



Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Bio-Vielfalt auf den Teller!

Zwischenbilanz, August 2023



Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.



Gefördert
durch



Biosphärengebiet Schwäbische Alb



BIOSPHEREGEBIET SCHWÄBISCHE ALB E. V.
DER VORSITZENDE

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir wollen mehr Bio-Vielfalt auf den Tellern in unserer Bio-Musterregion! Dafür sind wir bereit, weiterhin das anspruchsvolle Ziel des Landes Baden-Württemberg zu unterstützen: bis zum Jahr 2030 soll ein ökologischer Anbau von 30 bis 40 Prozent erreicht sein.

Als Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind wir seit November 2021 aktiv. Die positiven Erfahrungen und den sichtbaren Erfolg in unserer Region verdeutlichen wir als Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. in der vorliegenden Zwischenbilanz. Gleichzeitig danken wir dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, dass es uns die Chance gegeben hat, eine fulminante Entwicklung im Bio-Bereich für unsere Region und unsere Akteurinnen und Akteure anzustoßen. So konnten wir die bereits vorhandenen Wertschöpfungsketten im Zusammenhang mit dem Bioanbau zusätzlich steigern. Wir möchten uns auch zukünftig für das Projekt einsetzen und machen uns für eine Verlängerung auch nach Oktober 2024 stark.

Vieles ist schon bewegt worden: Wir machen Lust auf Bio und zeigen Einrichtungen und Betrieben mit verschiedenen Verpflegungsangeboten auf, wie die Mahlzeiten als Chance genutzt werden können, um die heimische Öko-Landwirtschaft zu stärken und die Artenvielfalt zu fördern. Mit der Konzentration der Aktivitäten auf die Bio-Außer-Haus-Verpflegung haben wir den richtigen Ansatz getroffen und können unseren Akteuren passgenau weiterhelfen.

Unsere Region hat bereits viel zu bieten und wir arbeiten erfolgreich mit vielen motivierten Beteiligten zusammen. Die durch das Projekt angestoßene fokussierte Vernetzungsarbeit in der Bio-Musterregion ist ein großes Plus, um erforderliche Vermarktungsstrukturen weiter auszubauen.

Im von der UNESCO ausgezeichneten Biosphärengebiet Schwäbische Alb werden zahlreiche Projekte für eine nachhaltige und naturschutzorientierte Regionalentwicklung bereits umgesetzt. Durch die Arbeit der Bio-Musterregion wird die besonders nachhaltige Wirtschaftsweise, der Ökolandbau, gesondert gestärkt. Wir haben bereits eine umfassende Bio-Produktvielfalt aufgebaut, an die wir weiter anschließen möchten. Der Anspruch und die Möglichkeit für bio-regionale Ernährung ist bereits in Schulen, Seniorenzentren, Kliniken, Cateringunternehmen, Unternehmenskantinen und Jugendherbergen vermittelt worden. Das wollen wir fortsetzen und in vielen weiteren Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung aktiv werden, um entsprechende Schwerpunkte zu setzen. Auch den Mehrwert der Produkte werden wir über viele verschiedene Aktionen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit kommunizieren: Ein Beispiel dafür ist eine unserer Veranstaltungen zu biodiversitäts-fördernden Kulturen in der Küche mit dem Motto „Bio schätzen, Vielfalt kennen lernen, Genuss erleben“. Diesen Leitsatz verfolgen wir auch in Zukunft und machen in einer weiteren Projektlaufzeit unserer Bio-Musterregion das Biosphärengebiet Schwäbische Alb erlebbar.

Mit der Bio-Musterregion geben wir dem Ökolandbau eine zusätzliche Stimme. Gleichzeitig verfolgen wir die wichtigen Ziele konsequent weiter - für eine hochwertige und gesunde Ernährung, Erhalt unserer Landschaft, Förderung der Biodiversität und Stärkung der Öko-Landwirtschaft.

Dr. Ulrich Fiedler, Landrat

1. Vorsitzender des Vereins Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.

Statements von Unterstützerinnen und Unterstützern der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

„Ohne den Einsatz der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb wäre unser Unternehmen heute nicht Bio-Zertifiziert. Durch die enge Zusammenarbeit stellten wir schnell fest, dass die Thematik „Bio in der Betriebsverpflegung“ gar nicht so komplex und aufwendig ist, wie wir ursprünglich annahmen. Heute sind die von der Bio-Musterregion organisierten Vernetzungsveranstaltungen ein wichtiger Baustein für uns, die es uns ermöglichen Kooperationen mit regionalen Bioerzeugern einzugehen.“

Herr Stefan Thumsch, Geschäftsführer KOCHWERK Catering GmbH (Tochterunternehmen der EtringKlinger AG)

„Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb setzt seit vielen Jahren wichtige Projekte für die Regionalvermarktung und den Erhalt einer artenreichen Kulturlandschaft um. Die Bio-Musterregion ist ein toller Baustein und ergänzt diese Ziele perfekt.“

Herr Regierungspräsident Klaus Tappeser, Vorsitzender Lenkungskreis Biosphärengebiet Schwäbische Alb

„Mit der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben wir als Verarbeitungs- und Vermarktungsbetrieb eine kompetente und zuverlässige Anlaufstelle für die Vermarktung von Bio-Erzeugnissen vor Ort. Die Projekte bestärken und steigern unsere Arbeit und Möglichkeiten. Neben den Privatkunden bietet der Vertrieb an Kantinen, Schulküchen und Mensen eine große Chance für ein Flächenwachstum des Anbaus in unserer Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa und zusätzlich die Möglichkeit für weitere Höfe, ihre Wirtschaftsweise auf Öko-Landbau umzustellen. Wir schätzen die Funktion der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb zur Vernetzung von Akteurinnen und Akteuren sehr. Zudem sehen wir weiterhin viel Potential, wie in unserer Region die kompetenten Firmen ihre Kantinen mit regionalen Bio-Zutaten aufwerten können.“

Lutz Mammel und Franz Häussler, Geschäftsführer und Mitarbeiter Lauteracher Alb-Feld-Früchte und Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa

„Im Rahmen eines Ortstermins am 20.7.23 mit Herrn Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir wurde in einer Schule mit Gemeinschaftsverpflegung von Praktikerinnen und Praktikern vor Ort das Potential für eine gesündere Ernährung vieler Menschen bekräftigt. Der Hebel, einer nachhaltigeren Außer-Haus-Verpflegung, soll weiterhin genutzt werden und wir sind dabei mit der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb auf einem guten Weg und wünschen uns eine Verstärkung der Projekte.“

Bürgermeister Mike Münzing (Stadt Münsingen), Stellvertretender Vorsitzender des Vereins Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.

„Die Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb fördert den Ökolandbau als nachhaltige Wirtschaftsweise mit den Projekten maßgeblich und ist eine sehr gute Unterstützung für die Arbeit des NABU und aller anderen Naturschutz- und Umweltverbände.“

Klaus Lang, NABU-Gruppe Teck

Inhalt

A. Struktur in der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb	3
1. Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.	3
2. Kooperationspartner Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb	3
3. Arbeitskreis Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb	4
4. Regionalmanagement Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb	4
5. Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb	4
B. Beschreibung der bisher durchgeführten Aktivitäten, Maßnahmen und Projekte	4
6. Landwirtschaft / Erzeugung	5
7. Verarbeitung	6
8. Vermarktung über verschiedene Absatzwege	8
11. Tierwohl, Ansätze für innovative Tierhaltung	15
12. Vernetzung und Kooperation	16
13. Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit in der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb	16
C. Fazit	19
D. Ausblick	22
E. Zusammenfassung	24

Anlagen

- I. **Liste teilnehmender Pilotbetriebe**
- II. **Arbeitskreis Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb**
- III. **Presseartikel**
- IV. **Flyer und Materialien Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb**



A. Struktur in der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

LEAD-Partner

Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.

Finanzierung und fachliche Unterstützung durch



Weitere Unterstützung und Netzwerke



1. Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.

Der Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. ist Lead-Partner der Bio-Musterregion, besteht aus aktuell 173 Mitgliedern (Kommunen, Verbände, Vereine, Unternehmen, Kirchen, Privatpersonen etc.) und unterstützt Ziele, Maßnahmen und Projekte in der Bio-Musterregion und im Biosphärengebiet Schwäbische Alb durch die Vielzahl an beteiligten Akteurinnen und Akteure vor Ort. Über die Vereinsmitglieder sind mehrere zehntausend Bürgerinnen und Bürger des Biosphärengebiets Schwäbische Alb vertreten und werden dadurch in die Kommunikation aktiv mit einbezogen.

Herr Landrat Dr. Ulrich Fiedler (Landkreis Reutlingen) ist als Vorsitzender des Vereins regelmäßig über Vorhaben und Aktivitäten involviert und durch Herrn Bürgermeister Mike Münzing (Stadt Münsingen) vertreten. Der 14-köpfige Vorstand leitet die Geschäfte nach Maßgabe der Beschlüsse der Mitgliederversammlung sowie des Beirats und wird regelmäßig über die Aktivitäten und Projekte der Bio-Musterregion informiert und in die Entwicklungen einbezogen.

Mittlerweile konnten neben der Bio-Musterregion weitere Projekte beim Verein angegliedert werden und insgesamt drei weitere neue Vollzeitstellen zeitlich befristet geschaffen werden zu den Themen Inwertsetzung von Schäfereiprodukten, zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (Biosphärenschulen, Biosphärenkindergärten, Netzwerk Informationszentren, Natur- und Landschaftsführer) und im Bereich Waldnaturschutz. Die sich daraus ergebenden Synergieeffekte werden aktiv genutzt.

2. Kooperationspartner Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Die aktiven Kooperationspartnerinnen und Partner der Bio-Musterregion unterstützen die Tätigkeiten finanziell und fachlich. Dazu gehören die drei Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen, die Erzeugergemeinschaften Lauteracher Alb-Feld-Früchte (Lauterach) und Rebio (Regionale Bioland-Erzeugergemeinschaft, Rottenburg) sowie die Einzelunternehmen Bioland-Betrieb Eichberghof (Münsingen), Bioland-Betrieb Josef Schmid (Münsingen-Bremelau) und die Bäckerei Scholderbeck (Weilheim an der Teck).

3. Arbeitskreis Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Der Arbeitskreis unterstützt die operative Arbeit der Bio-Musterregion und begleitet zudem auch konkrete Fragestellungen innerhalb der Projekte. Fachlicher Austausch und gemeinsame Überlegungen zur Vorgehensweise und möglichen Synergieeffekten fördern die praktische Umsetzung. Zudem wird erörtert, welche Wege zur Umsetzung der Projekte geeignet sind. Aktiv beteiligen sich dabei Vertreterinnen und Vertreter von Unteren Landwirtschaftsbehörden, Bio-Betrieben, Bio-Anbauverbänden, Bauernverbänden, Groß- und Betriebsküchen und Unternehmen der Erzeugung, Verarbeitung und des Handels. Regelmäßige Updates und Möglichkeiten zur aktiven Unterstützung und Begleitung konkreter Projekte werden zudem per Mail an die Mitglieder übermittelt.

4. Regionalmanagement Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Das Regionalmanagement koordiniert die Aktivitäten im Rahmen der Bio-Musterregion. Zu den Hauptaufgaben gehören aktive Vernetzungsarbeit sowie die Organisation von Veranstaltungen und Aktivitäten im Rahmen der Projekte. Es hat seinen Sitz in Münsingen-Auingen, gegenüber der Geschäftsstelle des Biosphärengebiets Schwäbische Alb (s.u.).

Bisher konnten zwei Praktikantinnen im Regionalmanagement beschäftigt werden, im Rahmen von freiwilligen, studienbegleitenden Praktika.

Zudem besteht ein aktiver Austausch mit den Regionalmanagements der 13 weiteren Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg und eine gute Vernetzung über die Koordinationsstelle für alle Bio-Musterregionen.

5. Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Die Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb (Referat 58 Regierungspräsidium Tübingen) unterstützt aktiv fachlich sowie inhaltlich die Umsetzung der Projekte. Neben gemeinsamen Veranstaltungen ist das Regionalmanagement der Bio-Musterregion bei Teambesprechungen und fachlichen Austauschen einbezogen. Über das vorhandene Netzwerk der Geschäftsstelle, bestehende Projekte und das jährliche Förderprogramm des Biosphärengebiets bestehen gute Voraussetzungen für die erfolgreiche Umsetzung der Ziele der Bio-Musterregion.

B. Beschreibung der bisher durchgeführten Aktivitäten, Maßnahmen und Projekte

Im Rahmen der Bio-Musterregion werden vielfältige Aktionen und Projekte entlang der Wertschöpfungskette erfolgreich umgesetzt. Über alle Ebenen hinweg ist das Bestreben, den Mehrwert von Ökolandbau und ökologisch erzeugen Produkte zu kommunizieren, erlebbar und vor allem schmackhaft zu machen.

Der Fokus liegt darauf, die tägliche Mahlzeit als Chance zu nutzen, Bio-Lebensmittel aus der Region in der Region viel stärker zu verankern und somit das Angebot in der Außer-Haus-Versorgung zu steigern. Stetig wird dabei vermittelt, dass durch den Einsatz von ökologischen Erzeugnissen aktiver Umwelt- und Klimaschutz betrieben, die Wirtschaft in der Region gestärkt und zudem die Gesundheit der Menschen gefördert wird.

Unterstützt werden die Vorhaben auf vielfältige Weise von Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette sowie von den Unteren Landwirtschaftsbehörden der beteiligten Landkreise. Im Austausch und in Einklang mit bestehenden Projekten sowie mit Akteurinnen und Akteuren der Bio-Musterregion setzen wir Schritt für Schritt wichtige Impulse und Aktionen um, um unsere Ziele konsequent weiter zu verfolgen.

6. Landwirtschaft / Erzeugung

In der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb werden derzeit ca. 11 Prozent der Fläche ökologisch bewirtschaftet. In der Region gibt es noch viele klein- und mittelstrukturierte landwirtschaftliche Betriebe, die zum Teil durch den Zusammenschluss als Erzeugergemeinschaft agieren, direkt vermarkten oder ihre Produkte über regionale Verarbeitungsstrukturen absetzen, wie zum Beispiel in Kooperationen mit Mühlen und Bäckereien.

Bestehende Angebote der vorhandenen Bio-Produkte müssen kommuniziert und platziert werden. Erst dann können die Nachfrage und der Absatz von Bio-Produkten gestärkt und eine Ausweitung der ökologisch bewirtschafteten Flächen realisiert werden. Die Bio-Musterregion setzt sich mit dem Fokusprojekt in der Gemeinschaftsverpflegung aktiv für den Ausbau von Vermarktungsstrukturen ein. Die Vernetzungsarbeit zwischen Produzentinnen und Produzenten bis hin zu Küchenmitarbeitenden spielt dabei eine sehr große Rolle. Für jeweilige Ansprechpersonen ist ein Überblick an vorhandenen Bio-Produkten und entsprechenden Kontakten für einen unkomplizierten Start entscheidend. Die Außer-Haus-Verpflegung bietet hierbei große Chancen, die Vermarktung auszubauen und Diversifizierung in Betrieben anzustreben.

Die Bio-Musterregion fungiert im Bereich Landwirtschaft und Erzeugung als extrem wichtige Vernetzungsstelle und Multiplikatorin. Beispielsweise gehören hierzu die Abstimmung von Angebot und Nachfrage und daraus resultierende Möglichkeiten einer Anbauplanung für die Produzentinnen und Produzenten sowie die Bündelung verschiedener Produkte inklusive der erforderlichen Konkretisierung von Verpackungseinheiten für abnehmende Betriebe. Auch das Etablieren nachgefragter und bisher noch nicht vorhandener oder entsprechend vorverarbeiteter Produkte gehört dazu.



Im Rahmen der Bio-Musterregion wurde eine Bio-Produktliste erstellt, auf der sich Bio-Produzentinnen und Produzenten der Region eintragen lassen können. Diese Liste wird vom Regionalmanagement der Bio-Musterregion aktiv betreut. Regelmäßige Rückmeldungen bestätigen, wie wichtig diese Übersicht als Grundlage für den Einsatz von Bio-Produkten in der Küche, insbesondere für die Verstetigung ist. Einerseits ist dabei zu erfahren, welche bio-regionalen Erzeugnisse es vor Ort gibt und zudem wird eine gute Übersicht mit direkten Kontaktdaten von Erzeugerinnen und Erzeugern geboten, die tatsächlich auch an einer entsprechenden Kooperation interessiert sind. In der Liste sind aktuell bereits über 40 Kontakte enthalten, mit über 38 verschiedenen Produktgruppen und mehr als 50 Produkten. Erfreulicherweise wächst diese Liste stetig weiter, durch aktive Bewerbung bei sämtlichen Treffen und Kontakten zu erzeugenden Betrieben. Das Regionalmanagement hält die Liste aktuell und kommuniziert Neuigkeiten. Durch den großen Zuspruch wurde es notwendig, auch die Produktliste der Geschäftsstelle des Biosphärengebiets Schwäbische Alb zu aktualisieren. Diese Liste dient insbesondere den Biosphärenpartnerinnen und Partnern im Bereich Hotellerie und Gastronomie (Biosphären-Gastgeber) beim Einkauf. Aber auch bei den anderen Biosphärenpartnerinnen und Partnern (Informationszentren, Landschaftsführerinnen und Landschaftsführer, Verarbeitende Betriebe, Ferienunterkünften ...) ist die Produktliste und das Engagement der Bio-Musterregion bekannt. Der Einkauf von diesen Produkten läuft vielfach ebenfalls über diese Liste, Informationen zu bio-regionalen Erzeugnissen werden an Kunden und Interessierte weitergegeben.

Des Weiteren wird im Austausch, bei Veranstaltungen oder auch direkt zwischen Erzeugerbetrieb und abnehmender Küche abgeklärt, welche Erzeugnisse benötigt werden und je nach Bedarf auch kultiviert und bei der Anbauplanung berücksichtigt werden können. Die Produktvielfalt an vorhandenen Bio-Erzeugnissen und die Vernetzung von Akteurinnen und Akteuren der landwirtschaftlichen Erzeugung werden durch entsprechende Vernetzungsveranstaltungen bestärkt (vgl. Kapitel 8).

Eine weitere Vernetzung erfolgt mit den drei Unteren Landwirtschaftsbehörden, indem gemeinsame Veranstaltungen organisiert werden, zum Beispiel für an der Umstellung auf Ökolandbau interessierte Betriebe. Im November 2022 wurde ein solcher Termin gemeinsam mit über 15 Betrieben im Online-Format umgesetzt, ergänzt durch einen Vor-Ort-Termin auf einem Bio-Betrieb im Frühjahr 2023. Zudem werden an Umstellungsinteressierte entsprechende Kontakte zu bestehenden Beratungsstellen bei den Unteren Landwirtschaftsbehörden, bei Bio-Anbauverbänden und dem Ökonetzwerk Baden-Württemberg vermittelt.

7. Verarbeitung

Gute Verarbeitungsstrukturen in einer Region tragen maßgeblich zum Erfolg der Integration von bio-regionalen Verpflegungsangeboten bei. Dabei geht es konkret um zwei Faktoren. In Großküchen können in den meisten Fällen keine erdbehafteten Erzeugnisse angenommen werden in Bezug auf entsprechende Hygienestandards. Dementsprechend sind beispielsweise vorverarbeitetes Gemüse und Kartoffeln eine wichtige Grundlage für den Einsatz bio-regionaler Produkte in der Küche. Die Produkte sollen dabei gewaschen, geschält und im besten Fall richtig portioniert bzw. geschnitten sein. Letzteres zielt auf den zweiten Faktor ab, denn die personellen Kapazitäten und Ressourcen in den Küchen sind oft sehr

begrenzt, was zur Folge hat, dass auf vorverarbeitete Ware zurückgegriffen wird. So ist beispielsweise oft das Schälen und Schneiden von Produkten in aller Frische vor Ort nicht umsetzbar.

Im Projekt der Bio-Musterregion werden konkret nachgefragte Produkte erfasst und der Bedarf an entsprechenden potentiellen Lieferanten kommuniziert. Dabei werden auch die jeweiligen Betriebe vernetzt. Zudem wird gemeinsam an der Produktentwicklung gearbeitet. Dabei werden Betriebe auch auf verschiedene Fördermöglichkeiten hingewiesen und zentrale Strukturen in der Region angekurbelt.

Gemüseverarbeitung

Im Rahmen der durch die Bio-Musterregion entstandenen Zusammenarbeit des Pilotbetriebs KOCHWERK Catering GmbH (Tochterunternehmen der ElringKlinger AG) und des gegenüberliegenden Bioland-Betriebs Bleiche der BruderhausDiakonie in Dettingen an der Erms gibt es erste Testläufe mit vorverarbeitetem Gemüse. In der Zentralküche der BruderhausDiakonie in Reutlingen kann der Inklusionsbetrieb beispielsweise mit vorhandenen Gerätschaften, dem fachlichen Know-how und dem Personal vor Ort, Entsprechendes leisten. Aktuell befindet sich der Standort in einer Umstrukturierung, die Testphase für vorverarbeitete Produkte läuft dennoch weiter.



Bei einem weiteren Unternehmen, der Intego gGmbH in Reutlingen, laufen ebenfalls Überlegungen zur Konzepterstellung für eine regionale Verarbeitungsstätte von Bio-Produkten. Auch hier unterstützt die Bio-Musterregion mit Kontaktvermittlung und Know-how an erforderlichen Produkten und Standards in Küchen.

Bio-Musterregionen übergreifend konnte der neu zertifizierte Kartoffelverarbeitungsbetrieb Steinhauser in Dettingen an der Iller (Bio-Musterregion Biberach) vernetzt und so ein weiteres Nachfragepotenzial generiert werden. Hier konnten insbesondere abnehmende Kantinen und Caterer vermittelt werden. Dadurch werden zudem die entstandenen Strukturen in der direkten Nachbarschaft gestärkt.

Käsereien, Molkerei

In der Bio-Musterregion gibt es sechs kleinere Hofkäsereien und -molkereien, deren hochwertige Produkte noch nicht ganzheitlich in der Gemeinschaftsverpflegung platziert werden konnten. Mit einem Betrieb, der Bio-Hofkäserei Rauscher in Hohenstein-Ödenwaldstetten, entsteht derzeit ein Projekt zur Herstellung von Ricotta. Das quarkähnliche Produkt wird aus Molke gewonnen und ist dementsprechend auch preislich für Einrichtungen und Betrieben in der Außer-Haus-Verpflegung interessant. Hierbei könnte das Förderprogramm des Biosphärengebiets Schwäbische Alb vermittelt werden, mit dessen Hilfe nun ein Antrag auf Zuschuss für notwendige Aufwendungen und Maschinen 2024 gestellt werden wird.

Metzgereien, Schlachtstätten

In den Jahren von 2021 bis 2023 gab es verschiedene Schlachtstätten-Studien und Konzepte in der Region zur Organisation eines genossenschaftlichen Schlachthofs im Albvorland. Die Bio-Musterregion war in diesen Prozess zur unterstützenden Darstellung der Notwendigkeit dieser Strukturen und zur Kommunikation möglicher Synergieeffekte, wie beispielsweise eine Angliederung von weiterer Produktverarbeitung an Orten, wobei Investitionen, Umstrukturierungen und Umbauten anstehen sollten, involviert. Aufgrund verschiedener mit der Umsetzung verbundenen Herausforderungen wurde das Konzept nicht weiterverfolgt.



In Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb wird nun ein Projekt für eine Schlachtgemeinschaft in Westerheim gestartet. Hierbei werden Akteurinnen und Akteure vor Ort begleitet, eine entsprechende Organisationsform zu gründen und in ein Pachtverhältnis einer Schlachtstätte einzusteigen. Neben der EU-Zulassung soll in jedem Fall auch die Bio-Zertifizierung sowie eine mobile Schlachteinheit in der Planung mitberücksichtigt werden. Die Bio-Musterregion unterstützt bei der Vernetzung, Information und Beratung.

In der Region gibt es zudem bio-zertifizierte Metzgereien, zu denen beispielsweise die Metzgerei Grießhaber in Mössingen, die Metzgerei Allmendinger in Sonnenbühl, Metzgerei Schmid in Metzingen und die Metzgerei Failenschmid in St. Johann gehören.

Weitere verarbeitete Produkte

In dem angrenzenden Landkreis Tübingen wurde von der Xäls e.G. ein EIP-Antrag zur Herstellung von Bio-Flüssigei gestellt. Die Bio-Musterregion konnte hierbei auf potentiell abnehmende Betriebe aufmerksam machen und vermittelte entsprechende Kontakte.



Außerdem werden laufend Ideen gesammelt und Überlegungen mit Akteurinnen und Akteuren, zum Beispiel der o.g. Erzeugergemeinschaften, vorangetrieben, für welche vorverarbeitete Produkte aus regionalen Bio-Erzeugnissen für Küchen interessant sein könnten. Dazu gehören beispielsweise vorgefertigte Buchweizen-Bratlinge oder Hirse-Falafeln. Hierbei könnten biodiversitätsfördernde und alternative Kulturen wie zum Beispiel Buchweizen und Hirse platziert und dem Wunsch der Küchen der Außer-Haus-Verpflegung nach vorgefertigten Produkten nachgekommen werden. Für diese Art vorverarbeiteter Lebensmittel besteht großes Potential, sowohl im Anbau, wie auch in der Verarbeitung.

8. Vermarktung über verschiedene Absatzwege

Die vielfältigen Absatzwege in der Region schaffen eine gute Grundlage. Es gibt verschiedene Erzeugergemeinschaften, wie zum Beispiel Lauteracher Alb-Feld-Früchte (Lauterach), Rebio (Rottenburg), Kornkreis GmbH (Giengen an der Brenz) oder die Böhlinger Mühle (Römerstein). Zudem gibt es in der Bio-Musterregion vielfältig strukturierte direktvermarktende Betriebe. Auch im Bereich Handel und Großhandel agieren wichtige Ansprechpartnerinnen

und Ansprechpartner. Zum Teil bestehen bereits einzelne Kooperationen zu abnehmenden Einrichtungen und Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung.

Ein weiterer sehr bedeutender Absatzweg ist der Einsatz von Bio-Produkten in den Kantinen der Außer-Haus-Verpflegung. Catering-Unternehmen und Unternehmenskantinen, aber auch öffentliche Kantinen, Mensen und sonstige Einrichtungen bieten ein großes Marktpotential, wie die Umsetzung bei den Pilotbetrieben zeigt. Fokussiert streben wir deshalb die nachhaltige Entwicklung in den Einrichtungen und Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung an, mit direkten Lieferbeziehungen und langfristigen Kooperationen zu fairen Preisen. Zudem werden Fragestellungen zu Strukturen bei der Logistik und Vermarktung behandelt und Vernetzungsarbeit in der Region geleistet.

Im Fokusprojekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“ wurden konkret der Ausbau bestehender Vermarktungswege und der Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten verfolgt. Mit insgesamt 20 Pilotbetrieben in den drei Landkreisen konnte das Projekt im April 2022 starten, bio-regionale Verpflegungsangebote zu schaffen. Zu den Pilotbetrieben gehören sieben Schulen, drei Seniorenzentren, eine Klinik, zwei Catering-Unternehmen, zwei Unternehmenskantinen, fünf Jugendherbergen und ein Waldschulheim. Im Projekt war von vornerein wichtig, die vorhandene Vielfalt an regionalen Bio-Erzeugnissen zu kommunizieren.

Im Projekt Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung konnten folgende Projekte und Aktivitäten umgesetzt werden:

- Bei einem Online-Pressetermin mit Herrn Minister Hauk MdL im Dezember 2021 wurden die Projekte und Ziele der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb vorgestellt. Die Möglichkeit für eine Teilnahme als Betrieb oder Einrichtung mit Gemeinschaftsverpflegung wurde offen kommuniziert.
- Die offizielle Online-Auftaktveranstaltung mit über 150 Teilnehmenden konnte im Februar 2022 das Interesse in der Region durch Praxisinput und Aufzeigen des geplanten Projektverlaufs wecken.
- Alle 20 teilnehmenden Pilotbetriebe bearbeiteten im April 2022 Fragebögen mit Bedarfsabfragen. Die Fragebögen dienten dazu, einen ersten Überblick zu jeweiligen Gegebenheiten und Möglichkeiten im Betrieb bzw. in der Einrichtung sowie zu eingesetzten Produktmengen zu erhalten. Sie fungierten zudem als Hilfestellung zur Ausarbeitung erster konkreter Ansatzmöglichkeiten im jeweiligen Pilotbetrieb.
- Als erstes konkretes Hilfsmittel wurde die Bio-Produktliste mit Kontakten und Informationen zu erzeugenden und verarbeitenden Bio-Betrieben und deren Bio-Produkten der Bio-Musterregion erstellt (vgl. Kapitel 6).
- Für eine einfache, gemeinsame Kommunikation mit und unter den teilnehmenden Pilotbetrieben, wurde eine Cloud eingerichtet, über die Unterlagen und Hilfestellungen bereitgestellt werden.

- Am 03.05.2022 fand die digitale Auftaktveranstaltung für die teilnehmenden Einrichtungen und Betriebe statt, mit Informationen zum Projektverlauf und Input zur Bio-Zertifizierung.
- Von Mai bis Juli 2022 wurden die 18 Pilotbetriebe vor Ort besucht, zur ersten Unterstützung und Beratung zu möglichen Schritten.
- Durch den mitorganisierten „Bio kann jeder Workshop“ am 13.10.2022 mit dem Titel „Nachhaltige Bio-Ernährung für Kita-Kinder – Akzeptanz schaffen“ konnten pädagogische Fachkräfte für bio-regionale Verpflegung in Kindertagesstätten, Kindergärten und Tagesmütter anhand von praxisnahen Impulsen und einem Workshop für eine solche Ernährung sensibilisiert werden. An der Veranstaltung nahmen 16 Personen teil.
- Am 14.10.2022 fand die erfolgreiche Vernetzungsveranstaltung „Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“ statt. Der organisierte Workshop „Wer hat’s, wer braucht’s – gemeinsam ein bio-regionales Menü gestalten“ war ein voller Erfolg und eine wichtige Grundlage für Pilotbetriebe und Bio-Betriebe der Region miteinander ins Gespräch zu kommen. Anschließend konnte im kleinen Messeformat das Netzwerken starten. Bei wertvollem Austausch und in angenehmer Atmosphäre wurden erste und wichtige Lieferbeziehungen und Kooperationen aufgebaut, die immer noch bestehen. Über 20 Küchenmitarbeitende und 30 Produzentinnen und Produzenten waren Teil der Veranstaltung.



Veranstaltung: Küchen-Talent trifft Produzenten-Power, 14.10.2022

- Zur Wertschätzung von Lebensmitteln und im gleichen Zug auch zur Kosteneinsparung wurden im November 2022 Messwochen von Lebensmittelabfällen in den Pilotbetrieben durchgeführt (vgl. Kapitel 10).
- In einer Online-Veranstaltung am 09.12.2022 wurden Handlungsfelder und Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in den Pilotbetrieben vermittelt. Die Veranstaltung wurde gemeinsam mit den Kolleginnen der Unteren Landwirtschaftsbehörde Reutlingen organisiert und umgesetzt. Neun Pilotbetriebe haben daran teilgenommen.

- Im Rahmen der Weihnachtsaktion der Bio-Musterregion gab es bio-regionale Weihnachtsmenüs bei neun teilnehmenden Pilotbetrieben im Dezember 2022. Anforderung dabei war, mindestens drei Zutaten in Bio-Qualität einzusetzen und davon mindestens zwei Rohstoffe von regionalen Bio-Betrieben zu verwenden. Zudem sollte die Saisonalität berücksichtigt, Weihnachten durch eine Komponente schmackhaft gemacht und innerhalb der Adventszeit im Pilotbetrieb aufgetischt werden. Für die erfolgreiche Planung und Umsetzung gab es einen Bio-Weihnachtsbaum für die teilnehmenden Pilotbetriebe. Ein Pressebericht dazu ist beigefügt.



Weihnachtsaktion in der Valckenburgschule Ulm, 14.12.2022

- Für den 09. Februar 2023 wurde ein Presstetermin für die Bio-Musterregion organisiert. Teilgenommen haben Herr Minister Peter Hauk MdL, Herr Landrat Dr. Ulrich Fiedler, Herr Bürgermeister Michael Hillert, Herr Thomas Jessulat als Finanzvorstand der ElringKlinger AG, Herr Stefan Thumsch als Geschäftsführer der KOCHWERK Catering GmbH und Herr Daniel Pfeiffer als Werkstatteleiter der BruderhausDiakonie Reutlingen. Der Termin fand in der KOCHWERK Catering GmbH statt, einem teilnehmenden Pilotbetrieb im Projekt für Außer-Haus-Verpflegung der Bio-Musterregion.



Presstetermin Bio-Musterregion im Pilotbetrieb KOCHWERK Catering GmbH, 09.02.2023

Das Unternehmen hat im November 2022 die Bio-Zertifizierung erlangt und war bereits nach einem halben Jahr bei einem Bio-Produkteinsatz von circa 13 Prozent, mit stetigem Wachstum. Zudem konnten hier direkte Lieferbeziehungen mit dem gegenüberliegenden Bioland-Betrieb Bleiche der BruderhausDiakonie aufgebaut werden. Beim Termin wurde dieses positive Praxisbeispiel vorgestellt und zudem der aktuelle Projektstand im Projekt der Bio-Musterregion präsentiert. Die Redner betonten die positive Arbeit der Bio-Musterregion und bestärkten deren Handeln. Ein themengetreues bio-regionales Verpflegungsangebot vor Ort rundete den erfolgreichen Termin ab. 20 weitere Vertreterinnen und Vertreter von verschiedenen

Institutionen, welche die Bio-Musterregion unterstützen, sowie weitere Pilotbetriebe nahmen ebenfalls am Pressetermin teil.

- Für den 05.04.2023 wurde eine Online-Stammtisch-Runde für Pilotbetriebe organisiert, zum offenen Austausch von Erfahrungen und erfolgreich funktionierenden Umsetzungen innerhalb der Küchen. Sieben teilnehmende Pilotbetriebe beteiligten sich.
- Die Veranstaltung: „Speiseplangestaltung für Schulen – Optimal und Nachhaltig“ fand am 10.05.2023 in der Biosphärenschule Schillerschule in Münsingen statt, einem der teilnehmenden Pilotbetriebe. Gemeinsam mit der Unteren Landwirtschaftsbehörde Reutlingen wurde dieser Termin organisiert und ausgerichtet. Hierbei konnten über 16 teilnehmende Vertreterinnen und Vertreter von Schulen für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot sensibilisiert werden, wobei rund die Hälfte der Teilnehmenden aus neuen Kontakten bestand.



Veranstaltung: Speiseplangestaltung in der Schule, 10.05.2023

- Von April bis Mai 2023 konnten in Zusammenarbeit mit dem Landeszentrum für Ernährung in Baden-Württemberg Coachings zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen für Seniorenzentren im Alb-Donau-Kreis organisiert werden.
- An den Kochworkshops „Kreative vegetarische Frischküche“ vom Landeszentrum für Ernährung in Baden-Württemberg nahmen acht Küchenmitarbeitende verschiedener Pilotbetriebe teil.
- Begleitend laufen weitere Termine und Gespräche, unter anderem in Unternehmenskantinen, wie beispielsweise der Liebherr-Kantine in Ehingen (Donau), der Kantine der HugoBoss AG in Metzingen und mit den Biosphärenangabgebern des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.

Von Beginn an wurden die Herausforderungen, wie zum Beispiel der Kostenfaktor von Bio-Produkten, der Bedarf an entsprechenden Verpackungseinheiten, die Verfügbarkeit von vorverarbeiteten Produkten oder auch der gebündelte Einkauf von Produkten im Projekt mitgedacht. Dabei handelt es sich zugleich um die zentralen Stellschrauben für die Betriebe, um eine bio-regionale Verpflegung zu ermöglichen. Entlang dieser Stellschrauben wird durch

Veranstaltungen und Coachings aufgezeigt, wie einfach Bio-Lebensmittel platziert werden können.

Mit dem Fokusprojekt in der Außer-Haus-Verpflegung können Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der kompletten Wertschöpfungskette, vom Erzeugerbetrieb über die Küchenmitarbeitenden bis hin zum Tischgast, für bio-regionale Lebensmittel sensibilisiert und regionale Strukturen geschaffen und ausgebaut werden.

9. Biodiversität und ökologisches Ressourcenmanagement

Der Erhalt einer artenreichen Kulturlandschaft in Rücksichtnahme auf ökonomische und soziale Interessen ist ein wesentliches Ziel im Biosphärengebiet Schwäbische Alb und der Bio-Musterregion. Dementsprechend wird eine naturschutzorientierte Regionalentwicklung mit großem Bewusstsein und aktiven Projekten und Maßnahmen für den Naturschutz unterstützt, die von Land, Bund, Bio-Anbauverbänden, Natur- und Umweltverbänden und weiteren Netzwerken durchgeführt werden.

In der Bio-Musterregion werden verschiedene Projekte zum Erhalt und zur Förderung der Biodiversität umgesetzt. Integrativ durch den Anbau entsprechend extensiver Kulturen und auch durch Maßnahmen im Anbau und der Landbewirtschaftung selbst. Diese Leistungen und der Mehrwert werden über die Vermarktung von Bio-Produkten mitkommuniziert. Artenvielfalt in der Landschaft kann bereits durch einzelne Maßnahmen gestärkt werden. Die Bio-Musterregion ist an Projekten zu blühenden Untersaaten, Anlage von Altgrasstreifen und dem Anbau von alternativen und biodiversitätsfördernden Kulturen beteiligt und hierzu auch im Austausch mit den Biodiversitätsberaterinnen und Beratern der Unteren Landwirtschaftsbehörden und der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb.



Veranstaltung: Biodiversitätswirkung und Anbau alternativer Kulturarten, 07.07.2022

Beispiel 1 Anbau von alternativen und biodiversitätsfördernden Kulturarten

Anbaukulturen wie zum Beispiel Linsen, Lein und Buchweizen haben lange Blühphasen, sind anspruchslos im Anbau in Bezug auf Düngung, Beikrautregulierung und Pflanzenschutz und sind daher gut geeignet für den Ökolandbau. Konsequenterweise arbeitete die Bio-Musterregion daran, die Vielfalt im Acker und auf dem Teller zu steigern. Gezielt werden dabei die Synergien solcher und weiterer Alternativen sowie auch von alten Kulturen zur Förderung der Artenvielfalt im Kontext zu einer hochwertigen Lebensmittelerzeugung genutzt. Landwirtschaft und Naturschutz sollen im Einklang umgesetzt und kommuniziert werden.

- Am 07.07.2022 fand die Veranstaltung „Biodiversitätswirkung und Anbau neuer und alternativer Kulturarten für eine nachhaltigere Landwirtschaft“ am Acker statt. Diese wurde gemeinsam mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb organisiert. Zielgruppe der gut besuchten Veranstaltung mit über 30 Teilnehmenden waren Bio-Landwirtinnen und Landwirte sowie Umstellungsinteressierte. Im Fokus standen dabei die Kulturen Linsen, Buchweizen und Emmer.



- Am 24.03.2023 fand die Veranstaltung „Nachts im Biosphärenzentrum mit Linsen, Lein und Buchweizen“ mit dem Schwerpunkt Biodiversität statt. Diese wurde gemeinsam mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb organisiert und ausgerichtet. Ein buntes Rahmenprogramm hat die Veranstaltung sehr erfolgreich gemacht, über 200 Teilnehmende waren vor Ort.

Beispiel 2: Anlage von Altgrasstreifen in Dauergrünland

Durch die Anlage von Altgrasstreifen in Dauergrünland kann neuer Lebensraum für die Fauna geschaffen werden. Bei der Mahd von Grünland werden dabei Streifen stehen gelassen und erst später oder im nächsten Jahr gemäht. Ziele dabei sind, die Artenvielfalt von Insekten, Vögeln und Wirbeltieren bei Mahd und entsprechender Landnutzung auf angrenzenden Flächen zu fördern. Dabei werden Flucht- und Rückzugsräume, Nahrungsangebot und Trittsteine zur Biotopvernetzung in der Landschaft geschaffen. Das Projekt wird in Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb und den Unteren Landwirtschaftsbehörden der drei Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen umgesetzt.



- Am 18.04.2023 wurde dazu eine gemeinsame Informationsveranstaltung im Landkreis Reutlingen auf einer Bio-Fläche mit mehrjährig angelegten Altgrasstreifen durchgeführt. Input aus Praxis, Naturschutz und zu Fördermöglichkeiten haben über 15 Teilnehmende motiviert, entsprechende Maßnahmen im eigenen Betrieb umzusetzen.
- Aktuell laufen Planungen für eine begleitende Öffentlichkeitsarbeit zu dieser Maßnahme.

Beispiel 3: Blühenden Untersaaten in Weite-Reihe-Getreide auf Öko-Betrieben im Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Eine Methode zur Verbindung von Getreideanbau und Förderung von Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität ist der Weite-Reihe-Anbau in Kombination mit blühenden Untersaaten. In Kooperation mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb und dem Kulturpflanzen Alb e.V. (Neidlingen) wird dieses Projekt zur Steigerung der Biodiversität auf Bio-Betrieben umgesetzt. Im Projekt wird erprobt, wie durch extensive Ackernutzung eine biodiversitätsfördernde Lebensmittelproduktion umgesetzt werden kann. Das Projekt startete im Frühjahr 2023.



10. Ressourcenmanagement und Energieeinsparung

Im Biosphärengebiet Schwäbische Alb und den dazugehörigen Landkreisen der Bio-Musterregion werden durch Klimaschutz- bzw. Energieagenturen entsprechende Beratungen, Fortbildungen, Projekte und Öffentlichkeitsarbeit rund um das Thema Energienutzung durchgeführt.

Mit der Task Force Umwelt und Klima der Stadt Reutlingen konnte die Bio-Musterregion bereits eine Veranstaltung für Reutlinger Schulen zum Fokusthema der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung durchführen und wie dies umsetzbar ist. Die klare Verbindung von Klimaschutz und Ökolandbau konnte dabei platziert werden.

Im November 2022 wurden mit der Unteren Landwirtschaftsbehörde Reutlingen Messwochen zur Messung von Lebensmittelabfällen in Pilotbetrieben organisiert und begleitet. Lebensmittelverschwendung langfristig erfolgreich zu reduzieren bedeutet neben dem wertschätzenden Umgang mit hochwertigen Erzeugnissen auch Energie- und Kosteneinsparung und dient somit auch als große Stellschraube, interne Prozesse und Abläufe zu optimieren, um Finanzmittel für Bio-Nahrungsmittel zur Verfügung zu haben.

Zehn Pilotbetriebe haben teilgenommen. Gemessen wurden Tellerreste (Essen, das auf dem Teller übrigblieb) und Ausgabereste (Reste, die in der Ausgabetheke oder am Salatbuffet übrigblieben und entsorgt werden mussten). Insgesamt fielen während individueller Messzeiträume der Pilotbetriebe über 1.445 kg Lebensmittelabfälle an, bei insgesamt aufsummierten 78 Tagen. Pro Tag sind das im Gesamten 18,52 kg Lebensmittelabfälle und Kosten von über 74 Euro. Im Schnitt werden also in jeder Einrichtung rund 2 kg Lebensmittel im Wert von über 8 Euro am Tag nicht verwertet. Der Gesamtwarenwert an nicht genutzten Lebensmitteln aller Betriebe beziffert sich somit auf über 3.878 Euro. Die Betriebe hatten mit der Durchführung der Messwochen schon den ersten Schritt umgesetzt, sich diesem Thema zu stellen. In den Einrichtungen und Betrieben wurden im Folgenden individuelle Maßnahmen durchdacht und die Reduzierung angestrebt. In Bezug auf Portionsgrößen, Essenszahlen, Essatmosphäre, Zeitmanagement beim Essen, Geschmäcker und Vorlieben der Tischgäste und deren Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung gibt es viele mögliche Stellschrauben. Zur Förderung des Austauschs von erfolgreichen Konzepten in diesem Themenbereich wurde eine Online-Veranstaltung für den 09.12.2023 zur Reduktion von Lebensmittelabfällen organisiert und umgesetzt. Zudem wurden Coachings für Mitarbeitende in Seniorenzentren in diesem Themenschwerpunkt organisiert.

11. Tierwohl, Ansätze für innovative Tierhaltung

Im Fokusprojekt der Bio-Musterregion zum Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung wurden die besonders hohen Standards von tierischen Produkten kommuniziert und platziert. Beispielsweise, um den Absatz von Bruderhähnen anzukurbeln. Pilotbetriebe wurden auf die Besonderheiten aufmerksam gemacht und im Rahmen erster Speiseangebote konnten bereits Erfahrungen gesammelt werden. Eine begleitende Kommunikation gegenüber dem Tischgast ist hierbei entscheidend.

Zudem wurde in Zusammenarbeit mit dem Ökonetzwerk Baden-Württemberg am 12.05.2023 eine Veranstaltung zum Thema „Zukunftsgestaltung Bio-Rindfleisch“ ausgerichtet. Jeweils

bestehende Netzwerke konnten für eine erfolgreiche Austauschrunde mit Geschäftsführer Jürgen Mäder von EDEKA Südwest, Marktleiterinnen und Marktleiter der EDEKA-Gruppe, Bio-Erzeugergemeinschaften und Bio-Landwirtinnen und Landwirten genutzt werden, um darzustellen, dass Bio auch im Lebensmitteleinzelhandel verstärkt platziert werden muss. Erfolgsfaktoren für Erzeugung und Vermarktung wurden vorgestellt und diskutiert.

12. Vernetzung und Kooperation

Die Vernetzung verschiedener Kooperations- und Marktpartnerinnen und Partner ist eine der Hauptaufgaben des Regionalmanagements in einer erfolgreichen Bio-Musterregion. Grundlage dafür sind gute Kontakte zu Akteurinnen und Akteuren in der Region. In der Bio-Musterregion konnte auf bereits bestehende Netzwerke zurückgegriffen werden, diese aber mit dem Fokus auf Biolebensmittel wesentlich ausgebaut und ergänzt werden.

Neben dem Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. besteht die enge Anbindung an die Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb, an die Bio-Musterregionen Baden-Württembergs und die dazugehörige Koordinationsstelle. Weitere wichtige Schnittstellen bestehen zudem zu den Unteren Landwirtschaftsbehörden, den Kooperationspartnerbetrieben, den Verbänden der Region, sowie dem Arbeitskreis der Bio-Musterregion.

Die Bio-Musterregion vernetzt Akteurinnen und Akteure untereinander, greift Fragestellungen auf und organisiert zahlreiche Veranstaltungen und Projekte in Kooperation, um Synergien und bestehendes Know-how zu nutzen und gemeinschaftlich Bio voranzubringen.

13. Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit in der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Die Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit ist ein wichtiges Instrument, um die Bio-Musterregion, ihre Projekte sowie deren Aktivitäten bekannt zu machen, Botschaften zu vermitteln und möglichst viele Menschen zur aktiven Teilnahme einzuladen. In der Region bestehen dafür sehr gut funktionierende Strukturen. Ziel dabei ist, ganz besonders auch die Themen des ökologischen Landbaus und der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung langfristig bei den Akteurinnen und Akteuren der Region zu verankern und zu etablieren. Kommunikation findet dabei auf allen Ebenen statt, zum Beispiel persönlich an Informationsständen und zudem in Form von Info-Materialien für in der Bio-Musterregion aktive und teilnehmende Betriebe.

Erfolgte Aktivitäten und Termine im Rahmen der Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit

- Am 09.12.2021 fand ein Online-Pressetermin zum Start der Bio-Musterregion mit Herrn Minister Hauk MdL statt.
- Am 30.05.2022 gab es einen Infostand der Bio-Musterregion auf dem Gesundheitstag der SchwörerHaus KG (Hohenstein), bei dem über 500 Personen anwesend waren.

- Am 24.07.2022 war die Bio-Musterregion auf dem „neigschmeckt. Markt Reutlingen“ mit einem Stand in Kooperation mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb vertreten.
- Im Juli 2022 war die Bio-Musterregion auf der BIOFACH (Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel) in Nürnberg auf dem Gemeinschaftsstand der Bio-Musterregionen Baden-Württembergs vertreten. Herr Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir besuchte den Informationsstand der Biomusterregionen Baden-Württembergs.



BIOFACH in Nürnberg, 26.07.2022

- Im Juli 2022 starteten die Aufnahmen für die Kurz-Film-Reihe zur „Bio-Produktvielfalt der Bio-Musterregion“. Weitere Aufnahmen sind für das Jahr 2023 geplant. Diese Kurzfilme sollen Informationen zu Bio-Produkten der Region und Hintergründe des ökologischen Anbaus enthalten und für die weitere Öffentlichkeitsarbeit verwendet werden.
- Im September/ Oktober 2022 war die Bio-Musterregion auf dem landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart auf dem Gemeinschaftsstand der Bio-Musterregionen Baden-Württembergs vertreten.
- Am 10. und 11.01.2023 nahm das Regionalmanagement an einem Workshop zum Thema Öffentlichkeitsarbeit teil, organisiert von der Koordinationsstelle der Bio-Musterregionen Baden-Württembergs.
- Am 06.02.2023 konnten die Projekte und der aktuelle Stand der Bio-Musterregion bei der Kreistagssitzung im Alb-Donau-Kreis präsentiert werden.
- Für den 09.02.2023 wurde ein Pressetermin zum Fokusprojekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“ im teilnehmenden Pilotbetrieb KOCHWERK Catering GmbH organisiert (vgl. Kapitel 8).

- Im Rahmen der Ernährungstage 2023 wurde in Zusammenarbeit mit dem Fachdienst Landwirtschaft im Alb-Donau-Kreis eine gemeinsame Aktionswoche in einigen Pilotbetrieben der Alb-Donau-Kreis GmbH geplant und umgesetzt. Dabei wurden bio-regionale Komponenten im Speiseplan platziert, Infostände zum Thema Lebensmittelwertschätzung an fünf Tagen, jeweils einem anderen Ort, bespielt und zwei Fachvorträge organisiert, die im Fokus auf die Mitarbeitenden vor Ort ausgerichtet, jedoch auch für interessierte Besucherinnen und Besucher offen waren. Ein Bio-Quiz mit Preisen weckte das Interesse und zog viele Besuchende an die Infostände.



Informationsstand im Krankenhaus Blaubeuren, 08.03.2023

- Am 14. und 15.02.2023 war die Bio-Musterregion erneut auf der BIOFACH in Nürnberg vertreten. Es wurde der Gemeinschaftsstand der Bio-Musterregionen Baden-Württemberg mit betreut und die Fachmesse besucht.



BIOFACH in Nürnberg, 14.05.2023

- In Zusammenarbeit mit den drei Unteren Landwirtschaftsbehörden der Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen wurde die gemeinsame Veranstaltungsreihe „Neugierig auf Bio? Bio-Betriebe auf der Schwäbischen Alb erleben und entdecken“ organisiert. Von April bis Juli 2023 gab es elf verschiedene Möglichkeiten für Verbraucherinnen und Verbraucher, Bio-Betriebe zu besuchen und die ökologische Erzeugung näher kennen zu lernen. Durch Einzelveranstaltungen konnten über 150 Teilnehmende für Ökolandbau sensibilisiert werden. Zudem war ein zweitägiges Hoffest mit über 400 Besucherinnen und Besuchern ein voller Erfolg.
- Am 14. und 15.06.2023 war die Bio-Musterregion im Rahmen der Ökofeldtage am Gemeinschaftsstand der Bio-Musterregionen Baden-Württembergs beteiligt.

- Am 30.06.2023 war die Bio-Musterregion auf dem Gesundheitstag der SchwörerHaus KG (Hohenstein) mit einem Infostand vertreten.
- Für den 01.07.2023 wurde ein kleiner Bio-Bauernmarkt auf dem Hof Ziegelhütte GbR (Bissingen-Ochsenwang) organisiert, bei dem die Bio-Musterregion gemeinsam mit Kooperationspartnerinnen und Partnern einen Infostand vor Ort betreute.
- Zudem wurden diverse Materialien wie Flyer, Rollups und Tischaufsteller für Pilotbetriebe für die Öffentlichkeitsarbeit erstellt. Beispiele dazu sind beigefügt.



Gesundheitstag SchwörerHaus KG, 30.06.2023

Zu vielen Veranstaltungen und Aktivitäten wurden insgesamt rund 20 Pressemitteilungen verfasst und 5 Presseeinladungen getätigt. Auch über die Homepages und Social-Media-Kanäle der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb und die Pressestellen der Landkreise wird entsprechend mitkommuniziert.

C. Fazit

Mechanismen zur Selbstevaluation und der Überprüfung der Zielerreichung

Zur Evaluation der Arbeit der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb werden verschiedene Instrumente herangezogen. Dies sind beispielsweise:

- Grad der Vernetzung,
- Anzahl der Veranstaltungen,
- Teilnehmerzahlen bei Veranstaltungen und Aktionen,
- Besucherzahlen des Internetauftritts,
- entstandene Geschäftsverbindungen zwischen Produzentinnen und Produzenten, Verarbeiterinnen und Verarbeitern sowie Konsumentinnen und Konsumenten,
- wie auch der persönliche Austausch, unter anderem beispielsweise bei Arbeitskreistreffen.

Im Rahmen von Jour-Fixen und Austausch mit Vertreterinnen und Vertretern der bestehenden Netzwerke wird regelmäßig der aktuelle Stand zu laufenden Projekten kommuniziert und analysiert. Positive Teilnehmer- und Besucherzahlen bei allen von der Bio-Musterregion organisierten Veranstaltungen bestätigen das hohe Interesse in der Region und die hohe Bedeutung der Inhalte. Das zeigt sich zudem durch weitere messbare Rückmeldungen, wie die Klicks zur Bio-Musterregion auf den Webseiten der Bio-Musterregionen Baden-Württemberg und zudem auch die positive Resonanz über die der Homepage der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb sowie im Zusammenhang mit deren Newsletter.

Positives Fazit im Zusammenhang mit den durchgeführten Aktivitäten und Veranstaltungen im Rahmen der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb im Rahmen der gesetzten Ziele:

Fortführende Steigerung des Anteils des ökologischen Landbaus im Biosphärengebiet Schwäbische Alb und Ausbau der Vermarktung durch die Öffnung in neue Vermarktungsbereiche, speziell in der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung.

- 20 Pilotbetriebe im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung werden auf dem Weg zum Einsatz von Bio-Produkten unterstützt und bringen sich aktiv ein.
- 10 Veranstaltungen für Mitarbeitende in Betrieben und Einrichtungen mit Verpflegungsangeboten wurden umgesetzt.
- Mehr als 50 verschiedene Bio-Produkte sind auf der Bio-Produktliste der Bio-Musterregion gelistet.

Fortführende Steigerung der Netzwerkarbeit durch eine intensive Zusammenführung der Netzwerke der ökologischen Betriebe und des Netzwerks des Vereins Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. mit 173 Mitgliedern, der 112 zertifizierten Partnerunternehmen, der Biosphärenschulen und des Junior-Ranger-Programms.

- Über 150 Akteurinnen und Akteure sind regelmäßig an den Projekten der Bio-Musterregion beteiligt und im Austausch.
- Die Bio-Musterregion steht mit über zehn weiteren Netzwerken mit ähnlich orientierten Zielen regelmäßig im Austausch.

Sensibilisierung von Verbraucherinnen und Verbrauchern für bio-regionale Lebensmittel sowie Wissens- und Bewusstseinsbildung für nachhaltiges Konsumverhalten durch die Nutzung der bestehenden Öffentlichkeitsaktivitäten des Biosphärengebiets und seiner Netzwerke.

- 19 Veranstaltungen für begleitende Öffentlichkeitsarbeit wurden organisiert und umgesetzt.
- Über 1.500 Personen wurden durch die Öffentlichkeitsarbeit für die Bio-Musterregion und Ökolandbau erreicht.
- 8 verschiedene Materialien zur Öffentlichkeitsarbeit wurden entworfen.
- Über 20 Pressemitteilungen zu Veranstaltungen, Aktivitäten und Projektpartnerinnen und Partner der Bio-Musterregion sind erschienen.
- 2 Berichte wurden für den Newsletter des Biosphärengebiets Schwäbische Alb verfasst.
- 2 Updates zu den Aktivitäten der Bio-Musterregion wurden an Akteure und die Region versendet.
- 14 Vorträge zur Bio-Musterregion und den Projekten wurden gehalten.
- Allein im Juni 2023 wurde die Teil-Webseite der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb über 100-mal auf der Homepage der Bio-Musterregionen Baden-Württembergs besucht.

Erhalt und Förderung der biologischen Vielfalt in den Anbausystemen durch die Etablierung von Modellprojekten und einer gezielten Übertragung an weitere Akteurinnen und Akteure der Region und des Landes-Baden-Württemberg

- 3 Veranstaltungen zur Förderung und Erhaltung der Biodiversität wurden durchgeführt.

Fazit der bisherigen Laufzeit der Bio-Musterregion von November 2021 bis August 2023

Im Rahmen der Aktivitäten und Projekte der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb konnte bereits sehr erfolgreich Vernetzungsarbeit geleistet werden. Besonders positiv hervorzuheben ist die engagierte und zielführende Zusammenarbeit mit bestehenden Verbänden, Organisationen und Institutionen. Somit werden Doppel- oder Parallelstrukturen vermieden. Die Fokussierung der Bio-Musterregion auf die Außer-Haus-Verpflegung wurde in der Region und bei den Akteurinnen und Akteuren sehr positiv aufgenommen. Die Motivation in der Region war und ist extrem hoch. Die Unterstützung durch die Aktivitäten und Netzwerke der Geschäftsstelle des Biosphärengebiets Schwäbische Alb ermöglichten einen raschen Start des Projekts.

Zudem steht die Bio-Musterregion aktiv im Austausch mit den Unteren Landwirtschaftsbehörden der dazugehörigen drei Landkreise, der Bio-Anbau- und Bauernverbände sowie Erzeugergemeinschaften und weiteren Organisationen wie Ernährungsräte und aktive Vereine, welche die gleichen Ziele verfolgen. Stets wird die Arbeit aufeinander abgestimmt und gemeinsam agiert. Durch die umgesetzten Projekte wurde in vielerlei Hinsicht ein Mehrwert für die ökologische Landwirtschaft, die Biodiversität, die Menschen und auch die Wirtschaft geschaffen. Bereits in den knapp zwei Jahren seit Bestehen der Bio-Musterregion konnten viele Veranstaltungen, thematische Inputs und Aktivitäten umgesetzt werden, für das große Ziel, mehr Bio aus der Region auf den Tellern zu platzieren.

Von den Produzentinnen und Produzenten, über Küchenmitarbeitende bis hin zur Verbraucherschaft konnte die Bio-Musterregion vielerlei wichtige Impulse setzen. Kommuniziert und platziert wurde die Arbeit hinter der hochwertigen Bio-Lebensmittelerzeugung und -zubereitung von gesunden und genussvollen Speisen, wie auch die Möglichkeit, nachhaltig im Alltag durch die täglichen Kaufentscheidungen an der Ladentheke zu agieren. Eine Sensibilisierung entlang der ganzen Wertschöpfungskette konnte damit erreicht werden.

Neun Pilotbetriebe haben an der organisierten Weihnachtsaktion der Bio-Musterregion teilgenommen. In mehr als zehn Betrieben wurden bestimmte Produkte wie zum Beispiel Linsen, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse und aktionsweise auch Fleisch regelmäßig in die Speisepläne in bio-regionaler Qualität integriert. Ein Klinikum und ein Catering-Unternehmen hatten Aktionswochen mit Bio-Erzeugnissen organisiert und weitere sind bereits geplant. Im Durchschnitt konnte jeder teilnehmende Pilotbetrieb mindestens zwei neue Lieferbeziehungen aufbauen, in den meisten Fällen zu nahegelegenen, direktvermarktenden Bio-Betrieben.

Bei der Vielzahl von unterschiedlich gelagerten und parallelen Projekten muss auch bemerkt werden, dass die Stelle des Regionalmanagements an ihre Kapazitätsgrenzen stößt. Bei der Umsetzung verschiedener Projekte, die Großes bewirken können, schwingen in Unternehmen und Einrichtungen parallel vielschichtige Themen mit, wie die Personalstrukturen, Energiehaushalt und die Kostenthematik. In den meisten Fällen geht es hierbei um die größten Hürden und Hindernisse in den Betrieben für die Umsetzung der Ziele der Bio-Musterregion. Entsprechende Prozesse in Gang zu setzen benötigt Zeit. Und dass sie selbstständig weiterlaufen, verlangt Input, Unterstützung, Erfahrungswerte und auch Zeit für Kommunikation und Begleitung der Projektpartnerinnen und Projektpartner.

Bezug zum Konzept

Bereits in der Erarbeitung des Konzepts für die Bio-Musterregion wurde herausgestellt, dass ein enorm großes Potential in der Außer-Haus-Verpflegung besteht, um den Absatz für Bio-Produkte aus der Region zu steigern.

Die aktuelle Projektlaufzeit bestätigt, dass die Mahlzeit in der Außer-Haus-Verpflegung als Chance genutzt werden kann und muss. Eine Vielzahl an Betrieben und Einrichtungen können dabei mit Know-how und Unterstützung auf einem individuellen Weg begleitet werden. Die im Konzept erarbeiteten Handlungsfelder und Projekte sind definitiv entscheidende Ansätze, um den Ökolandbau in unserer Region voranzubringen.

Eine sinnvolle Vorgehensweise für eine nachhaltige Etablierung entsprechender Produkte ist hierbei entscheidend. Zudem werden Prozesse in Gang gesetzt und Akteurinnen und Akteure inspiriert und vernetzt, was Zeit und Engagement erfordert. In Bezug darauf sind die Projektpartnerbetriebe froh, die Inhalte Schritt für Schritt angehen zu können. Deshalb sollen auch weiterhin die erarbeiteten Inhalte des Konzepts für die Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb angepasst und umgesetzt, die begonnene Netzwerkarbeit weitergeführt und neu entstandene Marktbeziehungen gefestigt und ausgebaut werden.

D. Ausblick

In weiteren Schritten werden im Rahmen der Bio-Musterregion geplante Veranstaltungen und Aktivitäten umgesetzt, um den gewonnenen Erfahrungsschatz an weitere potentiell teilnehmende Küchen zu vermitteln. Dabei soll auch die Verbraucherschaft noch tiefer für ökologische Produkte sensibilisiert werden. In Mensen und Kantinen sowie von Tischgästen aus muss in der Lebensmittelnachfrage konsequent Bio platziert werden, wozu entsprechende Aufklärung zum Mehrwert von Öko-Erzeugnissen erforderlich ist.

Aktuell laufen bereits entsprechende Veranstaltungsplanungen zum weiteren Ausbau einer bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung. Dazu gehört die Vernetzungsveranstaltung „Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“ mit erweitertem Teilnehmerkreis im Herbst 2023 und ein „Bio kann jeder“ Workshop für pädagogische Fachkräfte mit dem Titel „Akzeptanz schaffen: Schmackhafte Bio-Ernährung in der Kita“ im September 2023. Für die Schulen in der Region wird Input zum DGE-Standard und wie der Einsatz von regionalen Bio-Produkten gelingen kann im Rahmen der Veranstaltung „Speiseplangestaltung in Schulen mit einem Speiseplancheck“ geplant. Außerdem wird mit den Jugendherbergen in der Bio-Musterregion

das Projekt „Bio-Muster-Wabe“ finalisiert und begleitet. Des Weiteren wird eine Veranstaltung mit Input zur Ausschreibung von Leistungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung für Kommunen und anderen öffentlichen Träger umgesetzt.

Die Biodiversitätsprojekte zu alternativen Kulturarten, zur Anlage von Altgrasstreifen in Dauergrünland und zu blühenden Untersaaten in Weite-Reihe-Getreide werden weiterhin betreut. Veranstaltungen auf den Flächen für Landnutzerinnen und Landnutzer sind hierzu für 2024 geplant.

Für eine aktive begleitende Öffentlichkeitsarbeit ist eine Bio-Aktion für die Adventszeit in der Bio-Musterregion geplant. Zudem laufen bereits die Vorbereitungen für eine weitere Veranstaltung mit dem Konzept „Nachts in der Brauerei mit Linse, Lein und Buchweizen“. Für das Jahr 2024 wird die Erweiterung und Fortführung der Veranstaltungsreihe „Neugierig auf Bio“ angedacht, sowie ein Bio-Markt in der Region organisiert. Außerdem steht die Finalisierung der Kurzfilmmitt mit begleitender Kommunikation dazu an.

Ausblick in die Zukunft unter der Annahme einer Verlängerung um drei Jahre

In Annahme einer Verlängerung der Bio-Musterregion um drei Jahre sollen unsere Projekte und erfolgreichen Impulse weiter ausgebaut, verstärkt und gezielt wiederholt und platziert werden. Folgende Projekte und Aktivitäten sollen im Rahmen der gesteckten Ziele bei einer Verlängerung der Bio-Musterregion umgesetzt werden:

Fortführende Steigerung des Anteils des ökologischen Landbaus im Biosphärengebiet Schwäbische Alb und Ausbau der Vermarktung durch die Öffnung in neue Vermarktungsbereiche, speziell in der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung.

- Erfahrene Pilotbetriebe könnten aktiv mit weiteren Interessenten in Kontakt gebracht und so das Netzwerk deutlich vergrößert werden. Weiterhin soll das Fokusprojekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“ bestehen bleiben und die dazu erforderlichen Verarbeitungsstrukturen weiter angegangen und stärker ins Blickfeld gerückt werden.
- Gezielte Vernetzung erfolgreicher Pilotbetriebe mit neuen Partnerbetrieben, sowie Platzierung und Kommunikation der gewonnenen Erfahrungswerte.
- Erarbeitung eines Kochbuchs mit bio-regionalen Zutaten für die Zielgruppe der Gemeinschaftsverpflegung.
- Erfassung, Ausbau und Erweiterung von notwendigen Verarbeitungsstrukturen.
- Projekt zur Entwicklung einer intelligenten und gut zu bedienenden Plattform bzw. Warenbörse zur Verbindung zwischen produzierendem und abnehmendem Betrieb.

Fortführende Steigerung der Netzwerkarbeit durch eine intensive Zusammenführung der Netzwerke der ökologischen Betriebe und des Netzwerks des Vereins Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. mit 173 Mitgliedern, der 112 zertifizierten Partnerunternehmen, der Biosphärenschulen und des Junior-Ranger-Programms.

- Bio(-Lebensmittel) in bestehende Angebote des Netzwerkes platzieren.

Sensibilisierung von Verbraucherinnen und Verbrauchern für bio-regionale Lebensmittel sowie Wissens- und Bewusstseinsbildung für nachhaltiges Konsumverhalten durch die Nutzung der bestehenden Öffentlichkeitsaktivitäten des Biosphärengebiets Schwäbische Alb und seiner Netzwerke.

- Aufbau einer Bio-Regio-Messe.
- Bio(-Lebensmittel) öffentlichkeitswirksam platzieren, zum Beispiel in der Outletcity Metzingen, die jährlich über 4,2 Millionen Besucherinnen und Besucher empfängt.

Erhalt und Förderung der biologischen Vielfalt in den Anbausystemen durch die Etablierung von Modellprojekten und einer gezielten Übertragung an weitere Akteurinnen und Akteure der Region und des Landes Baden-Württemberg

- Gezielte Platzierung von biodiversitätsfördernden Kulturen in Großküchen.

E. Zusammenfassung

Im Projekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“ werden Einrichtungen und Betriebe auf dem individuellen Weg zum Einsatz von Bio-Produkten aus der Region unterstützt. Die Ernährung der Tischgäste soll gesund, hochwertig und nachhaltig durch Bio-Produkte sein und dazu auch noch schmecken. Dabei wird großen Wert daraufgelegt, dass dies auch finanziell umsetzbar ist. Die teilnehmenden Betriebe werden daher Schritt für Schritt begleitet. Zudem ist es der Bio-Musterregion ein Anliegen, den Tischgästen gegenüber zu kommunizieren, dass Bio „en vogue“ ist und regionale Bio-Erzeugnisse auf dem Teller einen wahren Mehrwert bringen. Die Bio-Musterregion hat eine große Vielfalt an regionalen Bio-Erzeugnissen, die einen unkomplizierten Start für „Bio auf den Teller“ ermöglichen und auf denen die Region weiter aufbauen kann. Zudem wird in weiteren Projekten parallel daran gearbeitet, fehlende Verarbeitungsstrukturen mit anzukurbeln, wie beispielsweise im Bereich der Gemüseverarbeitung.

Im Rahmen der Bio-Musterregion begleiten wir den Entwicklungsprozess konstruktiv und unterstützen mit aktiver Vernetzungsarbeit und Kommunikation nach außen. Im Projekt werden bereits 20 Betriebe und Einrichtungen in den Landkreisen Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen auf dem Weg zum Bio-Einsatz begleitet, darunter auch die KOCHWERK Catering GmbH, als Tochterunternehmen der ElringKlinger AG in Dettingen an der Erms, das Catering-Unternehmen Vinzenz Service GmbH aus Sigmaringen, welches das Unternehmen SchwörerHaus KG in Hohenstein-Oberstetten beliefert, Schulen wie zum Beispiel die Mörikeschule in Reutlingen und drei Seniorenzentren der Pflughaus GmbH Alb-Donau-Kreis.

Bio-Vielfalt auf dem Teller fördert zudem die Vielfalt im landwirtschaftlichen Anbau. Die Bio-Musterregion setzt sich daher aktiv mit verschiedenen Projekten für die Förderung der Biodiversität ein und ist fleißig für die Bienen.

Durch die Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb konnten zahlreiche Impulse gesetzt, Akteurinnen und Akteure vernetzt und Projekte platziert werden. In Zusammenarbeit mit bestehenden Institutionen, Verbänden und Organisationen rund um den Ökolandbau

agierte sie gewinnbringend für die Region. Alle stehen hinter der Bio-Musterregion und unterstützen allzeit mit wichtigem und vor allem engagiertem Input.

Für die Region möchte die Bio-Musterregion weiterhin gerne die tägliche Mahlzeit als Chance nutzen, um durch die Platzierung von Bio aktiven Umwelt- und Klimaschutz zu betreiben, die Gesundheit der Menschen zu fördern und die Wertschöpfung in der Region zu stärken.

Alle Akteurinnen und Akteure, Kooperations- und Projektpartnerbetriebe sind bereit und gemeinsam würden wir uns sehr freuen, weiterhin Bio auf die Teller zu bringen.

Anlagen zur Zwischenbilanz der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

I. Liste teilnehmender Pilotbetriebe

Schulen

- Valckenburgschule, Ulm
- Gustav-Heinemann-Schule, Münsingen
- Mörikeschule, Reutlingen
- Seyboldschule, Metzingen
- Waldschulheim Indelhausen, Hayingen
- Schillerschule, Münsingen
- Schlossgymnasium, Kirchheim unter Teck

Seniorenzentren

- Pflegeheim GmbH Alb-Donau-Kreis, Blaustein
- Pflegeheim GmbH Alb-Donau-Kreis, Erbach
- Pflegeheim GmbH Alb-Donau-Kreis, Schelklingen

Kliniken

- Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis, Ehingen/Blaubeuren/Langenau

Catering-Unternehmen

- Catering JAGV GmbH, Frickenhausen
- Vinzenz Service GmbH, Wachtelau (beliefert SchwörerHaus KG in Hohenstein-Oberstetten)

Unternehmenskantinen

- HUGO BOSS AG, Metzingen
- KOCHWERK Catering GmbH, Dettingen an der Erms (Tochterunternehmen der ElringKlinger AG)

Jugendherbergen

- Jugendherberge Sigmaringen
- Jugendherberge Tübingen
- Jugendherberge Sonnenbühl-Erpfingen
- Jugendherberge Bad Urach
- Jugendherberge Göppingen-Hohenstaufen

II. Arbeitskreis Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Andreas Langeder	Pax an, Bio-Handelsunternehmen, Landkreis Reutlingen
Andreas Werner	Bio-Gärtner, Bioland-Gärtnerhof Werner, Landkreis Reutlingen
Cornelia Dreher	Jugendherberge Bad Urach (Pilotbetrieb im Projekt), Landkreis Reutlingen
Dr. Bettina Egle	Demeter e.V.
Dr. Claus-Ulrich Honold	Fachdienst Landwirtschaft Alb-Donau-Kreis
Eberhard Laepple	Lagerhaus GmbH, Unternehmen Landkreis Reutlingen
Elke Weidinger	Untere Landwirtschaftsbehörde Reutlingen
Elmar Birnbickel	Waldschulheim Indelhausen (Pilotbetrieb im Projekt), Landkreis Reutlingen
Eve Sigel	Bäckerei Scholderbeck, Landkreis Esslingen
Franz Häussler	Erzeugergemeinschaft Alb-Feld-Früchte, Landkreis Alb-Donau-Kreis
Gebhard Aierstock	Kreisbauernverband Reutlingen
Gerald Geißelhart	Bio-Landwirt, Landkreis Alb-Donau-Kreis
Josef Schmid	Bio-Landwirt, Landkreis Reutlingen
Karin Maier	Bioland e.V. und Bio-Landwirtin, Eichberghof Münsingen
Klaus Lang	Verbänderunde Natur- und Umweltverbände im Biosphärengebiet Schwäbische Alb
Laura von Tippelskirch	Erzeugergemeinschaft Rebio, Landkreis Tübingen
Maria Tippmann	Bio-Imkerei Tippmann
Michael Hägele	RP Tübingen Abteilung 7 - Schule und Bildung
Nicole Deubert	Pflegeheim GmbH Alb-Donau-Kreis (3 Einrichtungen sind Piloteinrichtungen im Projekt)
Petra Rauch	Untere Landwirtschaftsbehörde Esslingen
Prof. Jens Poetsch	Hochschule für Forstwirtschaft Rottenburg
Prof. Maria Müller-Lindenlauf	Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU)
Rainer Striebel	Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb
Stefan Thumsch	KOCHWERK Catering GmbH (Pilotbetrieb im Projekt), Landkreis Reutlingen
Tanja Mader	Landschaftserhaltungsverband e.V., Landkreis Reutlingen
Thomas von Mackensen	Bio-Landwirt, Landkreis Reutlingen
Wolfgang Wenzel	Erzeugergemeinschaft Kornkreis GmbH, Landkreis Heidenheim
	RP Tübingen Abteilung 3 - Landwirtschaft, Ländlicher Raum, Veterinär- und Lebensmittelwesen

III. **Presseartikel zu Projekten und Aktivitäten der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb**

- 04.07.2022** **Biodiversitätswirkung und Anbau alternativer Kulturarten für eine nachhaltige Landwirtschaft**
- [Biodiversitätswirkung und Anbau alternativer Kulturarten für eine nachhaltige Landwirtschaft - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)
- 20.10.2022** **Bio-Musterregion - Akzeptanz schaffen für nachhaltige Bio-Ernährung für Kita-Kinder**
- [Bio-Musterregion - Akzeptanz schaffen für nachhaltige Bio-Ernährung für Kita-Kinder - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)
- 20.10.2022** **Bio-Musterregion - „Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“**
- [Tellerreste messen und Lebensmittel wertschätzen - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)
- 15.12.2022** **Tellerreste messen und Lebensmittel wertschätzen**
- [Tellerreste messen und Lebensmittel wertschätzen - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)
- 21.12.2022** **Weihnachtsaktion der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb**
- [Weihnachtsaktion der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)
- 31.01.2023** **Bericht zur Bio-Musterregion**
- [2023-01-31 Presseartikel AlbBote BMR BSG Schwäbische Alb .pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](https://www.biomusterregionen-bw.de)
- 09.02.2023** **Offizieller Pressetermin der Bio-Musterregion mit Minister Peter Hauk MdL**
- [SWP GR abloka01c 1102 \(biomusterregionen-bw.de\)](https://www.biomusterregionen-bw.de)
 - [SWP GR memean01c 1002 \(biomusterregionen-bw.de\)](https://www.biomusterregionen-bw.de)
- 17.02.2023** **Bericht zur Bio-Musterregion**
- [2023-02-17 Presseartikel SWP BMR BSG Schwäbische Alb .pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](https://www.biomusterregionen-bw.de)
- 09.03.2023** **Aktionswoche im Rahmen der Ernährungstage 2023**
- [2023-03-09 Presseartikel SWP Aktionswoche ADK.pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](https://www.biomusterregionen-bw.de)
- 20.04.2023** **Speiseplangestaltung in Schulen – Optimal und Nachhaltig**
- [Speiseplangestaltung in Schulen – Optimal und Nachhaltig - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)
- 06.07.2023** **Bio „drin“ und „in“ – Aktionswoche in der SchwörerHaus KG**
- [Bio „drin“ und „in“ - Biosphärengebiet Schwäbische Alb \(biosphaerengebiet-alb.de\)](https://www.biosphaerengebiet-alb.de)

IV. Flyer und Materialien Bio-Musterregion

Flyer Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

- [Flyer BMR Biosphärengebiet Schwäbische Alb.pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](#)

Flyer zur Veranstaltungsreihe „Neugierig auf Bio? Bio-Betriebe auf der Schwäbischen Alb erleben und entdecken“

- [Neugierig auf Bio? Biobetriebe auf der Schwäbischen Alb erleben und entdecken \(biomusterregionen-bw.de\)](#)

Postkarten und Plakate für teilnehmende Pilotbetriebe

- [2023-02-06 Plakat Wir sind dabei .pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](#)
- [Postkarten Wir sind dabei Warum Bio docx.pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](#)

Roll-up zum Projekt „Biodiversität“

- [Roll-Ups Biodiversität allgemein.pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](#)

Roll-up zum Projekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“

- [Roll-Ups BMR BSG Kantine.pdf \(biomusterregionen-bw.de\)](#)

Schild für Flächen mit angelegten Altgrasstreifen

- [biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/params_E1039623559_Dattachment/15998984/2023-07-27_Schild_Altgrasstreifen.pdf](#)



Erstellung der Zwischenbilanz durch:
 Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.
 Biosphärenallee 2 - 4
 72525 Münsingen
 Tel. 07381 932938-0
 biosphaerengebiet@rpt.bwl.de
 www.verein-biosphaerengebiet-alb.de

Kontakt:
 Projektmanagement: Maike Honold
 Telefon: 07381 9350945
 E-Mail: m.honold@verein-biosphaerengebiet-alb.de

Fotos:
 Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V., AdobeStock.com: budogosh, cmwatercolors, v_paulava, nataliahubbert, doublebubble_rus, dariaustiugova, annakonchits, Маргарита Шевчишена, EvgeniiasArt