

Frisch vom Acker auf den Tisch

Wie gelingt die Einbeziehung
von Bio-Lebensmitteln aus
der Region in die öffentliche
Gemeinschaftsverpflegung?



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Inhalt

Einführung	→ 2
Der RegioTeller – Wir machen das!	→ 4
Gute Gründe für gutes Essen	→ 6
So geht das: Schritt für Schritt für Schritt	→ 8
Individuelle Lösungen	→ 10
Führung nach Maß: Die Küche im Marienhaus	→ 13
Verantwortung, die sich auszahlt: Die Hanse-Kinder Greifswald – ein Eigenbetrieb der Stadt	→ 14
Wandel beginnt in der Küche: Der Mensadienst in der Offenen Schule Waldau	→ 15
Und nun zur Ausschreibung	→ 16
Neue Wege gehen heißt auch: Neuen Herausforderungen begegnen	→ 18
Und hier gibt es Beratung und Unterstützung	→ 20

In dieser Broschüre verzichten wir auf eine gendergerechte Schreibweise einzelner Wörter. Stattdessen verwenden wir bei Personenbezeichnungen die weibliche und männliche Form abwechselnd.

Einführung

Der Standard in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist das kostenoptimierte Modell: Egal ob Bio oder konventionell – Grossisten liefern vorverarbeitete Zutaten, oft tiefgefroren oder vakuumiert, die schnell und mit wenig Personalaufwand in großen Mengen zu Gerichten verarbeitet werden können. Bestellung und Lieferung erfolgen zuverlässig und zeitnah. Der Grossist trifft damit aber auch die Entscheidungen: über Herkunft und Frische von Zutaten, über ihre Lagerfähigkeit, über die Beschaffenheit und das Aussehen des Essens, über den Geschmack und teils sogar über Rezepte und Speisepläne. Eine individuelle, an Bedürfnissen der Klientel orientierte Gestaltung von Gerichten wird damit schwieriger; eine nachhaltige, an Frische, Regionalität und Qualität ausgerichtete Speiseplanung ist geradezu unmöglich.

Der Aufbau von Lieferbeziehungen mit Bio-Landwirtinnen und Gemüsebauern aus der Region beinhaltet insofern auch einen Systemwechsel in der Gastronomie. Das kostet an vielen Stellen Zeit und erfordert ein Umdenken oder sogar eine Neuorganisation. Aber viele gute Ansätze zeigen: Es geht und kann für alle einen Mehrwert bringen. Dabei muss die Küche nicht gleich rundum perfekt umgestellt werden. Am Beispiel von Pionieren aus Mecklenburg-Vorpommern soll

Der Begriff „**regional**“ lässt sich kaum einheitlich definieren: Mal ist alles in einem Umfeld von 50 km verfügbar, anderswo legen einzelne regionale Waren auch 200 km zurück. Im Projekt RegioVers haben wir Mecklenburg-Vorpommern in zwei Regionen aufgeteilt, aufgrund der Lage unserer „Wertschöpfungsräume“ Mecklenburgische Seenplatte und Ludwigslust-Parchim.

Dabei haben wir teils auch Akteure aus benachbarten Landkreisen angrenzender Bundesländer noch als regionale Partner verstanden. Der Großteil der Kooperationsbeziehungen spielt sich jedoch auch in diesen Räumen in einem Umkreis von ca. 20-50 km ab, ausgehend vom Ort der Gemeinschaftsverpflegung bzw. des Caterers.





diese Broschüre Anregung geben, wie Caterer, Gastronominnen und Sozialträger erste Schritte in Richtung frischen, regionalen Essens in Bio-Qualität gehen können.

Die hier zitierten und portraitierten Personen wurden auf ihrem Weg zum bioregionalen Essen über zwei Jahre vom Forschungsprojekt RegioVers begleitet. RegioVers hat Impulse geliefert, koordiniert oder auch bereits Vorhandenes aufgenommen. Alle diese neuen und bestehenden Ansätze haben wir zu einem Beratungsinstrument kondensiert: Mit dem „**BioRegio-Navigator**“ können online bedarfsorientierte Lösungen für bioregionale Netzwerke entwickelt werden.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen. Für vertiefende Fragen oder Anregungen stehen wir, das sind das Institut diversu, die Hochschule Neubrandenburg Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften, inter 3 sowie der Verband Bio-in-MV gerne zur Verfügung.

Der RegioTeller – Wir machen das!

Die Anlieferung der Mensa Neubrandenburg bekommt seit einigen Monaten häufiger Besuch. Zusätzlich zu den Großhändlern fahren nun auch die LKW eines Gemüsebaubetriebs und der Transporter eines Landwirts vor. Sie bringen Kartoffeln, Gemüse und Fleischprodukte – alles aus dem Umland von Neubrandenburg.

Denn seit Oktober 2025 bietet die Mensa, die zum Studierendenwerk Greifswald gehört, den RegioTeller an: Immer mittwochs können sich die Mensa-Gäste für das Aktionsmenü aus regionalen und saisonalen Zutaten entscheiden. Meistens ist der RegioTeller vegetarisch oder vegan, aber ab und an gibt es auch ein Fleischgericht.



Lieber ein bisschen langsamer auf regional umstellen, als das Team zu überfordern. Den regionalen Anteil der Gerichte wollen wir schrittweise erhöhen. Es soll auch noch Spaß machen, vor allem in der Küche!

Thea Schäpe, Studierendenwerk Greifswald, Nachhaltigkeits- und Ernährungsmanagement Hochschulgastronomie



Die zehnwöchige Probephase hat gezeigt,

- dass die Mensagäste den RegioTeller trotz eines kleinen Aufpreises und des überwiegend vegetarischen Angebots annehmen,
- und dass die Küche sowohl mit der Beschaffung der Zutaten als auch mit dem zusätzlichen handwerklichen Aufwand gut zurechtkommt.

Für den Erfolg des RegioTellers war es wichtig, dass die Küchenleitung auch eine Küche besucht hat, die bereits verstärkt handwerklich und bioregional kocht. So konnten die Scheu vor neuen Prozessen genommen und Rezepte und Tipps ausgetauscht werden.

Zusätzlich zu den Informationen im Speiseplan hat die Mensa auf Bildschirmen, Werbeaufstellern und auf Social Media auf das neue Angebot aufmerksam gemacht und damit die Aufmerksamkeit der Gäste und viel positive Resonanz bekommen.



Gute Gründe für gutes Essen



Bequemer ist natürlich die Bestellung beim Großhändler. Aber das Fleisch vom Hof Dudziak hat einfach Charakter.

Lydia Gottberg, Studierendenwerk Greifswald, Betriebsleitung Mensa Neubrandenburg

Ein RegioTeller macht erst einmal Arbeit. Wenn sich Kantinen dennoch für bio-regionale Zutaten entscheiden, dann weil ihnen das ein echtes Anliegen ist. Es gibt tatsächlich viele gute Gründe dafür:

→ Den Gästen schmeckt's

Denn frisch vom Acker auf den Tisch schmeckt man, Bio ist oft geschmacksintensiver als industriell optimierte Produkte.

→ Mehr Handwerk in der Küche

Weniger vorverarbeitete Ware bedeutet mehr handwerkliche Tätigkeit in der Küche. Das ist befriedigender, als vorproduzierte Ware in die Töpfe zu schütten – und wenn die Gäste loben, ist das ein schöner (Zusatz-)Lohn.



→ **Wissen, woher das Essen kommt**

Zu regionalen Gerichten gibt es regionale Gesichter. Zu wissen, wo das Essen herkommt und wer es produziert, ist heutzutage wichtig und kann für Gäste und Eltern gleichermaßen ein Anreiz sein.

→ **Weniger Verpackungsmüll**

Regionale Produkte werden in Kisten angeliefert und produzieren daher weniger Verpackungsmüll, aber auch weniger Abfälle in der Verarbeitungskette insgesamt.

→ **Gesünder, aber nicht unbedingt teurer**

Frische regionale Bio-Zutaten enthalten mehr Vitamine. Und weil Fleisch teils durch Erbsen, Bohnen und Co. ersetzt wird, lässt sich auch der etwas höhere Preis der Zutaten ausgleichen.

→ **Kurzer Draht zum Produzenten**

Man kennt nicht nur die Lieferantin, sondern den Produzenten, kann Fragen und Wünsche (oder auch mal Beschwerden) direkt klären.



So geht das: Schritt für Schritt für Schritt

Der Einstieg

Anfangen können Sie mit dem Austausch einiger Grundzutaten wie Kartoffeln, Möhren oder Zwiebeln, die den Großteil des Jahres regional verfügbar sind. Sammeln Sie Erfahrungen mit einzelnen Produkten, Produzentinnen und Lieferanten und vertiefen und erweitern Sie die Zusammenarbeit dann Schritt für Schritt auch mit saisonalen Produkten. Machen Sie das neue Angebot für Ihre Gäste bemerkbar, ein RegioTeller, der Produkte aus der Region präsentiert, ist ein guter Anfang.

*Das Motto ist:
Klein Anfangen
und sich Produkt
für Produkt
anschauen und
nicht gleich alles
auf einmal wollen,
dann klappt das
auch.*

**Philipp Kossack,
Knirps & Knolle**



Der enge, vertrauensvolle Kontakt zu den Erzeugern ist super wichtig: So kann vorausschauend gemeinsam geplant werden und gleichzeitig flexibel auf die Ernte reagiert werden.

Philipp Kossack, Knirps & Knolle

Die Menüplanung

Der Saisonkalender ist nun ein wichtiger Begleiter für Ihre bio-regionale Menüplanung: Was kann wann auf die Speisekarte gesetzt werden? Reden Sie mit Ihren regionalen Landwirtschaftsbetrieben, damit die auch mit Ihnen rechnen und auf Ihre Bedarfe eingehen können.

Rezept- und Kostenplanung

Entwickeln Sie Ihre Rezepte so weiter, dass Sie die handwerkliche Mehrarbeit bewältigen und Ihre Kosten im Rahmen bleiben. Beispielsweise, indem Sie mehr vegetarische Gerichte anbieten, weniger Menülinien planen, Lebensmittelabfälle vermeiden oder eine kluge Miskalkulation entwickeln.

Welche Umstellung in der Gemeinschaftsverpflegung gut passt, hängt immer von der Küchengröße, den vorhandenen Abläufen und der jeweiligen Klientel ab. Eine vom Bund geförderte Umstellungsberatung kann dabei helfen, das ganze Team in diesem Prozess mitzunehmen. Hier finden Sie dazu Informationen:

<https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-der-beratung-von-ahv-unternehmen>

Wir verarbeiten wirklich das ganze Produkt und achten darauf nichts zu verschwenden; das kommt auch mit der Wertschätzung der Produkte, wenn man weiß die kommen hier vom Bauern um die Ecke.

Leyla Rohrbeck, Knirps & Knolle



Individuelle Lösungen

Ausschreibungen sind wichtig, aber der eigentliche Hebel heißt miteinander reden. Der Wandel auf dem Teller gelingt, wenn Sorgen um Kosten oder Akzeptanz zur Sprache kommen. Ehrlicher Austausch nimmt die Angst und macht aus Skeptikern Mitgestalter. Wenn Sie bei solchen Gesprächen Unterstützung wünschen, können Sie sich an BIO in MV, die DGE-Vernetzungsstelle oder die Vergabeberatungsstelle MV wenden.

Für Kommunen und Träger heißt das: Verantwortung zu übernehmen, anstatt die Entscheidung einfach den Eltern zuzuschieben. Drei Beispiele zeigen, dass eben nicht nur der Preis zählt, sondern viel Positives dabei herumkommt: Für Eltern und Kinder, für Pädagoginnen und Köche, und nicht zuletzt für die Kommune.



Die Ausschreibung ist nur ein Teil des Ganzen. Denn das Vergabedokument, das Trägern so oft graue Haare beschert, entscheidet nur zu 5 % über den Erfolg eines Verpflegungskonzeptes. Die restlichen 95 % entscheiden sich woanders: Dass die Ernährungsumgebung ganzheitlich berücksichtigt wird, also z.B. die Dauer der Pause und die Attraktivität der Mensa, und dass man den regionalen Markt im Blick behält, also die Caterer und Produzenten.

Anna Hope, Verband BIO in MV e.V.



Uns ist wichtig nicht irgendein Bio von sonstwoher zu nehmen nur für das Siegel, sondern wirklich zu schauen, was können wir auch für die Region tun, wie können wir einander stärken.

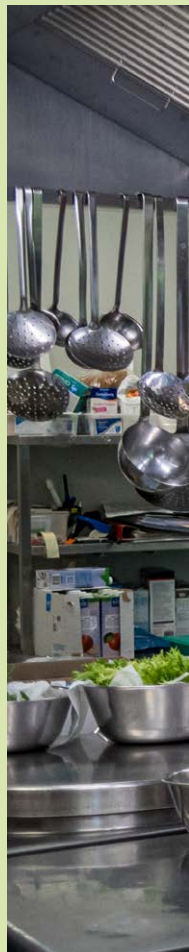
Leyla Rohrbeck, Knirps & Knolle



Meine Leitung lässt mir viel Spielraum, ich habe ein tolles Team, hier steht Lebensqualität im Zentrum, wir können uns kreativ ausleben – und irgendwann habe ich einfach beschlossen: Wenn ich sowieso jeden Tag an der Biogärtnerei vorbeifahre, dann nehme

ich das Gemüse eben gleich dort mit, anstatt anonyme TK-Ware von einem Großhändler liefern zu lassen.

Udo Tristram, Küchenleitung Pflegeeinrichtung „Marienhaus“, Diakonie Mecklenburgische Seenplatte



Führung nach Maß: Die Küche im Marienhaus

Das Marienhaus der Diakonie Mecklenburgische Seenplatte ist eine Senioreneinrichtung, in der frisch vor Ort gekocht wird und zusätzlich zwei Kitas mitversorgt werden. Küchenleiter Udo Tristram zeigt, wie ein sozialer Träger trotz knapper Mittel das Beste herausholen kann: Seine Einrichtungsleitung lässt ihm viel Freiraum, den er aus eigenem Antrieb nutzt – für eine gute Arbeitsatmosphäre, enge Zusammenarbeit mit den Kitas und ernstgenommene Rückmeldungen. Der Bio-Anteil liegt aktuell noch bei unter 5 %, doch man ist fest entschlossen, sich weiterzuentwickeln.

Allerdings ist nicht jede Küchenleitung so aktiv unterwegs. Dann kann eine begleitende Beratung auch ein möglicher Weg zu einer bio-regionalen Verpflegung sein.



Verantwortung, die sich auszahlt: Die Hanse-Kinder Greifswald – ein Eigenbetrieb der Stadt



Anfang 2015 übernahm der Eigenbetrieb „Hanse-Kinder“ die Trägerschaft der kommunalen Kindertagesstätten und Horte in Greifswald – und mit ihr die volle Verantwortung für den Küchenbetrieb. Für 15 Einrichtungen wurden fünf Frischeküchen im Verbund aufgebaut, sieben Kindertageseinrichtungen werden aktuell über die eigene

Frischküche versorgt. Der Bioanteil beträgt ca. 30 % und soll weiter ausgebaut werden, alle Einrichtungen mit Frischeküche sind FIT KID-zertifiziert und erfüllen die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Eine eigene Küche zu betreiben ist deutlich aufwendiger, als die Verpflegung an einen Caterer abzugeben – Greifswald zeigt aber, dass sich dieser Mehraufwand doppelt auszahlt. Entscheidend dafür ist auch, wie die Küchenteams eingebunden werden: Sie sind offiziell Teil des pädagogischen Teams und planen regelmäßig

gemeinsam mit den Kindern eine Kochaktion. Dadurch verschmelzen Küche und Pädagogik, es entstehen immer wieder neue Ideen und eine enge, selbstverständliche Zusammenarbeit. Und bei sinkenden Kinderzahlen zeigt sich zudem, dass die Frischeküche ein echter Wettbewerbsvorteil ist und bis heute für eine gute Auslastung der Einrichtungen sorgt.

Wir schaffen es mit unserem Konzept, uns von anderen abzusetzen. Die Frischeküchen spielen für Eltern, die einen Betreuungsplatz suchen, eine entscheidende Rolle. Zudem sind wir ein attraktiver Arbeitgeber – für Pädagogen und Köche.

**Betriebsleiterin Antje
Wziontek-Franz**

Wandel beginnt in der Küche:

Der Mensadienst in der Offenen Schule Waldau

Hier wird Verpflegung zum Gemeinschaftsprojekt: Klassenverbände übernehmen im Wechsel Vorbereitung, Ausgabe und Spüldienst in der Schulmensa – flankiert von Müllsammeltag davor und Milchdienst danach, bei dem jede Schülerin und jeder Schüler ein Glas Milch und ein Stück Obst erhält. Damit ist die Küche fester Bestandteil des pädagogischen Gesamtkonzepts im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) – gelebter Ansatz statt Serviceleistung nebenbei.

Entstanden ist das Konzept aus der langjährigen Projektwoche: Jahrelang wurde Müll gesammelt, bis es den Schülerinnen und Schülern zu eintönig wurde – daraus entstand die Idee der aktiven Beteiligung in der Küche. Das Konzept wurde gemeinsam mit dem Caterer Biond GmbH entwickelt, der Bioanteil liegt bei 100 %, es gibt langjährige Partnerschaften mit regionalen Bio-Betrieben. Der Mensabeitrag beträgt 55 Euro monatlich, angemeldet sind alle Kinder.

Natürlich ist die ganze Organisation der Elternmitarbeit und Jahresplanung kein Selbstläufer, aber wir haben eine Auslastung von 80 % bei allen Klassen. Sie essen einfach gerne hier, weil sie sich wohl fühlen. Ich zeige den Kindern nebenbei auch mal ein paar Küchenniffe. Das kommt so gut an, dass wir jetzt sogar nachmittags Kochkurse für Kinder anbieten.

Marco Hanitsch, Koch für die Offene Schule Waldau



Und nun zur Ausschreibung

Nutzen Sie die Leitfäden oder praxiserprobten Vorlagen, die Sie auf dem Portal www.gemeinsamgutessen.de finden.

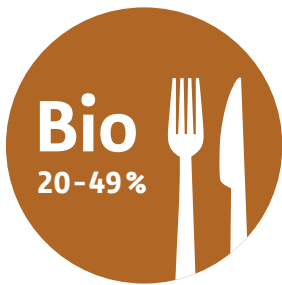
Entscheidend sind dabei zwei Dinge:

- Die Kriterien müssen so konkret formuliert sein, dass sie sich nicht umgehen lassen.
- Der mit den Kriterien verbundene Kontrollaufwand sollte jedoch klein gehalten werden und deswegen möglichst auf einem bereits bestehenden, etablierten System aufsetzen.

Seit 2023 gibt es die Möglichkeit, eine Auszeichnung für den Bio-Anteil zu erhalten. Je nachdem, wie hoch dieser in Ihrem Speiseplan ist, können Sie die Stufen Bronze, Silber oder Gold ausweisen.



Das Silber-Zertifikat lässt sich z.B. durch preisstabile Basisprodukte (Nudeln, Hülsenfrüchte, Tomaten-sauce) und einen 100-Prozent-Bioanteil bei bestimmten Gemüsesorten wie Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten oder Sellerie unkompliziert erreichen.



Für die Ausschreibung gilt es aber zu bedenken: Ohne produktspezifische Quoten kann die pauschale Verpflichtung zu Bioqualität dazu führen, dass in den Gerichten am Gemüse gespart wird, weil die Versuchung groß ist, diese über hochpreisige Bestandteile wie Bio-Fleisch zu erfüllen. Eine durchdachte Ausschreibung kombiniert deshalb Bioquoten für einzelne Produktgruppen bewusst mit einem verpflichtenden Bronze- oder Silberzertifikat. Achten Sie bei den produktspezifischen Quoten möglichst darauf, dass die betreffenden Zutaten auch regional verfügbar sind!

Die Königsdisziplin ist das Goldzertifikat. Dass auch dieses kein Hexenwerk und nicht teurer als konventionelle Verpflegung sein muss, zeigen bereits zahlreiche Caterer in Regionen, in denen nach Qualität ausgeschrieben wird. Caterer, die aus Prinzip und intrinsischer Überzeugung ausschließlich mit Bioprodukten arbeiten, sind dabei die Wegbereiter und Pioniere. Sie beweisen seit langem, dass sich dies auch mit Zutaten aus ihrer Region machen lässt. Ergänzend empfiehlt sich ein Kostendeckel, damit das geforderte Preis-Leistungs-Verhältnis von vornherein klar definiert ist.



Neue Wege gehen heißt auch: Neuen Herausforderungen begegnen

In jedem Umstellungsprozess müssen zwangsweise bekannte Wege verlassen und neue Herausforderungen angenommen werden. Hier haben wir Ihnen die wichtigsten in Kürze zusammengestellt.



Wir sind gern bereit Erzeugnisse anderer Produzenten in unsere Logistik zu integrieren, damit auch Betriebe ohne eigene Transportlösung an der Gemeinschaftspflege beteiligt werden können.

**Sabine Kabath, Bio-Vertrieb
Watzkendorf GmbH**

Die Produkt-Seite:

Logistik, Organisation & Verfügbarkeit

In der Anfangsphase etwas aufwendigere Aufgaben sind:

- Regionale Bio-Produzentinnen und Produkte recherchieren.
- Bedingungen der Zusammenarbeit und der Lieferung klären.

Die wenigstens Betriebe haben eine eigene Logistik, aber viele Betriebe haben bereits bestehende Lösungen parat, beispielsweise Auftragsspeditionen oder Partnerschaften mit anderen Betrieben. Auch wenn der zeitliche und organisatorische Aufwand am Anfang leicht erhöht ist, werden doch meistens Lösungen und Routinen schnell gefunden. Unterstützung gibt es bei den Bio-Verbänden, bei der Regionalbewegung oder von Wertschöpfungskettenmanagern.

Die Gäste-Seite:

Kommunikation & Feedback

Am Anfang etwas aufwendigere Aufgaben sind:

- Den Gästen bzw. den Eltern zu erläutern, was neu ist und warum man das macht.

- Ihnen eine Probephase anzubieten und sie regelmäßig um Feedback zu bitten.
- Ihnen ggfs. Verbesserungen, die man vornimmt, mitzuteilen und wieder um Feedback zu bitten.

Mit der Kunden-Kommunikation kommt die Wertschätzung und mit der Wertschätzung das Verständnis.

Geben Sie dem Essen ein regionales Gesicht (Bauer XY) und erläutern Sie, falls es gerade mal etwas nicht gibt („Wenn bei uns das Frühjahr kalt ist, braucht der Salat eben etwas länger.“).

Die interne Seite: Küche & Verwaltung Neue Aufgaben sind:

- Regionalität und Saisonalität in die Menüplanung einarbeiten und dabei für Witterungseinflüsse auf die Verfügbarkeit von Produkten flexibel bleiben. Beispielsweise hat das kühle Frühjahr 2026 in Mecklenburg-Vorpommern dazu geführt, dass Salate erst 14 Tage später erntereif wurden und folglich einige bio-regionale Angebote angepasst werden mussten.
- Neue Verarbeitungsroutinen entwickeln und ggfs. Küchenausstattung anpassen.

Wichtiger als die handwerklichen Anpassungen ist, die Küchen-Crew von Anfang an auf dem Weg mitzunehmen. Das kann wörtlich bedeuten, dass sie die bio-regionalen Produzentinnen besucht und auch bei der Menüplanung und den Arbeitsabläufen mitredet und Ideen entwickelt.



Wenn die kleinen und großen Gäste mit dem Essen zufrieden sind, wenn sie das Gefühl haben, dass ihre Einschätzung wichtig ist und ernst genommen wird, dann ist das schon fast die ganze Miete.

Michael Loitz, essen&ernähren

Und hier gibt es Beratung und Unterstützung

- Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung
<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/>
- Umstellungsberatung für Küchen (RIBE-AHV)
<https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-der-beratung-von-ahv-unternehmen>
- DGE-Zertifizierung
<https://dgemv.de/ueber-uns/die-dge-sektion-mv/>
oder
<https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung/>
- Beratung für Küchen & Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung
<https://essenundernaehren.de/>
- Beratung in Mecklenburg-Vorpommern
<https://www.bioinmv.de/beratung/>
- Kompetenznetzwerk für Regionalität: Regionalbewegung
<https://www.regionalbewegung.de/>

Ausführliche Informationen und weiterführende Hilfestellungen finden Sie in unserem **Bio-Regio-Navigator** unter www.regiovers.net.



Herausgeber

Projektverbund RegioVers „**Regionalisierung** von Bio-Wertschöpfungsketten durch die **Diversifizierung** von Bezugsquellen für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung“

www.regiovers.net



Redaktion

Dr. Susanne Schön, Axel Dierich
inter 3 Institut für Ressourcenmanagement

Autorinnen und Autoren

Christian Brechler, Axel Dierich, Anna Hope, Jakob Wondra

Fotoautoren

Erik Swiatloch (alle Fotos sofern nicht anders angegeben),
Axel Dierich (S. 7), Hagen Ulbrich (S. 8), Laura Gönner (Koch Stefan Möller S. 14),
Marco Hanitsch (S. 15), Moritz Peters (S. 19)

Design und Realisation

böing gestaltung
www.boeing-gestaltung.de

Kontaktadressen

inter 3 GmbH Institut für Ressourcenmanagement

Axel Dierich, dierich@inter3.de

Otto-Suhr-Allee 59

10585 Berlin

www.inter3.de

inter3

diversu – Institut für Diversity, Natur, Gender und Nachhaltigkeit e.V.

Dr. Christine Katz, katz@diversu.org

Lindenstraße 24

21335 Lüneburg

www.diversu.org



Hochschule Neubrandenburg

Prof. Dr. agr. Michael Harth, harth@hs-nb.de

Brodaer Straße 2

17033 Neubrandenburg

<https://www.hs-nb.de/>

fachbereich-agrarwirtschaft-und-lebensmittelwissenschaften



**HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG**
University of Applied Sciences

Partner



Das Vorhaben RegioVers wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Die Verantwortung für den Inhalt liegt bei den Autor*innen.