



Saisonal, regional *und* bio! Ein Blick in die nachhaltige Kinderküche mit Knirps & Knolle



Bio kann jeder - Workshop am 21.10.2026 von 15:00 – 19:00 Uhr
Knirps & Knolle, Moorweg 11, 19258 Gallin OT Nieklitz

Das Programm

Wie kochen wir jeden Tag frisch, biologisch, regional und abwechslungsreich für Kinder, obwohl wir uns an saisonale Zutaten halten? Dieser Frage gehen wir gemeinsam nach.

Praktischer Teil:

- **Saisonale Dips:** Wir stellen zwei proteinreiche Dips aus Saaten und Gemüse her.
- **Brotbacken:** Wir backen gemeinsam ein frisches Brot.
- **Herbstliches Hauptgericht:** Zubereitung eines regionalen Gerichts – ideal zum Abwandeln und Nachkochen für zu Hause.

Wissenswertes & Gastbeiträge

Nachhaltiger Bioanbau (Gemüs & Munter): Aron gibt Einblicke in den ökologischen Anbau und beleuchtet das finanzielle Ungleichgewicht im System: Während der konventionelle Anbau als kostenloser Standard gilt, müssen ökologische Kleinbetriebe teure Gebühren zahlen, um das Label „Bio“ zu erhalten. Diese sind unabhängig vom Umsatz fällig und daher für kleine Betriebe besonders ungerecht. Ein Widerspruch, bei dem am Ende Gärtner und Kunden dafür zahlen, dass sie die umweltschonendere Variante wählen – obwohl für Eltern und Erzieher meist der persönliche Eindruck vor Ort ausreicht.

Tipps für die Elternkommunikation (Anna Hope, BIO in MV):

Anna Hope gibt handfeste Praxistipps für den oft herausfordernden Dialog mit Eltern. Ob Diskussionen über Kosten, den Fleischanteil oder den Wunsch nach mehr Abwechslung: Sie stellt konkrete Kommunikationshilfen vor und zeigt, wie Kitas und Caterer Konflikte entschärfen und Eltern erfolgreich mit ins Boot holen.

Einblick in die Speiseplanung (Knirps & Knolle): Das Küchenteam teilt seine Praxiserfahrung aus dem Kita-Catering:

- Wie die Speiseplanung für Monate im Voraus funktioniert.
- Wie die vorausschauende Planung und Kooperation mit Lieferanten und lokalen Bauern abläuft.

Was nimmt jeder mit nach Hause?

- Ein Glas des selbstgemachten Aufstrichs
- Rezepte zu den hergestellten Speisen
- Wertvolle Infos, neue Ideen und konkrete Argumente für den Alltag

Wir freuen uns auf einen schönen und aufschlussreichen Tag!



Programm am 21.10.2026

Knirps & Knolle

15:00	Ankommen beim Caterer Knirps & Knolle Vorstellungsrunde	
15:15	Leyla und Philipp stellen die Kitaküche vor Anbau- und Speiseplanung, Handwerk, Logistik	Leyla Rohrbeck und Philipp Kossack Knirps & Knolle
15:30	Kochworkshop Teil 1: Dips & Brot backen	
16:15	Austausch bei Kaffee & Kuchen Hinter den Kulissen einer regionalen Marktgärtnerei: Gemeinsame Anbauplanung, Biozertifizierung	Aron Würfel Gemüs & Munter
17:00	Kochworkshop Teil 2: Zubereitung eines herbstlichen Gerichtes mit saisonalen Zutaten aus der Region	Leyla Rohrbeck und Philipp Kossack Knirps & Knolle
18:00	Erfolgreiche Elternkommunikation im Alltag Konkrete Tipps & Tricks zur Konfliktentschärfung bei der Kita-Verpflegung	Anna Hope BIO in MV e.V.
18:30	Abschlussrunde & Evaluation	
18:45	Gemeinsames Essen	

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 Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Erzieher:innen
- Köchinnen und Köche
- Eltern

Anmeldung

bis zum 31. August 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung per E-Mail an: [Link zum Anmeldeprogramm](#)

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Anna Hope, BIO in MV e.V.

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- Knirps & Knolle
- Gemüse & Munter