" and a pink button for "App laden".

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 Kulinistik



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 Pestizindrückstände, 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



Projektstelle
Ökologisch Essen

BUND Naturschutz
in Bayern e.V.
Kreisgruppe München

©

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

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

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

[Newsletter abbestellen](#)

