

à la bio

nachhaltig genießen in München

Neuigkeiten im Dezember

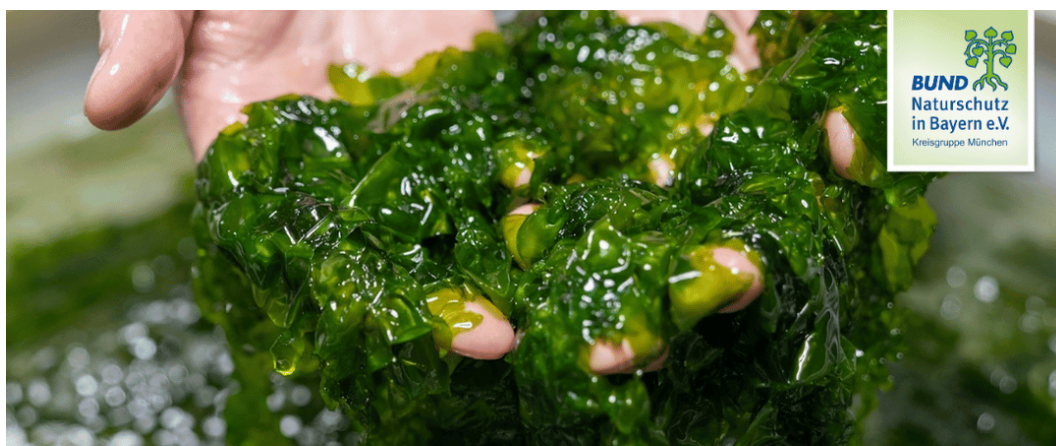
Praxis-Workshop ALGEN

Gentechnik

Rückblick auf 2025 //

Ausblick auf 2026

Zahl des Monats



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



mit freundlicher Unterstützung:
Landeshauptstadt
München
**Referat für Klima-
und Umweltschutz**

Praxis-Workshop

ALGEN auf dem Teller

Algen gelten als echtes Multitalent: nährstoffreich, vielseitig in der Küche und spannend für eine nachhaltige Ernährung. In diesem Praxisworkshop lernen Sie die Welt der Algen von der Herkunft bis zum Teller kennen – mit vielen Praxisbeispielen und Kostproben.

Das erwartet Sie:

- Welche Algen-Arten sind für die Küche geeignet?
- Wo können Algen aus nachhaltiger Aquakultur eingekauft werden?
- Was ist bei der Bio-Zertifizierung zu beachten?
- Wie werden sie zubereitet und innovativ angerichtet? Beim gemeinsamen Kochen unterstützt ein Profikoch - von Dulse bis Meeresspaghetti!

Termin: Do, 15.1.2026, 14-17:30

Ort: Haus der Kost München

Kosten: kostenfrei

Kooperationspartner: Naturland, Algenladen GmbH

[zur Anmeldung](#)

Hintergrund-Wissen

Gentechnik

Keine Kennzeichnung, Patente erlaubt und ohne Risikoprüfung: das sind die vorläufigen Regeln für neue gentechnische Verfahren. Darauf haben sich Europaparlament, Mitgliedstaaten und EU-Kommission geeinigt. Das stellt nicht nur die Bio-Landwirtschaft, sondern auch viele kleinere Betriebe aus der Lebensmittelwirtschaft, die Artenvielfalt auf den Äckern und nicht zuletzt die menschliche Gesundheit vor unvorhersehbare Risiken. Noch lässt sich was verändern – jetzt Petition unterschreiben!

[mehr dazu](#)

Das war 2025

Was war los in der Projektstelle Ökologisch Essen? Auch in diesem Jahr haben wir uns wieder für mehr Nachhaltigkeit in der Münchner Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt.

Das waren die Highlight-Projekte für unser Team in diesem Jahr:



Foto: Pauline Neu

Gewürzworkshop

Hier wurde klar, wie schnell sich vegetarische oder vegane Gerichte in etwas Außergewöhnliches verwandeln lassen. Gemeinsam mit Profi-Koch Pascal Haag und Gewürz-Unternehmer Boris Raflaski konnten sich die Teilnehmenden von den davon überzeugen, welche Intensität und welches Aroma in Bio-Gewürzen steckt.

[zum Rückblick](#)



Foto: Christian Rothe

Carbon FOODprint

Klimaschutz beginnt auch mit dem Mittagessen. Das Projekt hat Betriebsrestaurants unterstützt, Gerichte mit mindestens 30% weniger klimaschädlichen Emissionen auf die Speisekarte zu bringen - ohne Abstriche beim Geschmack zu machen. Ein voller Erfolg, wir danken allen Teilnehmenden für ihr herausragendes Engagement!

[mehr dazu](#)

Schnippeldisko



Foto: Anna Becker

Essen auf die Teller statt in die Tonne – im Mai und November konnten wir im Haus der Kost München zur Schnippeldisko einladen. Über 140 Teilnehmende verarbeiteten feine Bio-Lebensmittel aus der Region zu kreativen Gerichten. Anschließend wurde selbstverständlich gemeinsam gegessen und gefeiert.

Film eines Teilnehmers
(Instagram)

Ausblick

Das kommt 2026

Wie geht's weiter? Auch im nächsten Jahr starten wir wieder mit voller Kraft und neuen Themen für eine nachhaltigere Gastronomie in München:

- **Workshops:** auch im nächsten Jahr bieten wir wieder Profi-Workshops rund um die bio-regionale Küche an. Seid dabei!
 - **20 Jahre Biostadt:** 2006 gegründet, feiert die Biostadt München nächstes Jahr Geburtstag. Gemeinsam mit der Projektstelle Ökologisch Essen wird im Rahmen von Aktionen gefeiert.
 - **Öffentlichkeitsarbeit:** 2026 möchten wir das Engagement von Bio-Lieferbetrieben und zertifizierten Gastronomien noch sichtbarer machen: mit Instagram, der Online-Plattform „bio bei dir“ und der Neuauflage der „Bio-Genusstour“ gibt es schon einige Kanäle, die wir weiter ausbauen.
-



Frohes Fest!

Liebe Leserinnen und Leser,
herzlichen Dank an unsere Partner und alle Workshop-Teilnehmenden für
die schöne und erfolgreiche Zusammenarbeit in diesem Jahr.

Wir wünschen allen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Start ins
neue Jahr!

Ihr Team der *Projektstelle Ökologisch Essen*



Foto: Oliver Matthes

... und die Zahl des Monats

2,8 Tonnen klimaschädliche
Emissionen konnten im Projekt
Carbon FOODprint von den
Teilnehmenden Betriebsrestaurants
eingespart werden.



Bon appétit!

Wünscht Ihre



Titelbild Algen: Algenladen; 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](#)

