

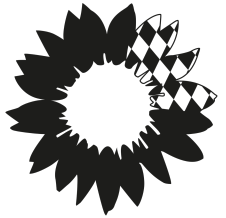
Gutes Essen für alle – aus Bayern, für Bayern

Wir glauben nicht an den Widerspruch zwischen guten Produkten und günstigen Preisen. Erst recht nicht in einem Land, das so reich an fruchtbaren Böden, landwirtschaftlichem Wissen und handwerklicher Lebensmitteltradition ist wie Bayern. Gute Produkte, faire Preise, starke regionale Wertschöpfung und ökologisches Handeln gehören zusammen. Jede Bayerin, jeder Bayer soll sich gutes, gesundes Essen leisten können. Wir machen gutes Essen zum neuen Standard – nicht nur als Frage des Geschmacks, sondern der sozialen Gerechtigkeit und Zukunftsfähigkeit.

Unser ökologisches Wohlstandsversprechen beginnt bei den einfachen Dingen: Massig nachhaltige, regionale Produkte im Supermarkt, frisches Gemüse vom Bio-Hof, Brot aus bioregionalem Getreide, Milch und Käse aus Betrieben, die Verbraucher*innen kennen. Sie wollen wissen, wo ihr Essen herkommt, wie es erzeugt wird, und dass Qualität, Geschmack und Frische mit einem fairen Preis zusammengehen. Wir nehmen diesen Wunsch ernst – und machen ihn möglich. Lebensmittel sind teurer geworden. In Kombination mit steigenden Preisen für Miete und Energie wird der Lebensmitteleinkauf immer mehr zur Frage des Geldbeutels. Das belastet viele Menschen. Gute und nachhaltige Ernährung spielt aber eine existenzielle Rolle für ein gutes Leben, für die Gesundheit der Menschen und unserer Welt. Deshalb brauchen wir ein System, das nachhaltiges Einkaufen und Essen für Mensch, Tier und Umwelt deutlich stärker fördert und gesunden, ökologisch erzeugten Produkten Vorrang gibt.

Uns ist klar, dass dies nicht von heute auf morgen gelingt. Das Ziel bleibt dennoch: ein Bayern, das sich besser selbst ernähren kann – gesund, ökologisch und bewusst. Öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Kitas und Krankenhäuser werden Vorbilder: Sie kaufen regional ein, fördern Bio-Qualität und machen gesunde Ernährung für alle zugänglich. Kinder lernen dabei spielerisch, wie Lebensmittel angebaut, geerntet und zubereitet werden.

Bayern kann Vorreiter für die Lebensmittelversorgung der Zukunft sein. Digitale Technologien und KI verändern die Lebensmittelproduktion grundlegend, sorgen für weniger Verschwendung und machen dadurch Versorgung einfacher und günstiger: energieautarke Gewächshäuser, intelligente Bewässerung, gentechnikfreie Züchtung und Selektion alter Sorten machen Anbau ressourcenschonend und regional. Wir entwickeln eine neue Form des Produkt-Patriotismus: Ein Bayern, das stark ist durch Eigenproduktion, faire Preise für hochwertige, nachhaltig produzierte Lebensmittel und Innovationen aus traditionellen, bayerischen Rohstoffen. Regionale Wertschöpfung und gesunde, nachhaltige Ernährung sollen im Alltag, in Bildung und Gastronomie selbstverständlich sein.



Lebensmittelproduktion muss transparent und ressourcenschonend sein, Qualität und Geschmack stehen im Mittelpunkt. So entsteht ein Bayern, das gesund, resilient und zukunftsfähig ist – für die Menschen, für die Umwelt, für die kommenden Generationen.

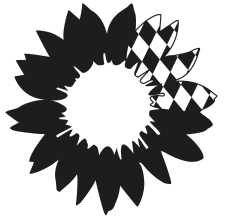
Wir wollen ein Bayern, in dem faire Preise, regionale Versorgung, nachhaltige Produktion und gesunde Ernährung Hand in Hand gehen. Ein Bayern, das unabhängig von globalen Krisen, resilient und ökologisch zukunftsfähig ist. Ein Bayern, das für seine Bürger*innen sorgt, seine Landwirt*innen stärkt und Verantwortung für kommende Generationen übernimmt.

**Bayern kann sich selbst ernähren – und zwar besser als heute. Regional, nachhaltig gesund und zu fairen Preisen. Für alle.
So schaffen wir das:**

1. Preismacht der Handelsketten begrenzen, aber auch nutzen

Wir fordern eine branchenbezogene Untersuchung durch das Bundeskartellamt und die konsequente Anwendung des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB). Mehr Wettbewerb führt zu niedrigeren Preisen. Aufgedeckte Kartelle verursachten teils sehr hohe Preisaufschläge. Wenn Kartellbehörden Preisabsprachen oder Missbrauch verhindern, stabilisiert das langfristig erschwingliche Preise.

Wir fordern eine Preisvergleichs-App für Supermärkte, damit Verbraucher*innen Preise transparent vergleichen können. Für große Ketten soll die Teilnahme an der App und damit die Offenlegung ihrer Preise verpflichtend sein. Zudem braucht es eine freiwillige Allianz für faire Lebensmittelpreise: Veränderungen in den Rohstoffkosten und in den Kosten des Handels und der Produktion beeinflussen die Preisentwicklung, deshalb ist es wichtig zu wissen: „Was bekomme ich genau – und was kostet mich das wirklich? Was bleibt den Landwirtinnen und Landwirten, was ist der Erzeugerpreis?“ - eine Preistransparenz-Tabelle kann das zeigen. So wird auf einen Blick klar, ob ein Preis fair ist – für Kundinnen und Kunden ebenso wie für die Erzeugerinnen und Erzeuger. Begleitet von einer unabhängigen Stelle soll der Handel außerdem einen Warenkorb mit Grundnahrungsmitteln wie Brot, Milch oder Gemüse zu dauerhaft günstigen Preisen anbieten. Die Preistransparenzstelle gibt es noch nicht. Wir wollen das gemeinsam mit der Verbraucherzentrale Bayern aufbauen - einer Institution, der die Menschen vertrauen und die für Klarheit und Fairness bei Lebensmittelpreisen sorgen kann.



2. Keine Mehrwertsteuer für Bio-Lebensmittel

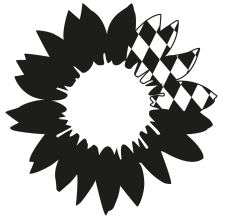
Wir schaffen die Mehrwertsteuer auf Lebensmittel mit Bio-Siegel, z.B. EU-Bio-Siegel oder Bayerisches Bio-Siegel ab. Dadurch entlasten wir Verbraucherinnen und Verbraucher unmittelbar und erleichtern ihnen den Zugang zu nachhaltigen Lebensmitteln. Das ist sozial gerecht, denn eine Mehrwertsteuersenkung bei Lebensmitteln kommt vor allem Haushalten mit geringem Einkommen zugute. Schon die temporäre Mehrwertsteuersenkung 2020 führte zu einer durchschnittlichen Preisreduktion von 1,3 %, wobei rund 70 % der Entlastung an die Verbraucher weitergegeben wurden.

Zugleich fördert die gezielte 0%-Steuer auf nachhaltig produzierte Produkte eine umwelt-, boden- und wasserfreundliche Landwirtschaft, wodurch Klima und Biodiversität geschützt und Ressourcen geschont werden. Mit einer dauerhaften 0 %-Regelung für Bio-Lebensmittel entlasten wir Familien und machen umweltbewusste Ernährung für alle bezahlbar.

3. Beitragsfreies Mittagessen für Ganztagskinder

Jedes Kind im Ganzttag in Grund- und Förderschulen bekommt ein leckeres, gesundes Mittagessen – und der Freistaat übernimmt die Kosten. Damit tragen wir nicht nur zu Kindergesundheit und Chancengerechtigkeit bei, sondern entlasten gezielt junge Familien. Durch den Anspruch auf Ganzttag ab dem kommenden Schuljahr werden viel mehr Kinder über Mittag in der Schule bleiben. Der Freistaat ergreift diese Möglichkeit, um aktiv etwas zu tun gegen ernährungsbedingte Krankheiten und das Kompetenz-Wirrwarr bei der Mittagsverpflegung. Künftig gibt es an jeder Schule in Bayern gutes, kindgerechtes Mittagessen, das nach DGE-Standards mit dem Ziel, mindestens 50 % Bio-Wareneinsatz (davon 30 % BioRegio) zu erreichen, zubereitet wird. So entsteht ein gesicherter Absatzmarkt mit stabilen Erzeugerpreisen für die bayerische Landwirtschaft.

Essen in Bayerns Schulen ist damit weit mehr als reine Nahrungsaufnahme: Es ist ein pädagogisches Angebot, das die Kinder nicht nur satt, sondern auch schlau macht. In Gärten und Küchen auf dem Gelände von Kindergärten, Kitas und Schulen bauen Kinder deshalb künftig auch Lebensmittel an, ernten, kochen und essen sie gemeinsam. Das Wissen über Lebensmittel, deren Zubereitung und Wert nehmen sie so ganz selbstverständlich mit. Wir unterstützen diese Gärten und Küchen aktiv mit einem kommunalen Gärten- und Küchenprogramm und fördern so die Wertschätzung von Lebensmitteln und Esskultur.



4. Kenntlichmachung von Shrinkflation

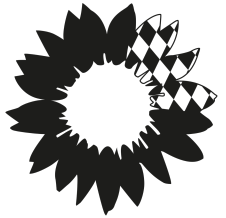
Mogelpackungen wie Shrinkflation, also versteckte Preiserhöhungen durch weniger Inhalt, müssen endlich für die Verbraucher*innen sichtbar gemacht werden. Die Tricks der Hersteller sind vielfältig: Ersatz hochwertiger durch geringwertige Zutaten; gleicher Preis bei weniger Inhalt; erhöhter Preis und trotzdem weniger Inhalt, manchmal sogar verbunden mit gleichbleibender Verpackungsgröße. 81% der Verbraucher*innen nehmen solche Mogelpackungen als Täuschung wahr. Denn: am Supermarktregal sind solche Preiserhöhungen kaum erkennbar. Das muss sich ändern.

Wir machen Produktpreise transparenter durch eine verpflichtende Kennzeichnung bei Shrinkflation und anderen versteckten Preiserhöhungen. In Frankreich, Ungarn und Österreich ist das mittlerweile Gesetz. Einige Hersteller gehen mit gutem Beispiel voran. Die EU-Vorgaben zur Kennzeichnung von Sonderpreisen werden verbraucherfreundlich gestaltet, indem ein einheitliches Format zur Preisangabe vorgeschrieben wird – z.B. "Jetzt X €, vorher Y €", ergänzt um den niedrigsten Preis und Datum als Fußnote „Tiefstpreis vom Tag/Monat“.

5. Bayern ernährt sich selbst – Strategie für ökologische Ernährungssicherheit und Selbstversorgung

Eine verlässliche Selbstversorgung ist mehr als eine Frage von Erträgen – sie ist eine Frage von Verantwortung gegenüber Gesellschaft, Umwelt und kommenden Generationen. In einer von Krisen und Klimarisiken geprägten Welt brauchen wir Ernährungssysteme, die widerstandsfähig, regional verankert und ökologisch tragfähig sind. Resilienz entsteht dort, wo Lebensmittelerzeugung, Verarbeitung und Vermarktung im Einklang mit Umwelt- und Klimaschutz stehen und wo fruchtbare Böden als zentrale Lebensgrundlage konsequent geschützt werden. Im Mittelpunkt steht eine klare, messbare Strategie. Sie macht sichtbar, für welche Produktgruppen wir bewusst auf eine ökologische und regionale Selbstversorgung setzen wollen und wo heute noch kritische Importabhängigkeiten bestehen. Sie nimmt auch die gesamte Wertschöpfungskette in den Blick, denn nur stabile, regional verankerte Strukturen sichern im Ernstfall die Versorgung. Die Selbstversorgungsziele orientieren sich an den grundlegenden Bedürfnissen: Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte als Baustein einer zukunftsfähigen Eiweißversorgung, Milch und Milchprodukte, Fleisch sowie Eier.

Hier setzen wir auf realistische Zielkorridore, etwa einen Anteil von mindestens 70 bis 80 Prozent ökologischer bayerischer Herkunft oder eine spürbare Reduktion kritischer Importabhängigkeiten bis 2035. So entsteht Handlungsspielraum, ohne das Ziel aus den Augen zu verlieren. Resilienz braucht tragfähige Rahmenbedingungen: Fruchtbare landwirtschaftliche Flächen müssen erhalten bleiben, regionale Verarbeitungsbetriebe wie Mühlen, Molkereien und Schlachthöfe gesichert und weiterentwickelt werden.



Die Zukunft der Landwirtschaft hängt zudem von Nachwuchs und Betriebsnachfolge ab. Der Schutz fruchtbarer Böden ist eine zentrale Aufgabe der Flächenpolitik. Umweltpolitik muss den Klimawandel und die fortschreitende Bodenverschlechterung ernst nehmen, da sie die Verfügbarkeit von Agrarrohstoffen unmittelbar bedrohen. Förderprogramme sollten gezielt Kulturen unterstützen, die für die Versorgung relevant sind. Öffentliche Einrichtungen können durch verbindliche bioregionale Herkunftsquoten als Vorbilder wirken. Wissen und Innovation, etwa zu klimaangepassten Sorten, nachhaltigen Anbausystemen und moderner Lagertechnik, sind durch Forschung und Praxispartnerschaften weiter auszubauen. Ein jährlicher Bayerischer Selbstversorgungsbericht schafft Transparenz, macht Fortschritte sichtbar und stärkt das Vertrauen in eine zukunftsfähige, verantwortungsvolle Ernährungspolitik.

6. Vom Acker auf den Teller: Bayerisches Ausbildungszentrum Kochen

Junge Köch*innen und Küchenleiter*innen von morgen sollen praxisnah lernen, wie Gastronomie, Lebensmittelhandwerk und Gastfreundschaft zukunftsfähig werden – kreativ, digital und ressourcenschonend. Gemeinsam mit den Kompetenzzentren für Ernährung (KErn) in Kulmbach und dem Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft in Weidenbach entsteht ein bayernweites Ausbildungszentrum, das sich am Vorbild des dänischen „Hotel- og Restaurantskolen (HRS)“ in Kopenhagen orientiert. Der Fokus der praxisnahen Ausbildung liegt auf nachhaltigem Kochen mit bioregionalen, saisonalen Rohstoffen, unabhängig von industrieller Produktion. Außerdem vermittelt das Ausbildungszentrum digitale Kompetenzen im Bereich Warenwirtschaft, Food-Waste-Management und KI-gestützte Beschaffungsplanung. Kooperationen mit Landwirt*innen und Wissenschaft sichern den Wissenstransfer vom Acker auf den Teller, stärken die bioregionale Wertschöpfung und sorgen für stabile Preise für Verbraucher*innen und Landwirt*innen. So verhindern wir den Verlust handwerklicher Kompetenz und stärken eine neue Generation, die Verantwortung für Umwelt, Ernährungssicherheit und Geschmackskultur übernimmt.