



Klimaschutzbeirat Kempten am 1.12.2025

Projekt Regionaltisch Kempten und Oberallgäu

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kempten (Allgäu)



Kempten Allgäu





Das Netzwerk



Gertrud Epple

Kempten^{Allgäu}



Thomas Weiß



Cornelia Bögel



Manuela Müller-
Gaßner



**Bayerischer
BauernVerband**

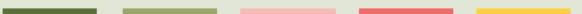
Heimatagentur Schwaben



Hannah Baumgardt

RegioNAHlität echt ehrlich essen

Forum für (bio)regionale Lebensmittel





Präsentation des Leitfadens

am 12.8.2025 auf der Allgäuer Festwoche





RegioNAHlität echt ehrlich essen

Forum für (bio)regionale Lebensmittel | 8. Oktober 2025 | Kornhaus Kempten

Landwirtschaft

Gastronomie

Außenhaus

Verpflegung

RegioNAHlität echt ehrlich essen

Forum für (blo)regionale Lebensmittel | 8. Oktober 2025 | Kornhaus Kempten

Programm

Im Kornhaussaal

09.30 Uhr	Zeamedkomme'
10.00 Uhr	Eröffnung Moderation Ramona Riederei, Allgäu GmbH Grüßwort Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Vorstellung Netzwerk Regionaltisch Allgäu
11.20 Uhr	Grüßworte Oberbürgermeister Thomas Kiechle, Stadt Kempten Landrätin Indra Baier-Müller, Landkreis Oberallgäu
10.30 Uhr	Impulsvertag „Zwischen deppert und genial: Mut als Kompass für mehr Regionalität.“ Nina Meyer BioSpitzenKöchin Hotel Ifenblick, Balderschwang
11.00 Uhr	Pause
11.30 Uhr	Impulsvertag „Ziegenfleischvermarktung im Allgäu“ Johannes Egger, Direktvermarkter Ziegenfleisch, Kempten

Im Foyer EG

12.00 Uhr	Regionale Direktvermarkter geben eine Kostprobe
Mittagspause mit Vernetzung Partnersuche „Gastwirt findet Landwirt“	
12.30 Uhr	Mittagsbuffet vom Caterer mit Speisen aus regionalen Zutaten

Im Kornhaussaal

Im kleinen Saal

– OFFENES FORUM –

▷ für Gastro und GV

13.15 Uhr	Zeamedkomme' im Kornhaussaal
13.20 Uhr	Impulsvertag „Tradition trifft auf smarte Lösungen“ Anja Dördelmann, Herzstück Horgau
14.00 Uhr	Impulsvertag „Bio-Verpflegung in Bayerischen Jugendherbergen“ Jörg Simon, Jugendherberge Oberstdorf
14.30 Uhr	Regionaltät leben echt.ehrlich.essen – so gelingt's
15.00 Uhr	Ende

▷ für GV, KiTa- und Schulverpflegung

13.15 Uhr	Geführter Besuch bei den Direktvermarktern und Lebensmittelhandwerkern
13.45 Uhr	Vorstellung der Heimatagentur Schwaben
14.00 Uhr	Grußwort Frau Barbara Schretter Regierungspräsidentin von Schwaben
14.10 Uhr	Impulsvertag Carola Petrone „Schulcatering, Biospeiseplan, Beratung“
14.45 Uhr	Erfahrungsaustausch und Pause
15.15 Uhr	Impulsvertag „Ehrenamtliches Kochen an der Klimaschule Hildegardis-Gymna- sium Kempten“ Gudrun Schöner
16.15 Uhr	Ende

Ziegenfleischvermarktung im Allgäu

Johannes Egger
Ziegenhof Egger in Kempten
Vogelsang

- Initiiert von
Lfl, Bioland und ÖMR OA-KE
- Drei Lieferbetriebe mit ähnlicher
Philosophie
- Kurze Wege, direkter Kontakt zur Gastro
- Gastronomie profitiert von Werbung





Jörg Simon

Jugendherberge Oberstdorf

BIO-Verpflegung in den bayrischen Jugendherbergen: Geht das?

- 38204 Übernachtungen 2024
 - 38582 Übernachtungen (bis Dezember 2025)
-
- 34,90€ - 40,90€ ÜF 7,90€ ME/LP 11,90€ AE 2024
 - 35,90€ - 41,90€ ÜF 7,90€ ME/LP 12,90€ AE 2025



Die neue Bio-AHV-Verordnung ermöglicht die Auszeichnung von eingesetzten Bio-Anteilen in den Stufen Bronze, Silber und Gold. Quelle: BMEL

RegioNAHlität echt ehrlich essen

Forum für (bio)regionale Lebensmittel

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kempten (Allgäu)

Kempten
Allgäu

Oberallgäu

Heimatagentur Schwaben

HU
Bayerische
BauernVerband

Der Weg zu mindestens 20% BIO-Warenwert nach BIO AHV

- Verpflichtung Produkte konsequent in BIO-Qualität einzukaufen
- Individuelle Anpassung des BIO-Sortiments in den Häusern
 - Was ist der Herbergsleitung wichtig in BIO-Qualität?
 - Was kann die Küche leisten?
 - Was ist möglich? PREIS!
 - Was erwarten die Gäste in BIO-Qualität? Erwarten sie so etwas?
 - Welche individuellen (verlässlichen) Bezugsquellen bietet mein direktes Umfeld?
→ Bäcker, Metzger, BIO-Bauern. usw.



Lieferanten – Jugendherbergen sind Mitglied in der EKO

- Hauptlieferant konventionell Chefs Culinair
 - Großes Sortiment an konventionellen Produkten
 - BIO-Sortiment
- Weitere Lieferanten
 - EPOS-Biopartner
 - Transgourmet
 - Ökoring
 - CF Gastro
 - Lokale Anbieter
- Entscheidend ist nicht „nur“ der Preis, sondern auch die Zuverlässigkeit
Keine Akzeptanz bei Mitarbeitern und Gästen, wenn die Zuverlässigkeit der Belieferung nicht sicher gestellt ist



unser Weg zu BIO

- Sommer 2023 Entschluss zur Umstellung 100%
- Beginn Lieferantensuche (Bäcker, Obst/Gemüse...)
- Gespräche mit Chefs Culinar, EPOS, Transgourmet
- 2024 Umstellung Einkauf, Frühstück, Speiseplan und Produktion
- ist ein laufender Prozess

Küchenrohertrag 2023

Konto	Einnahmen			Ausgaben			Rohertag Monat	Rohertag Jahr
	7008 010 Verpflegung und 27+	7108 010 Erlös Sach	Gesamt	7301 010 Lebensmittel Bio LM	7301 050 Inventur	Gesamt		
Januar	74.764,34 €	515,70 €	64,60 €	75.344,64 €	15.351,19 €	2.511,00 €	17.862,19 €	76,29 %
Februar	78.122,28 €	597,90 €	141,20 €	78.861,38 €	21.688,83 €	2.211,59 €	23.900,42 €	69,69 %
Marz	94.833,39 €	588,30 €	120,00 €	95.541,69 €	14.539,30 €	6.691,01 €	21.230,31 €	77,78 %
Summe Q1	247.720,01 €	1.701,90 €	325,80 €	249.747,71 €	51.579,32 €	11.413,60 €	0,00 €	62.952,92 €
April	45.101,74 €	422,70 €	147,60 €	45.672,04 €	15.111,56 €	2.879,50 €	17.991,06 €	60,61 %
Mai	54.696,00 €	876,90 €	39,60 €	55.614,50 €	14.204,50 €	1.964,62 €	16.169,12 €	70,93 %
Juni	83.703,89 €	1.375,08 €	216,20 €	85.295,17 €	17.192,31 €	4.194,15 €	21.386,46 €	74,93 %
Summe Q2	183.503,63 €	2.674,68 €	403,40 €	186.581,71 €	46.508,37 €	9.038,27 €	0,00 €	55.546,64 €
Summe 1.6	431.223,64 €	4.376,58 €	729,20 €	436.329,42 €	98.087,69 €	29.451,87 €	0,00 €	118.539,56 €
Juli	81.959,20 €	2.101,23 €	20,00 €	84.080,43 €	20.987,23 €	3.050,50 €	24.037,73 €	71,41 %
August	79.503,85 €	3.017,70 €	59,20 €	82.521,55 €	24.949,37 €	5.582,10 €	30.531,47 €	63,03 %
September	62.343,17 €	3.480,90 €	39,60 €	65.863,67 €	15.402,69 €	4.254,30 €	19.656,99 €	70,2 %
Summe Q3	223.806,22 €	8.599,83 €	118,80 €	232.465,65 €	61.339,29 €	12.886,90 €	0,00 €	74.226,19 €
Oktober	68.078,32 €	827,70 €	134,00 €	69.040,02 €	14.190,30 €	4.486,21 €	18.876,51 €	69,89 %
November	7.032,96 €	32,40 €	19,60 €	7.084,96 €	6.637,41 €	1.812,41 €	8.449,82 €	-19,26 %
Dezember	29.353,50 €	106,80 €	19,60 €	29.479,50 €	11.047,36 €	15.390,10 €	26.437,46 €	10,32 %
Summe Q4	104.464,79 €	966,90 €	173,20 €	105.604,88 €	31.875,07 €	21.688,72 €	0,00 €	53.563,79 €
Summe	759.494,64 €	13.943,31 €	1.021,20 €	774.399,95 €	191.302,09 €	55.027,49 €	0,00 €	246.329,54 €

Konto	Einnahmen			Ausgaben			Rohertag Monat	Rohertag Jahr
	7008 010 Verpflegung 27+	7108 010 Erlös Sach	Gesamt	7301 010 Lebensmittel Bio LM	7301 050 Inventur	Gesamt		
Januar	70.408,15 €	311,30 €	386,05 €	71.105,50 €	5.173,96 €	18.547,31 €	23.721,27 €	66,64 %
Februar	118.837,59 €	428,30 €	10,85 €	119.276,74 €	4.444,72 €	21.414,51 €	25.859,23 €	78,75 %
Marz	78.713,34 €	940,05 €	107,45 €	79.760,84 €	1.424,08 €	23.644,35 €	25.868,43 €	68,57 %
Summe Q1	267.959,08 €	1.679,65 €	504,35 €	270.143,08 €	11.042,76 €	63.606,17 €	0,00 €	74.648,93 €
April	44.947,54 €	186,89 €	220,29 €	45.354,63 €	-5,79 €	19.894,85 €	19.889,07 €	64,95 %
Mai	61.475,47 €	1.403,50 €	60,34 €	62.539,31 €	20.109,34 €	20.105,54 €	68,05 %	68,05 %
Juni	86.002,97 €	1.744,99 €	62,51 €	87.810,38 €	26.075,86 €	26.075,86 €	0,00 €	68,05 %
Summe Q2	192.425,98 €	3.335,20 €	343,14 €	196.104,32 €	-5,79 €	66.980,65 €	0,00 €	66.874,87 €
Summe 1.6	460.385,06 €	5.014,85 €	847,49 €	466.247,40 €	11.836,98 €	129.686,82 €	0,00 €	140.723,80 €
Juli	84.399,08 €	2.090,50 €	165,83 €	86.655,41 €	40.387,97 €	40.387,97 €	0,00 €	63,39 %
August	103.388,00 €	3.517,99 €	106,90 €	106.905,98 €	25.447,95 €	26.447,95 €	0,00 €	68,54 %
September	60.661,05 €	2.105,70 €	182,98 €	62.951,33 €	18.558,45 €	18.558,45 €	0,00 €	68,71 %
Summe Q3	248.450,13 €	7.713,70 €	348,81 €	256.512,64 €	0,00 €	85.393,47 €	0,00 €	85.393,47 €
Oktober	66.670,23 €	1.424,70 €	288,02 €	68.382,95 €	-54,29 €	19.933,79 €	19.879,50 €	70,1 %
November	0,00 €	0,00 €	0,00 €	5.967,00 €	5.967,00 €	0,00 €	5.967,00 €	65,76 %
Dezember	37.046,06 €	98,20 €	200,95 €	37.345,21 €	23.498,00 €	23.498,00 €	0,00 €	37,08 %
Summe Q4	103.716,29 €	1.522,90 €	488,97 €	105.728,16 €	-54,29 €	49.998,79 €	0,00 €	49.344,50 €
Summe	812.551,48 €	14.251,45 €	1.685,27 €	828.488,20 €	10.982,69 €	264.479,08 €	0,00 €	275.461,77 €



Markt der regionalen Lebensmittel



DEZENTRALE KÜCHEN SIND DAS GEHEIMNIS



5 dezentrale Küchen rund um München

70 Mitarbeiter

Täglich ca. 5000 Essen frisch gekocht





Ehrenamtliches Kochen an der Klimaschule

Hildegardis-Gymnasium Kempten

Gudrun Schöner | 8. Oktober 2025



Kulinarische Meisterleistungen durch Eltern und Großeltern

~ 100 Ehrenamtliche in 16 Kochgruppen

Gesamtes Menü (Hauptspeise, Salat/Gemüse, Nachspeise) zum Preis von 3,50 Euro

Täglich zwischen **100 und 140** bestellte Essen

Gerichte zu **80% rein vegetarisch**, Zutaten zu **65% bio/regional**



RegioNAHlität

Bestellung der Mehrheit der Produkte bei Allgäuer Bio-Großhändler – ergänzt durch Einkäufe bei regionalen Fachgeschäften vor Ort

Zutaten möglichst regional (ausdrücklicher Wunsch beim Großhändler nach regionalen Produkten)

Insgesamt hoher Bioanteil (z.B.: Gemüse, Teigwaren, Reis, Milchprodukte, Linsen, Mehl, Öle und Gewürze immer Bio)

Ergänzung des Angebots durch nicht-regionale Zutaten, vor allem im Winter



**„Zusammenkommen ist ein Beginn,
Zusammenbleiben ein Fortschritt,
Zusammenarbeiten ein Erfolg!“**

(Henry Ford)

Vielen Dank