



Neuausrichtung der Ernährungspolitik in MV – Dialogforum am 23. März in Schwerin setzt neue Dynamik in Gang

Schwerin, 26. März 2026.

Ob in der Kita, der Schule oder in der Kantine – was in Mecklenburg-Vorpommern auf den Teller kommt, soll gesünder, regionaler und ökologischer werden. Beim BioBittle-Dialogforum „Die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung“ am 23. März im Schweriner Perzinasaal diskutierten Politik, Wissenschaft und Praxis über den Weg zu einer nachhaltigen Verpflegung.

Vertreten waren Akteur:innen aus Landespolitik und Kommunen, Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Wissenschaft, NGOs und Catering – mit entsprechend breit gestreuter Kompetenz für eine zukunftsfähige Ernährungspolitik. Dabei wurden deutliche Signale für eine engere politische Verzahnung gesendet. Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus stellte die Initiierung einer interministeriellen Arbeitsgruppe für die Erarbeitung einer künftigen Ernährungsstrategie für das Land in Aussicht.

Ziel: Bio-regional bis 2035

„Bio-regional ist erste Wahl“ – zu diesem Statement des Landwirtschaftsministers gab es unter den Teilnehmenden am Dialogforum „Die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung in MV“ erstaunliche Einigkeit: Es wurde das Ziel formuliert, bis 2035 wesentliche Anteile der Verpflegung in Kitas, Schulen und anderen Einrichtungen auf frische, regional und in Bio-Qualität produzierte Ware umzustellen. „Wir müssen das Potenzial von täglich 200.000 Mahlzeiten nutzen“, so Jakob Wondra vom Forschungsprojekt RegioVers, das gemeinsam mit dem Verband BIO in MV e.V. im Rahmen der Initiative BioBitte das Dialogforum ausgerichtet hat.

Hochkarätiges Podium fordert Koordination und Standards

In der lebhaften Podiumsdiskussion mit Dr. Till Backhaus (SPD), Dr. Sylva Rahm-Präger (SPD), Dirk Bruhn (Die Linke) und Dr. Harald Terpe (Bündnis 90/Die Grünen) kristallisierten sich entscheidende Forderungen heraus:

- **Verbindlichkeit bei Qualitätsstandards:** Die Teilnehmenden sprachen sich dafür aus, die DGE-Qualitätsstandards für Kitas und Schulen künftig verpflichtend zu verankern, statt sie wie bisher als „Soll-Regelung“ zu führen. Ziel solle sein, die Verpflegung gesünder zu gestalten, um gesellschaftliche Probleme, wie z.B. Adipositas, zu bekämpfen.
- **Signale für eine ressortübergreifende Strategie:** Aus der politischen Runde waren deutliche Signale zu vernehmen, die Koordination beim Thema Ernährung künftig besser zu bündeln. Offenheit für einen ressortübergreifenden Austausch sei gefordert, als wichtiger erster Schritt hin zu einer interministeriellen Zusammenarbeit, mit Blick auf die Entwicklung einer umfassenden Ernährungsstrategie für MV.
- **Rechtlicher Rahmen:** Diskutiert wurde zudem die Verankerung von Bio-Quoten im Kitafördergesetz (KiFoeG) sowie im kommenden Koalitionsvertrag. Dies würde Landwirten, verarbeitende Unternehmen und Caterern Planungssicherheit geben und damit die Umstellung auf Bio-Produktion ankurbeln.
- **Ernährung als Bildungsauftrag:** Einigkeit herrschte zudem darüber, dass Ernährung auch ein Bildungsauftrag sei – Kinder sollten stärker durch Küchenbesuche und gemeinsame Gestaltung von Speiseplänen einbezogen werden. Zugleich bestand Konsens, dass gesunde Verpflegung sozial gerecht und für alle bezahlbar bleiben muss.

Von anderen lernen

Stephanie Wunder vom Think Tank Agora Agrar ordnete das Thema in ihrem Impulsvortrag in den Kontext erfolgreicher Ernährungsstrategien anderer Bundesländer ein. Sie verdeutlichte, wie die Gestaltung von „Ernährungsumgebungen“ – also das, was uns im Alltag zum Essen angeboten wird – Menschen dabei unterstützt, sich ohne Mehraufwand gesund und nachhaltig zu ernähren.

Bio-Quoten kostenneutral umsetzbar

Dass dieser Weg machbar ist, bewiesen Praxisbeispiele wie die Fröbel-Gruppe. Robert Kapa und Christiane Oppler berichteten, wie sie nach einer gezielten Küchenberatung den Bio-Anteil binnen eines Jahres von 10 % auf über 60 % steigerten – und das kostenneutral.

Die Strategie: Weniger Fleisch, mehr frische pflanzliche Rohware und eine Planung, die den Köch:innen wieder mehr handwerklichen Spielraum gibt. Auch Leuchttürme wie der Caterer

„Knirps und Knolle“, das Studierendenwerk Greifswald und die neue Rostocker Großküche „Mittagsmatrosen“ zeigen, dass die Umstellung bereits an Fahrt aufnimmt¹.

Fazit und Ausblick

Das Dialogforum hat gezeigt: Die Praxis ist bereit, und die Politik sendet erste positive Signale für die notwendigen strukturellen Reformen. „Wir brauchen jetzt gemeinsam abgestimmte Regelungen, die soziale Gerechtigkeit mit ökologischer Verantwortung verbinden“, resümiert Hauptveranstalterin Anna Hope vom Verband BIO in MV. Der wissenschaftlich-praktische Dialog in Schwerin markiert damit den Startpunkt für eine neue Dynamik in der Ernährungspolitik des Landes.

Foto-Downloadlink: <https://www.bioinmv.de/download/>

Pressekontakt:

Anna Hope, 0178-2669853, hope@bioinmv.de, <https://www.bioinmv.de/>

Kooperationspartner der Veranstaltung



Das Forschungsprojekt RegioVers wird vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert und beschäftigt sich mit dem Aufbau bio-regionaler Wertschöpfungsketten für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern. Weitere Informationen finden Sie unter <https://regiovers.net>.

Hauptauftraggeber der Veranstaltung



BioBitte — Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

¹ Weitere Beispiele: Dorfschule Wismarer Land in Zurow bei Wismar und der kommunale Eigenbetrieb Hanse-Kinder Greifswald, die ihre Verpflegung und Küche als Lernort verzahnt und in die pädagogischen Gesamtkonzepte integriert haben. In beiden Einrichtungen wird mit hohem Bioregionalanteil frisch vor Ort gekocht, die Verpflegungspreise entsprechen mit ca. 5 Euro pro Portion dem Durchschnitt.



BIO in MV e.V.
Hauptstr. 12, 19055 Schwerin
mail@bioinmv.de



BIO in MV e.V.
Hauptstr. 12, 19055 Schwerin
mail@bioinmv.de