



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IM UMBRUCH

Tischgespräche mit Vertreter*innen aus der Gemeinschaftsverpflegung über
Erfolgsrezepte für die Praxis

Factsheet zu Tischgespräch #2 vom 31.3.2022:

BIO VS. REGIONAL

Spannungsverhältnis, oder sinnvolle Ergänzung?

MODERATION

Michaela Russmann	Die BiowirtInnen
-------------------	------------------

GÄSTE

Gerhard Zoubek	Biohof Adamah
Karin Korinek	AMA / Netzwerk Kulinarik
Thomas Weber	Biorama
Wolfgang Palme	City Farm



www.ernaehrungsrat-wien.at
kontakt@ernaehrungsrat-wien.at

Die BiowirtInnen

www.diebiowirtinnen.at
office@diebiowirtinnen.at



Regionalität und Bio?

- Eingangs: was ist Regionalität?
 - Verwirrung bei den Kundinnen und Kunden groß, werden jedoch immer kritischer
 - Der Regional-Begriff ist recht schwammig und nicht definiert
 - Bio ist als Produktionsrichtung gesetzlich definiert und geschützt und stellt einen Mindeststandard an Produktionsqualität dar
 - Bio ist Top, das Beste ist Regionalität und Bio
 - der Begriff Saisonalität muss hier mitgedacht werden
- Konsument hat hier Verantwortung die „Geschichte“ der angebotenen Produkte zu verstehen und sein Wissen über diese Produkte und Produktion zu erweitern
- Die Rolle der persönlichen Erfahrung und Direktvermarktung spielt für das persönliche Erlebnis und zur Stärkung der Kompetenz der KonsumentInnen eine große Rolle: „Kontrolle ist gut, Vertrauen ist besser“
- Regionalität sagt nichts über die Produktionsqualität aus; der Begriff „Regionalität“ wird oft marketingmäßig missbraucht, um Kundenentscheidungen zu beeinflussen

Regionalität erlebt einen Boom – Bio kommt erst danach

- Ist sicherlich lobby- und mediengetrieben, da die Mehrheit der konventionellen Bauern und Verarbeiter hier einen starken Einfluss haben
- Regionalität und Bio ist ein komplexes Themenfeld und schwer vermittelbar
- Realität in Österreichs Handel und Gastronomie:
 - Regionalität als Mindeststandard noch immer in der Minderheit
 - Meist ist weder Herkunft noch Lieferant ausgelobt
 - Aktionspreise und mangelnde Preiswahrheit dominieren den Handel

Kann Bio aus der Region Wien und Österreich ernähren?

- Diverse Studien (z.B. [Umweltbundesamt](#)) bestätigen dies ausdrücklich
- Jedoch muss der Fleischkonsum und Lebensmittelabfälle reduziert werden
- Mengen / Produkte sind verfügbar; Sichtbarkeit und Umsetzung noch mangelhaft
- Überzeugende und ergiebige, wirtschaftliche nachhaltige Anbaukonzepte (z.B. im Gemüse) sind vorhanden



Wichtige Schritte für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung:

- Die stärkere **Durchsetzung von nachhaltigen Produktionsmethoden**, insbesondere **in der Region**, ist aus Ressourcen-Sicht alternativlos
- **Herkunftskennzeichnung im Handel und Gastronomie** dringend erforderlich unter Beachtung der Sozialmindeststandards
- Wichtig: **frühe Bildung und Ausbildung** in Schulen und Kindergärten; Wichtig ist nicht nur Wissen, sondern Haltung muss vermittelt werden
- **Öffentliche Beschaffung** in Bund und Land muss die Anteile an regionalen und biologischen Produkten erhöhen; Bereitstellen eines entsprechenden Budgets muss zwingend mitgedacht werden!
- Förderung von **Leuchtturmprojekten** in der Gastronomie und Außerhausverpflegung, sowie von stadtnahe Lebensmittel-Initiativen wie Urban Gardening, Selbsternteprojekte u.ä.
- **Regionale Anbau- und Vermarktungsinitiativen müssen auch der Nachhaltigkeit Rechnung tragen** und sind nicht per se nachhaltig! (Negativbeispiel: beheizte Tomaten aus Österreich – Positivbeispiel: Wintergemüse von der City Farm)
- **Flankierend** könnten durch die Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes für Biolebensmittel, eine Fleischsteuer sowie die Adaptierung der Ernährungsempfehlungen (z.B. Fisch) sein
- **Nachhaltige Landwirtschaft erlebbar machen:** z.B. Workshops mit Köchen und Köchinnen auf Biobetrieben



Weiterführende Kontakte und Adressen

„Natürlich gut Essen“

(<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekobusiness/natuerlich-gut-essen.html>)

Angebot für Wiener Hoteliers und Gastronom*innen zur Förderung eines nachhaltigen Speise- und Getränkeangebots; Beratung u.a. durch erfahrene Biogastronomen (bis zu 50 h); von der MA 22 der Stadt Wien zur Gänze gefördert

Die BiowirtInnen

(<https://www.diebiowirtinnen.at/>)

Ernährungsrat Wien, Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung

(www.ernaehrungsrat-wien.at)

Biohof Admah

(www.adamah.at)

Biorama

(www.biorama.eu)

Bio Austria

(www.bio-austria.at)

Netzwerk Kulinarik

(www.amainfo.at)

City Farm

(www.cityfarm.wien)

Tischgespräch organisiert von:

Ernährungsrat Wien (Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung) & Die BiowirtInnen

Johannes Felder | Ernährungsrat Wien

Karin Hartmann | Ernährungsrat Wien

Johanna Auzinger | Bio Austria

Michaela Russmann | Die BiowirtInnen

Simon Ziegler | Die BiowirtInnen

Factsheet verfasst von: Simon Ziegler