



Weniger Fleisch, mehr Bio – Fleischreduktion neu Denken

Bio kann jeder - Workshop am 05.11.2026

Von 14:00 – 18:30 Uhr

Umwelt-Bildungszentrum Berlin

Kladower Damm 57

14089 Berlin

Bio Lebensmittel auf den Speiseplan bringen

Damit ein höherer Bio-Anteil in der Verpflegung gelingt, muss der Speiseplan umgestellt werden. Ein sehr erfolgreicher Hebel dabei ist, weniger fleischhaltige und mehr pflanzliche Gerichte anzubieten. Dabei muss nicht zwingend gleich vollständig auf Fleisch verzichtet werden. Denn es besteht auch die Möglichkeit, den Fleisch-Anteil innerhalb der Gerichte zu reduzieren und mehr Gemüse oder Hülsenfrüchte einzuarbeiten. Dies schafft wiederum Budget für mehr Bio.

In diesem Workshop wollen wir uns dies genau anschauen: Welche Möglichkeiten gibt es bestehende Gerichten zu verändern und welche neuen Produkte gibt es auf dem Markt? Mit welchen Tipps und Tricks kann der Bio-Anteil zusätzlich erhöht werden?

Das Projekt ressourceneffiziente Schafhaltung

Mit dabei ist das Projekt reffiSchaf, das bereits in der Praxis erprobt, wie der Fleischanteil durch mehr Gemüse ersetzt werden kann und dabei neue, schmackhafte Produkte entstehen können, die zudem noch bessere Nährwerte vorweisen.

Im Praxis-Teil wollen wir gemeinsam frisches Gemüse ernten und anschließend fleischreduzierte und pflanzliche Gerichte kochen und uns dabei über die Verpflegungssituation in Ihrer Einrichtung weiter austauschen.

Ich freue mich auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen von der FÖL

Constantine Youett

Constantine Youett - Projektleiter



Programm am 05.11.2026

Umwelt-Bildungszentrum Berlin

14:00	Begrüßung, Vorstellungsrunde Informationen zu „Bio kann jeder“	Constantine Youett, FÖL e.V.
14:30	Mit Fleischreduktion mehr Bio auf dem Speiseplan Vom Einkauf bis zur Menüplanung Tipps und Tricks für mehr Bio	Constantine Youett & Meta Stübner, FÖL e.V.
15:00	Pause mit Bio-Snacks und Bio-Getränken	
15:15	Fleischreduzierte Produkte aus der Praxis Wie mit höherem Gemüseanteil Fleisch reduziert werden kann	Peter Schmidt & Veronika Kilian, Projekt reffiSchaf
15:45	Frisches Gemüse ernten auf den Flächen des Speisegutes	Alle Teilnehmenden
16:45	Gemeinsames Kochen: Zubereitung fleischreduzierter und pflanzlicher Gerichte, Verkostung und Austausch	Alle Teilnehmenden
18:15	Abschlussrunde und Ausblick	Constantine Youett & Meta Stübner, FÖL e.V
18:30	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 Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Erzieherinnen und Erzieher
- Köchinnen und Köche
- Personen aus der Kindertagespflege
- Lehrkräfte
- Verantwortliche aus dem Verpflegungsbereich von Kita und Schule
- Kita- und Schulleitungen

Anmeldung

bis zum 02. November 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter [Bio kann jeder-Workshop 05.11.26](#)

Alternativ:

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular an: c.youett@foel.de
oder per Fax an +49 032 221092096

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Constantine Youett
c.youett@foel.de
+49 176 30158070

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.





Anmeldeformular

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt

bis zum 02. November 2026

an c.youett@foel.de oder per Fax an +49 032 221092096

- ☐ Ich/Wir nehme(n) an der Veranstaltung am 05. November 2026 mit Person(en) teil.
- ☐ Nein, ich kann leider nicht an der Veranstaltung teilnehmen, bin aber an Informationen zu diesem Thema interessiert. Bei ähnlichen Veranstaltungen können Sie mir gerne wieder eine Einladung schicken.

Name, Vorname:

Einrichtung:

Straße:

PLZ, Ort:

E-Mail:

Telefon:

- ☐ Ja, ich habe bereits Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- ☐ Nein, ich habe noch keine Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- ☐ Ich möchte gerne über die zukünftigen Veranstaltungen zu „Bio kann jeder“ von Ihnen informiert werden und kann dies jederzeit unter info@foel.de widerrufen.
- ☐ Ich möchte zukünftig nicht mehr über Ihre Veranstaltung „Bio kann jeder“ informiert werden.