



## 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

## Veranstungshinweise

(Änderungen vorbehalten)

### Wann?

### Was?

### Wo?

### Für wen?

26.02.2026  
14:30 Uhr

*Küchen-Talent trifft  
Produzenten-Power*

**Vernetzungsveranstaltung für  
Erzeuger und Küchen**

Was bringt's? Austausch und Input,  
Bio-Produkte kennen und genießen  
lernen, Synergien nutzen.

[Programm](#)

[Anmeldung](#)

Jugendherberge  
Bad Urach



<b>04.03.2026</b> 16:30 Uhr	<b>Kochworkshop mit bio-regionalem Kochbuch</b>  <b>Tisch auf – kreativ, lecker &amp; Bio!</b> Vielseitige Rezepte mit Bio-Produkten aus der Region kennenlernen, zubereiten und genießen.  <u><a href="#">Programm</a></u> <u><a href="#">Anmeldung</a></u>	Schule an der Donauschleife, Munderkingen	
<b>19.03.2026</b> 17 Uhr	<b>Kochworkshop mit bio-regionalem Kochbuch</b>  <b>Tisch auf – kreativ, lecker &amp; Bio!</b> Vielseitige Rezepte mit Bio-Produkten aus der Region kennenlernen, zubereiten und genießen.  <u><a href="#">Programm</a></u> <u><a href="#">Anmeldung</a></u>	KOCHWERK Catering GmbH (Betriebsrestaurant ElringKlinger AG), Dettingen an der Erms	
<b>25.03.2026</b> 16:30 Uhr	<b>Kochworkshop mit bio-regionalem Kochbuch</b>  <b>Tisch auf – kreativ, lecker &amp; Bio!</b> Vielseitige Rezepte mit Bio-Produkten aus der Region kennenlernen, zubereiten und genießen.  <u><a href="#">Programm</a></u> <u><a href="#">Anmeldung</a></u>	Schlossgymnasium Kirchheim unter Teck	
<b>Ab April 2026</b>	<b>Neugierig auf Bio?</b> <b>Bio-Betriebe auf der Schwäbischen Alb erleben und entdecken</b> Veranstaltungsreihe im Rahmen der Gläsernen Produktion  <u><a href="#">Programm</a></u> <u><a href="#">Anmeldung</a></u>	Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen, Reutlingen	
<b>07.05.2026</b> 9 Uhr	<b>Bio in der Ausschreibung</b> <b>Öffentliche Ausschreibung</b> Wie können regionale und ökologisch erzeugte Lebensmittel in Ausschreibungen verankert werden?  <u><a href="#">Weitere Informationen folgen</a></u>	Online	
<b>Ab Juni 2026</b>	<b>Küchentamente</b> <b>Veranstaltungsreihe zum Einstieg in die Bio-Küche</b> Info-Veranstaltungen zu Themen rund um den Einstieg in die bio-regionale Küche, bspw. Beschaffung, Speiseplangestaltung, Kalkulierung, Zertifizierung  <u><a href="#">Weitere Informationen folgen</a></u>	Online	

27.09.2026 13-18 Uhr	<b>Bauernmarkt</b> <b>am verkaufsoffenen Sonntag in Metzingen</b> Kennenlernen und Genießen wertvoller (Bio-) Erzeugnisse der Schwäbischen Alb. <i>Weitere Informationen folgen</i>	Metzingen			
Dezember 2026	<b>Adventsaktion</b> <b>Koch, back &amp; schmeck BIO ZUM ADVENT</b> Mitmachaktion für Alle! <i>Programm und Anmeldung ab Oktober auf unserer Website</i>	Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen, Reutlingen			
	Küchenmitarbeitende und Entscheidungssträger und -trägerinnen		Verbraucherschaft		Erzeugung

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

## 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](#).

*Derzeit ist aufgrund der Haushaltsführung des Bundes keine Förderung möglich.*

### Neue Studie zu Ökolandbau und Bio-Nachfrage in Baden-Württemberg

Die Ergebnisse der Studie "Produktions- und Marktpotenzialerhebung und -analyse für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung ökologischer Agrarerzeugnisse und Lebensmittel aus Baden-Württemberg 2025" wurden am 24. November 2025 vorgestellt, der Bericht ist [hier](#) verfügbar.

### Bioländle – Unsere Bio-Musterregionen stellen sich vor

Die zweite Ausgabe der „Bioländle“ ist 2025 erschienen. Darin stellen sich die 14 Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg mit einem Projekt aus ihrer Region vor. Zur Broschüre [hier](#).



### **Schulwettbewerb „Echt kuh-!“**

Der Schulwettbewerb „Echt kuh-!“ geht in eine neue Runde. Das Thema für 2026 lautet „Expedition Wiese und Acker: Erforsche die Artenvielfalt im Ökolandbau!“. Der Wettbewerb richtet sich an Schülerinnen und Schüler der 3. bis 10. Klasse aller Schulformen. Einsendeschluss ist der 02.04.2026. Weitere Informationen [hier](#).

### **Fortbildungsreihe Kita- und Schulverpflegung kompetent gestalten: Fortbildungen für Verwaltungskräfte in Kommunen**

Im Rahmen des Projekts „Nachhaltige Schulverpflegung mit kommunalem Konzept und Schwerpunkt Fortbildung für Verwaltungskräfte“ des Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LErn BW) wurde eine Fortbildungsreihe erarbeitet. Ab Januar 2026 können Beschäftigte baden-württembergischer Kommunen in sieben Seminaren ihr Wissen erweitern. Die Seminare sind jeweils eigenständig nutzbar und für die Teilnehmenden kostenlos. Sie behandeln Themen rund um die gesundheitsfördernde und nachhaltige Gestaltung, Organisation sowie Beschaffung der Verpflegung. Weitere Informationen [hier](#).

### **BioBotschafter\*innen gesucht!**

Dich begeistert ökologische Landwirtschaft und du willst etwas bewegen? Du bist zwischen 18 und 36 Jahre alt und hast Lust, dein Wissen an junge Menschen weiterzugeben? Um das Netzwerk aus BioBotschafter\*innen weiter auszubauen, werden junge, motivierte Menschen mit praktischer Erfahrung im Ökolandbau gesucht, die Lust haben, im Projekt mitzuwirken. Auch in diesem Jahr werden weitere Praxistage in Baden-Württemberg und Bayern stattfinden - dafür kann das BioBotschafter\*innen-Team noch Verstärkung gebrauchen.

Bei Interesse wende dich an Johanna Biegelmaier (Projektkoordinatorin, E-Mail: [johanna.biegelmaier@bioland.de](mailto:johanna.biegelmaier@bioland.de)) oder an Antonia Kotschi (Bio-Musterregion Heidenheim plus, E-Mail: [a.kotschi@landkreis-heidenheim.de](mailto:a.kotschi@landkreis-heidenheim.de)). 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](#).



### **Landesweite Messwochen von Lebensmittelabfällen**

In 2026 finden wieder landesweite Messwochen von Lebensmittelabfällen statt. Teilnehmen können alle Einrichtungen aus Baden-Württemberg, die mindestens eine Mittagsverpflegung anbieten. Als teilnehmende Einrichtung messen Sie über das Jahr verteilt in zwei Messzeiträumen Ihre Lebensmittelabfälle und setzen einfache Maßnahmen um, um Abfälle wirksam zu reduzieren und alle Beteiligten zu sensibilisieren. Das LErn BW unterstützt Sie dabei! Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Anmeldungen sind bis zum 28.02.2026 geöffnet. Alle Informationen sowie die Anmeldung finden Sie [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](#).

Am 24.02.2026 findet von 15 bis 17 Uhr ein Online-Kochevent mit Bio-Spitzenköchin Mayoori Buchhalter zum Thema „Pflanzliche Power für die Gastronomie“ statt. Weitere Informationen zur Veranstaltung [hier](#), eine Anmeldung ist bis zum 20.02.2026 [hier](#) möglich.

#### **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. Zur Website geht es [hier](#).

#### **Schlachtgemeinschaft Westerheim**

Von Juli 2023 bis August 2025 wurde von Landwirten, weiteren engagierten Personen sowie dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb ein Projekt zum Aufbau einer Schlachtgemeinschaft umgesetzt. Der Erhalt von Schlachtstätten als wichtige Strukturen regionaler Wertschöpfung ist von großer Bedeutung. Am 21.11.2025 fand zum Projektabschluss das „Forum Regionales Fleisch“ im Biosphärenzentrum statt. Alle Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).

## **Aktuelles aus den Projekten der Bio-Musterregion**

#### **Neue Regionalmanagerin Julia Renz**

Hallo, mein Name ist Julia Renz und seit dem 1. Oktober 2025 bin ich als Regionalmanagerin an der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb tätig und vertrete Maike Greiff während ihrer Elternzeit.

An der Universität Hohenheim habe ich Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt ökologische Landwirtschaft studiert und anschließend, ebenfalls an der Universität Hohenheim sowie an der Universität für Bodenkultur Wien, einen Master in Organic Agriculture and Food Systems absolviert.

Bereits von März bis September 2024 war ich als Werkstudentin an der Bio-Musterregion und freue mich daher sehr, nun wieder hier tätig zu sein und die vielseitigen Projekte zum Ausbau von regionalen Wertschöpfungsketten und der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung sowie zur Steigerung des Ökolandbaus in der Region fortzuführen.

Ich freue mich auf die Zeit an der Bio-Musterregion, die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Akteuren aus der Region und viele tolle Erfahrungen.

## Bio-regionale Außer-Haus-Verpflegung



Foto: ElringKlinger AG

### Presstetermin: Aktuelles aus der Bio-Musterregion und Vorstellung Kochbuch

Am 22. Januar 2026 fand auf dem Biolandhof Bleiche in Bad Urach ein Presstetermin der Bio-Musterregion statt, bei dem aktuelle Projekte vorgestellt und insbesondere das neue Kochbuch „So nah. So lecker. So bio.“ präsentiert wurde. Vertreter aus Politik, Landwirtschaft und Wirtschaft betonten die Bedeutung von Nachhaltigkeit, regionaler Wertschöpfung und Zusammenarbeit für die Region. Das Kochbuch zeigt praxisnah, wie bio-regionale Lebensmittel im Alltag und vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden können und leistet einen wichtigen Beitrag für das Projekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“ der Bio-Musterregion. Abgerundet wurde der Termin durch Kostproben aus dem Kochbuch, zubereitet mit regionalen Bio-Zutaten.



### Bio-Regional-Aktionswoche im Studierendenwerk Ulm

Im Oktober fand die Aktionswoche an allen 7 Standorten des Studierendenwerks Ulm statt. Vier Tage lang wurde täglich ein Gericht mit bio-regionalen Zutaten aufgetischt und die Studierenden mit einem Infostand informiert. Neben der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb waren auch die Bio-Musterregionen Heidenheim, Rems-Murr-Ostalb und Biberach beteiligt.

### Koch, back & schmeck BIO ZUM ADVENT 2025

14 Einrichtungen, Vereine und Unternehmen in den Landkreisen Alb-Donau-Kreis mit Stadt Ulm, Esslingen und Reutlingen kochten, backten und organisierten Adventsaktionen mit bio-regionalen Produkten und haben dafür Bio-Weihnachtsbäume, Bio-Produktpakete oder Bio-Kochkurse 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.



Foto: Schwäbischer Albverein Unterensingen

## Biodiversität

### Alb-Eiweißpflanzentag 2025

Unter dem Motto "Körnerleguminosen erfolgreich auf der Schwäbischen Alb anbauen" fand am 4. Juni 2025 der erste Alb-Eiweißpflanzentag auf dem Biohof Dieter Leibing in Ballendorf (Alb-Donau-Kreis) statt.

Der landwirtschaftliche Fachtag zeigte, welche Körnerleguminosen sich für den Anbau auf den heimischen Äckern anbieten und wie ein erfolgreicher Anbau gelingen kann. Dazu gab es einen Sorten- und Anbauversuch auf ca. einem Hektar, ergänzend dazu verschiedene Infostände aus den Bereichen Forschung, Züchtung, Beratung, Vermarktung und Vernetzung sowie eine Ausstellung an Landmaschinen. Führungen, Fachvorträge und ein umfangreiches Verpflegungsangebot vervollständigten den Feldtag. Weitere Informationen [hier](#).

Der Feldtag war eine gemeinsame Veranstaltung der Bio-Musterregionen Heidenheim und Biosphärengebiet Schwäbische Alb, den Landkreisen Heidenheim und Alb-Donau-Kreis und dem LeguNet.



## Öffentlichkeitsarbeit

### INTERGASTRA 2026

Auf der Intergastra, eine Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie in Stuttgart, präsentierten sich die Bio-Musterregionen am Gemeinschaftsstand „Schmeck den Süden – Baden-Württemberg“ mit einem Infostand sowie einem vielfältigen Rahmenprogramm.

Wir informierten über die Projekte der Bio-Musterregion, insbesondere über das Projekt „Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung“ und stellten den Fachbesuchern unser Kochbuch vor.

Bei einem Podiumsgespräch zum Thema „Regionale Wertschöpfungsketten aufbauen: Trifft der Koch einen Bauern“ berichteten Julia Renz und Daniel Pfeiffer (Biolandhof Bleiche, BruderhausDiakonie) über die Zusammenarbeit der KOCHWEKR Catering GmbH mit dem Biolandhof Bleiche. Ein Erfolgsmodell, das zeigt, wie Bio-Lebensmittel, Verantwortung und Genuss zusammenfinden und dabei Unternehmen sowie Tischgästen gleichermaßen zugutekommt.



Foto: BruderhausDiakonie



## BIOFACH 2026

Auch in diesem Jahr durften wir auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg am Baden-Württemberg-Stand des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Bio-Musterregion gemeinsam mit den 13 anderen Bio-Musterregionen vorstellen und repräsentieren. Wir stellten sowohl die Regionen, als auch deren vielseitige Projekte vor. Bei seinem Rundgang machte Minister Peter Hauk kurzen Halt bei den Bio-Musterregionen, wobei wir aus aktuellen Projekten aus den Regionen berichteten.

Wir blicken auf zwei erfolgreiche Messetage, sowohl auf der Intergastra, als auch auf der Biofach, zurück. Mit vielen Impulsen und zukunftsweisenden Ideen gehen wir nun wieder an die Arbeit in unserer Region und freuen uns darauf, neue Ideen und Projekte umzusetzen und bio-regionale Wertschöpfungsketten voranzubringen.

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

Im Jahr 2025 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.



## 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 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

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

- Ist eine 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.**

Julia Renz, Regionalmanagerin

Tel.: 07381 9350945

E-Mail: [j.renz@verein-biosphaerengebiet-alb.de](mailto: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: 12.02.2026*