



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 Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

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 in Ihrem Umfeld – wir unterstützen sehr gerne auf dem individuellen Weg zu (mehr) Bio auf den Tellern!

Julia Renz

Regionalmanagement Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Veranstaltungshinweise

(Änderungen vorbehalten)

Wann?	Was?	Wo?	Für wen?
Ab April 2026	<i>Neugierig auf Bio?</i> Bio-Betriebe auf der Schwäbischen Alb erleben und entdecken Veranstaltungsreihe im Rahmen der Gläsernen Produktion <u>Programm</u> <u>Anmeldung</u>	Landkreise Alb-Donau- Kreis, Esslingen, Reutlingen	
09.06.2026	<i>Gemengeanbau mit moderner Saattechnik</i> Info-Veranstaltung für Landwirtinnen und Landwirte	Allmendingen	

	Besichtigung von Flächen mit unterschiedlichem Gemengeanbau sowie Vorstellung der Aufsatteldrillmaschine zur kombinierten Ausbringung mehrerer Gemengepartner in einem Arbeitsgang <i>Programm</i>		
09.06.2026	Feldspaziergang zur Biodiversität Biodiversitätsmaßnahmen im Bio-Betrieb – Feldspaziergang zur Biodiversität für Jung und Alt Vorstellung verschiedener Kulturen, Verwendung und Besonderheiten für den Ökolandbau, Blick auf Wiesen, Weiden, Feldfrüchte, Boden, Beikräuter, Insekten und Vögel <i>Programm</i>	Ehingen	
August 2026	Boden wetterfest machen Info-Veranstaltung für Landwirtinnen und Landwirte Boden mit einfachen Mitteln beurteilen, Bedeutung der Bodenstruktur bei Starkregen und Trockenheit, Bedeutung von Untersaaten sowie Vorstellung von Saat- und Untersaattechnik <i>Termin wird noch bekannt gegeben</i>	Berghülen	
27.09.2026 13-18 Uhr	Biosphären-Bauernmarkt am verkaufsoffenen Sonntag in Metzingen Kennenlernen und Genießen wertvoller (Bio-) Erzeugnisse der Schwäbischen Alb. <i>Informationen für interessierte Betriebe</i>	Metzingen	
Dezember 2026	Adventsaktion Koch, back & schmeck BIO ZUM ADVENT Mitmachaktion für Alle! <i>Programm und Anmeldung ab Oktober auf unserer Website</i>	Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen, Reutlingen	
	Küchenmitarbeitende und Entscheidungsträger und -trägerinnen		Verbraucherschaft
			Erzeugung

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

Aktuelles aus den Projekten der Bio-Musterregion

Positives Signal der neuen Landesregierung für die Bio-Musterregionen

„Unsere Bio-Musterregion werden wir fortführen.“ (Quelle: [Aus Verantwortung fürs Land – Gemeinsam stark in stürmischen Zeiten: Koalitionsvertrag 2026 bis 2031](#), S. 123)

Bio-regionale Außer-Haus-Verpflegung

Neue Betriebe und Einrichtungen gesucht!

Für das Projekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“.

Wer? Betriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (bspw. Kita, Schule, Seniorenzentrum, Krankenhaus, Betriebs- und Hochschulgastronomie, Catering-Unternehmen) in den Landkreisen Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen

Wann? Start im September 2026, gemeinsame Abschlussveranstaltung im Oktober 2027

Was? Coaching-Angebote, Kochworkshops, Exkursionen und individuelle Betreuung sowie Unterstützung durch Leuchtturmbetriebe der Bio-Musterregion

Weitere Informationen finden Sie in Kürze auf unserer [Website](#).



Dritte Vernetzungsveranstaltung „Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“ für Vertreterinnen und Vertreter aus Küchen und von Bio-Betrieben

Am 26.02.2026 fand die dritte Vernetzungsveranstaltung für Vertreterinnen und Vertreter von (Groß-)Küchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomiebetrieben sowie für erzeugenden und verarbeitende Bio-Betriebe aus der Region statt.

In der Jugendherberge Bad Urach konnten sich die rund 40 Teilnehmenden über die Bio-Produktvielfalt in der Region austauschen und Kontakte zu verschiedenen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette knüpfen.

Kochworkshops für Küchenmitarbeitende mit dem Kochbuch der Bio-Musterregion

Im März haben zwei Kochworkshops für Mitarbeitende aus Küchen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung stattgefunden. Mit den Teilnehmenden wurden kreative, bio-regionale Gerichte aus dem Kochbuch der Bio-Musterregion zubereitet, welche sich für kleine und große Küchen eignen. Unter anderem wurden saisonales Gemüse und Obst, Rindfleisch, Käse, Linsen, Bohnen, Buchweizen und Rotweizen verarbeitet -



natürlich alles in Bio-Qualität aus der Region. Gemeinsames Kochen und Genießen soll aufzeigen, wie einfach und lecker Bio-Produkte in die (Groß-) Küche integriert werden können. Begleitet wurde der Workshop mit einem kurzen Input zu den Bio-Produkten, deren Bezugsmöglichkeiten und dem Einsatz bio-regionaler Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung.



Foto: MLR

AG Wertschöpfungsketten für die AHV

Die AG Wertschöpfungsketten hat in diesem Jahr mit dem Schwerpunkt „Bio in der Jugendherberge“ stattgefunden. Es gab Beiträge der Landesverbände der Jugendherbergen aus Bayern und Baden-Württemberg sowie der rebio zum Einsatz von Hülsenfrüchten in den Jugendherbergen. In einer Fishbowl-Diskussion wurde besprochen, wie die Arbeit für mehr regionales Bio in den Jugendherbergen in Baden-Württemberg weitergehen kann, insbesondere in Zusammenarbeit mit den Bio-Musterregionen.

Kochworkshops für die ADK GmbH für Gesundheit und Soziales im Rahmen der Ernährungstage Baden-Württemberg

Im Mai haben in Laichingen und Ulm gemeinsam mit dem Landratsamt Alb-Donau-Kreis zwei Kochworkshops für Mitarbeitende der ADK GmbH für Gesundheit und Soziales stattgefunden. Unter dem Motto „Hülsenfrüchte – kleine Bohne, große Wirkung“ wurde gezeigt, wie vielfältig regionale und biologische Hülsenfrüchte in einer pflanzenbetonten Küche eingesetzt werden können. Die Wertschätzung stand dabei im Zentrum: Durch ihre vielseitige Verwendbarkeit helfen Hülsenfrüchte, Lebensmittelreste zu vermeiden und Ressourcen bewusst zu nutzen.



Öffentlichkeitsarbeit

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

Erleben Sie hautnah, wie vielfältig und wertvoll Bio-Erzeugnisse aus der Region sind – direkt auf den Höfen der Schwäbischen Alb. Tauchen Sie ein in die Welt der Bio-Betriebe: Freuen Sie sich auf spannende Betriebsführungen, genussvolle Verkostungen und erlebnisreiche Hoffeste. Erfahren Sie aus erster Hand, wie heimische Bio-Produkte entstehen – und welchen Beitrag der Ökolandbau zum Schutz unserer Umwelt leistet. Weitere Informationen finden Sie [hier](#). Die Veranstaltungsreihe findet statt im Rahmen der Gläsernen Produktion gemeinsam mit den Landkreisen Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen.



Info-Stände der Bio-Musterregion

Die Bio-Musterregion ist in nächster Zeit auf verschiedenen Veranstaltungen mit einem Infostand vertreten. Kommen Sie gerne vorbei und sprechen Sie uns direkt an!

19.06.2026 Gesundheitstag SchwörerHaus KG (Hohenstein) *(nur für Mitarbeitende)*

21.06.2026 Hoffest Biohof Weibler (Münsingen)

04. und 05.07.2026 Ulrichsfest Berg Brauerei (Ehingen)

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

Im Rahmen der Bio-Musterregion wurden [Kurzfilme](#) rund um die ökologische Produktion gedreht. 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 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

Derzeit überarbeiten wir die Bio-Produktliste. Wenn Sie Bio-Produkte erzeugen, welche in (Groß-)Küchen geliefert werden können, kommen Sie gerne auf uns zu.

Die [Bio-Produktliste](#) der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb:

- Enthält Kontakte zu regionalen Bio-Betrieben und ihren Bio-Produkten
- Bietet oftmals einen ersten Überblick für Küchenmitarbeitende, die Bio-Lebensmittel einsetzen wollen
- Macht erzeugende, verarbeitende und handelnde Bio-Betriebe aus der Region sichtbar

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

Weitere Informationen und Projekte

Förderrichtlinie „Förderung der Ausgaben zur Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung (RIZERT-AHV)“

Zur Unterstützung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln können die Kosten für die Bio-Zertifizierung und Kontrolle in den ersten zwei Jahren gefördert werden. Weitere Informationen [hier](#).

Aufgrund der angespannten Haushaltslage können derzeit nach Antragsprüfung nur Bewilligungen für die Erstzertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung erfolgen. Diese Bio-Zertifizierung muss noch im gleichen Jahr durchgeführt und beim BÖL durch Nachweis abgerechnet und ausgezahlt werden.

Förderung von Marketing- und Entwicklungsprojekten durch das Land Baden-Württemberg

Ziel ist es, den Absatz und die Wertschöpfung von Produkten mit dem Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW) zu steigern. Dies soll durch eine höhere Bekanntheit der Qualitätsregelungen, die Vermittlung von Verbraucherinformationen sowie die Hervorhebung der Vorteile dieser Produkte erreicht werden. Gleichzeitig sollen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarktungsunternehmen motiviert werden, Konzepte für die Herstellung und Vermarktung solcher Qualitätsprodukte zu entwickeln und umzusetzen.

Bewerbungsschluss ist der 15.07.2026. Weitere Informationen [hier](#).

Veranstaltungsreihe „Nachhaltige Beschaffung“ – Lebensmittel, Catering und Kantinenverpflegung

Die Online-Veranstaltung beschäftigt sich mit der Frage, wie Nachhaltigkeitsaspekte stärker in der öffentlichen Beschaffung berücksichtigt werden können. Sie richtet sich an Mitarbeitende von Kommunen, Landesbehörden und Landeseinrichtungen und ist Teil der Schulungsoffensive „Nachhaltige Beschaffung“ des Landes.

Im Fokus des zweistündigen, kostenlosen Online-Seminars am 10.06.2026 stehen Lebensmittel, Catering und Kantinenverpflegung. Dabei werden die Auswirkungen von Lebensmittelproduktion und -konsum auf Umwelt und Gesellschaft erläutert, Möglichkeiten zur Berücksichtigung von Kriterien wie bio, regional und fair in Ausschreibungen vorgestellt sowie konkrete Nachhaltigkeitskriterien für öffentliche Beschaffungsverfahren diskutiert.

Weitere Informationen zur Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Bio wirkt in Kommunen! Gemeinsam geht mehr: Vernetzen, Erfahrungen teilen, Zukunft gestalten

Die Veranstaltung verbindet erfahrene Bio-Städte und neue Kommunen, um voneinander zu lernen, bewährte Lösungen kennenzulernen und gemeinsam neue Impulse zu entwickeln. Schwerpunkte sind der Aufbau einer ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft, Regionalität, Ernährungssouveränität, wirtschaftliche Entwicklung und Umweltschutz in Kommunen. Es geht um konkrete Vorteile von Bio-Produkten, erste Schritte oder Weiterentwicklungen vor Ort, praxisnahe Einblicke, offenen Erfahrungsaustausch und den Aufbau tragfähiger Netzwerke, um das kommunale Bio-Engagement zu stärken und gemeinsam neue Schritte zu gehen. Die Veranstaltung findet am 11.06.2026 von 8:30-12 Uhr statt. Weitere Informationen [hier](#).

Werkstattgespräche Kitaverpflegung: Frühstück in der Kita – ausgewogen, vielseitig, kindgerecht

Die Werkstattgespräche Kitaverpflegung sind halbtägige (Online-)Seminare des LErn BW zur Unterstützung einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und bedarfsgerechten Verpflegung in Kitas. Sie richten sich an alle Beteiligten der Kitaverpflegung, darunter Träger, Leitungen, Caterer, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, pädagogische Fachkräfte sowie Elternbeiräte. Die Teilnehmenden erhalten praxisnahe Fachinformationen,

profitieren vom Erfahrungsaustausch mit anderen Akteurinnen und Akteuren und entwickeln gemeinsam Lösungsvorschläge für die Praxis.
Die Werkstattgespräche finden statt am 16.06.2026, 22.07.2026 und 13.10.2026 von 14-17 Uhr. Weitere Informationen [hier](#).

Werkstattgespräche Schulverpflegung: Appetit auf Schulmensa & Frühstück und Pause

Die Werkstattgespräche Schulverpflegung sind halbtägige (Online-)Seminare des LERn BW zur Unterstützung einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und bedarfsgerechten Verpflegung an Schulen. Sie richten sich an alle Beteiligten der Schulverpflegung, darunter Schulträger, Leitungen, Caterer, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte sowie pädagogische Fachkräfte. Die Teilnehmenden erhalten praxisnahe Fachinformationen und Beispiele, tauschen Erfahrungen aus und entwickeln gemeinsam Lösungen für die Praxis.
Im Bereich Schulverpflegung werden zwei Themenschwerpunkte angeboten: Appetit auf Schulmensa – Wege zu mehr Akzeptanz am 17.06.2026 und 28.07.2026 sowie Frühstück und Pause – gut versorgt bis mittags am 28.04.2026. Weitere Informationen [hier](#).

Bio kann jeder: WIE und WO Bio-Lebensmittel beschaffen? So kann es gelingen - in Kita und Schule!

In dem kostenfreien Basis-Seminar dreht sich alles um nachhaltige Beschaffung in der Kita- und Schulverpflegung. Themen sind unter anderem Bio-Lieferanten, Regionalität, Saisonalität und faire Produkte sowie erste Schritte zu mehr Bio in der Verpflegung. Neben kurzen Fachimpulsen und Austausch gibt es Praxisbeispiele aus Bio-Catering und Schulverpflegung. Das Angebot richtet sich an Mitarbeitende und Verantwortliche aus Kitas, Schulen, Küchen, Catering und Trägerorganisationen.
Die Veranstaltung findet am 25.06.2026 von 14-15:30 Uhr online statt. Weitere Informationen [hier](#).

„Bio Komm' Mit“

Die Maßnahme ist ein Unterstützungsangebot für Kommunen, die sich mit dem Thema Bio befassen oder zukünftig befassen möchten. Kommunen in ganz Deutschland werden für die Förderung des Ökolandbaus sowie der Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln motiviert und bei der Umsetzung unterstützt. Chancen, Ansatzpunkte und Handlungsmöglichkeiten sollen dargelegt werden. Weitere Informationen [hier](#).



Oekolandbau-Portal bietet jetzt neue Orientierung zur nachhaltigen Verpflegung außer Haus

Das Oekolandbau-Portal bietet mit einem neuen Übersichtsartikel viele grundlegende Informationen zur nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auf einen Blick. Gleichzeitig ist dieser Artikel eine Art Leitfaden, um jeweils vertiefende Inhalte auf der Website besser zu finden. So können sich interessierte Personen einen schnellen Überblick über die wichtigsten Themen zur nachhaltigen AHV verschaffen: von den Grundprinzipien einer nachhaltigen Ernährung, über den Einkauf, die Speiseplanung und Kostenkalkulation bis hin zum Klimaschutz in der Großküche und der Bio-Zertifizierung. Auch die nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsleistungen von Kommunen gehört dazu. Ergänzt werden die einzelnen Beiträge mit Links zu vertiefenden Informationen im Portal und weiteren Seiten im Netz. Zur Website geht es [hier](#).

Praxis-Netzwerk „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus

erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren. Weitere Informationen zum Netzwerk [hier](#), den Veranstaltungskalender finden Sie [hier](#).

Öko-Aktionswochen 2026

Die Öko-Aktionswochen 2026 finden vom 12.09.2026 bis 31.10.2026 statt. Hierfür werden wieder Bio-Betriebe gesucht, die Verbraucherinnen und Verbrauchern Einblicke in ihre Betriebe und ihre Arbeit ermöglichen. Die Themenwoche "Baden-Württemberg is(s)t Bio" beginnt am 21.09.2026. Auch hier können Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit einer Aktion teilnehmen. Weitere Informationen [hier](#).



Bewerbung für Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau 2027

Für den Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau werden zukunftsweisende, innovative Betriebskonzepte, die sich in der Praxis bewährt haben, gesucht. Diese Konzepte sollen auch auf andere Betriebe übertragbar sein. Bewerben können sich landwirtschaftliche Betriebe, Zusammenschlüsse von landwirtschaftlichen Betrieben, sowie landwirtschaftliche Betriebe im Verbund mit Betrieben der Verarbeitung und/oder Vermarktung. Weitere Informationen [hier](#).

Förderaufruf LEADER Mittlere Alb

LEADER fördert zukunftsfähige und nachhaltige Projekte zur Weiterentwicklung ländlicher Regionen. Unterstützt werden unter anderem Vorhaben zur Stärkung der Nahversorgung, Belebung von Ortskernen, Förderung von Freizeit-, Kultur- und Bildungsangeboten, regionaler Wirtschaftsentwicklung sowie Klima- und Ressourcenschutz. Anträge können von Kommunen, Kirchen, Unternehmen, Privatpersonen, Vereinen, Verbänden oder Personenzusammenschlüssen gestellt werden. Voraussetzung ist, dass die Projekte langfristig dem Gemeinwohl dienen und Aspekte wie Nachhaltigkeit, Inklusion und Umweltschutz berücksichtigen.

Eine Bewerbung ist noch bis zum 31.07.2026 möglich. Weitere Informationen [hier](#).

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.

Julia Renz, Regionalmanagerin

Tel.: 07381 9350945

E-Mail: j.renz@verein-biosphaerengebiet-alb.de

Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.

Biosphärenallee 2-4, 72525 Münsingen-Auingen

Bildquellen (falls nicht anders angegeben): BSG e.V.

Stand: 02.06.2026