



Klimaschutzbeirat Kempten am 1.12.2025

Projekt Regionaltisch Kempten und Oberallgäu

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kempten (Allgäu)



Kempten^{Allgäu}



LANDKREIS
Oberallgäu
Zusammen leben



Das Netzwerk

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kempten (Allgäu)



Gertrud Epple

Kempten^{Allgäu}

Thomas Weiß



Cornelia Bögel



LANDKREIS
Oberallgäu
Zämed hebe

HU HEIMAT
UNTERNEHMEN
Allgäu

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





RegionNAHlität echt ehrlich essen

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

Landwirtschaft

Gastronomie

Außerhaus

Verpflegung



RegionAHLität echt ehrlich essen

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

Programm

Im Kornhaussaal

- 09.30 Uhr Zeamedkomme'
- 10.00 Uhr **Eröffnung** Moderation Ramona Riedere, Allgäu GmbH
Grußwort Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Vorstellung Netzwerk Regionaltisch Allgäu
- 11.20 Uhr **Grußworte**
Oberbürgermeister Thomas Kiechle, Stadt Kempten
Landrätin Indra Baier-Müller, Landkreis Oberallgäu
- 10.30 Uhr **Impulsvortrag** „Zwischen deppert und genial: Mut als Kompass für mehr Regionalität.“
Nina Meyer BioSpitzenKöchin Hotel Ifenblick, Balderschwang
- 11.00 Uhr Pause**
- 11.30 Uhr **Impulsvortrag** „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 **Impulsvortrag**
„Tradition trifft auf smarte Lösungen“
Anja Dördelmann, Herzstück Horgau
- 14.00 Uhr **Impulsvortrag** „Bio-Verpflegung in
Bayerischen Jugendherbergen“
Jörg Simon,
Jugendherberge Oberstdorf
- 14.30 Uhr **Regionalität 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
- Grußwort**
Frau Barbara Schretter
Regierungspräsidentin von Schwaben
- 14.00 Uhr **Impulsvortrag** Carola Petrone
„Schulcatering, Biospeiseplan, Beratung“
- 14.45 Uhr Erfahrungsaustausch und Pause
- 15.15 Uhr **Impulsvortrag** „Ehrenamtliches Kochen
an der Klimaschule Hildegardis-Gymnasium 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?



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

- 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

RegioNAHlität echt ehrlich essen

Forum für (bio)regionale Lebensmittel

Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft und Forsten
Kempten Allgäu



Kempten



Oberallgäu



Heimatagentur Schwaben

HU
HILFEN
UND
UNTERSTÜTZUNG
Allgäu



Bayerischer
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 Culinar**
 - 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				Rohertrag Monat	Rohertrag Jahr
	7008 010 Verpflegung	7108 010 und 27+	7030 010 Erlös Sach	Gesamt	7301 010 Lebensmittel	7301 050 Bio LM	Inventur	Gesamt		
Januar	74.764,34 €	615,70 €	64,60 €	75.344,64 €	15.351,19 €	2.511,00 €		17.862,19 €	76,29 %	76,29 %
Februar	78.122,08 €	597,90 €	141,20 €	78.861,18 €	21.688,83 €	2.211,59 €		23.900,42 €	69,69 %	72,92 %
März	94.833,39 €	588,30 €	120,00 €	95.541,69 €	14.539,30 €	6.691,01 €		21.230,31 €	77,78 %	74,78 %
Summe Q1	247.720,81 €	1.701,90 €	325,80 €	249.747,71 €	51.579,32 €	11.413,60 €	0,00 €	62.992,92 €	74,78 %	74,78 %
April	45.101,74 €	422,70 €	147,60 €	45.672,04 €	15.111,56 €	2.879,50 €		17.991,06 €	68,61 %	72,59 %
Mai	54.680,00 €	876,90 €	39,60 €	55.614,50 €	14.204,50 €	1.964,62 €		16.169,12 €	70,93 %	72,32 %
Juni	63.703,69 €	1.375,00 €	216,20 €	65.295,17 €	17.192,31 €	4.194,15 €		21.386,46 €	74,93 %	72,83 %
Summe Q2	183.503,63 €	2.674,68 €	403,40 €	186.581,71 €	46.508,37 €	9.038,27 €	0,00 €	55.546,64 €	70,23 %	70,23 %
Summe 1.6	431.223,64 €	4.376,58 €	729,20 €	436.329,42 €	98.087,69 €	20.451,87 €	0,00 €	118.539,56 €	72,83 %	72,83 %
Juli	81.959,20 €	2.101,23 €	20,00 €	84.080,43 €	20.987,23 €	3.050,50 €		24.037,73 €	71,41 %	72,60 %
August	79.503,85 €	3.017,70 €	59,20 €	82.521,55 €	24.949,37 €	5.582,10 €		30.531,47 €	63,03 %	71,29 %
September	62.343,17 €	3.480,90 €	39,60 €	65.863,67 €	15.402,69 €	4.254,30 €		19.656,99 €	70,2 %	71,18 %
Summe Q3	223.806,22 €	8.599,83 €	118,80 €	232.465,65 €	61.339,29 €	12.886,90 €	0,00 €	74.226,19 €	68,08 %	68,08 %
Oktober	68.078,32 €	827,70 €	134,00 €	69.040,02 €	14.190,30 €	4.486,21 €		18.676,51 €	72,95 %	69,19 %
November	7.032,96 €	32,40 €	19,60 €	7.084,96 €	6.637,41 €	1.812,41 €		8.449,82 €	-19,26 %	67,16 %
Dezember	29.353,50 €	106,80 €	19,60 €	29.479,90 €	11.047,36 €	15.390,10 €		26.437,46 €	10,32 %	62,21 %
Summe Q4	104.464,78 €	966,90 €	173,20 €	105.604,88 €	31.875,07 €	21.688,72 €	0,00 €	53.563,79 €	49,28 %	49,28 %
Summe	759.494,64 €	13.943,31 €	1.021,20 €	774.399,95 €	191.302,05 €	55.027,49 €	0,00 €	246.329,54 €	68,19 %	68,19 %

Konto	Einnahmen				Ausgaben				Rohertrag Monat	Rohertrag Jahr
	7008 010 Verpflegung	7108 010 27+	7030 010 Erlös Sach	Gesamt	7301 010 Lebensmittel	7301 050 Bio LM	Inventur	Gesamt		
Januar	70.408,15 €	311,30 €	386,05 €	71.105,50 €	5.173,96 €	18.547,31 €		23.721,27 €	66,64 %	66,64 %
Februar	118.817,59 €	428,30 €	10,86 €	119.256,74 €	4.883,27 €	11.414,11 €		16.297,38 €	69,88 %	72,5 %
März	78.713,34 €	940,05 €	107,45 €	79.760,84 €	1.424,08 €	23.644,35 €		25.068,43 €	68,57 %	72,5 %
Summe Q1	267.939,08 €	1.679,65 €	504,35 €	270.113,08 €	11.042,76 €	63.606,17 €	0,00 €	74.648,93 €	70,3 %	72,3 %
April	44.547,54 €	186,80 €	220,29 €	45.354,63 €	-5,78 €	19.894,85 €		19.889,07 €	56,95 %	70,08 %
Mai	61.475,47 €	1.403,50 €	60,34 €	62.939,31 €	20.109,94 €	6.905,60 €		27.015,54 €	68,86 %	69,8 %
Juni	86.002,97 €	1.744,90 €	62,51 €	87.810,38 €	26.875,86 €	18.558,45 €		45.434,31 €	51,75 %	60,80 %
Summe Q2	192.425,98 €	3.335,20 €	343,14 €	196.104,32 €	-5,78 €	66.080,65 €	0,00 €	66.074,87 €	66,31 %	66,31 %
Summe 1.6	460.385,06 €	5.014,85 €	847,49 €	466.247,40 €	11.036,98 €	129.686,82 €	0,00 €	140.723,80 €	68,57 %	68,57 %
Juli	84.399,08 €	2.090,50 €	165,83 €	86.655,41 €	40.387,97 €	18.558,45 €		58.946,42 €	53,39 %	67,24 %
August	103.388,00 €	3.517,90 €		106.905,90 €	26.447,05 €	18.558,45 €		44.995,50 €	41,99 %	68,54 %
September	60.663,05 €	2.105,30 €	182,98 €	62.951,33 €	18.558,45 €	18.558,45 €		37.116,90 €	59,11 %	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 €	66,21 %	66,21 %
Oktober	66.670,23 €	1.424,70 €	288,02 €	68.382,95 €	-54,29 €	19.933,79 €		19.879,50 €	28,76 %	67,68 %
November	0,00 €	5.967,00 €		5.967,00 €		5.967,00 €		5.967,00 €	#DIV/0! %	65,76 %
Dezember	37.046,06 €	98,20 €	200,95 €	37.345,21 €		23.496,00 €		13.849,21 €	37,08 %	62,80 %
Summe Q4	103.716,29 €	1.522,90 €	488,97 €	105.728,16 €	-54,29 €	49.398,79 €	0,00 €	49.344,50 €	53,33 %	53,33 %
Summe	812.551,48 €	14.251,45 €	1.685,27 €	828.488,20 €	10.982,69 €	264.479,08 €	0,00 €	275.461,77 €	66,76 %	66,76 %



Markt der regionalen Lebensmittel



DEZENTRALE KÜCHEN SIND DAS GEHEIMNIS



70 Mitarbeiter

Täglich ca. 5000 Essen frisch gekocht

5 dezentrale Küchen rund um München





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

