



Raus aus der Routine - rein in die Region



Bio kann jeder - Workshop am 11.06.2026

Von 13:00 – 18:00 Uhr

Biogärtnerei Watzkendorf, Zum Mühlenbach 12, 17237 Blankensee

und Marienhaus Feldberg, Bruchstr. 20, 17258 Feldberg

Wie integrieren wir lokales Biogemüse in unsere Speiseplanung?

Die Herausforderungen liegen in der Flexibilität und Logistik, doch es macht Spaß, kreative Lösungen zu finden. Wie kommt der begehrte Mixsalat, den ich in dieser Frische und Auswahl nirgendwo anders bekomme, in meine Küche? Und wie kann ich endlich Kartoffeln aus der Region beziehen, wenn es doch keine Schälanlage vor Ort gibt? Wie bewältige ich all das und halte gleichzeitig meine Mindestbestellmengen beim Großhandelspartner ein?

Wir besichtigen die größte Biogärtnerei in Mecklenburg-Vorpommern, holen frisches Gemüse direkt vom Feld und bereiten es in der Küche der Senioreneinrichtung Marienhaus Feldberg zu. Küchenleiter Udo Tristram, der täglich den Spagat zwischen Seniorenverpflegung (dort wird frisch gekocht) und der Belieferung von zwei Kitas meistert, zeigt uns, wie er es schafft.

Hülsenfrüchte aus Mecklenburg-Vorpommern

Zusätzlich geben uns Anna Müller und Cecilia Antoni, beide Expertinnen für Hülsenfrüchte im LeguNet, einen Einblick in das Universum der heimischen Hülsenfrüchte. Von Erbsen über Ackerbohnen bis Linsen: Sie lernen die Vielseitigkeit von Körnerleguminosen in der Küche kennen, bekommen Tipps zur einfachen Zubereitung und auch Rezeptideen für herzhaft und süße Speisen aus Hülsenfrüchten.

Zusammen mit dem Gemüse integrieren wir die pflanzlichen Proteinquellen auf das Leckerste in unser gemeinsam zubereitetes Menü. Anna Hope von BIO in MV zeigt uns, wie wir in der Kita gemeinsam Sprossen ziehen können, denen man beim Wachsen förmlich zusehen kann, und wie Kinder dazu gebracht werden, zum ersten Mal Linsen, Erbsen und Bohnen zu probieren.

Hands-on: wir gehen mit frischen Ideen und einer List nach Hause

Wir entwerfen Lieferketten in unsere Küchen, legen alle Logistiknetze übereinander und finden Mitfahrgelegenheiten für das Frischgemüse.

Wir freuen uns auf regen Austausch, Vernetzung und viel Spaß beim Kochen.

Anna Hope / BIO IN MV e.V.



Programm am 11.06.2026

Biogärtnerei Watzkendorf & Marienhaus Feldberg

13:00	Ankommen in der Biogärtnerei Watzkendorf Vorstellungsrunde	
13:15	Sabine Kabath stellt die Gärtnerei vor und vermittelt Einblicke zu Anbau und Logistik	Sabine Kabath Geschäftsführung
14:15	Fahrt ins Marienhaus Feldberg	eigene Anreise, kein Shuttle
14:30	Besichtigung der Küche Vorstellung der Verpflegungsstrategie der Diakonie Nach dem Motto "Hände waschen - Schürze an" bereiten wir gemeinsam ein Dreigängemenü vor. Anschließend berichtet Udo Tristram uns von seinen Erfahrungen bei der Integration bioregionaler Produkte in seine tägliche Speiseplanung. Wir fahnden nach Mitfahrgelegenheiten für Biogemüse aus unserer Umgebung.	Udo Tristram Küchenleiter Marienhaus Feldberg
16:00	Kaffeepause	
16:00	Einblicke in die Welt der Hülsenfrüchte, Vorstellung Hülsenfruchtanbau in MV	Anna Müller, Cecilia Antoni, LeguNet
16:30	Wir essen gemeinsam das selbst zubereitete Dreigängemenü Abschluss	

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

Einladung zum Bio kann jeder - Workshop



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Erzieher:innen, Studierende
- Köchinnen und Köche
- Eltern von Kindern und Angehörige von Senior:innen

Anmeldung

bis zum 31. Mai 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter www.bioinmv.de/termine oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: hope@bioinmv.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Anna Hope, BIO in MV e.V.

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- Diakonie Mecklenburg-Vorpommern
- Forschungsnetzwerk RegioVers
- Landesforschungsanstalt MV
- Biogärtnerei Watzkendorf

