Beispiel guter Praxis

BioBitte.

Kita Zugspitzstraße der Bio-Stadt Augsburg

Frisch gekocht und nahezu vollständig in Bio-Qualität: Das gelingt, wenn alle Beteiligten gemeinsam an einem Strang ziehen. Die Bio-Stadt Augsburg zeigt, wie sich Bio erfolgreich in der Kita-Verpflegung umsetzen lässt.

Schritt für Schritt zur Bio-Küche

In der *Kita Zugspitzstraße* wird nicht einfach gekocht, sondern mit Überzeugung gearbeitet. Seit Februar 2025 ist die Einrichtung bio-zertifiziert und mit dem AHV-Logo in Gold ausgezeichnet. Rund 94 Prozent der eingesetzten Lebensmittel stammen aus ökologischem Anbau. Hinter diesem Erfolg steht jedoch ein langer Weg mit vielen kleinen Schritten. Die Umstellung begann mit Obst und Gemüse, darauf folgten Fleisch, Milchprodukte, Eier und schließlich Trockenwaren. Im Mittelpunkt stand dabei nie allein die Bio-Zertifizierung, sondern der Anspruch, die Qualität der gesamten Verpflegung nachhaltig zu verbessern. Saisonale und regionale Produkte gehören ebenso dazu, wie ein bewusster Umgang mit den Lebensmitteln. Der Wandel gelang vor allem dank der engen Zusammenarbeit aller Beteiligten.

Bio funktioniert auch mit begrenztem Budget

Beeindruckend ist, wie viel die Kita selbst herstellt. Brühen werden frisch gekocht, Sauerteigbrot gebacken und sogar Pasta entsteht in Handarbeit. Was nach hohem Aufwand klingt, zahlt sich aus: Die eigene Herstellung spart Kosten und ermöglicht es, das Budget gezielt für Bio-Lebensmittel einzusetzen. Das Beispiel zeigt: Bio funktioniert auch mit begrenztem Budget, wenn frisch gekocht, gut geplant, wirtschaftlich gearbeitet und nichts verschwendet wird. Regelmäßige Treffen, Fortbildungen und der Austausch neuer Ideen stärken das Netzwerk innerhalb der Trägerschaft, in denen Erfahrungen geteilt und Lösungen gemeinsam entwickelt werden. Die Kita-Küche ist mehr als ein Ort der Zubereitung. Sie ist ein Lernort, an dem Kinder täglich erleben, wie Genuss, Nachhaltigkeit und Wertschätzung für Lebensmittel zusammengehören. Beim Backen und Kochen können sie selbst mitwirken und Essen und Ernährung mit allen Sinnen erfahren. Mit Engagement, Kreativität und Teamgeist zeigt das Küchenteam der *Kita Zugspitzstraße*, dass hochwertige Bio-Verpflegung keine Frage des Geldes ist, sondern das Ergebnis gemeinsamer Haltung und eines konsequenten Miteinanders.

Kontakt

Gabriela Bosnjak, Leitung Bereich Hauswirtschaft (Bio-Stadt Augsburg)
Aneta Machado, Küchenleitung (Kita Zugspitzstraße)
hauswirtschaft.kita@augsburg.de | www.augsburg.de

74

Mittagessen pro Tag (inkl. Mittagssnacks)*

94 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten*

BIO

Erfolgsfaktor:

Frisch gekocht und gut geplant

* Angaben können im Tagesgeschäft geringfügig variieren

BILDNACHWEIS
Stadt Augsburg

STAND
September 2026