



*Mehr regionale Bio-Lebensmittel
für Karlsruhe!*



Wer steht dahinter?

lobin

lokales
Bildungsnetz
Karlsruhe
Bildung, Kultur, Spaß und mehr

Träger

Lobin Karlsruhe e.V., Wilhelmstr. 28, 76137 Karlsruhe

Projektleiterin

*Sandra Schmidt - Diplom-Agrarbiologin Universität
Hohenheim, Nachhaltigkeitsmanagerin MBA Leuphana
Lüneburg*

Finanzen

Janna Zubke und Julija Maier

Kommunikation

Meike Wiehl



 *Wie kam es dazu?*



- ✓ *Bio*
- ✓ *Regional*
- ✓ *Saisonal*
- ✓ *fleischlos*
- ✓ *Kein Lebensmittel- und Verpackungsmüll*





Partner:innen

BiōMarkt
Füllhorn KARLSRUHE



Landwirtschaftliches
Technologiezentrum
Augustenberg



Vitale
LUNCHBOX^{gGmbH}

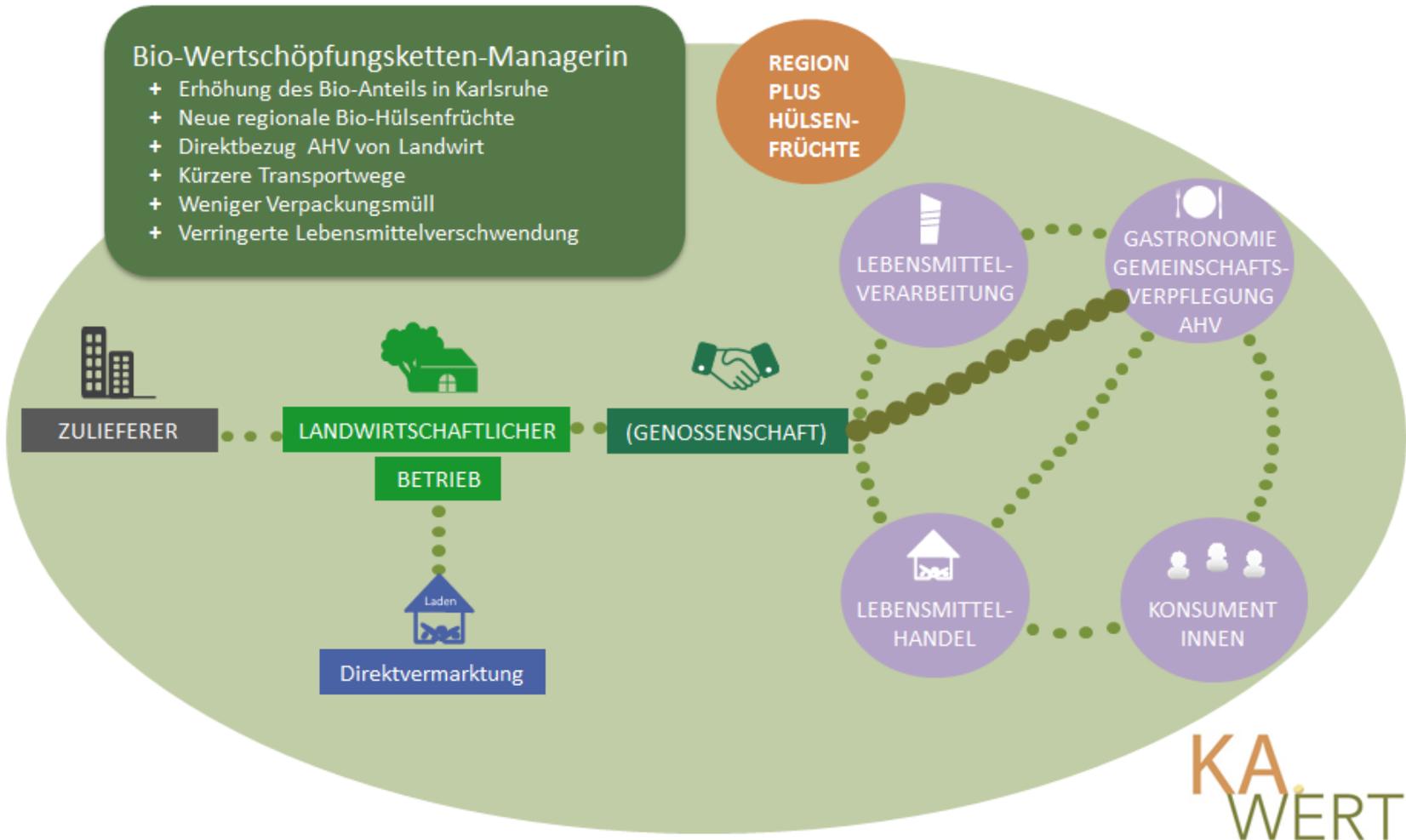
Wohlschmeckendes und vitales Essen
für Karlsruher Kinder & Jugendliche





Um was geht es genau?

BIO-WERTSCHÖPFUNGSKETTEN „Gemüse“, „Kartoffel“ und „Hülsenfrüchte“



🌱 Veranstaltung Hülsenfrüchte



Veranstaltung Zukunftswerkstatt





Neues Bio Netzwerk "KA.Wert"

STAND: 16.1.2023, 17:11 UHR
VON HEINER KUNOLD



*SWR online und
SWR 4, 16.1.2023*

BNN, 9.1.2023

Mehr Linsen für die City

Karlsruher Projekt möchte verstärkt regionales Gemüse in die Kantinen bringen

Judith Midinet-Horst



Alte Kulturpflanze: Werden künftig mehr vegetarische Menüs in Kantinen angeboten, führt das zu einer verstärkten regionalen Nachfrage nach Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchten wie Linsen. Foto: Stefan Puchner/dpa

Anfang 2020 verabschiedete der Karlsruher Gemeinderat das Klimaschutzkonzept 2030. Demnach soll auch die Essensversorgung an Kitas, Schulen und in der Rathaus-Kantine klimafreundlicher werden.

„100 Prozent Bio und regional schaffen wir nicht.“

Sandra Schmidt, Wertschöpfungskettenmanagerin

*SWR
Landesschau,
20.1.2023*



Kontakt

*Lobin Karlsruhe e.V.
Kulturküche, Kaiserstr. 47, Karlsruhe*

*Sandra Schmidt
Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin
Mobil: 01781571255
s.schmidt@lobin-ka.de*

kulturkueche-karlsruhe.de/ka-wert/

