



## Der Weg zur Bio-Bolognese

Bio kann jeder - Workshop gemeinsam mit der Öko-Modellregion Ostallgäu

Dienstag, 31.10.2023 - 10:00 – 14:00 Uhr

Ort: Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft,  
Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement,  
Am Grünen Zentrum 3, 87600 Kaufbeuren

### Öko-Modellregion Ostallgäu

Mehr Wertschätzung und mehr Wertschöpfung für die regionale Bio-Landwirtschaft, das ist das Credo der Öko-Modellregion Ostallgäu. Mit 21 Prozent Öko-Flächenanteil im bayernweiten Vergleich verhältnismäßig viele Betriebe im Ostallgäu nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus. Ein weiterer Zuwachs an landwirtschaftlichen und verarbeitenden Bio-Betrieben wird durch die geplanten Projekte in der Öko-Modellregion angestrebt. Lisa Mader gibt Tipps zum regionalen Einkauf von Bio-Produkten und einen Überblick über die Aktionen in der der Öko-Modellregion Ostallgäu für die Außer-Haus-Verpflegung.

### Bio-Einstieg leichtgemacht und Bio-Kochpraxis

**Charlotte Seidl**, Fachberaterin Außer-Haus-Markt für Bioland, zeigt Ihnen, wie der Einstieg mit Bio-Produkten funktioniert. Es wird dargestellt, welche Lebensmittel sich gut für den Einstieg eignen, wie ein gelungener Speiseplan mit Bioprodukten aussieht und wie Bio in das Verpflegungsangebot auch bei knappen Budgets integriert werden kann. Als Beispiel werden Bolognese Rezept kalkuliert und im Anschluss zubereitet.

### So sieht Bio in der Praxis aus

**Thomas Huth** ist Küchenleitung des Lausfehl Catering in Marktoberdorf und berichtet über seine Erfahrung mit dem Einsatz von direktvermarktetem Bio-Rindfleisch aus der Öko-Modellregion Ostallgäu. **Monika Barnsteiner**, Lehrerin an der bereits bio-zertifizierten Technikerschule für Agrarwirtschaft gibt Einblicke in die Zertifizierung und zeigt, was bei der Lagerung der Bio-Lebensmittel für eine Bio-Zertifizierung beachtet werden soll.

**Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Caterer, PädagogInnen, Einrichtungs- und Schulleitungen, sowie weitere interessierte Personen.**

Mit freundlichen Grüßen  
Charlotte Seidl



## Programm am 31.10.2023 Technikerschule, 87600 Kaufbeuren

10:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Charlotte Seidl, Bioland e.V.
10:20	<b>Die Öko-Modellregion Ostallgäu</b> Aktuelle Projekte, Aktionen und regionale Einkaufsmöglichkeiten	Lisa Mader, Öko-Modellregion Managerin Ostallgäu
10:40	<b>Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung</b> stellt sich vor	Veronique Germscheid, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, AELF Augsburg
10:55	<b>Bio-Einstieg leichtgemacht</b> Erste Schritte, Speiseplanung, Kommunikation und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln am Beispiel Bolognese Soße	Charlotte Seidl
11:30	<b>Bio-Kochpraxis</b> Drei Varianten Spaghetti Bolognese	Charlotte Seidl
12:30	Pause mit Verkostung der drei Bolognese-Varianten	
13:00	<b>Praxisbericht</b> Wie gelingen Speiseplanung und Kalkulation mit direktvermarktetem Bio-Hackfleisch aus der Region	Thomas Huth, Küchenleitung Lausfehl Catering Marktoberdorf
13:15	<b>So sieht Bio in der Praxis aus</b> Kurzer Einblick in die Bio-Zertifizierung und Besichtigung der Lagerräume der bio-zertifizierten Schulküche	Monika Barnsteiner, Lehrerin an der staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement
13:30	<b>Abschlussrunde</b> Offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung	Charlotte Seidl
14:00	Ende der Veranstaltung	

**Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule** unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

### Eingeladen sind

- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- ErziehInnen, Lehrkräfte
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

## Anmeldung

**bis zum 24. Oktober 2023**

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter [www.bioland.de/bio-kann-jeder](http://www.bioland.de/bio-kann-jeder) oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: [charlotte.seidl@bioland.de](mailto:charlotte.seidl@bioland.de)

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Adresse

Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement  
Am Grünen Zentrum 3  
87600 Kaufbeuren

## Kontakt für Rückfragen

Charlotte Seidl  
Telefon: 0821-34680-168  
E-Mail: [charlotte.seidl@bioland.de](mailto:charlotte.seidl@bioland.de)

