

Würzburg, 7. September 2026

Dies ist eine gemeinsame Pressemitteilung von Stadt und Landkreis Würzburg

Öko-Modellregionen geben Impulse für mehr Bio in der Praxis: Zweites unterfränkische Dialogforum „Bio im Rampenlicht“

Ob Schulmensa, Kita, Klinik oder Kantine: Die Gemeinschaftsverpflegung bietet großes Potenzial, regionale Bio-Lebensmittel auf den Teller zu bringen und damit gleichzeitig Umwelt, die lokale Wertschöpfung und eine nachhaltige Ernährung zu stärken. Wie sich bio-regionale Produkte erfolgreich und wirtschaftlich in Großküchen einsetzen lassen, zeigt das zweite unterfränkische Dialogforum „Bio im Rampenlicht“. Zu dieser Veranstaltung laden die Öko-Modellregionen Landkreis Aschaffenburg, Oberes Werntal, Rhön-Grabfeld und stadt.land.wü. am Mittwoch, 11. November 2026, von 9:15 bis 16:30 Uhr in die Elstalhalle in Oberelsbach (Landkreis Rhön-Grabfeld) ein.

Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit in Unterfranken

Bio hat sich längst vom Nischenmarkt zu einem festen Bestandteil einer bewussten und nachhaltig ausgerichteten Ernährung entwickelt. Was Ende der 1990er-Jahre noch ein vergleichsweise kleiner Markt war, ist heute ein etablierter und kontinuierlich wachsender Bereich. Allein im vergangenen Jahr ist der Umsatz von Bio-Lebensmitteln im Einzelhandel um mehr als sechs Prozent gestiegen. Gleichzeitig setzt die Bayerische Staatsregierung ein deutliches Zeichen und bekennt sich zur Förderung regionaler und ökologischer Produkte in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung.

Unterfranken bietet dafür besonders gute Voraussetzungen: Mehr als 19 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche werden bereits ökologisch bewirtschaftet – deutlich mehr als im bayerischen Durchschnitt. Dazu bietet die Außer-Haus-Verpflegung mit jährlich 1,8 Millionen ausgegebenen Mahlzeiten in Bayern große Chancen, den Absatz regionaler Bio-Lebensmittel weiter zu erhöhen.

Bio auf dem Speiseplan: kostenneutral und wirkungsvoll

Genau hier knüpft das Dialogforum der unterfränkischen Öko-Modellregionen an. Die Teilnehmenden erfahren, wie sich regionale Bio-Lebensmittel mithilfe einer durchdachten Speiseplangestaltung und Preiskalkulation kostenneutral in den Küchenalltag integrieren lassen. Darüber hinaus zeigt die Veranstaltung, wie Einrichtungen ihre Entscheidung für Bio-Regionalität mit Storytelling sichtbar machen und für ein authentisches und positives Image nutzen können.

Die Umweltbildungsstätte Oberelsbach gibt einen praxisnahen Einblick zur Beschaffung, Organisation und Lagerung von bio-regionalen Produkten im Küchenalltag und wie sich das Thema in der pädagogischen Bildungsarbeit aufgreifen lässt. Ein gemeinsames Mittagessen und eine Exkursion zum Biohof Hartmann in Weisbach runden das Programm ab. Die Teilnahme ist kostenlos.

Das gesamte Programm und weitere Informationen zur Anmeldung sind auf der Website der Öko-Modellregion stadt.land.wü. unter oekomodellregionen.bayern/stadt.land.wue in der Rubrik „Termine“ zu finden. Anmeldeschluss ist der 5. November 2026. Fragen beantwortet Öko-Modellregionsmanagerin Hanna Dorn (Tel.: 0931 8003-5108, E-Mail: oekomodellregion@lra-wue.bayern.de).