



Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb Bio-Vielfalt auf den Teller!



Aktionen, Veranstaltungen & Aktuelles aus den Projekten

Liebe Freundinnen und Freunde der Bio-Musterregion,
liebe Kooperationsbetriebe und Interessierte,

beigefügt erhalten Sie aktuelle Veranstaltungsangebote und Informationen der Bio-Musterregion.



Wir laden Sie ganz herzlich zur Teilnahme ein und bitten um Weiterleitung der vielfältigen Angebote an Ihre Kontakte. Es gibt vielerlei Input für Küchen(Mitarbeitende), wie bio-regionale Produkte im Speiseangebot integriert werden können und tolle Möglichkeiten für alle, mehr über die Öko-Landwirtschaft zu erfahren, ganz nach dem Motto:

Bio in den Topf und in den Kopf!







Seien Sie selbst aktiv dabei und motivieren Sie auch Kolleginnen und Kollegen in Ihrem Umfeld – wir unterstützen sehr gerne auf dem individuellen Weg zu (mehr) Bio auf den Tellern!

Maike Honold
Regionalmanagement Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Veranstungshinweise

Wann?	Was?	Wo?	Für wen?
08.03.2024 18 – 24 Uhr	Genusnacht in der Berg Brauerei mit Linse, Lein & Buchweizen Flyer	Ehingen-Berg	
20.03.2024 15 Uhr	<i>KüchenTalente – Teil 1</i> Einstieg in die Bio-Küche Wozu und wie? Erfolgreich Bio-Produkte aus der Region im Verpflegungsangebot integrieren und Bezugsmöglichkeiten kennenlernen. Programm zur Anmeldung	Online	

Ab April 2024	<p>Veranstaltungsreihe Neugierig auf Bio? – Bio-Betriebe auf der Schwäbischen Alb erleben und entdecken</p> <p>Flyer zur Anmeldung</p>	Landkreise: Alb-Donau-Kreis, Esslingen, Reutlingen	
17.04.2024 15 Uhr	<p><i>KüchenTalente – Teil 2</i></p> <p>Bio-Zertifizierung Mit Mut & Sicherheit zur neuen Bio-Zertifizierung – Bio draufschreiben wo Bio drin ist!</p> <p>Programm zur Anmeldung</p>	Online	
07.05.2024 14:30 Uhr	<p><i>Bio-SchmExperten in der Kita</i></p> <p>Regionale Bio-Produkte integrieren und Akzeptanz dafür schaffen</p> <p>Programm zur Anmeldung</p>	Online	 
KW 17	<p><i>TalentSchmiede</i></p> <p>Kochworkshop für Küchenmitarbeitende: Tisch auf – kreativ, einfach, lecker & Bio!</p> <p>weitere Informationen zur Anmeldung</p>	Landkreis Reutlingen	
06.06.2024 15 Uhr	<p><i>KüchenTalente – Teil 3</i></p> <p>Speiseplangestaltung und Kalkulation</p> <p>Programm zur Anmeldung</p>	Online	
26.06.2024 15:30 Uhr	<p><i>TalentSchmiede</i></p> <p>Kochworkshop für Küchenmitarbeitende: Tisch auf – kreativ, einfach, lecker & Bio!</p> <p>weitere Informationen zur Anmeldung</p>	Dettingen an der Erms KOCHWERK Catering GmbH (Betriebsrestaurant ElringKlinger AG)	
29.09.2024 13 – 18 Uhr	<p>Bio-Bauernmarkt Kennenlernen und Genießen wertvoller Bio-Erzeugnisse der Schwäbischen Alb.</p> <p>weitere Informationen</p>	Metzingen	

09.10.2024 9 – 12 Uhr	KüchenTalente – Teil 4	Online	
	Öffentliche Ausschreibung Wie können ökologisch erzeugte Lebensmittel ausgeschrieben werden? Und dürfen regionale Lebensmittel gefordert werden? Programm zur Anmeldung		
24.10.2024 15:30 Uhr	KüchenTalent trifft ProduzentenPower	Landkreis Reutlingen	
	Vernetzungsveranstaltung mit bio-regionalem Kochworkshop weitere Informationen zur Anmeldung		
Ab November 2024	Koch, back & schmeck Bio zum Advent Mitmachaktion für Alle! Weitere Informationen auf der Homepage ab Herbst.	Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen, Reutlingen	
	Küchenmitarbeitende und Entscheidungs-träger und -trägerinnen		Verbraucherschaft
			Erzeugung

Weitere Termine, Veranstaltungen und Aktionen werden laufend ergänzt und sind [hier](#) zu finden.

Weitere Informationen und Projekte

Neue Verordnung für die Außer-Haus-Verpflegung

Die neue Bio-AHV-Verordnung ist Anfang Oktober 2023 in Kraft getreten. Die Verordnung regelt die Kontrolle und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung. Sie macht den Betrieben die Bio-Auslobung deutlich einfacher und reduziert die Bürokratie, soll die eingesetzten Bio-Anteile für die Tischgäste besser sichtbar machen und den Verbraucherschutz stärken. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

Neue Projekttrunde "Bio gemeinsam genießen"

Projekt des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) mit den Themen Gesundheit, Bio, Regionalität, Lebensmittelverschwendung, Fairtrade und Frischeküche.

Das Projekt startet Anfang Mai 2024 in den Bio-Musterregionen und die Umsetzungsphase läuft bis Ende Dezember 2025. Mit dem Projekt sollen gesundheitsfördernde, nachhaltige und genussvolle Speisen in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken, Senioreneinrichtungen und Cateringunternehmen gestärkt werden. Die Unterstützung durch das MLR umfasst thematische Coachings, Seminare und Workshops bspw. zu den Themen Lebensmittel-

verschwendung, Beschaffung bio-regionaler Lebensmittel und Gästekommunikation. Außerdem werden Vernetzungsveranstaltungen und Fachtage angeboten, bei denen Sie sich austauschen und miteinander vernetzen können. Die Kosten für die Bio- und DGE-Zertifizierungen übernimmt das MLR. Weitere Informationen [hier](#).

Bio-Strategie 2030

Am 16.11.2023 präsentierte Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir die "Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030" - kurz "Bio-Strategie 2030". Ziel ist die ökologische Bewirtschaftung von 30 Prozent der deutschen Agrarfläche bis 2030. Die Strategie umfasst 30 Maßnahmen, darunter die Stärkung der ökologischen Züchtung, Ausrichtung von Forschung und Betriebsmittelbereitstellung auf ökologische Wirtschaftsweisen, Förderung ökologischer Verarbeitungsunternehmen und den Ausbau der Bio-Außer-Haus-Verpflegung. Die Bio-Strategie 2030 basiert auf einem partizipativen Prozess, der Expertinnen und Experten, Regierungsvertreterinnen und -vertreter, Leute aus der Wissenschaft und die interessierte Öffentlichkeit einbezog. Weitere Informationen [hier](#).

Informationskampagne "Bio? Na Logo!"

Teil der Bio-Strategie ist die Informationsoffensive "Bio? Na Logo!" des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Sie klärt über das EU-Bio-Logo und die Vorteile des ökologischen Landbaus auf und beantwortet Fragen zu Verlässlichkeit, Tierhaltung, Artenvielfalt und Zusatzstoffen bei Bio-Lebensmitteln und im Öko-Landbau. Weitere Informationen [hier](#).

Landinfo: Themenschwerpunkt Bio-Musterregionen

Im Heft 4/2023 der Landinfo gab es einen Themenschwerpunkt zu den Bio-Musterregionen. [Hier](#) gibt es diese Ausgabe.

Echt kuh-l

Der Schulwettbewerb "Echt kuh-l" geht in eine neue Runde. Das Thema für 2024 lautet „Wasser ist wertvoll! Was leistet die Bio Landwirtschaft?“ Einsendeschluss ist der 25. März 2024. Weitere Informationen [hier](#).

Förderprogramm für Kommunen: „Zukunft aufgetischt! Ernährung gemeinsam gestalten.“

Förderprogramm der Robert-Bosch-Stiftung, bei der bis zu zehn Kommunen gesucht werden, die sich gemeinsam mit der (Land-)Wirtschaft und Bürgerinnen und Bürger über zwei Jahre hinweg mit der Gestaltung des Ernährungssystems vor Ort auseinandergesetzt wird. Über einen Beteiligungsprozess mit Bürgerinnen und Bürgern und sinnvolle Aktions-Ideen und deren Umsetzung. Ein Förderantrag kann bis spätestens 15.05.2024 eingereicht werden. Insgesamt stehen 1,2 Mio. Euro dabei zur Verfügung. Weitere Informationen dazu [hier](#).

Das **DigUm-Projekt** (Digitaler Kurs zur Umstellung auf den ökologischen Gartenbau) an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau in Heidelberg (LVG) geht mit dem kostenlosen Fortbildungsangebot „DigUm-refreshed“ in eine neue Runde. Weitere Informationen [hier](#).

Platzierung von BIOZW-Rind und -Schweinefleisch in der Gemeinschaftsverpflegung

Vermarktungsförderungsprojekt der EZG Rebio und EZG Bio-Schwarzwalddweiderind: Teilnehmende Betriebe können 75 % der Zertifizierungskosten für eine Bio-Zertifizierung über das Projekt erstattet bekommen, maximal jedoch 750 Euro. (Vorteile: hochwertiges Bio-Fleisch aus Baden-Württemberg wird platziert und bei der Bio-Zertifizierung können auch weitere Bio-Rohstoffe direkt mit geprüft werden.) Weitere Informationen [hier](#).



Aktuelles aus den Projekten der Bio-Musterregion

Verlängerung der Bio-Musterregion

Der Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. hat sich aufgrund der bisher sehr erfolgreichen Umsetzung dazu entschlossen, einen Antrag auf Verlängerung der Projektlaufzeit der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb zu stellen. Nach Einreichung einer Zwischenbilanz zu den ersten zwei

Jahren Bio-Musterregion und der Präsentation dieser vor einem Entscheidungsgremium des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, kam nun die Zusage für die Verlängerung der Bio-Musterregion um weitere drei Jahre. Die Projekte können somit bis Oktober 2027 weiter umgesetzt und ausgebaut werden. Die Zwischenbilanz zur Bio-Musterregion können Sie [hier](#) lesen.



Bio-regionale Außer-Haus-Verpflegung



Am 09. Februar 2023 fand der [Pressetermin](#) im Pilotbetrieb "KOCHWERK Catering GmbH" in Dettingen an der Erms statt. Erste Erfolge im Projekt wurden dabei präsentiert. Die Tochterfirma der ElringKlinger AG ist seit November 2022 bio-zertifiziert und Lieferbeziehungen mit naheliegendem Bio-Betrieben werden stetig weiter auf- und ausgebaut.



[Bio-Aktionswoche in der SchwörerHaus KG in Hohenstein-Oberstetten.](#)

Ein Bio-Quiz begleitete die Mitarbeitenden bei einer weiteren bio-regionalen Aktionswoche Ende September in der Betriebskantine.

Die Vernetzungsveranstaltung [KüchenTalent trifft ProduzentenPower](#) fand im Oktober im Pilotbetrieb KOCHWERK Catering GmbH (Tochterfirma der ElingKlinger AG) in Dettingen an der Erms statt. Vertreterinnen und Vertreter von Küchen aus der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie, sowie Bio-Produzentinnen und Produzenten konnten sich bei Kantinengesprächen und gemeinsamen Kochworkshop kennenlernen, austauschen und dabei bio-regionale Produkte genießen.



Fachtag Bio & Tourismus

Im Oktober hatte das Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg die Bio-Musterregion Heilbronner Land und die Hochschule Heilbronn zu einer Fachtagung eingeladen, bei der Synergien zwischen Bio und nachhaltigem Tourismus aufgezeigt wurden. Die Folien der Referentinnen und Referenten mit allen Inhalten finden Sie auf der Homepage der Bio-Musterregionen [hier](#).

AG Wertschöpfungskette Außer-Haus-Verpflegung
Mitte November trafen sich die Regionalmanagerinnen und Regionalmanager der Bio-Musterregionen am ver.di Bildungszentrum in Mosbach, um zwei Tage intensiv an verschiedenen Themen im Bereich „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“ zu arbeiten und neue Impulse zu erhalten. Dabei waren sowohl Großküchen als auch die Gastronomie Themen. Die Verpflegung im Bildungszentrum von ver.di ist bereits bio-zertifiziert mit einem hohen Anteil von 95 Prozent und diente damit als eines der Best-Practice-Beispiele. Mehr zum Bildungszentrum [hier](#).



[Tagung "Bio gemeinsam genießen"](#)

Anfang Dezember fand die Tagung „Bio gemeinsam genießen“ in Stuttgart statt. Zahlreiche Bio-Expertinnen und Experten, Küchenpraktikerinnen und -praktiker sowie Vertreterinnen und Vertreter aus der Wissenschaft und der Verwaltung kamen in Stuttgart zusammen, um Ideen und Motivationen zum Handeln im Bereich „regionales Bio aus Baden-Württemberg“ zu erörtern. Auch die Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb hat ihre Projekte vorgestellt und die Fortschritte im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung. Weitere Informationen [hier](#).



[Koch, back & schmeck Bio zum Advent](#)

Elf Einrichtungen und Betriebe in den Landkreisen Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen kochten, backten und organisierten Adventsaktionen mit bio-regionalen Produkten und haben dafür einen Bio-Weihnachtsbaum von der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb erhalten. Ergebnis waren kreative Menüs für Jung und Alt, viele Kontakte zu Bio-Betrieben der Region, viel Freude bei der Umsetzung und toll geschmückte Bio-Bäume. [Diese Betriebe](#) haben teilgenommen.



Biodiversität

Blühende Untersaaten in Weite-Reihe-Getreide auf Ökobetrieben

Ziel und Motivation

- Biodiversitätsfördernde Lebensmittelproduktion
- Schaffung eines möglichst langen Blühangebots für Insekten. Ein größeres, vielseitig zusammengesetztes Nahrungsangebot auf der gesamten Getreidefläche sorgt für mehr Artenvielfalt.

Vorgehen

Das Saatgut der Hauptfrucht wird überwiegend in weiter Reihe angelegt, so dass eine Etablierung einer blühenden Untersaat zwischen den Getreidereihen möglich ist. Auf insgesamt sechs Flächen wird jeweils von April bis Juli an je vier Terminen jährlich in den Jahren 2023, 2024 und 2025 Folgendes erfasst:

- Standardisierte Zeitbeobachtungen (je 15 Min.) zur Erfassung von (Wild-)Bienen und Schwebfliegen (schnellflüchtige Blütenbesucher)
 - Standardisierte Kescherfänge zur Erfassung der Insekten in der Vegetation.
- Begleitend erfolgt eine Dokumentation der Vegetation, insbesondere der blühenden Pflanzen und der Struktur und Entwicklung der Vegetation.



Weitere Informationen [hier](#).

Gemeinsames Projekt der Bio-Musterregion mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb und dem Kulturpflanzen Alb e.V.

Altgrasstreifen

Landnutzerinnen und Landnutzer werden sensibilisiert, wie diese biodiversitätsfördernde Maßnahme funktioniert und was sie bringt:



- Bei der Mahd von Grünland werden Streifen stehen gelassen und erst später oder im nächsten Jahr mit gemäht.
- Altgrasstreifen bieten Flucht und Rückzugsräume und ein Nahrungsangebot, erhöhen die Strukturvielfalt und sind ein Baustein zur Biotopvernetzung und fördern dadurch die Artenvielfalt von Insekten, Vögeln und Wirbeltieren bei entsprechender Landnutzung auf angrenzenden Flächen.

Weitere Informationen [hier](#).

Gemeinsames Projekt der Bio-Musterregion mit der Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb und den unteren Landwirtschaftsbehörden der Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen.

Öffentlichkeitsarbeit



Biofach im Februar 2023: Die Bio-Musterregionen Baden-Württemberg stellen sich, ihre Projekte und wertvolle heimische Bio-Erzeugnisse vor

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

Im Jahr 2023 konnten sich über 500 Menschen auf den Bio-Betrieben vor Ort zur ökologischen Landwirtschaft und Verarbeitung informieren. Landwirt und Gärtner zeigten besondere Kulturen, diverse Tierarten und dazu wurden auch Produkte von Bäcker und Brauer thematisiert. Wir freuen uns sehr, über durchweg positive Resonanz und weisen dabei gerne auf die diesjährige Veranstaltungsreihe hin.

Weitere Informaionen [hier](#).





Im November hat die Bio-Musterregion einen Kochkurs im Betriebsrestaurant der ElringKlinger AG in Dettingen an der Erms ausgerichtet.

Stefan Thumsch und Michael Ruess haben die Verbraucherinnen und Verbraucher mit Küchentipps & -tricks begeistert und ein leckeres [Schwäbisches Bio-Weihnachtsmenü](#) konnte zum Schluss aufgetischt und verspeist werden.

Kurzfilme zum BIO-GENUSS aus der Region mit entsprechender Postkarten-Serie

Im Rahmen der Bio-Musterregion wurden Kurzfilme gedreht, rund um die ökologische Produktion. Diese bieten tolle Einblicke in Bio-Betriebe mit Ackerbau, Gemüseanbau und Tierhaltung und machen absolut Lust auf Bio!

Die Filme werden auf kreativen Postkarten mit thematisch passenden Inhalten verlinkt und stehen schon bald für die Öffentlichkeitsarbeit zur Verfügung.

Bei Möglichkeit und Interesse, diese zu platzieren und zu streuen, können Sie gerne auf das Regionalmanagement der Bio-Musterregion zukommen!

Wir freuen uns über jede unterstützende Kommunikation nach außen, warum und wofür Bio integriert und platziert werden muss.

Hinweis auf die Bio-Produktliste

Bio-Produktliste der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

- Liste, die Kontakte zu regionalen Bio-Betrieben und ihren Bio-Produkten enthält.
- Bietet oftmals den ersten Überblick für Küchenmitarbeitende, die Bio-Lebensmittel einsetzen wollen.
- Erzeugende, verarbeitende, handelnde Bio-Betriebe aus der Region können sich listen lassen.

→ Für eine Aufnahme in die Bio-Produktliste bitte [diese Tabelle](#) ausgefüllt an das Regionalmanagement zurücksenden.

Kontakt zur Bio-Musterregion

Bei Interesse, Fragen oder Anliegen rund um unsere Bio-Musterregion freuen wir uns auf einen Anruf, eine Nachricht oder einen Besuch von Ihnen.

Maike Honold, Regionalmanagerin

Tel: 07381 9350945, Mobil: 0152 58167566

E-Mail: m.honold@verein-biosphaerengebiet-alb.de

Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.

Biosphärenallee 2 - 4, 72525 Münsingen-Auingen

Bildquellen: BSG e.V., Adobestock.com, Wendelin Heilig, MLR/Jan Potente