



# Blick hinter die Kulissen: Bio-Handwerk verstehen, erleben und umsetzen in Kita- und Schule

Bio kann jeder – Workshop am 18. Juni 2026

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Köhlers Vollkornbäckerei, Am Schloss 2b,  
97084 Würzburg

## Bio-Einstieg leichtgemacht

Bio in Küche und Speiseplan integrieren – einfach, praxisnah, nachhaltig und wirtschaftlich.

Eva Siegfried, Ökotrophologin und Fachberaterin für Schul- und Kitaverpflegung bei Bioland, zeigt, mit welchen Zutaten der Einstieg besonders gut gelingt, wie ein ausgewogener Bio-Speiseplan aufgebaut ist und wie Bio sinnvoll in den bestehenden Rahmen integriert werden kann.

Kompakt, motivierend und direkt für den Alltag in Kita und Schule umsetzbar.

## Köhlers Vollkornbäckerei – Blick hinter die Kulissen

„Gutes Brot braucht mehr als Zutaten – es braucht Zeit, echtes Handwerk und die Überzeugung, Verantwortung für Mensch und Natur zu übernehmen.“

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der **Bio-Vollkornbäckerei Köhlers** und erleben Sie, was ökologische Verarbeitung in der Praxis bedeutet. Bei der Führung durch die Produktion erfahren Sie, wie aus 100 % Bio-Rohstoffen hochwertige Backwaren entstehen – ganz ohne Zusatzstoffe, dafür mit viel handwerklichem Können.

Der Betrieb zeigt, warum regionale Bio-Zutaten eine zentrale Rolle spielen, wie nachhaltige Lieferketten funktionieren und geben einen Einblick in gelebten Ökolandbau – authentisch, praxisnah und genussvoll.

**Eingeladen sind KöchInnen, Küchenkräfte, PädagogInnen, Kitaleitungen und -Mitarbeitende, Einrichtungs- und Schulleitungen sowie weitere interessierte Personen und Multiplikatoren.**

**Die Teilnahme ist kostenlos! Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 15. Juni – vielen Dank!**

**Wir freuen uns auf einen spannenden Austausch!**

Mit freundlichen Grüßen  
Eva Siegfried, Bioland e.V.



## Programm am 18.06.2026

### Köhlers Vollkornbäckerei, Würzburg

15:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva Siegfried, Bioland e.V. und Hendrik Wegener, Köhlers Vollkornbäckerei
15:15	<b>Bio-Einstieg leichtgemacht</b> Erste Schritte, Speiseplanung, Kommunikation und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln Einführung in den Bio-Speiseplanmanager	Eva Siegfried
16:00	<b>Die Öko-Modellregion des Landkreis Würzburg</b> stellt regionale Angebote und Lieferanten vor	Janina Moßburger, ÖMR stadt.land.wü
16:15	Netzwerk-Pause mit leckerem Bio Snack aus Köhlers Backstube (15 Min)	
16:30	<b>Blick hinter die Kulissen: Bio-Handwerk erleben</b> Führung durch die Backstube und Produktion	Hendrik Wegener
17:30	Netzwerk-Pause mit leckerem Bio Snack aus Köhlers Backstube (15 Min)	
17:45	<b>Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Unterfranken</b> stellt ihre Workshops und Coachingangebote vor	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Unterfranken
18:00	<b>Jetzt Sind Sie dran! Gruppenarbeit zur Einführung/Erhöhung des Bio-Anteils in Ihrer Küche.</b> Praxisnahe Ideen entwickeln, Herausforderungen klären, konkrete Schritte planen.	Eva Siegfried
18:50	<b>Abschlussrunde</b> Offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung	Eva Siegfried
19:00	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](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

### Eingeladen sind

- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- ErziehInnen, Lehrkräfte, Elternvertretungen
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

## Anmeldung

**bis zum 15. Juni 2026**

Wir bitten um eine kurze Anmeldung **Hier** oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: **[veranstaltung-bayern@bioland.de](mailto:veranstaltung-bayern@bioland.de)**

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist für Sie kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Adresse

Köhlers Vollkornbäckerei GmbH & Co KG  
Am Schloss 2b,  
97084 Würzburg

## Kontakt für Rückfragen

Eva Siegfried, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung  
Telefon: 0821-34680-168  
E-Mail: [eva.siegfried@bioland.de](mailto:eva.siegfried@bioland.de)  
Weitere Veranstaltungen in Bayern unter [Bioland Gastronomie](#)

