



Vom Acker auf den Teller – Bio in der Kitaverpflegung erleben

Bio kann jeder-Workshop am 11.08.2026

Von 14:30 bis 18:30 Uhr

Wackenberger Hof

Wackenberger Hof 1, 66571 Eppelborn-Wiesbach

Wie lässt sich nachhaltige Kitaverpflegung erfolgreich umsetzen?

Wie gelingt es, mehr regionale und ökologische Lebensmittel in der Kitaverpflegung einzusetzen, praxisnah, wirtschaftlich und mit zuverlässigen Lieferpartnern? Antworten darauf erhalten Sie bei unserem Workshop „Bio kann jeder“ auf dem Wackenberger Hof.

Erfahren Sie, wie regionale Beschaffung gelingen kann, welche Möglichkeiten Bio-Lebensmittel für die Verpflegung von Kindern bieten und welche Schritte Einrichtungen bereits heute erfolgreich umsetzen. Zudem erhalten Sie wertvolle Anregungen für eine nachhaltige und zukunftsfähige Verpflegung.

Ein besonderes Highlight ist die Besichtigung des Wackenberger Hof der Familie Dörr. Auf dem vielfältigen Bio-Betrieb werden unter anderem Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Eier und Fleisch erzeugt. Der Workshop richtet sich an Küchenfachkräfte, Kita-Leitungen, Träger und Caterer, die die Verpflegung von Kindern gesund, nachhaltig und regional gestalten möchten.

Referentinnen:

Anja Erhart veranschaulicht die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und wie diese in den Verpflegungsalltag integriert werden können.

Eva Wick führt uns in die Besonderheiten der regionalen Landwirtschaft ein und stellt Beschaffungsmöglichkeiten für Bio-Lebensmittel vor.

Johannes Dörr stellt uns seinen Betrieb vor und zeigt, was die Öko-Landwirtschaft ausmacht.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit besten Grüßen

A handwritten signature in black ink that reads 'Anja Erhart'.

Anja Erhart



Programm am 11.08.2026

Wackenberger Hof 1, 66571 Wiesbach

14:30	Begrüßung und Kennenlernen	Ana Erhart FiBL Projekte GmbH
14:45	Wie gelingt der Einsatz von Bio-Produkten in Kitas Speisenplanung und Kalkulation	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
15:30	Unsere Region, ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse und die Bedeutung regionaler Wertschöpfung	Eva Wick Bioland e.V. Geschäftsstelle RLP/Saarland
16:00	Zeit für Fragen	
16:20	Pause	
16:45	Betriebsbesichtigung: Kennenlernen der Vorzüge des Öko-Landbaus	Johannes Dörr Wackenberger Hof
18:00	Abschlussrunde und Evaluation	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
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 Fachkräfte aus dem Bereich der Kitaverpflegung

- Köchinnen und Köche und Hauswirtschaftskräfte
- Vertreterinnen und Vertreter aus Trägerschaft und Verwaltung
- Küchenleitung, Teil des Küchenteams bzw. Caterer

Anmeldung

bis zum 04.08.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/442>

Teilnahmegebühren

Es werden keine Teilnahmegebühren erhoben.

Kontakt für Rückfragen

Anja Erhart, 069 7137 699-220, anja.erhart@fibl.org

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main
- Bioland e.V., Geschäftsstelle Rheinland-Pfalz / Saarland

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von

