

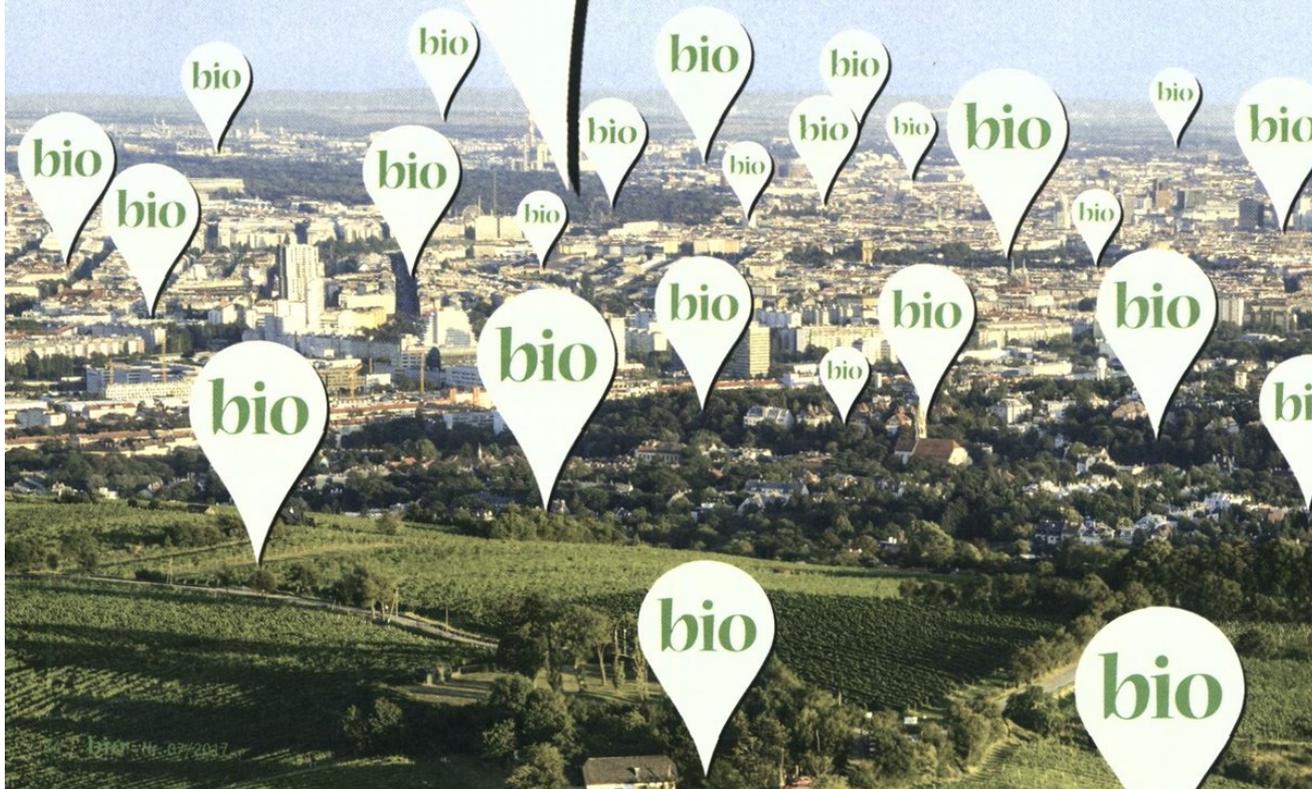
Genuss

Die bio Haupt- stadt

Bei BIO AUSTRIA werden Wien und Niederösterreich gemeinsam betreut. Mit 3.340 Mitgliedsbetrieben (Stand 01/2016) ist BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien Österreichs größter Bio Landesverband und steht seinen Mitgliedern als starker und kompetenter Partner zur Verfügung. Durch die unmittelbare Nähe Niederösterreichs wird auch der Bio-Konsum in Wien stark beeinflusst, denn viele Produzenten aus dem Nachbarbundesland liefern nach Wien. Das Bio-Angebot ist entsprechend hoch, das Bewusstsein in der Bevölkerung ebenfalls.

Freilich tun sich Bundesländer mit Schwerpunkt Landwirtschaft oder „grünem“ Tourismus leichter, den Bio-Gedanken auf ihre Fahnen zu heften. Eine Großstadt hat es da schon deutlich schwerer. Dennoch ist Wien auf einem sehr guten Weg, Bio zum Fixpunkt eines vielfältigen Angebots zu machen.

BIO ÜBER DEM DURCHSCHNITT. Bereits jeder fünfte Betrieb und jeder fünfte Hektar Landwirtschaft wird in Österreich biologisch bewirtschaftet. Landwirtschaftliche Betriebe finden sich selbst in Wien im 10., 11., 21., 22. und 23. Bezirk. Laut Wiener Landwirtschaftsbericht 2015 hält der Trend zur biologischen Wirtschaftsweise an. Im langjährigen Betrachtungszeitraum (2007-2014) erhöhte sich die Anzahl der biologisch wirtschafteten Betriebe in Wien von 22 auf 32 Betriebe und nahm die biologisch bewirtschaftete Fläche um 299 Hektar zu. Wien liegt damit im gesamtösterreichischen Trend, wonach 25 % der landwirtschaft-



Genuss

lichen Fläche biologisch bewirtschaftet wird. Die Nachfrage nach Frischeprodukten in Bio-Qualität und regional nachhaltig produzierten Lebensmitteln ist seitens der Konsumenten ungebrochen', heißt es in der Zusammenfassung. Rund 25 % der gesamten landwirtschaftlich bewirtschafteten Flächen (5.752 Hektar) werden biologisch bewirtschaftet – damit liegt Wien über dem österreichischen Durchschnittswert (20 %).

„Die Nachfrage nach frischen, regionalen und biologisch produzierten Lebensmitteln ist ungebrochen, die Tendenz steigend. Der Handel und die Gastronomie setzen bereits verstärkt auf diese Qualitätsmerkmale, haben sie doch erkannt, dass die Konsumenten immer mehr danach verlangen“, heißt es im Landwirtschaftsbericht. „Deshalb unterstützen öffentliche Einrichtungen der Stadt Wien schon seit längerem, zusätzlich zu den EU-Umweltprogrammen, mit anderen Initiativen das Angebot und die Verwendung von biologisch produzierten Lebensmitteln. So fördern sie dies durch Maßnahmen auf Märkten und im Lebensmittelhandel, wie beispielsweise den Bio-Ecken, und durch die Verwendung biologisch produzierter Lebensmittel in Kindergärten, Krankenhäusern, Kantinen und anderen Einrichtungen der Stadt.“

In Wien gibt es zahlreiche bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe, Forschungsinitiativen und Aktionsprogramme im Bio-Bereich, Bio-Märkte, Biokistln, Ab-Hof-Verkäufe, Bio-Schaubauernhöfe, Bio-Gartenbauprojekte und -Cluster, Beratungspakete für Acker-, Garten- und Weinbau, ein preisgekröntes Bio-Hotel und natürlich zahlreiche Bio-Läden mit einer Vielzahl an biologischen Produkten. Wer an Bio interessiert ist, hat in dieser Stadt alle Möglichkeiten, den Bio-Gedanken auch tatsächlich zu leben.

PROFESSIONELLE UNTERSTÜTZUNG. Das Unternehmen biohelp (www.biohelp.at) zielt darauf ab, es sowohl gewerblichen Anwendern als auch Privaten leichter zu machen, Bio in den Alltag zu integrieren. Für Private, etwa (Schreiber-) Gartenbesitzer, werden Produkte für den naturnahen Garten und ein giftfreies Zuhause angeboten. Das reicht von Bio-Pflanzen und -Samen über Nützlinge und Pflanzenschutzmittel sowie Dünger bis zur Lästlingsbekämpfung sowie Produkte für Imkerei, Garten und Teich. Produkte, die umweltverträglich und schonend für Pflanzen, Tiere und Menschen sind, sind dabei selbstverständlich. Ein Abholshop in Simmering macht zudem die Kommunikation unter Gleichgesinnten leichter.

„biohelp Garten & Bienen“ ist ein junges Unternehmen, das sich als Ansprechpartner für alle ökologisch interessierten Hobby- und Zimmerpflanzengärtner und Imker versteht. Wir beraten gerne zu Fragen über biologischen Pflanzenschutz, organische Nährstoffversorgung, sinnvolle Nützlingsförderung und natürlichen Schutz Ihrer Bienenvölker“, erklärt dazu das engagierte biohelp-Team. Für gewerbliche Obstbauern, Landwirte, Winzer, Gartenbaubetriebe, Sportstätten- und Golfplatzbetreiber, Landschaftsgärtner und Gemeinden komplettiert die biohelp-profile das Bio-Angebot. Fachberatung und Produkte wie Nützlinge, Bestäubungshilfen, Fallensysteme oder biologische Pflanzenschutzmittel unterstreichen die Bedeutung biologischer Produktion. Auch Österreichs erstes Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Bio Forschung Austria (<https://bioforschung.at>), sucht mittels Forschungsergebnissen die Praxis zu unterstützen. Von innovativen Technologien bei Kompostierung, Kompostanwendung und Bodenschutz über Emissionsminderung durch ➤





Nicht nur aus der Steiermark, auch vom Prentlhof in Wien-Favoriten gibt es Kürbiskernöl – Wiens einziges.



Am Prentlhof lernen Stadtkinder, wie Bio-Landwirtschaft funktioniert. Die „Schule am Bauernhof“-Programme werden von Kindern jedes Alters geliebt.

Begrünungen bis zu ‚Garteln in Wien‘ reichen die Projekte. Das Engagement der Stadt für den Bio-Landbau kommt nicht von ungefähr: Das Forschungsinstitut setzt auf die Flächen des Bio-Zentrums Lobau. Die Stadt Wien selbst, besser gesagt der Landwirtschaftsbetrieb der MA 49, bewirtschaftet mit dem Bio-Zentrum Lobau rund 1.000 Hektar Bio-Fläche. Damit reiht sich die Stadt unter die Öko-Pioniere, denn erste Bio-Versuche gab es hier bereits 1978. Neun Jahre später waren alle Acker des Stadtgutes Lobau auf organisch biologischen Landbau umgestellt. Im Jahr 2001 wurden die Ackerflächen in Essling umgestellt, seit 2008 werden auch die Flächen am Bisamberg biologisch geführt. Für diese Flächen gelten die Bewirtschaftungsrichtlinien des Bioverbandes Bio Austria. Kontrolle und Zertifizierung werden durch die Bio-Kontrollstelle Austria Bio Garantie gewährleistet. Angebaut werden Bio-Gemüse, Bio-Getreide und Bio-Erdäpfel. Die Artenvielfalt stellt ein Schwerpunktthema der Arbeit dar. In Zusammenarbeit mit Slow Food Wien und der Arche Noah-Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt baut die MA 49 in Wien seltene Sorten von Erdäpfeln an. Eine weitere Einrichtung, die Unterstützung und Information für alle Interessenten am Thema Bio bietet, ist das Bio-Innovationszentrum (www.bio-innovationszentrum.at) in 1200 Wien. Dabei handelt es sich um eine Plattform, die sich mit dem Thema biologische Innovationen beschäftigt und zugleich einen Ort des Austausches für Interessierte darstellt. Zu den Themen Lebensmittel, Bauprodukte, Gebrauchsartikel, Dienstleistungen und Beratung gibt es laufend Vorträge, Diskussionsrunden und andere spannende Veranstaltungen.

AUSHÄNGESCHILDER UND LEUCHTTÜRME. Nicht nur Anbieter und Entwickler erfahren reichlich Unterstützer, auch die Konsumenten können auf viele Optionen setzen. Bio-Kistln, die im Abo regelmäßig nach Hause oder ins Büro Bio-Gemüse, -Obst und ausgewählte Bio-Lebensmittel liefern, erfreuen sich Wien-weit großer Beliebtheit. Pionier Gerhard Zoubek mit seinem Adamah BioKistl (www.adamah.at) gilt längst als Fixpunkt, der auch mit Ab-Hof-Verkauf tolle Erfolge erzielt. Aber auch der Biohof Radl und Bio-Igel aus Tresdorf liefern innerhalb Wiens. Immer wieder kommen Besucher, die sich einmal den Feigenhof in Wien Simmering ansehen wollen, denn die mit viel Liebe und Sorgfalt gebotene Vielfalt ist faszinierend. Ing. Ursula Kujal, gelernte Gartenarchitektin, und ihr Partner Ing. Harald Thiesz haben sich hier ihren Traum verwirklicht und bauen neben vielen Sorten Feigen auch jede Menge andere Bio-Pflanzen an. ‚Der Bio-Gedanke war immer schon Grundeinstellung meines Mannes‘, erzählt Kujal. ‚Vor elf Jahren haben wir das Pachtgrundstück der Gemeinde Wien mit viel Aufwand wiederbelebt und entdeckt, dass es auch als Kraftplatz taugt. Mein Mann ist besonders ‚tatendrangig‘ und mutig und mit den richtigen Kontakten und viel Hartnäckigkeit haben wir uns das erarbeitet, was der Feigenhof heute ist.‘ Heute beliefert der Feigenhof Restaurants mit Feigen, Feigenblättern, aber auch Biogemüse, pflegt Slow-Food-Kontakte, ist Treffpunkt für Raritätensammler, kocht ein und verkauft direkt vor dem großen Glashaushaus in Simmering. ‚Alles ist Bio-Qualität und alles wird verwertet‘, erzählt Kujal. ‚Was nicht als Pflanze oder Frucht verkauft wird, das wandert ins Glas. Wir produzieren Süßes und Pikantes und verwenden

Anzahl und Fläche der Biobetriebe in Wien

	2003	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Anzahl	19	19	22	23	24	34	30	31	34	32
Fläche in Hektar	992	1.122	1.149	1.131	1.404	1.375	1.313	1.476	1.508	1.448

Quelle: BM LFW

Mit 43.000 Tonnen pro Jahr ist Wien der größte Fruchtgemüseproduzent Österreichs. 52 % aller Gurken und 37 % aller Tomaten stammen aus Wiener Betrieben.

sehr wenig Zucker, denn das liegt im Trend.“ In Wien gabe es eine große Schicht, die an Bio interessiert sei, das sei nach wie vor ein echter Wachstumsmarkt, freut sich die Feigenexpertin. Popular seien derzeit etwa Bio Gebäckwaren, Milch und Milchprodukte. Gemüse und Obst nach wie vor – bei Fleisch und Fisch werde eher auf Regionalität geachtet, weil Bio Qualität doch teurer sei. Aushangeschild bei den Wiener Bio-Backern ist hier Waldherr – der VollkornBioBacker (www.vollkornbaeckerei-waldherr.at). „Ich würde mir wünschen, dass den Österreichern bewusster wäre, welche Schätze wir hier haben. Dabei können wir so stolz auf unsere Bio-Bauern sein“, mochte Kujal eine Lanze für heimische Landwirtschaftsprodukte brechen. Der Prentlhof in Wien-Favoriten (www.prentlhof.at) ist bereits seit 1832 in Familienbesitz. Schule am Bauernhof und Ab Hof-Verkauf ergänzen das biologische Angebot des landwirtschaftlichen Hofes. „Auf unseren Ackerflächen werden diverse Getreide,

Soja, Zuckerruben, Erdäpfel, Speise- und Ölkurbisse angebaut“, erzählt Dipl.-Ing. Markus Sandbichler vom Prentlhof. Außerdem bieten wir von März bis Oktober verschiedene Schule am Bauernhof-Programme für Kinder ab dem Kindergartenalter an, richten Kindergeburtstagsfeiern aus, sind ein Seminarbauernhof, verfügen über Pensionspferdehaltung und bieten unsere Produkte wie Erdäpfel, Kurbisse und Kurbiskernöl im Herbst in unserem Ab Hof Verkauf an.“ Auf den Feldern der Familie Sandbichler gedeihen Bio-Ölkurbisse und liefern Wiens einziges Kurbiskernöl, das ganzjährig erhältlich ist. Auch Städter haben das Gartnern für sich entdeckt. Wenn sie keinen eigenen Schrebergarten betreuen oder ein Grundstück am Land ihr Eigen nennen, dann bietet sich ein Stück Acker als Selbsterntefeld an. Beispiele dafür gibt es etwa im 10. Bezirk am Kirchenacker (www.kirchenacker.at) oder am Biohof Radl im 22. Bezirk. In Sachen Bio-Tourismus haben es die Wiener – oder besser ihre Gäste – etwas schwerer. Bio-Restaurants und -Catering sind allerdings gut verfügbar, sei es mit Rita bringt's (www.ritabringts.at), das Bio-Vollwert-Restaurant Feldberg (www.feldberg.at), die Gaumenfreundinnen (www.gaumenfreundinnen.com), die Bio-Wirtin Cristina Rojik (www.diebiowirtin.at), Gustl kocht, Dreiklang, Tewa, yamm!, Lebenbauer, Wrenkh, BioWerkstatt oder BioBistro. Die Bio-Gastronomie ist also recht gut vertreten in Wien. ➤



Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET
„Der Erhalt einer intakten Natur für unsere Kinder und Enkelkinder liegt uns am Herzen. Gemeinsam mit unseren langjährigen Lieferanten haben wir den BIO-Gedanken in die Gemeinschaftsverpflegung gebracht und gezeigt – BIO funktioniert auch in größeren Töpfen.“



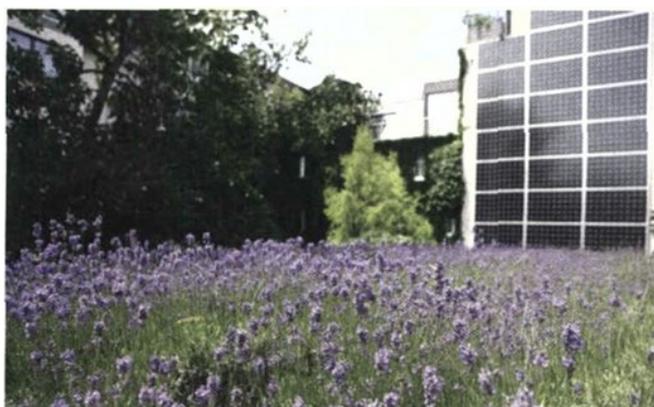
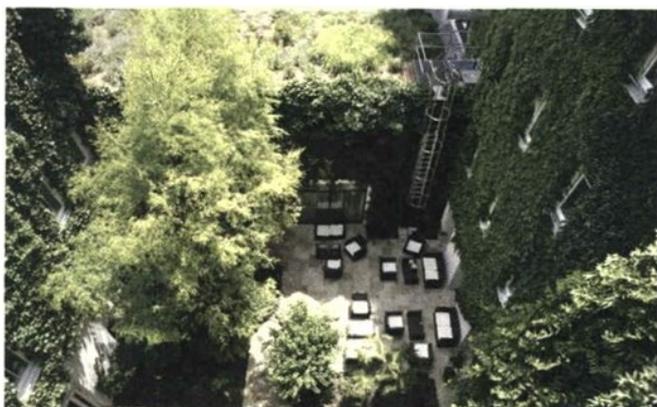
GOURMET: 20 JAHRE BIO-PIONIER

Bei GOURMET hat BIO bereits eine lange Tradition und ist wichtiger Bestandteil der Unternehmensidentität. Bereits vor 20 Jahren wurde die GOURMET-Küche BIO-zertifiziert. Das Unternehmen war damals eines der ersten in der Gemeinschaftsverpflegung, das diesen Schritt gewagt hat. Ebenso lange schon setzt sich GOURMET für BIO beim Essen in Kindergärten, Schulen, am Arbeitsplatz und in Seniorenheimen ein. Mit Erfolg: Beim Essen für Kindergärten und Schulen liegt der BIO-Anteil bereits bei 30 bis 50 Prozent.

So leistet GOURMET einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung der Kinder. Aber auch beim Speisenangebot am Arbeitsplatz oder in Seniorenheimen gibt es einen deutlichen Vorstoß in diese Richtung. Als österreichisches Unternehmen kauft GOURMET so oft wie möglich heimische und saisonale Zutaten ein – rund zwei Drittel kommen aus Österreich. Ein Viertel aller Lebensmittel stammt aus ökologischer Landwirtschaft. Bei manchen Zutaten, wie bei der Frischmilch, wurde bereits zur Gänze von konventionell auf BIO umgestellt.

So nachhaltig kocht GOURMET:

- BIO-Zertifikat
- MSC-Zertifikat
- Interne Umweltteams
- klimaaktiv Projektpartner
- Partner der Initiative United Against Waste
- ÖkoBusinessPlan-Betrieb
- Partnerschaft für eine klimafreundliche Ernährung mit dem WWF Österreich
- Nominierung für den Umweltpreis der Stadt Wien



Einzigartig ist wohl auch der Lavendelgarten auf dem Dach des Boutiquehotels Stadthalle – neben der Null-Energie-Bilanz, dem Bio-Frühstück und den vielen anderen nachhaltigen Features des innovativen Hotels. Und das alles gleich im Dreieck zwischen Stadthalle, Westbahnhof und dem Gürtel...

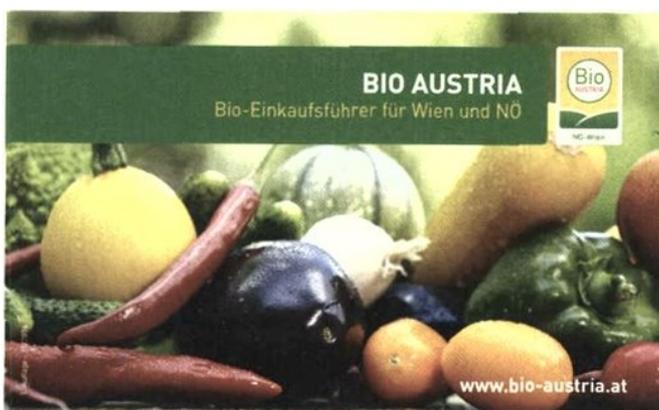
in der Hotellerie konnte das Boutique Hotel Stadthalle auf sich aufmerksam machen – als weltweit erstes Stadthotel mit Null Energie Bilanz (www.hotelstadthalle.at). Zwei weitere Bio Hotels in der Leopoldstadt können mit dem Umweltzeichen aufwarten. Was den innerstädtischen Verkehr, ein Muss-Faktor in Sachen Tourismus, angeht werden durchaus Angebote gemacht – man denke nur an Park & Ride, Leihräder, öffentliche Verkehrsmittel –, doch zu kompletten Nachhaltigkeitsangeboten für den Tourismus ist es wohl noch ein Stück des Weges.

MEHR ALS DAS ÜBLICHE. Die Wiener zelebrieren ihre Bio-Affinität. Kaum ein Markt ohne Bio Produkte. Bio-Supermärkte, Ab Hof-Verkaufe, Hotellerie und Gastronomie mit Bio-Angeboten, aber auch ein gesamter Adventmarkt, der auf Bio setzt. Der Art Advent am Karlsplatz (www.artadvent.at) setzt seit vielen Jahren von Mitte November bis Weihnachten als erster Adventmarkt auf hochwertige Angebote. Der Kunsthandwerksmarkt hat sich einer Bio-Zertifizierung unterzogen und garantiert somit, dass alle Gastronomie-Anbieter auf Bio-Qualität setzen. Auf Nasch-Karmeliter, Liesinger, Yppen- oder Kutschkermarkt, der Freyung und dem Bio-Markt Lange Gasse gehören Bio-Produkte tagtäglich

zum Sortiment, denn's Biomärkte sind mittlerweile sehr zahlreich über ganz Wien verstreut (16 Standorte) und bestens besucht. Nachhaltige Mode ist in einer Stadt in der Größenordnung Wiens selbstverständlich ebenfalls ein großes Thema. Zu den bekanntesten Läden und Marken zählen etwa das öko-faire Modelabel Götting des Glücks, das stylische Concept Store ebenBERG, vegane Taschen von Greenground, T-Shirts von GuterStoff, Mode von anzuglich – organic and fair, Fashion und Möbel von Grüne Erde oder auch Bio Mode von Anukoo. Öko-Kindermode gibt es u.a. bei Herr und Frau Klein, pagabei oder einfach am Flohmarkt am Naschmarkt mit Modellen von KAKKAO und cadé.

In Sachen Energie tut sich ebenfalls einiges in Wien. Zwar gibt es in der Bundeshauptstadt nur eine Biogasanlage, aber zahlreiche Institutionen im Bereich Bioenergie, Forschungseinrichtungen, natürlich auch die Universität für Bodenkultur oder auch große Energiekonzerne, die schon an erneuerbaren Energiealternativen arbeiten. Bis Wien jedoch eine Rundum Vorzeigestadt in Sachen Nachhaltigkeit und biologischer Lebensweise wird, werden wohl noch einige Altlasten zu eliminieren und Innovationen umzusetzen sein, aber das Trendbarometer zeigt in die richtige Richtung. Bio in Wien wird immer größer!

Den 48-seitigen Einkaufsführer gibts zum Gratis-Download unter: www.bio-austria.at/neuer-bio-einkaufsfuehrer-fuer-wien-und-noe



Der nachhaltige ART ADVENT, der Kunst & Handwerk am Wiener Karlsplatz bietet, findet als Green Event und mit bio-zertifizierter Gastronomie von 17. November bis 23. Dezember täglich von 12 bis 20 Uhr statt.