



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

Richtig gut essen in Bayerns staatlichen Kantinen – Mehr Bio- und Regio auf den Tellern – Ernährungsministerin Kaniber: „Staatliche Feuerwehrschießschule Geretsried leuchtendes Beispiel“

21. Juli 2025

(21. Juli 2025) Geretsried – Mindestens 50 Prozent regionale oder ökologische Lebensmittel bis 2025 in Bayerns staatlichen Kantinen – dieses Ziel hat sich die Bayerische Staatsregierung im Jahr 2020 gesetzt. Die staatlichen Kantinen sollen eine Vorreiterfunktion für andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung einnehmen. Denn die staatlichen Kantinen sind Vorbild – was neueste Zahlen belegen: Von derzeit 94 bewirtschafteten staatlichen Kantinen erfüllen bereits jetzt 76 das Ziel. So geht es aus neuesten Erhebungen für das Jahr 2024 hervor. Das sind jetzt schon 81 Prozent der staatlichen Kantinen im Freistaat. Und verglichen mit dem Vorjahr ist das ein Plus von 14 Prozentpunkten. Die Kantinen der Ministerien, der Staatskanzlei sowie des Bayerischen Landtags werden ihrer Vorbildwirkung dabei in besonderer Weise gerecht. Das hob Ernährungsministerin Michaela Kaniber heute in der Staatlichen Feuerwehrschießschule Geretsried hervor, wo sie die aktuellen landesweiten Zahlen zur Bio- und Regio-Quote in staatlichen Einrichtungen präsentierte.

„Das Ergebnis ist ein klares Bekenntnis zu unserer Heimat und unseren Landwirten. Der Einsatz regionaler und bio-regionaler Lebensmittel kommt direkt unseren Bäuerinnen und Bauern zugute, aber auch der heimischen Wirtschaft“, so Ministerin Kaniber. Und weiter: „Das ist gelebte Nachhaltigkeit auf bayerischen Tellern. Trotz vielfältiger Herausforderungen wie zum Beispiel steigender Waren- und Energiekosten gehen die staatlichen Kantinen beispielhaft voran. Die Bayerische Staatsregierung steht zu ihrem Wort. Und ich bin zuversichtlich, dass die staatlichen Kantinen, die noch nicht ganz über der Ziellinie sind, es dieses Jahr schaffen.“

Das Landwirtschaftsministerium unterstützt staatliche Kantinen und andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit einem umfangreichen Maßnahmenpaket dabei, mehr regionale und ökologische Lebensmittel einzusetzen. Zum Angebot gehören Online-Veranstaltungen zu Themen, wie zum Beispiel den bayerischen Herkunfts- und Qualitätssiegeln oder zum Tool der Einkaufsanalyse. Acht Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, verteilt über alle Regierungsbezirke, bieten neben Workshops auch Einzelberatungen oder Coachings an. Dabei steht die individuelle, passgenaue Unterstützung der jeweiligen Kantine im Vordergrund. Mehr als die Hälfte der staatlichen Kantinen hat diesen Service der Landwirtschaftsverwaltung bereits in Anspruch genommen.

„Unser Angebot steht allen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung offen. Ganz gleich ob Kantine in Kita, Schule, Betrieb oder Seniorenheim. Sagen auch Sie „Ja“ zu mehr bayerischen Lebensmitteln in Ihrer Kantine! Gehen Sie mit uns gemeinsam den Weg für mehr Wertschätzung und Wertschöpfung in Ihrer Region“, appellierte Kaniber an alle bayerischen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, denn „die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Hebel für eine wertschätzende, gesunde und nachhaltige Ernährung.“

Die Feuerweherschule in Geretsried bereitet täglich rund 400 Essen für die Seminarteilnehmer und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu. Der Anteil an regionalen und ökologischen Lebensmitteln konnte konsequent von 18 Prozent auf 64 Prozent gesteigert werden. Dazu der Küchenleiter der Feuerwehr-Schulkantine, Benedikt Baldauf: „Das Behördencoaching hat uns sehr geholfen, unsere Speisepläne und den Einkauf unter die Lupe zu nehmen und Schritt für Schritt regionaler, saisonaler und ökologischer zu gestalten. Dafür haben alle an einem Strang gezogen, angefangen von der Schulleitung, über die Verwaltung bis hin zum Küchenteam.“

Die Staatliche Feuerweherschule Geretsried sei ein leuchtendes Beispiel für alle, betonte Ernährungsministerin Kaniber abschließend: „In dieser Kantine zeigt sich auf erfreuliche Weise, wie Engagement und gute Zusammenarbeit Früchte tragen. Mit entschlossenem Willen findet sich trotz aller Herausforderungen immer ein Weg für mehr regionale und biologische Produkte auf den Tellern.“

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

