



**Münchner
Initiative
Nachhaltigkeit**



Auswertung des Speisenangebots auf dem Oktoberfest 2026

Herausgeberin:

Faire Wiesn, ein Projekt der Münchner Initiative Nachhaltigkeit e.V.
(MIN)

September 2026

Kontakt:

<http://www.m-i-n.net/faire-wiesn/>

fairewiesn@m-i-n.net

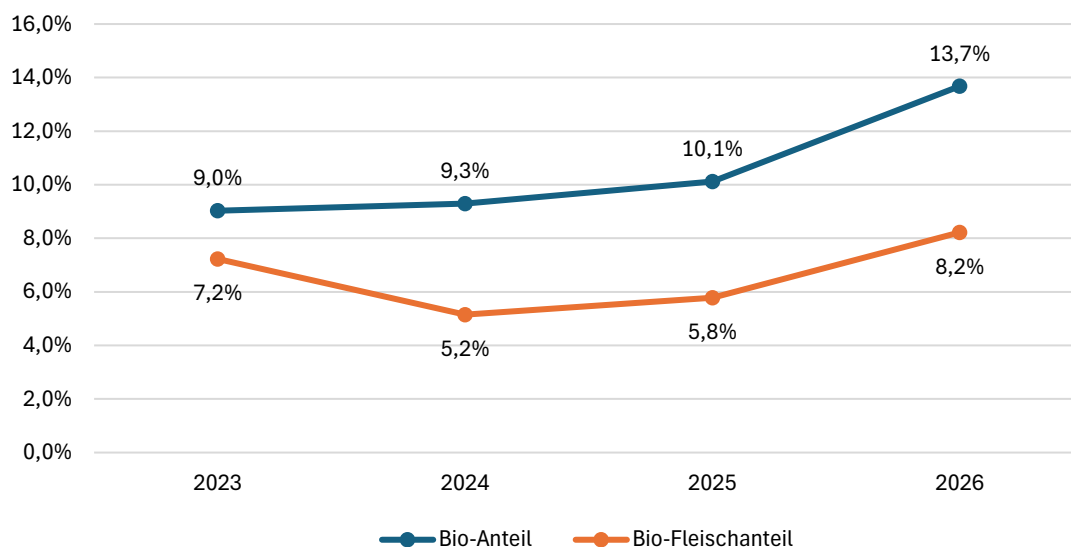
Speisekartenauswertung Oktoberfest 2026

Zusammenfassung der Entwicklungen des Angebotes auf den Speisekarten in 2026:
→ detaillierte Infos ab S. 8

Auf einen Blick:

- Es wurden die Speisekarten von 34 Zelten ausgewertet und der gesamte Bio-Anteil des Oktoberfests liegt **2026** insgesamt bei **13,7 %**, das entspricht **189 Gerichten**, bei denen mindestens die Hauptzutat in Bio-Qualität angeboten wird.
- Der Bio-Anteil auf der Wiesn hat sich im Vergleich zu 2025 mit noch 10,1 % um **3,6 Prozentpunkte gesteigert**.
- Der sichtbare Zuwachs an Bio-Angebot ist u.a. auf die Beratungs- und Vermittlungsleistung der Wertschöpfungskettenmanagerin zurückzuführen.

Bio-Anteil unter allen Gerichten & Bio-Anteil innerhalb der Fleischgerichte
2023 - 2026



Kennzahl	Wert	Einordnung
Bio-Anteil 2026	13,7 %	189 Gerichte
Veränderung seit 2025	+3,6 Prozentpunkte	Bisher stärkstes Wachstum
Bio-Fleisch 2026	8,2 %	65 Gerichte
Zelte mit Bio-Angebot	25 von 34	neun Zelte bei 0 %
Vegetarische Hauptgerichte	25,0 %	143 Gerichte
Vegane Hauptgerichte	49	in 31 Zelten verfügbar

Qualitative/quantitative Highlights:

Negative Entwicklung:

- **Bio-Hendl** gibt es weiterhin nur noch in **4 Zelten** (2023: 7, 2024: 5, 2025: 4 Zelte). Dieses Jahr fällt das Hendl allerdings im Paulaner (zweitgrößtes Zelt) weg, und kommt dafür in der Schützenlisl (Bio-Bayern) dazu. Außerdem ist in den folgenden Zelten Bio-Hendl (in Bio-Bayern-Qualität) zu finden: Fischer Vroni, Ammer, Festzelt Tradition.
- Der **Bio-Fleischanteil** bei den **Brauerei- und Schützenvereinigungs Zelten** fällt mit **0,4 %** auf den niedrigsten Wert seit 2019.
- ➔ Diese Zeltkategorie unterliegt nicht den Vergabekriterien der Stadt München, wobei Speisen in Bio-Qualität eine höhere Punktzahl im Hinblick auf die Platzvergabe mitbringen. **Auch für diese Kategorie sollte ein jährlicher Bewerbungsprozess hinsichtlich des Bio-regionalen Essensangebot eingeführt werden.**
- Nach wie vor gibt es **9 Zelte**, die bei **0% Bio** liegen.

Positive Entwicklungen:

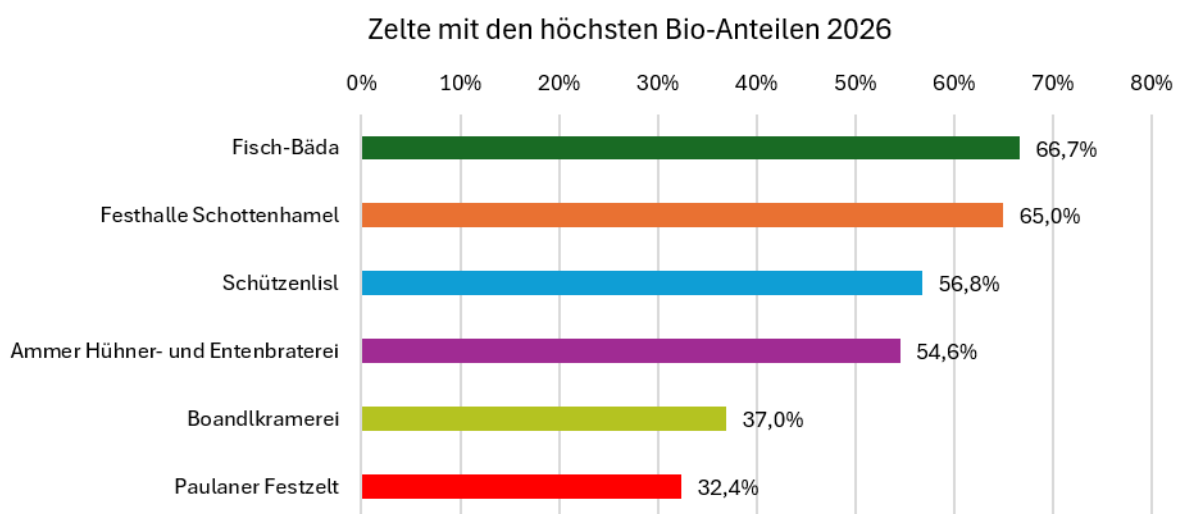
- Der **gesamte Bio-Fleischanteil** erlangt einen Höchstwert von **8,2 %**. Der Bio-Fleischanteil wird ermittelt durch das Verhältnis aller Bio-Fleischgerichte zu allen Fleischgerichten.
Die höchsten Bio-Fleischanteile haben folgende Zelte:
 - Ammer 81,3 % (23-26: stets ein ähnlich hoher Wert um 80 %),
 - Schottenhamel 61,9 % (**Steigerung um + 61,9 %-Punkte in 2 Jahren**),
 - Fisch-Bäda 58,8 % (**Steigerung um + 58,8 %-Punkte in 2 Jahren**),
 - Schützenlisl 31,8 % (neuen Wirte steigen 26 mit diesem Wert ein)
- **Zelte bzw. Wirt:innen, die seit mehreren Jahren hohe Bio-Anteile** fest etabliert haben:
 - Ammer mit 54,6 % Bio-Anteil
 - und Stiftl Wirtsfamilie ab 2026 im Paulaner mit 32,4 % Bioanteil (davor bis 2025 Schützenlisl mit bis zu 80 % Bio (2023))
- und **Zelte, die in diesen oder letzten Jahren sehr viel Entwicklung gezeigt haben:**
 - Fisch-Bäda mit 66,7 % Bio-Anteil (**über + 50 Prozentpunkte im vgl. zu 2025**),
 - Schottenhamel 65 % Bio-Anteil (**ca. + 50 Prozentpunkte in den letzten beiden Jahren 2025 und 2026**),
 - Schützenlisl 56,8 % (2026 steigen die neuen Wirte Kneifel, Bietsch, Fendt mit diesem Wert ein),

- Boandlkramerei 37 % Bioanteil (steigt 2024 mit 19,3 % ein und steigert sich bis 2026 fast ums Doppelte)

- ➔ Der sichtbare Zuwachs an Bio-Angebot ist u. A. auf die **Beratungs- und Vermittlungsleistung der Wertschöpfungskettenmanagerin zurückzuführen**, welche im zweiten Jahr bei den Wiesn-Essensvorbereitungen mitwirken konnte. Sie hat z. B. mit den Zelten Fisch-Bäda, Schottenhamel und Boandlkramerei zusammengearbeitet.
- ➔ Die sehr starken Zuwächse beim Bio-Anteil sowie beim Bio-Fleischanteil in großen und kleinen Zelt machen deutlich: Größtenteils Bio auf der Wiesn ist möglich!

Zelt	2026 Bio-Anteil	2025 Bio-Anteil	2024 Bio-Anteil	Wachstum in 2 Jahren in Prozentpunkten	Einordnung
Fisch-Bäda	66,7 %	13,6 %	4,8 %	+61,9 PP	kleines Zelt
Festhalle Schottenhamel	65,0 %	47,5 %	14,6 %	+50,4 PP	Wirtzelt
Boandlkramerei	37,0 %	33,9 %	19,3 %	+17,7 PP	Oide Wiesn
Paulaner Festzelt	32,4 %	2,4 %	2,6 %	bis zu +30,0 PP	Brauerei- und Schützenv., ab 2026 neue Wirte

Zelt	2026 Bio-Anteil	2025 Bio-Anteil	2024 Bio-Anteil	2023 Bio-Anteil	Einordnung
Schützenlisl	56,8 %	47,5 %	73,8 %	80,9 %	Oide Wiesn, ab 2026 neue Wirte konstant hohe Werte
Ammer	54,6 %	53,5 %	51,3 %	55,9 %	kleines Zelt, konstant hohe Werte



- Bio-Kasspatzn (Käsespätzle) sind in 16 Zelten (+ 2 Zelte im vgl. zu 2025) erhältlich. Davon 7 in Bio-Bayern Qualität. Das Gericht gilt als beliebte vegetarische Option.
- Bio-vegane Hauptgerichte werden in 9 Zelten (+ 2 Zelte) angeboten. Insgesamt gibt es 13 bio-vegane Hauptgerichte (5 mehr als im Vorjahr), wobei 6 der Gerichte Bio-Bayern Zutaten verwenden.
- In allen Zelten auf der Wiesn gibt es mindestens 1 vegetarisches Hauptgericht, in 31 Zelten gibt es mindestens ein veganes Hauptgericht.
- In 7 (+1 Zelt im vgl. zu 2025) Zelten gibt's Bio-Kaiserschmarrn, in 6 (+3 Zelte) davon ist er sogar in Bio-Bayern-Qualität. Außerdem gibt's in 2 Zelten bio-vegane Apfelstrudel.

Lebensmittelverschwendung reduzieren:

- Kufflers Weinzelt: „Rette Mich“-Pasta und krummes gegrilltes Gemüse
- Ammer: Kooperation mit „Too Good To Go“ und Foodsharing München.
- Ochsenbraterei: Ganztierverwertung z. B. für Wurstwaren, Brühe
- Boandlkramerei: Spende übriger Lebensmittel am letzten Wiesntag an Maria-Welz-Stiftung „Leben ist Fülle e.V.“

Zeltkategorien und deren Bio-Anteile:

Um ein genaueres Bild zu erhalten, werden die Zelte in verschiedene Kategorien unterteilt und deren Bio-Anteile einzeln ausgewertet. Veränderungen im Bio-Anteil beziehen sich auf 2025. **Die detaillierte Auswertung zu den einzelnen Zelten hierzu ab S. 8.** Diese Zeltkategorien gibt es:

- **Große Wiesnzelte**
 - Brauerei- & Schützenvereinigungszelte: Bio-Anteil: 8,4 % (+ 3,5%-Punkte)
→ Einzigen Zelte, welche keine jährliche Bewerbung bei der Stadt München durchlaufen müssen, wobei Speisen in Bio-Qualität eine höhere Punktzahl im Hinblick auf die Platzvergabe erwirken
 - Wirtezelte: Bio-Anteil: 22,3 % (+ ca. 5 %-Punkte)
- **Kleine Wiesnzelte:** Bio-Anteil: 10,6 % (+ ca. 3 %-Punkte)
- **Oide Wiesn:** Bio-Anteil: 23,1 % (+ ca. 2,5%-Punkte)

Große Wiesnzelte (Brauerei-, Schützenvereinigungs- und Wirtezelte):

Brauerei- und Schützenvereinigungszelte

(von jährlicher Bewerbung bei der Stadt München ausgenommen):

- Gesamter Bio-Anteil: 8,4 %, ein Plus von 3,5 Prozentpunkten
- Nach wie vor haben leider 3 Zelte (Augustiner Festhalle, Hacker Festzelt, Löwenbräu-Festzelt) keinen Bio-Anteil.
- Den höchsten Bio-Anteil mit 32,4 % erzielt das Paulaner Festzelt in diesem Jahr mit der neuen Wirtsfamilie Stiftl. Dieser Wert ist der bisher höchste in dieser Kategorie und zeigt den richtigen Weg für die Brauerei- und Schützenvereinigungszelte auf. Es gibt eine Vielzahl an Bio-Bayern Produkten, leider fällt das Bio-Hendl weg.

Wirtezelte:

- Gesamter Bio-Anteil: 22,3 %, bereits zum Zweiten Mal höchster Anstieg der Zeltkategorien um ca. 5 Prozentpunkte
- Einen großen Anteil am Zuwachs und eine klare Vorreiterrolle für die Großen Wiesnzelte hat erneut das Schottenhamel: Es kann seinen Bio-Gesamtanteil und Bio-Fleischanteil auf je über 60 % steigern. Die Fischer Vroni ist nunmehr das einzige der Großen Zelte, in denen es Bio-Hendl gibt.

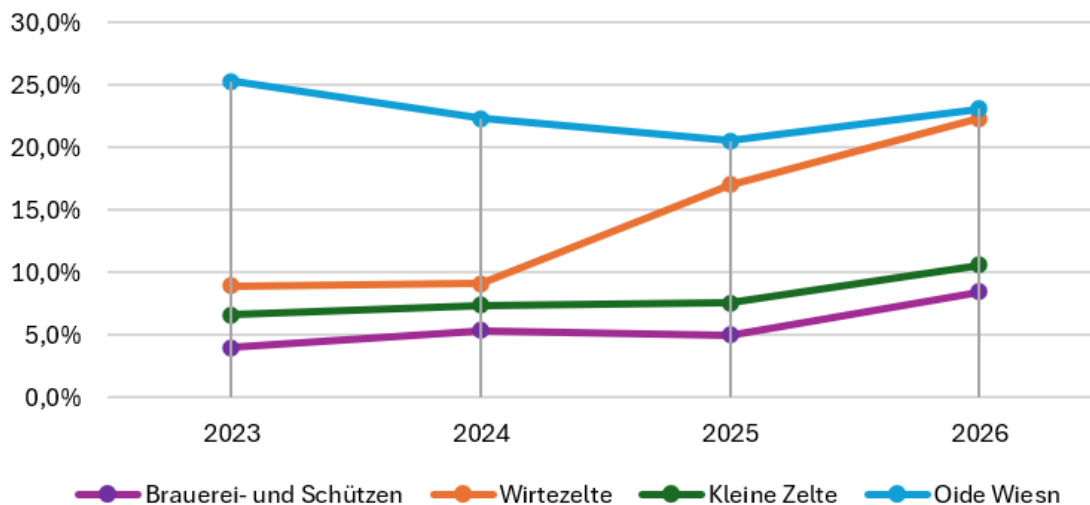
Kleine Wiesnzelte:

- Gesamter Bio-Anteil: 10,6 %, ein Zuwachs um ca. 3 Prozentpunkte
- Leider bieten immer noch 6 von 16 Zelten keine Bio-Gerichte an.
- Spitzenreiter sind:
 - Das Ammer mit einem Bio-Anteil von 54,6 % und über 80 % Bio-Fleischanteil
 - und der Fisch-Bäda mit 66,7 % Bio-Anteil und fast 60 % Bio-Fleischanteil (jeweils mehr als 50 Prozentpunkte Zuwachs)

Oide Wiesen:

- Gesamter Bio-Anteil: 23,1 %
Zuwachs um ca. 2,5 %, weiterhin höchster Bio-Anteil aller Zeltkategorien
- Die Schützenlisl bleibt auch mit den neuen Wirten (Kneifel, Bietsch, Fendt) Grund zur Freude: Das Zelt bleibt mit 56,8 % Bio-Anteil Spitzenreiter. Und es gibt wieder Bio-Hendl.

Bio-Anteil unter allen Gerichten nach Zeltkategorie 2023-2026



Specials:

- Ammer Hühner- und Entenbraterei: Awareness-Konzept gegen übergriffiges Verhalten mit Codewort und Safespace, breites alkoholfreies Angebot
- Direkter Alarm an Security/Zeltpersonal über SafeNow-App in bedrohlichen Situationen: Schottenhamel, Bräurosl, Hacker, Hofbräu

Fazit

2026 hat das Oktoberfest den bisher größten Zuwachs an Bio-Speisen in Höhe von ca. 3,6 %-Punkten. Das Angebot an Bio-Speisen steigt in diesem Jahr auf 13,7 %. Die gesamte Bio-Verteilung ist allerdings sehr heterogen, nicht alle Zelte sind gleichermaßen beteiligt. Auch 2025 sind wieder **die Brauerei- und Schützenvereinigungszelte der großen Wiesnzelte, die mit den niedrigsten Bio-Anteil, obwohl sie die umsatzstärksten Zelte sind.**

Es wird klar, der Bio-Anteil hängt stark vom Einzelengagement der Wirt:innen/Festzeltleitung/Küchenteam und weiteren involvierten Personen ab. Zelte, die schon seit langem einen hohen Bio-Anteil haben und Zelte, die in den letzten Jahren stark auf Bio gesetzt haben, zeigen, dass eine Umstellung auf Bio-Produkte möglich ist, sich wirtschaftlich trägt und unterstützt werden sollte, um langfristig eine nachhaltigere Wiesn zu schaffen.

Der sichtbare Zuwachs an Bio-Angebot ist außerdem auf die Beratungs- und Vermittlungsleistung der Wertschöpfungskettenmanagerin zurückzuführen, welche im zweiten Jahr bei den Wiesn-Essensvorbereitungen mitwirken konnte. Fisch-Bäda, das Zelt, welches dieses Jahr im Gesamt-Bio-Anteil führt und außerdem den größten Zuwachs jemals mit über 50 Prozentpunkten im Vergleich zu 2025 verzeichnet, hat vergangenes und dieses Jahr eng mit der Wertschöpfungskettenmanagerin zusammengearbeitet. Auch z. B. die Zelte Festhalle

Schottenhamel und Boandlkramerei haben zuvor beide die Beratungsleistung der Wertschöpfungskettenmanagerin des Projektes „Mehr Bio auf der Wiesn“ in Anspruch genommen. Sie kommen ebenso auf die höchsten Bio-Werte (Platz 2 und 5). **Das macht deutlich, dass die Projektstelle „Mehr Bio auf der Wiesn“ wirksam ist und über das Projektende (August 2027) hinaus eine Anschlussfinanzierung braucht, um die erreichten Ergebnisse zu stabilisieren und weiter auszubauen. Hieran könnte sich auch die Stadt München finanziell beteiligen.**

Das Ergebnis von 13,7 % Bio-Anteil geht in die richtige Richtung. Eine schrittweise und dadurch beständige und langfristige Entwicklung zu größtenteils Bio und Bio-regionalen Produkten ist der richtige Weg zum Wandel. Der Grundstein hierfür wurde in vielen Wiesnzelten gelegt. Gleichzeitig gibt es noch sehr viel Potenzial nach oben. Hierbei trägt auch die Stadt Verantwortung und hätte die Möglichkeit, den Entwicklungsprozess zu fördern. Z. B. über die Möglichkeit den **Leitfaden zur Vergabe so zu verändern, dass Bio-regionale Produkte stärker bewertet werden. Und außerdem nach ihrem Gesamtanteil im Angebot und/oder Nachfrage bewertet werden und nicht nur nach der einfachen Integration von einem einzelnen Bio-Gericht oder Produkt. Zudem sollten auch für die Brauerei- und Schützenvereinigungszelte Vorgaben bezüglich des Bio-regionalen Anteils eingeführt werden.**

Zu beachten:

Das Angebot eines Zeltes lässt keine Rückschlüsse auf dessen Umsatz zu. Dieser wäre aber eine wichtige und interessante Untersuchungsgröße, um die Nachfrage und den tatsächlichen Anteil von Bio- und vegetarischen Gerichten im Zusammenhang mit dem Angebot analysieren zu können. Dennoch ist davon auszugehen, dass in die Speisekarte nur Bio-Produkte aufgenommen wurden, sofern diese einen entsprechend hohen Absatz haben und sich positiv auf die Erlöse auswirken. Dies gilt insbesondere für Hauptspeisen oder umsatzstarke Beilagen.

In diesem Sinne werden die Zeltkategorien einzeln ausgewertet, um ein differenzierteres Bild zu zeichnen und eine differenzierte Schlussfolgerung formulieren zu können. Die Angebotsreduzierung beim Bio-Fleisch bzw. den Bio-Hendl (s. oben „Negative Entwicklung“) ist aus unserer Sicht nicht unbedingt ein Rückschritt, wenn ansonsten in Summe über das Gesamt-Verpflegungsvolumen der Bio-Anteil steigt und fleischlose bio-regionale, also nachhaltigere Alternativen zunehmen. Unsere Auswertung zeigt, dass hier tatsächlich ein positiver Trend zu erkennen ist.

Auswertung der Entwicklung des Angebotes auf den Speisekarten 2026 im Detail:

Große Wiesnzelte (Brauerei, Schützenvereinigungs- und Wirtezelte):

Brauereizelte und Schützenvereinigungszelte (von jährlicher Bewerbung ausgenommen):

Angabe in Klammer: (% , +/-/=; %) (Bio-Anteil im Verhältnis zu allen Gerichten; + Zunahme/- Abnahme/= gleich (*nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten*) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2025; Bio-Anteil Hauptgerichte nur bezogen auf alle Hauptgerichte)

Augustiner Festhalle (0,0 %, =; 0,0 %), Pschorr Bräurosl (10,2 %, -; 5,3 %), Hacker Festzelt (0,0 %, =; 0,0 %), Hofbräu-Festzelt (9,1 %, +; 11,1 %), Löwenbräu-Festzelt (0,0 %, =; 0,0 %), Ochsenbraterei (22,5 %, =; 11,8 %), Paulaner Festzelt (32,4 %, + (Wechsel Wirtsfamilie); 23,1 %), Schützen-Festzelt (4,6 %, =; 4,6 %), Armbrustschützenzelt (4,7 %, =; 9,5 %):

- Der **Bio-Gesamtanteil** steigt auf **8,4 %** um rund 3,5 Prozentpunkte im Vergleich zu 2025. Allerdings: Der **Fleisch-Bioanteil** sinkt um fast 1 Prozentpunkt auf **0,4 %**. **Nur noch 1 Fleischgericht** (Armbrustschützenzelt) wird in **Bio-Qualität** angeboten.
- Es gilt weiterhin wie die Jahre zuvor, trotz erfreulichem Wachstum und Schritten in die richtige Richtung: Die **Brauerei- und Schützenvereinigungszelte** haben die **schlechteste Bilanz** im Vergleich zu den anderen Zeltkategorien. Unter anderem, weil bei drei Zelten der **Bio-Anteil** bedauerlicherweise weiterhin **bei 0 %** liegt (Augustiner Festhalle, Hacker Festzelt, Löwenbräu-Festzelt).
- 2026 sticht deutlich das **Paulaner Festzelt** mit einem Bio-Anteil von **32,4 %** heraus. Durch den Wirtewechsel (zu Familie Stiffl) wurde das Bio und Bio-Bayernangebot sehr stark in unterschiedlichsten Produktkategorien ausgebaut und erreicht einen Wert, der zuvor **noch nie in dieser Kategorie erreicht** wurde. **Leider fällt das zuvor drei Jahre angebotene Bio-Hendl im Paulaner weg**. Das Hofbräuzelt hat dieses Jahr nach 0 % 2025 wieder Bio im Angebot. Die Ochsenbraterei bleibt stabil bei 22,5 % und die Kooperation mit veganen Profikoch Sebastian Copien wird im fünften Jahr durchgeführt.

Der Gesamtzuwachs im Bio-Angebot ist größtenteils dem starken Zuwachs beim Paulaner Festzelt zuzuordnen, einhergehend mit dem Wirtswechsel. Im Paulaner wird hier ein richtiger Grundstein für mehr Bio in den größten und umsatzstärksten Zelten gesetzt, auch wenn eine Umstellung auf Bio mit höherem Mengen und Aufwand verbunden ist. So kann's weitergehen! Trotzdem zeigt sich weiterhin: Im Vergleich zu den anderen Zeltkategorien ist **der Bio-Anteil wieder am geringsten**. **Der Bio-Fleischanteil liegt unter 0,5 %** und schneidet im Vergleich zum Gesamtdurchschnitt der Wiesn mit 8,2 % deutlich schlechter ab. **Das zeigt, dass auch für diese Zelte Vorgaben des Stadtrates zum bio-regionalen Anteil notwendig sind.**

Wirtzelte:

Angabe in Klammer: (% , +/-/=; %) (Bio-Anteil im Verhältnis zu allen Gerichten; + Zunahme/- Abnahme/= gleich (*nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten*) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2025; Bio-Anteil Hauptgerichte nur bezogen auf alle Hauptgerichte)

Fischer Vroni (15 %, +; 13,6 %), Käfer Wiesn-Schänke (9,3 %, +; 14,3 %), Kufflers Weinzelt (16,1 %, +; 14,8 %), Marstall Festzelt (14,0 %, +; 9,5%), Festhalle Schottenhamel (65,0 %, +; 40 %):

- Hier bewegt sich wieder am meisten: Der **Bio-Anteil** liegt bei **22,3 %**. Das ist ein Anstieg um rund 5 Prozentpunkte im Vergleich zu 2025. Das zeigt deutlich: Auch die Großen Zelte können Bio integrieren, wenn die Bereitschaft hierzu besteht!
- Den größten Beitrag zum Bio-Anteil steuert das **Schottenhamel** bei mit **65 % Bio**, nochmals ein Zuwachs um über 15 Prozentpunkte. Auch der **Bio-Fleischanteil** ist mit **61,9 %** (Zuwachs um knapp 15 Prozentpunkte) der **zweithöchste** auf dem gesamten Oktoberfest. Der größte Anteil davon wird zudem in Bio-Bayern-Qualität angeboten. Super, so kann Bio gehen! Die **Fischer Vroni** bleibt als **einziges Großes Zelt mit Bio-Hendl** übrig.
- Alle Wirtzelte bieten Bio-Gerichte an und der Bio-Anteil steigt bei allen Zelten.

Die Wirtzelte holen 2026 fast die Oide Wiesn als Zeltkategorie mit höchsten Bio-Anteil ein. Sie weisen im Vergleich zu den Brauerei- und Schützenvereinigungs Zelten einen deutlich höheren Bio-Anteil auf und zeigen, dass **mehr Bio- und Bio-Fleischangebote auch in Großen Wiesnzelten möglich sind!**

Kleine Wiesnzelte:

Angabe in Klammer: (% , +/-/=; %) (Bio-Anteil im Verhältnis zu allen Gerichten; + Zunahme/- Abnahme/= gleich (*nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten*) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2025; Bio-Anteil Hauptgerichte nur bezogen auf alle Hauptgerichte)

Ammer (54,6 %, +; 54,6%), Feisinger's Kas- und Weinstuben (0,0 %, =; 0,0 %), Fisch-Bäda (66,7 %, +; 66,7 %), Glöckle Wirt (4,4 %, =; 0,0 %), Goldener Hahn (4,1 %, +; 5,6 %), Heimer Enten- und Hühnerbraterei (0,0 %, =; 0,0 %), Heinz Wurst- und Hühnerbraterei (3,2 %, =; 0,0 %), Hochreiter Haxnbraterei (0,0 %, =; 0,0 %), Kalbsbraterei (3,2 %, =; 6,7 %), Münchner Knödelei (10,8 %, +; 11,1 %), Bartls Flösserstadl (7,1 %, neues Zelt+Wirt; 13,3 %), Poschner's (12,9 %, =; 7,1 %), Vinzenzmurr Metzger Stubn (0,0 %, =; 0,0 %), Wildstuben (0 %, =, 0 %), Wirtshaus im Schichtl (5,9 %, +; 6,3 %), Zur Bratwurst (0,0 %, =; 0,0 %):

- Der **Gesamt-Bioanteil** steigt auf **10,6 %** um rund 3 Prozentpunkte.
- Die Überraschung 2026: Der **Fisch-Bäda** überholt mit **66,7 % Bio-Anteil** und einem **Zuwachs von über 50 Prozentpunkten** das Ammer-Zelt mit 54,6 %. Viele der Produkte sind in Bio-Bayern Qualität. Beim **Bio-Fleischanteil** bleibt das **Ammer-Zelt** mit **über 80 %** unangefochten **an der Spitze** für die gesamte Wiesn und **Bio-Hendl seit 1999**.

Das Fisch-Bäda ist mit einem Bio-Fleischanteil von 58,8 % und 2 Bio-Fischhauptgerichten an dritter Stelle für die Wiesn nach dem Schottenhamel.

- 2026 bieten **6 Zelte keine Gerichte in Bio** an. Das sind: Heimer Hühner- & Entenbraterei, Zur Bratwurst, Hochreiter Haxnbraterei, Vinzenzmurr Metzger Stubn, Feisinger's Kas- und Weinstuben und die Wildstuben.

Das Ammer hat seit Jahren einen stabilen Bio-Anteil und der Fisch-Bäda hatte dieses Jahr einen Rekordzuwachs von über 50 Prozentpunkten nach enger Zusammenarbeit mit der Wertschöpfungskettenmanagerin für „Mehr Bio auf der Wiesn“ Johanna Zierl im vergangenen Jahr. Das zeigt, dass gerade auch **die kleinen Zelte ihre Flexibilität bezüglich der kleineren benötigten Mengen zur Umstellung auf Bio nutzen können und es weiterhin Bedarf nach der Projektstelle „Mehr Bio auf der Wiesn“ gibt und eine Anschlussfinanzierung sichergestellt werden muss.**

Gleichzeitig bleibt klar: Einige Zelte bieten keine Bio-Qualität an, obwohl sie sich jährlich der Bewerbungsrunde und deren ökologischen Bewertungskriterien stellen müssen. Das wirft die Frage nach der Relevanz und Wirksamkeit des Bewertungskriterium „Ökologie“ im Vergabekatalog bzw. nach dem reellen Einbezug und der Gewichtung dieses Kriteriums auf.

Leider liegen der Faire Wiesn außer dem Leitfaden zur Vergabe keine weiteren Informationen zum Bewerbungsverfahren und den Kriterien für die Zelte vor. Um eine Umstellung des Angebots auf bio-regionale und faire Produkte bei allen Zelten zu erreichen, halten wir jedoch eine **inhaltliche Anpassung der ökologischen Anforderungen bzw. eine substanzielle Erhöhung ihrer Gewichtung im Vergabekatalog für sinnvoll und unabdingbar.**

Oide Wiesn:

Angabe in Klammer: (% , +/-/=; %) (Bio-Anteil im Verhältnis zu allen Gerichten; + Zunahme/- Abnahme/= gleich (*nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten*) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2025; Bio-Anteil Hauptgerichte nur bezogen auf alle Hauptgerichte)

Boandlkramerei (37,0 %, +; 40,0 %), Schützenlisl (56,8 %, neue Wirte +; 46,2 %), Museumszelt (4,2 %, =; 0,0 %), Festzelt Tradition (1,8 %, =; 5,3 %)

- Die Oide Wiesn kommt beim **Bio-Gesamtanteil** auf **23,1 %**, mit einem Zuwachs von ca. 2,5 Prozentpunkten. Damit ist die Oide Wiesn dieses Jahr nur mit einem knappen Abstand die beste Zeltkategorie auf der Wiesn.
- Wieder bieten alle 4 Zelte mind. 1 Bio-Gericht an. Nachdem die **Schützenlisl** von einem neuen Wirte-Trio übernommen wurde (Kneifel, Bietsch, Fendt) kann das Zelt mit **56,8 %** Bio-Anteil weiterhin als Bestes der Oidn Wiesn glänzen. Es gibt dieses Jahr auch **wieder Bio-Hendl**. Yipie! Die **Boandlkramerei** verzeichnet wieder einen Zuwachs (rund 3 Prozentpunkte) und kommt auf **37 % Bio-Anteil**. Im **Festzelt Tradition** wird neben dem konventionellen Hendl auch **Bio-Hendl** angeboten.
- Auch dieses Jahr tut sich leider wieder nichts im von **der Stadt München geförderten Museumszelt**. Es bleibt bei den **Bio-Putenwienern als einziges Bio-Gericht**. Gerade in einem von der Stadt München geförderten Zelt sollte mehr positive Dynamik entstehen!

Kategorie	Zelt	Bio Gesamt	Bio-Fleisch	Bio Hauptgerichte (innerhalb Hauptgerichte)	Vegetarische Hauptgerichte	Vegane Hauptgerichte
Brauerei und Schützen	Pschorr Bräurosl	10,2 %	0,0 %	5,3 %	21,1 %	2
Brauerei und Schützen	Augustiner Festhalle	0,0 %	0,0 %	0,0 %	25,0 %	2
Brauerei und Schützen	Hacker Festzelt	0,0 %	0,0 %	0,0 %	20,8 %	2
Brauerei und Schützen	Hofbräu-Festzelt	9,1 %	0,0 %	11,1 %	22,2 %	2
Brauerei und Schützen	Löwenbräu-Festzelt	0,0 %	0,0 %	0,0 %	18,2 %	1
Brauerei und Schützen	Ochsenbraterei	22,5 %	0,0 %	11,8 %	29,4 %	2
Brauerei und Schützen	Paulaner Festzelt	32,4 %	0,0 %	23,1 %	23,1 %	0
Brauerei und Schützen	Schützen-Festzelt	4,6 %	0,0 %	4,6 %	18,2 %	2
Brauerei und Schützen	Armbrustschützenzelt	4,7 %	4,2 %	9,5 %	19,1 %	2
Wirtezelte	Fischer Vroni	15,0 %	10,0 %	13,6 %	18,2 %	2
Wirtezelte	Käfer Wiesn-Schänke	9,3 %	13,8 %	14,3 %	23,8 %	2
Wirtezelte	Kufflers Weinzelt	16,1 %	8,3 %	14,8 %	29,6 %	2
Wirtezelte	Marstall Festzelt	14,0 %	7,4 %	9,5 %	19,1 %	1
Wirtezelte	Festhalle Schottenhamel	65,0 %	61,9 %	40,0 %	33,3 %	2
Kleine Zelte	Ammer Hühner- und Entenbraterei	54,6 %	81,3 %	54,6 %	36,4 %	2
Kleine Zelte	Fisch-Bäda	66,7 %	58,8 %	66,7 %	16,7 %	1
Kleine Zelte	Glöckle Wirt	4,4 %	0,0 %	0,0 %	30,0 %	1
Kleine Zelte	Goldener Hahn	4,1 %	6,5 %	5,6 %	22,2 %	1
Kleine Zelte	Heimer Enten- und Hühnerbraterei	0,0 %	0,0 %	0,0 %	33,3 %	2
Kleine Zelte	Heinz Wurst- und Hühnerbraterei	3,2 %	0,0 %	0,0 %	25,0 %	1
Kleine Zelte	Hochreiters Haxnbraterei	0,0 %	0,0 %	0,0 %	15,4 %	0
Kleine Zelte	Kalbsbraterei	3,2 %	0,0 %	6,7 %	20,0 %	1
Kleine Zelte	Münchner Knödelei	10,8 %	0,0 %	11,1 %	38,9 %	1
Kleine Zelte	Bartls Flösserstadl	7,1 %	0,0 %	13,3 %	26,7 %	1

Kategorie	Zelt	Bio Gesamt	Bio-Fleisch	Bio Hauptgerichte (innerhalb Hauptgerichte)	Vegetarische Hauptgerichte	Vegane Hauptgerichte
Kleine Zelte	Hühnerbraterei Poschner's	12,9 %	0,0 %	7,1 %	21,4 %	1
Kleine Zelte	Vinzenzmurr Metzger Stubn	0,0 %	0,0 %	0,0 %	10,0 %	0
Kleine Zelte	Wildstuben	0,0 %	0,0 %	0,0 %	35,0 %	3
Kleine Zelte	Wirtshaus im Schichtl	5,9 %	0,0 %	6,3 %	37,5 %	1
Kleine Zelte	Hochreiters Zur Bratwurst	0,0 %	0,0 %	0,0 %	21,4 %	1
Kleine Zelte	Feisingers Kas- und Weinstubn	0,0 %	0,0 %	0,0 %	23,1 %	1
Oide Wiesn	Festzelt Tradition	1,8 %	3,2 %	5,3 %	26,3 %	1
Oide Wiesn	Boandlkramerei	37,0 %	14,8 %	40,0 %	33,3 %	2
Oide Wiesn	Museumszelt	4,2 %	5,7 %	0,0 %	19,1 %	1
Oide Wiesn	Schützenisl	56,8 %	31,8 %	46,2 %	46,2 %	3

Zu beachten:

Die Grundlage für die Auswertung des Bio-Anteils sind die Speisekarten bei denen wir, die in den Speisekarten aufgeführten Bio-Gerichte (Kriterium: Hauptzutat(en) in Bio) nach ihrer Anzahl im Vergleich zu den Gesamtgerichten ermitteln. Dies sind die Daten, die uns öffentlich zur Verfügung stehen und für uns auswertbar sind. Wir können keine Aussagen zum tatsächlichen Umsatz der Bio-Gerichte treffen. Die Metadaten zum Untersuchungsdesign und dem methodischen Vorgehen kann die Faire Wiesn auf Nachfrage gerne zur Verfügung stellen.

Stand: 09.2026