



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat



Bundeszentrum  
für Ernährung

# Lokal vernetzt – regionale Ernährung vor Ort aktiv mitgestalten

*Projektvorstellungen „Impulse aus der Region“  
beim Deutschen Ernährungstag am 21. Mai 2026*

# Projektvorstellung

<i>Fairkostbar</i>	3	<i>Gemeinschaftsäcker als lokal vernetzte Ernährungsinfrastruktur – vom Pilotprojekt zur skalierbaren Lösung</i>	6
<i>RegioSaft2 – Regionale Frucht-wertschöpfung durch innovative Verarbeitung und soziale Einbindung</i>	3	<i>Servicestelle für Ernährungsinitiativen in Hessen (SEI Hessen)</i>	6
<i>Stadt-Land-Küche</i>	4	<i>Kantinenprogramm NRW</i>	7
<i>Wissensvermittlung zu regionalen Produkten – Beitrag zu einer vollwertigen Ernährungsweise durch pädagogische Materialien</i>	4	<i>Regionale Bio-Kisten in Kitas: Marketingstrategien für nachhaltige Ernährung und Bildungsintegration</i>	7
<i>Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität: Wertschöpfung durch Gemeinwohl (NEUE WEGE)</i>	5	<i>Zusammenspiel von BiOLOGisch und EAT</i>	8
<i>Spezialitäten vom Demeter-Rind: Ganztierverwertung</i>	5	<i>Reallabor Essbarer Campus: Erlebbarer urbane Lebensmittelproduktion im Kreislauf</i>	8

# Fairkostbar

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Sandra Grittke, Profaris Mensch und Tier gUG*

Projektbeteiligte:

*Teltower Rübchen Obst- und Gemüsehof*

Das Projekt Fairkostbar stärkt die lokal-regionale Lebensmittelversorgung durch die Verbindung digitaler und physischer Strukturen. Kern des Modells sind 24/7-SB-Hofläden mit Smart-Store-Technologie sowie ergänzende Food-Locker, die eine wohnortnahe Versorgung mit regionalen Lebensmitteln ermöglichen. Über eine digitale Plattform werden Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher miteinander

vernetzt. Ergänzend fördert Fairkostbar Bildungs-, Ernährungs- und Gemeinschaftsangebote und bindet Akteure aus Landwirtschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft ein. Das Projekt ist übertragbar und als Modell für andere Regionen geeignet.

# RegioSaft2 – Regionale Fruchtwertschöpfung durch innovative Verarbeitung und soziale Einbindung

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Alina Tomisch, Früchteverarbeitung Sohra GmbH*

RegioSaft2 entwickelt ein innovatives Modell regionaler Lebensmittelverarbeitung: Lokale Rohstoffe und Nebenprodukte werden durch neu kombinierte, wirkstoffschonende Technologien zu hochwertigen Säften und funktionellen Produkten veredelt. Ein offenes Verarbeitungszentrum macht Hochtechnologie als Dienstleistung zugänglich.

Digitale Vernetzung, Kreislaufnutzung, neue Produktkategorien und soziale Beteiligungsmodelle verbinden technologische und gesellschaftliche Innovation für zukunftsfähige Ernährungssysteme im ländlichen Raum.

# Stadt-Land-Küche

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Marina Kaluza, Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH*

Stadt-Land-Küche unterstützt seit Herbst 2024 Betriebskantinen, Restaurants, Imbisse, Hotels, Gaststätten oder Cafés in der Stadt Leipzig sowie den Landkreisen Leipzig und Nordsachsen dabei, ihr Speiseangebot nachhaltig auszurichten. Ein Fokus liegt dabei auf der Entwicklung ökologisch sinnvoller, wirtschaftlich tragfähiger Konzepte, die Tischgäste kulinarisch überzeugen.

Begleitet werden die Küchen auf diesem Weg von erfahrenen Küchentrainern. Neben einer individuellen und kostenlosen Beratung profitieren teilnehmende Küchenteams von Koch-Workshops, Exkursionen sowie weiteren Fach- und Netzwerkformaten, die den Austausch und Kooperationen anregen.

## Wissensvermittlung zu regionalen Produkten – Beitrag zu einer vollwertigen Ernährungsweise durch pädagogische Materialien

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Dr. Manja Andreß, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Sektion Thüringen*

Projektbeteiligte:

*Friedrich-Schiller-Universität Jena*

Das Unterrichtsbegleitmaterial für verschiedene Altersstufen macht regionale Ernährung lebendig: Mit praxisnahen Aufgaben, anschaulichen Beispielen aus Thüringen und einer klaren Orientierung am Thüringer Lehrplan lernen Kinder, wo Lebensmittel herkommen und warum Regionalität und Saisonalität wichtig sind. Vom Acker bis zum Teller entdecken sie regionale Produkte, kurze Wege

und die Menschen hinter den Lebensmitteln. So verbinden die Materialien Ernährungsbildung mit Regionalbewusstsein, stärken den Bezug zur eigenen Region und fördern den Austausch zwischen Schule, Landwirtschaft, Betrieben und Familien – alltagsnah, kindgerecht und nachhaltig.

# Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität: Wertschöpfung durch Gemeinwohl (NEUE WEGE)

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Dr. Lilliana Stefanovic, Universität Kassel*

Projektbeteiligte:

*ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur*

Das NEUE WEGE-Projekt verfolgt das Ziel, den bio-regionalen Wertschöpfungsraum Leipzig für die Gemeinschaftsverpflegung zu erschließen. Durch einen „hybriden Foodhub“ sollen landwirtschaftliche Betriebe mit Großküchen logistisch besser verknüpft werden, während die vorhandenen Vorverarbeitungs- und Logistikstrukturen erhalten bleiben. Gleichzeitig

werden auch neue Wege vom Feld in die Küchen erschlossen, integriert und getestet. Durch die Verknüpfung von digitalen Werkzeugen und analogen Impulsen sowie durch aktive Angebot-Nachfrage-Moderation (hybrider Foodhub) sollen Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung regionaler und nachhaltiger gestaltet werden.

## Spezialitäten vom Demeter-Rind: Ganztierverwertung

Ansprechpartner vor Ort:

*Oliver Wagner, Gusto Gourmet GmbH*

Projektbeteiligte:

*Biohof Dauner, Sontbergen*

Mit unserem Projekt zur Ganztierverwertung stärken wir die regionale Ernährung durch verantwortungsvolle Fleischproduktion. Seit September 2021 beziehen wir alle vier bis sechs Wochen zwei Rinder vom Demeter-Biohof Dauner in Sontbergen. Durch unsere Zusammenarbeit können auch männliche Kälber im Betrieb großgezogen werden, was die Versorgungssicherheit erhöht und

die örtliche Gemeinschaft stärkt. Indem wir alle Teile eines Tieres verwenden, reduzieren wir außerdem den Lebensmittelabfall. Gleichzeitig sind unsere Köche und Köchinnen gefordert, kreative und schmackhafte Gerichte aus allen Teilen der Rinder zu kreieren, um 4500 Gästen in unseren Betriebsrestaurants nachhaltige Fleischgerichte anzubieten.

# Gemeinschaftsäcker als lokal vernetzte Ernährungsinfrastruktur – vom Pilotprojekt zur skalierbaren Lösung

Ansprechpartner vor Ort:

*Bertram Fischer, Mikro Landwirtschaft – gemeinschaftlicher Gemüseanbau e.V.*

Gemeinschaftsäcker sind lokal organisierte Gemüseflächen, auf denen Bürgerinnen und Bürger gemeinschaftlich Lebensmittel anbauen. Mit dem „Implementation Accelerator“ haben wir ein digitales Starthilfesystem entwickelt, das Kommunen beim

Aufbau solcher Flächen unterstützt. Das Modell verbindet regionale Produktion, Ernährungsbildung, Biodiversität und soziale Teilhabe – skalierbar, übertragbar und bereits von über 100 Kommunen nachgefragt.

## Servicestelle für Ernährungsinitiativen in Hessen (SEI Hessen)

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Anja Erhart, FiBL Deutschland e.V.*

Die SEI Hessen stärkt das zivilgesellschaftliche Engagement lokaler Gruppen, die sich für zukunftsfähige Ernährung, nachhaltige Landwirtschaft und gemeinschaftliches Gärtnern einsetzen. Als zentrale Plattform fördert sie Austausch, Vernetzung und Wissenstransfer und unterstützt Initiativen dabei, ihre Projektideen wirksam umzusetzen. Gemeinnützige Vereine und

gemeinnützige GmbHs erhalten praxisnahe Beratung zur Beantragung von Landesfördermitteln, zur Projektumsetzung sowie zu formalen Themen wie Vereinsgründung, Fundraising und Rechtsformen. Ziel ist es, Ernährungsbildung, hochwertige Lebensmittel und eine nachhaltige regionale Versorgung in Hessen voranzubringen.

# Kantinenprogramm NRW

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Katrin Scholtyssek, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen*

Das Kantinenprogramm NRW ist ein Projekt der Verbraucherzentrale NRW. Es unterstützt und begleitet Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dabei, das Verpflegungsangebot attraktiv, gesundheitsfördernd und zukunftsfähig zu gestalten.

Ziel ist es, die Beschaffung stärker regional auszurichten, Speiseangebote zu optimieren, Lebensmittelabfälle zu reduzieren sowie die Akzeptanz und Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen.

## Regionale Bio-Kisten in Kitas: Marketingstrategien für nachhaltige Ernährung und Bildungsintegration

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Frauke Niemeyer, Hochschule Osnabrück*

Projektbeteiligte:

*Georg-August-Universität Göttingen, Bio-Kisten-Betriebe und Kindergärten in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen*

Das Forschungsprojekt entwickelt ein skalierbares Kooperationsmodell zwischen regionalen Bio-Kisten-Lieferdiensten/landwirtschaftlichen Betrieben und Kitas, indem Obst- und Snackgemüselieferungen mit Nachhaltigkeitsbildung verknüpft werden. In einem strukturierten Co-Creation-Prozess mit allen relevanten Akteuren werden Lieferpartnerschaften aufgebaut,

Governance-Strukturen definiert und pädagogische Bildungsbausteine zu Nachhaltigkeit und Regionalität integriert. Ziel ist es, ein übertragbares Modell, das regionale Ernährungssysteme stärkt, Gemeinschaftsverpflegung fördert und gesunde Ernährung für alle Kinder zugänglich macht, zu entwickeln und in der Praxis zu erproben.

# Zusammenspiel von BiOLogisch und EAT

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Vera Stolle-Brüers, ProZept e.V.*

Projektbeteiligte:

*Ernährungsrat Oldenburg, Stadt Oldenburg, Landkreis Oldenburg, Landkreis Wesermarsch, Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems*

Die Ernährungswende in der Gemeinschaftsverpflegung scheitert oft an fehlenden Strukturen. In der Region Oldenburg/Wesermarsch schließen wir diese Lücke mit den Projekten BiOLogisch und EAT. Unser Ansatz synchronisiert drei Bereiche:

1. Vernetzung: Wir matchen Erzeuger und Küchen aktiv für stabile Lieferketten.
2. Beratung: Wir zeigen Einrichtungen, wie regionale Produkte budgetneutral in den Speiseplan passen.

3. Digitale Logistik: Ab Sommer bündelt eine neue B2B-Plattform Bestellungen und Lieferung – ein Klick statt vieler Anrufe.

Getragen von ProZept e.V., Ernährungsrat, Stadt und anliegenden Landkreisen verbinden wir analoge Arbeit mit digitaler Effizienz. So wird Regionalität zum Standard.

# Reallabor Essbarer Campus: Erlebbare urbane Lebensmittelproduktion im Kreislauf

Ansprechpartnerin vor Ort:

*Stephanie Grundmann, Technische Universität Berlin*

Im Reallabor „Essbarer Campus“ werden kreislauforientiert sowie platz- und ressourcenschonend Lebensmittel lokal auf dem und für den Campus der Technischen Universität Berlin (TU) sowie der Universität der Künste (UdK) angebaut. Das Reallabor wurde von der Stabsstelle Science and Society gemeinsam mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung

und Lebensmittelwissenschaft initiiert und die transdisziplinäre Lehre und Forschung zum Thema „Nachhaltige Ernährung“ ausgebaut. Ziel des Projektes ist es, die Kreislaufwirtschaft im Bereich des nachhaltigen Nahrungsmittelanbaus von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Verzehr greifbar und erlebbar zu machen.



# IMPRESSUM

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat (BMLEH)  
Referat 224 – Rechtsangelegenheiten der  
Abteilung 2, Ernährungsstrategie  
Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin  
[224@bmlleh.bund.de](mailto:224@bmlleh.bund.de)

## BEI ORGANISATORISCHEN FRAGEN

Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Referat 216 – Konferenz-  
und Tagungsmanagement  
Friedrichstraße 130c  
10117 Berlin  
[deutscher-ernaehrungstag@ble.de](mailto:deutscher-ernaehrungstag@ble.de)

## STAND

Mai 2026

## TEXT

Beiträge der Projektverantwortlichen der  
auf dem Deutschen Ernährungstag 2026  
vorgestellten Projekte

## GESTALTUNG

BLE, Referat 216 – KTM-Mediengestaltung

## BILDNACHWEIS

Titelfoto: Adobe Stock WavebreakmediaMirco

**Diese Publikation wird vom BMLEH unentgeltlich  
abgegeben. Die Publikation ist nicht zum  
Verkauf bestimmt. Sie darf nicht im Rahmen von  
Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen  
eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter  
[www.bmlleh.de](http://www.bmlleh.de)  
[www.bmlleh.de/social-media](http://www.bmlleh.de/social-media)

