

Regionale Förderung des Bio-Landbaus durch die Stadt Wien: Biotonne-Kompost und Einkauf von Bio-Lebensmittel

Dr. Bernhard Kromp

Bio Forschung Austria & MA 49 Forstamt der Stadt Wien

Leiter der ÖkoKauf AG 09 Lebensmittel

b.kromp@bioforschung.at

Biosummit Prag, 2. September 2015

Vortragsinhalte

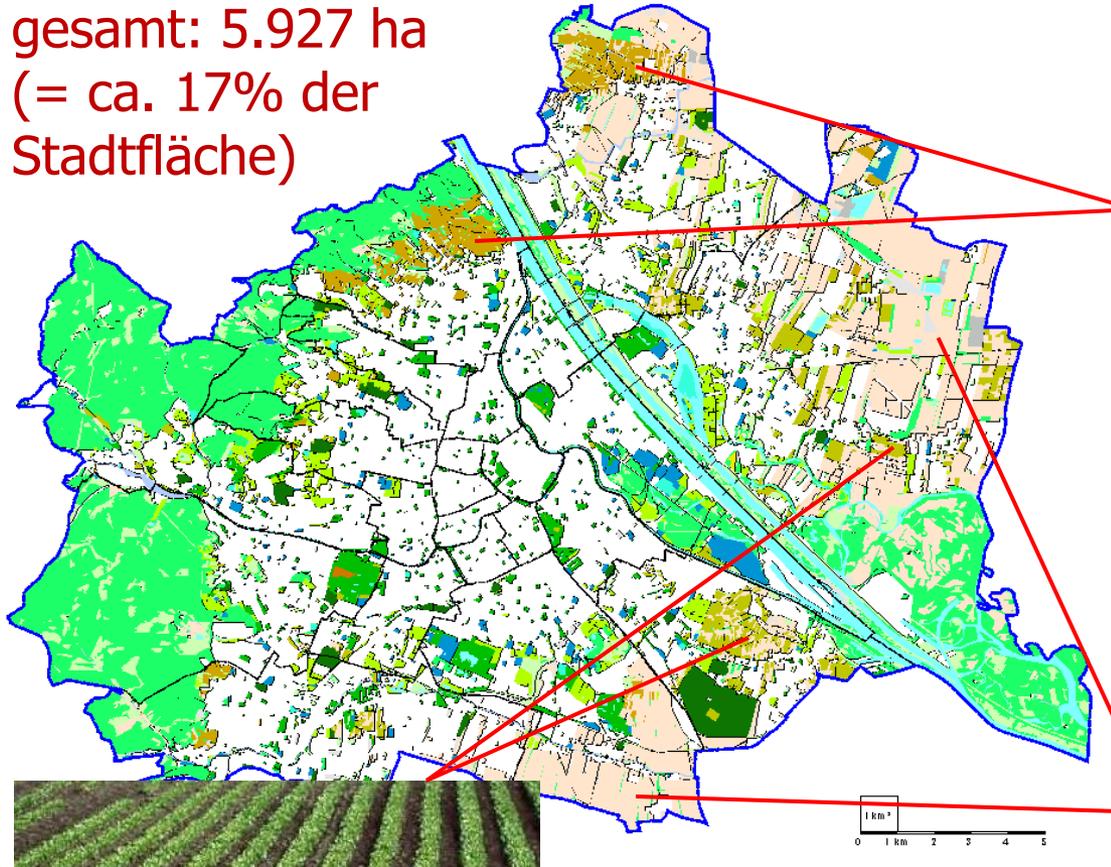
Urbane Landwirtschaft in Wien

Kompostwirtschaft der Stadt Wien

Lebensmittel-Beschaffung nach ÖkoKauf-Kriterien

Landwirtschaftliche Nutzung in Wien (2013)

gesamt: 5.927 ha
(= ca. 17% der
Stadtfläche)



Weinbau:
707 ha, 187 Betriebe



Ackerbau:
4.405 ha, 130 Betriebe



Gartenbau:
815 ha, 310 Betriebe

Landwirtschaftliche Gesamtrechnung Wien 2012

(in Mio €; Quelle: Wiener Landwirtschaftsbericht 2013)

Pflanzliche Erzeugung	90,3
Ackerbau	3,4
Gemüse & Gartenbau (+ 6,5 % seit 2008)	79,1
Obst	0,7
Wein	7,1
Tierische Erzeugung	0,9
Erzeugung LW Dienstleistungen	1,0
Landwirtschaftliche Erzeugung	92,3
Nicht LW Nebentätigkeiten (zB. Buschenschank)	1,9
Erzeugung des LW Wirtschaftsbereichs	94,2

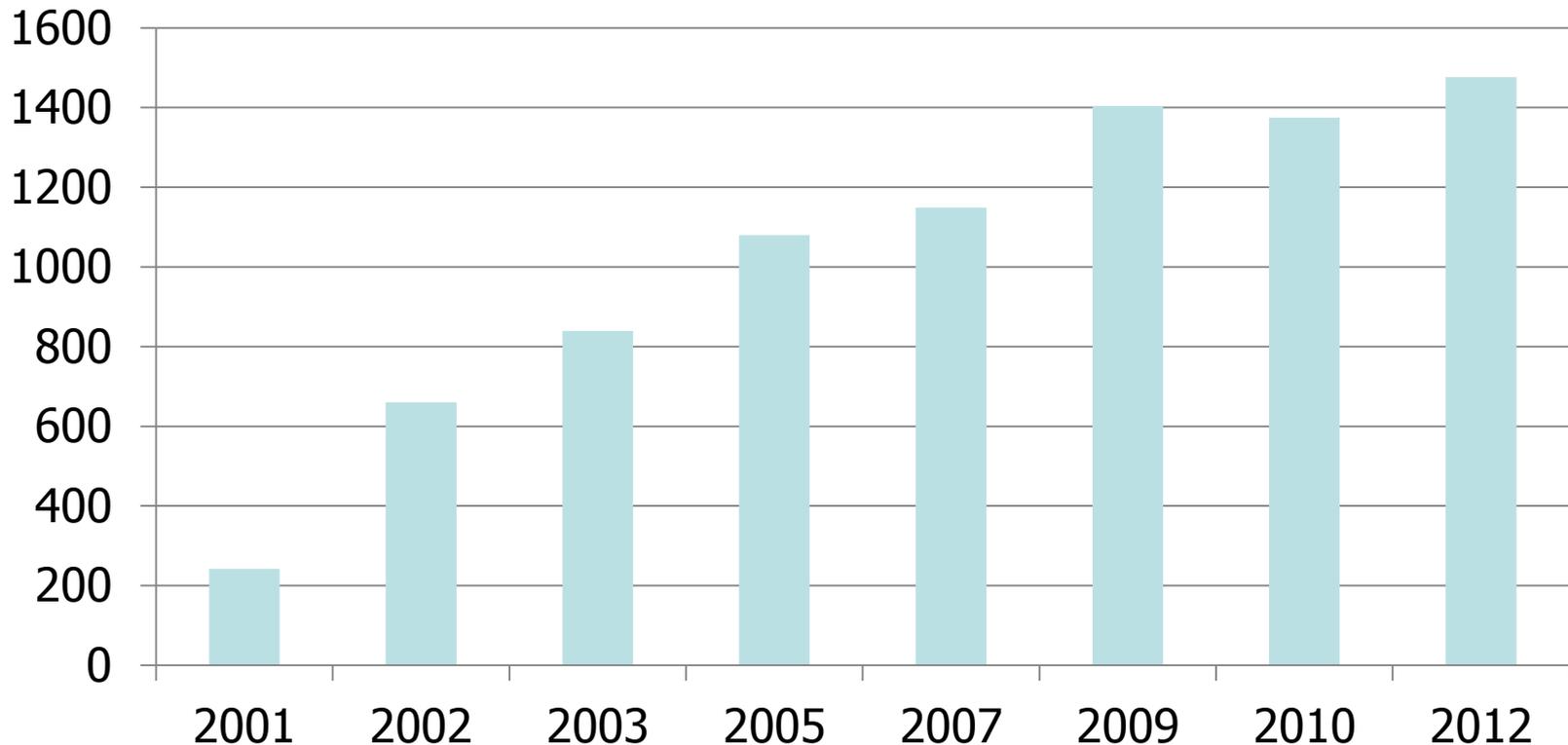
Lebensmittelverbrauch & Selbstversorgungsgrad in Wien (2012; Quelle: Wiener LW-Bericht 2013)

	LM-Verbrauch in kg/Kopf (11/12)	LM- Erzeugung in kg/Kopf	Selbstversor- gungsgrad 2012 in %
Gemüse	111,2	41,7	37,5
Paradeiser	27,7	11,2	40,6
Gurken (Salat)	4,5	15,9	354,3
Paprika	5,0	4,6	92,4
Obst	76,5	0,9	1,1
Getreide	90,9	4,5	4,9
Wein	30,5	1,3	4,2

Biologischer Landbau in Wien:

starker Zuwachs seit 2001, hohes Absatzpotential

Anzahl Biobetriebe: 8 (2001) -> 31 (2012, ca. 20% lw. Nutzfläche)



1,8 Mio potentielle Bio-Konsumenten: 80% kaufbereit, 20-30% kaufen

Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien: (Teil der MA 49 Forstamt)

In NÖ: ca. 1.000 ha Ackerbau konventionell

In Wien: ca. 1.000 ha Bio-Ackerbau und 60 ha IP-Weinbau

Bio-Ernte (pro Jahr): ca. 1.800 t Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Mais), ca. 3.000 t Feldgemüse, ca. 500 t Kartoffel

Öko-Parzellen: Gemüse-Pachtparzellen
(2015: 126 Parz. á 80 m²,
148 Parz. á 40 m²)



Biotonne-Kompostierung in Wien

Input: 86.368 t Bio-Abfall (2013)

Output: 42.942 t Kompost

enthalten:

12.574 t organ. Masse
259 t Stickstoff (N)
53 t Phosphor (P)
220 t Kalium (K)



Kompost-Werk Lobau der MA 48-Stadtreinigung und Fuhrpark

- in Betrieb seit 1991
- Fläche: 5,2 ha
- Kapazität: 150.000 t Bioabfall/a
- Output: 43.000 t Biotonne-Kompost /a
- Kompostqualität entspricht der EU Verordnung 834/2007



Kompost-Anwendung

- Bio-Landbau (40 %)
- Produktion von Pflanzsubstraten (in Kooperation mit einer Firma; 40 %)
- privat durch WienerInnen (5 %)
- Landschaftsbau, Parks etc. (15 %)



B. Kro

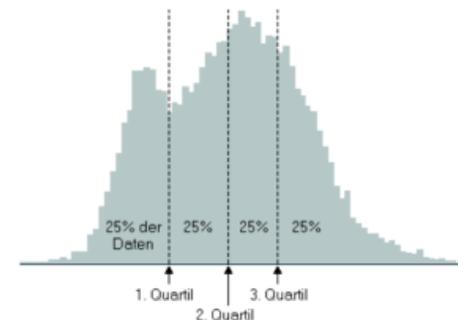
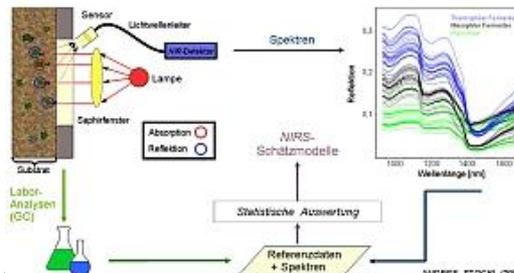
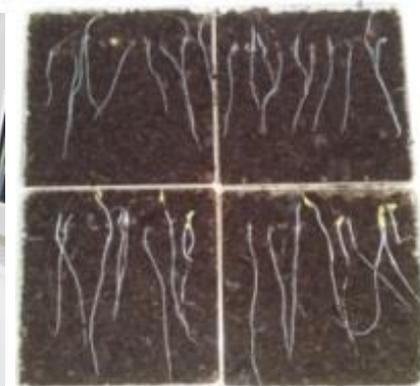
Kompostforschung: ETZ-Projekt BIORES AT-HU

Verwertungsoptimierung biogener Ressourcen in der Region Westungarn, Wien und Burgenland

Entwicklung eines Verfahrens zur Messung von Komposteigenschaften mittels NIRS (Nah Infrarot Spektroskopie)

- Chemische Untersuchung von >700 Kompostproben
- Pflanzentests
- Messung von NIRS-Spektren
- Integrierte Reifebewertung
- Kalibrationsmodell für NIRS

www.bioresathu.bioforschung.at/



Langzeitergebnisse der Bio Forschung Austria: Düngung mit Biotonne-Kompost ist umweltfreundlich und klimaschonend

Nach 20 Jahren Kompostdüngung mit
5-14 t/ha/Jahr (FM):



- **Mittlere NO₃-Konzentration des Sickerwassers <45 mg/l**
- **Schwermetallgehalte im Boden und im Weizenkorn gleich niedrig wie ohne Düngung**

Erhart E., Hartl W., Putz B. (2008): Total soil heavy metal contents and mobile fractions after 10 years of biowaste compost fertilization. J. Plant Nutr. Soil Sci. 171, 378-383.

Humus- und Treibhausgasbilanzen mit Programm REPRO:

- **Positive Humusbilanz schon bei Kompostdüngung mit 8 t/ha/Jahr**
- **Netto-C-Sequestrierung bei Kompostdüngung ab 14 t/ha/Jahr**

www.bioresathu.bioforschung.at/

Lebensmittelbeschaffung nach "ÖkoKauf"-Kriterien

- Projekt "ÖkoKauf Wien" (www.oekokauf.at): seit 1998 Standards für nachhaltige Beschaffung; für alle Dienststellen verbindlich (Erlaß des Magistratsdirektors 03/2013)
- AG 09 "Lebensmittel": Kriterien ("Werkzeuge") für Beschaffung umwelt- & klimaschonend produzierter Lebensmittel durch öffentliche Einrichtungen der Stadt Wien
- Ziele des ÖkoKauf für Lebensmittel:
 - Hochwertige Speisen für Kinder, Schüler, Patienten, Pensionisten und Bedienstete (ca. 100.000 täglich)
 - Propagierung gesundheitlich vorbildhafter Ernährung
 - Beitrag zum Klima- & Umweltschutz



“Werkzeuge”: Kriterienkataloge (KK) & Positionspapiere

- KK “Lebensmittel & Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft”:
mindestens 30% LM (monetär bewertet) aus Bio-Produktion
gemäß EU VO 834/2007;
festgeschrieben im KliP *) der Stadt Wien seit 1999
*) Klimaschutzprogramm, www.wien.gv.at/umwelt/klimaschutz/programm/
- KK “Beschaffung von konventionellen, GVO-freien Lebensmitteln” :
LM ohne gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- KK “Lebensmittel mit möglichst geringem Anteil an künstlichen
Transfettsäuren”: < 2%
- KK “Hühnerfrischei & pasteurisiertes Ei aus Freilandhaltung”
- PP “Einsatz von Fisch & Fischprodukten”:
empfohlen Fische der “grünen” Liste (meist MSC)
- PP “Ökologische & ökonomische Bereitstellung von Trinkwasser”
empfohlen Leitungswasser/Trinkwasserbrunnen



Direkte Wirksamkeit der "Werkzeuge": Bio-Quoten & Mengen

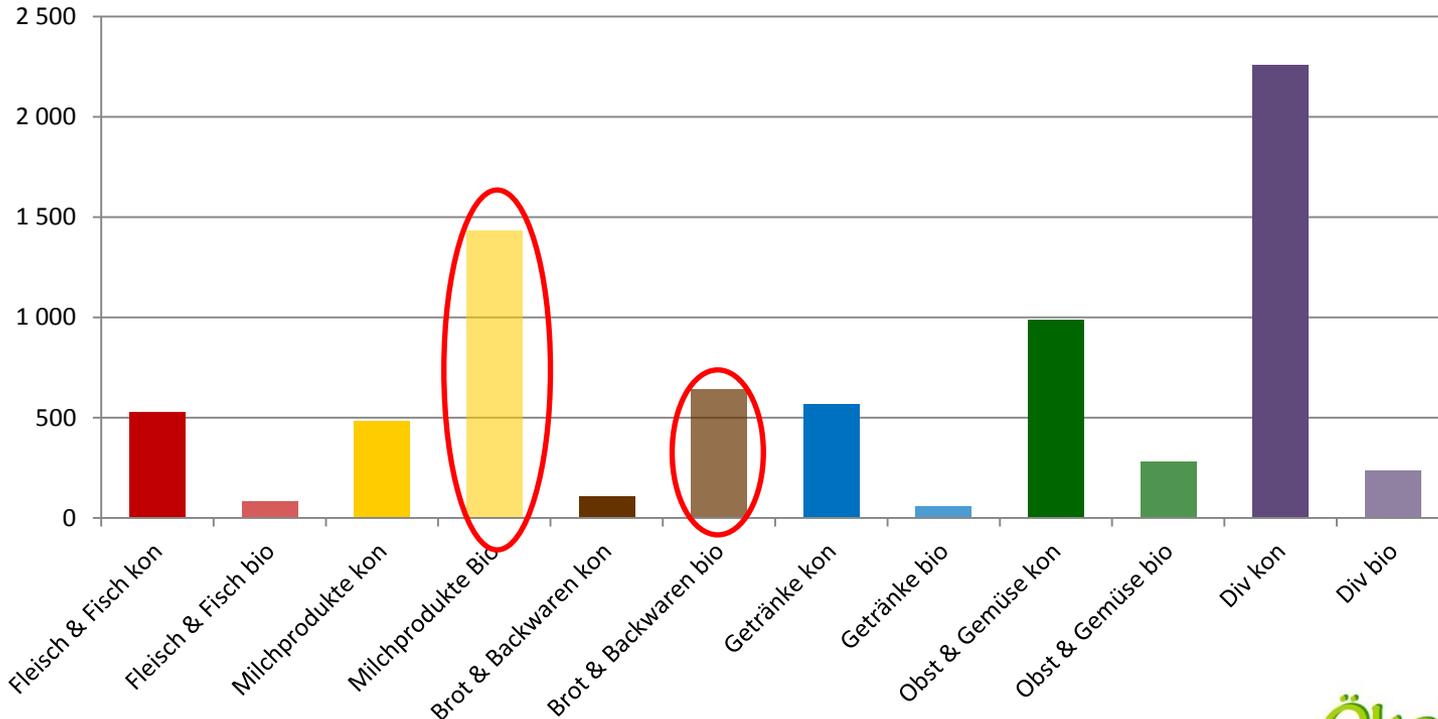
Krankenanstanalten-Verbund (KAV): **Spitäler & Geriatriezentren**

ca. 20.000 Vollverpflegungen pro Tag

Bio-Anteil (2012): 32,6 %; Kosten Bio-LM (2012): 5,5 Mio

Aufwärmküchen ("Cook & Chill") und Frischküchen (in Diskussion)

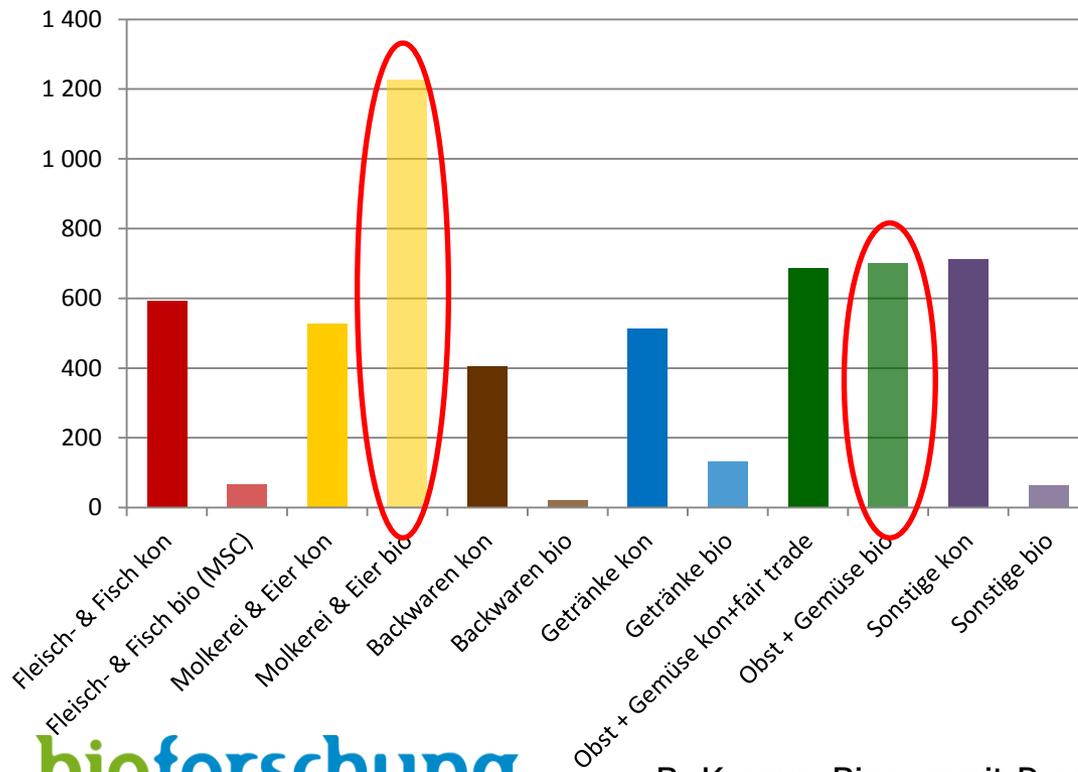
Bioanteil KAV nach Warengruppen (in t, Jahr 2012)



Direkte Wirksamkeit der "Werkzeuge": Bio-Quoten & Mengen

Kuratorium Wiener **Pensionisten-Wohnhäuser** (KWP): 30 Häuser
ca. 12.500 Vollverpflegungen pro Tag
Bio-Anteil (2014): 30 %; Kosten Bio-LM: 3,6 Mio €/a (2012)
Frischküche in allen 30 Häusern

Bioanteil nach Warengruppen (in t, 2012)



Direkte Wirksamkeit der "Werkzeuge": Bio-Quoten & Mengen

MA 10: 361 **Kindergärten und Horte**

ca. 23.900 Mittagsmenüs (2-gängig) pro Tag
Bio-Anteil (2012): 51,7% um 2,08 Mio €
geliefert von externem Caterer "Cook & Chill"

MA 56: 128 **ganztägige, öffentliche Pflichtschulen**

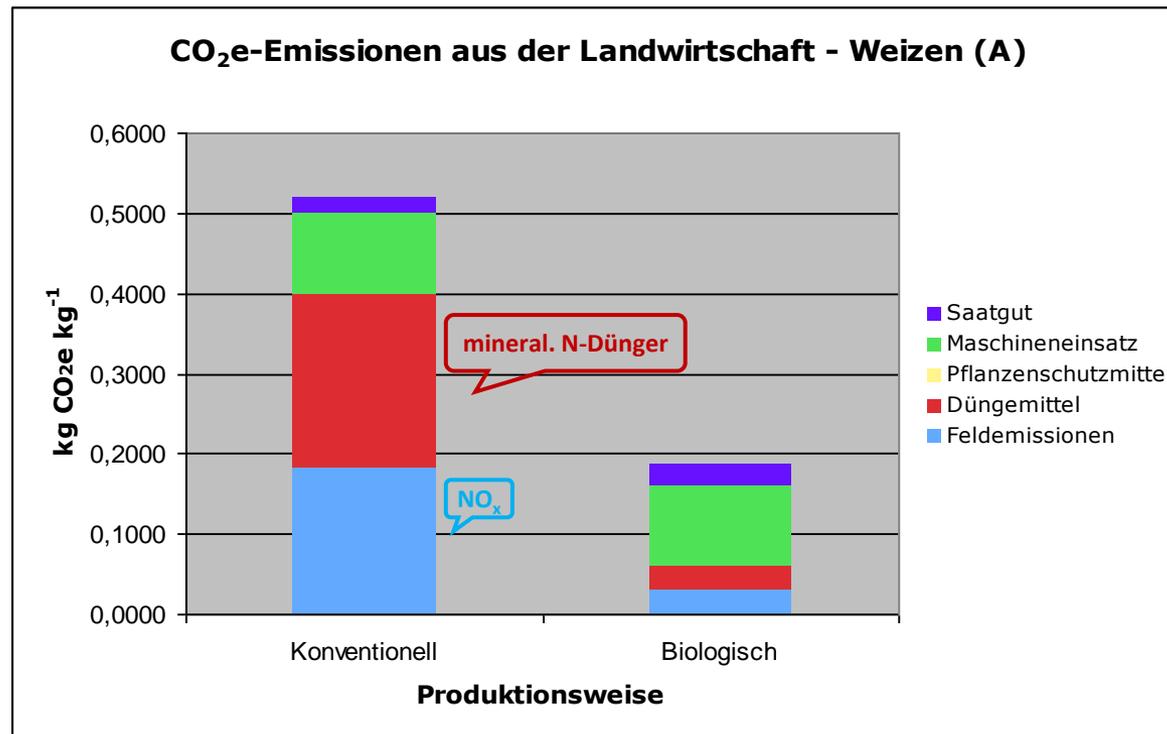
ca. 25.800 Mittagessen pro Tag
40%-Anteil mengenmäßig (Schuljahr 2012/2013)
geliefert von externen Caterern Cook & Chill, Cook & Freeze (18 Schulen)
Ausgabe in Buffetform: derzeit in 45 Schulen



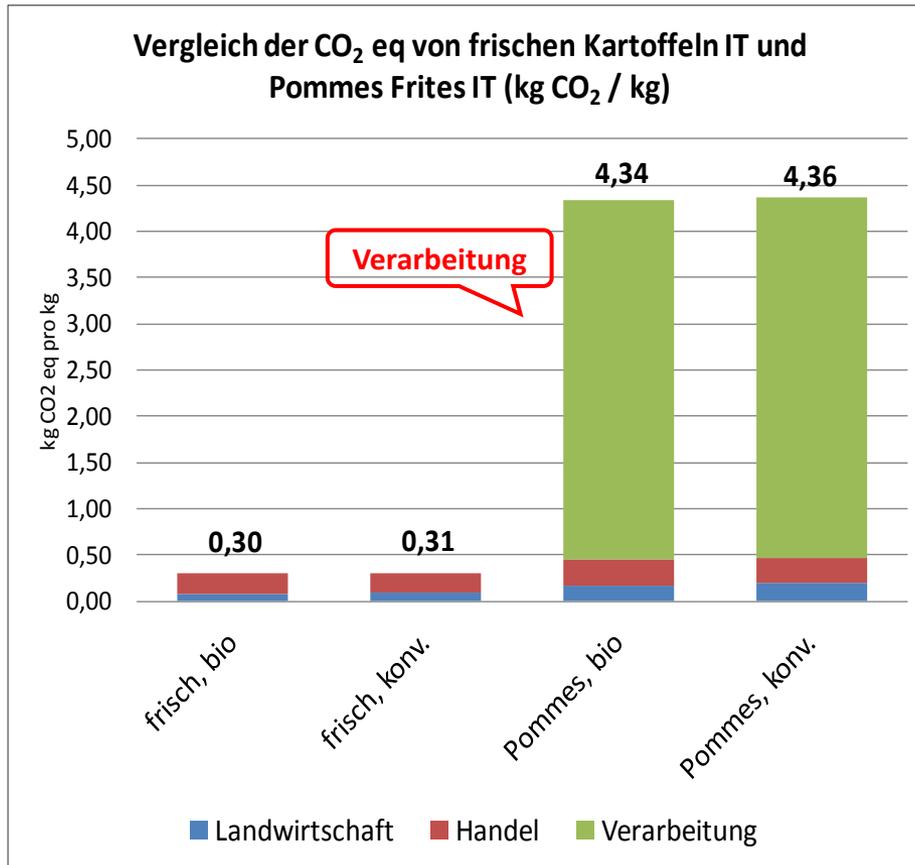
Indirekte Wirksamkeit der "ÖkoKauf"-Kriterien: Klimaschutz durch (regionale) Bio-Landwirtschaft

Weltweit 14% aller anthropogenen Treibhausgas-Emissionen aus konventioneller Landwirtschaft (Methan CH_4 aus Rindermägen, Lachgas N_2O aus Böden)

Biologische Produktion von Lebensmitteln verursacht weniger CO_2 -Äquivalente, zB. Bio-Weizen minus 64 %; bei Backwaren trotz Verarbeitung minus 25 %



Indirekte Wirksamkeit von "ÖkoKauf": Klimaschutz durch Verzicht auf Fertigprodukte (Convenience) ...

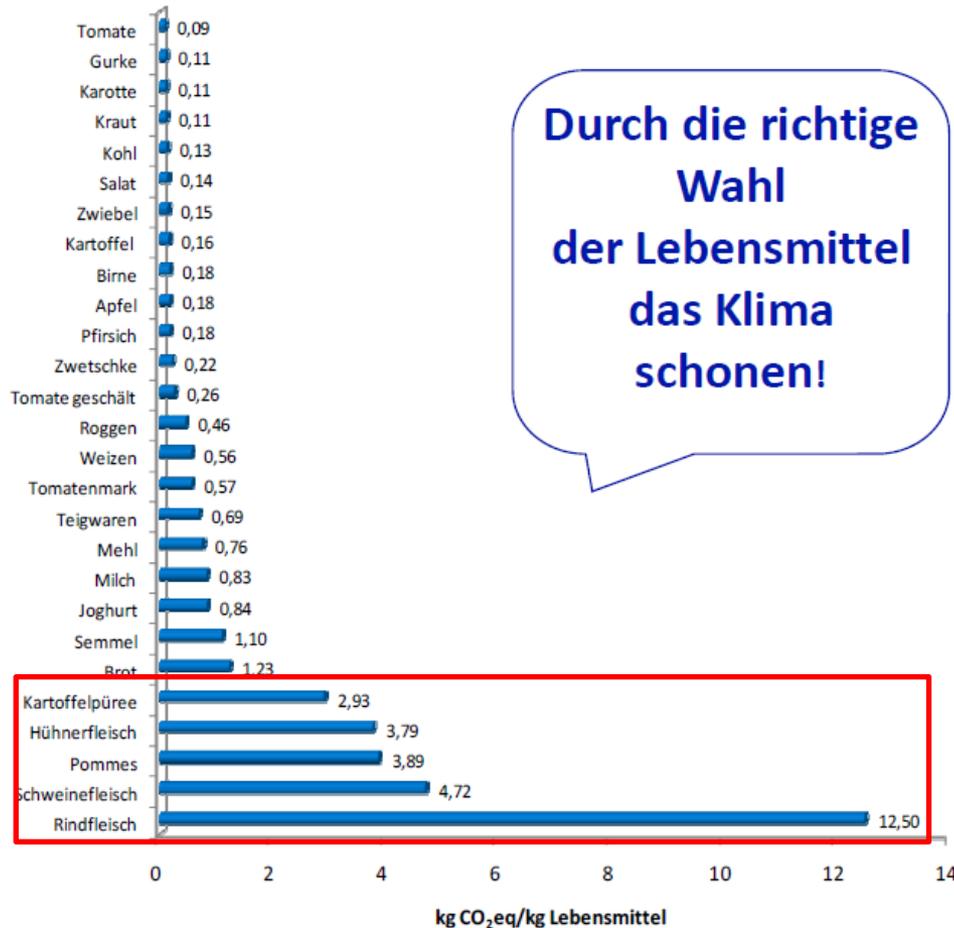


Quelle: Daxbeck et al. 2011, Projekt SUKI

... und reduzierten Fleischkonsum

Produktion von 1 kg Fleisch: 3,8–12,5 kg CO₂-eq, 1 kg Gemüse/Obst: < 0,5 kg CO₂

CO₂ Emissionen Lebensmittel
konventionell
Herkunft Inland

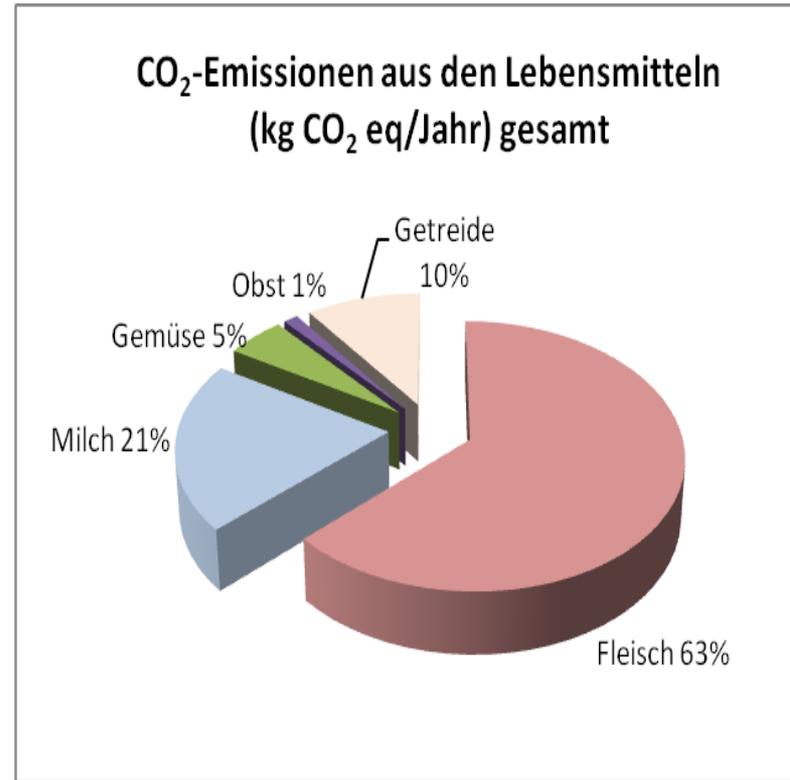
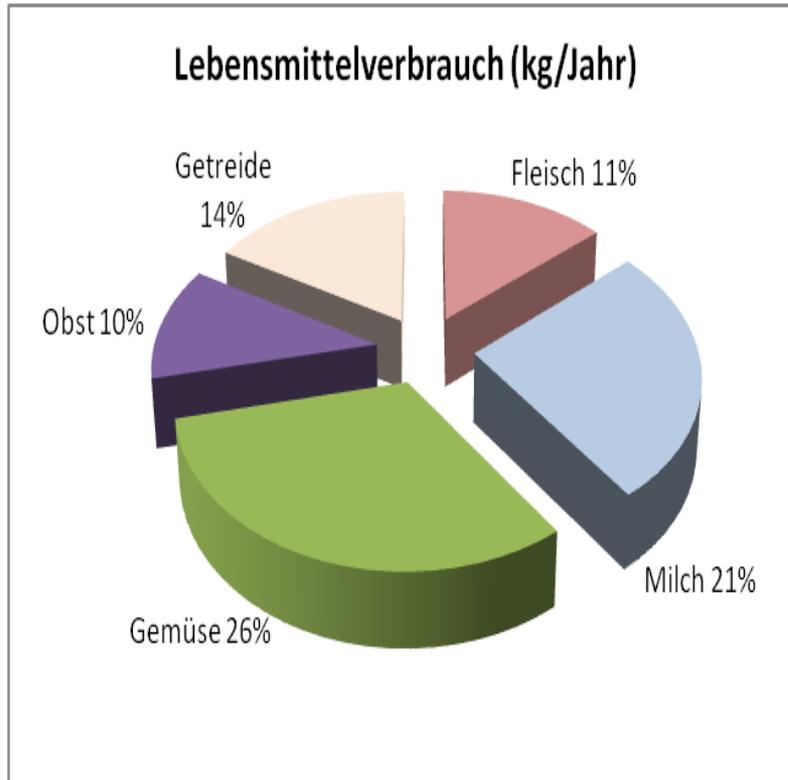


Durch die richtige Wahl der Lebensmittel das Klima schonen!



Fleisch-Reduktion zahlt sich aus!

Obwohl Fleisch mengenmäßig nur 11% des LM-Verbrauchs pro Jahr ausmacht, verursacht es 63% der CO₂ e-Emissionen

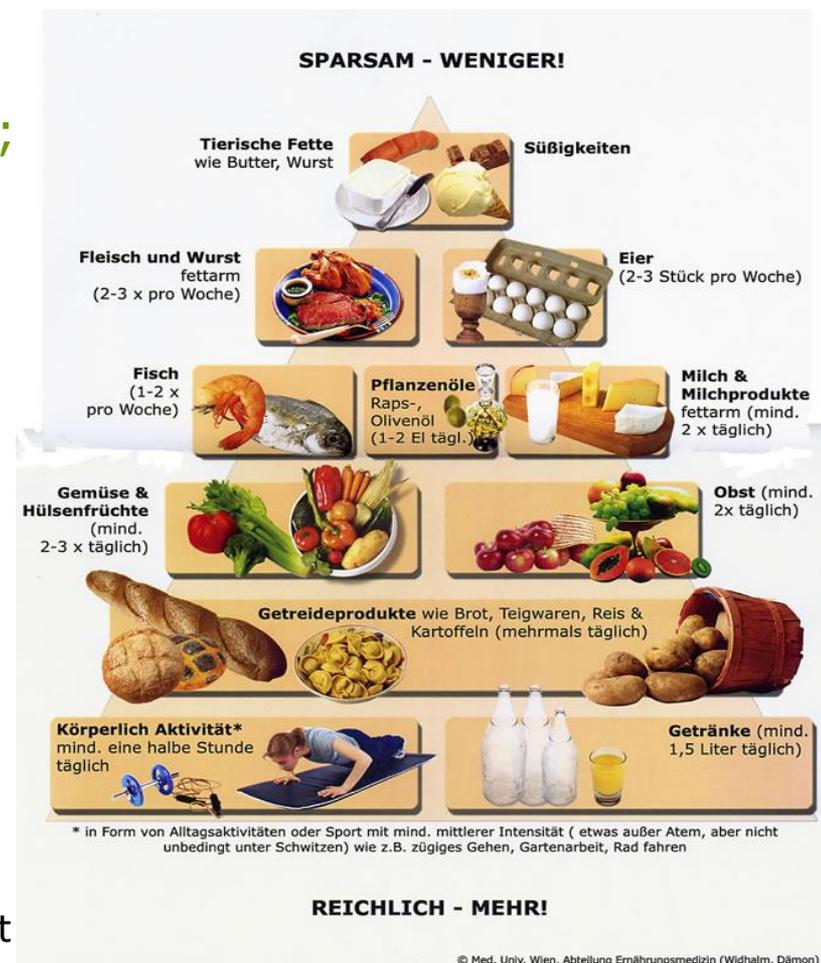


Quelle: Daxbeck et al. 2011, Projekt SUKI

Indirekte Wirksamkeit von "ÖkoKauf": Vorbildwirkung für gesunde & nachhaltige Ernährung der WienerInnen

Falsche Ernährung & Bewegungsmangel: bei Schulkindern zunehmend Übergewicht (2008: 11%, 2012: 17 %, 7 % adipös); Nestlé-Umfrage zur Ernährung bei Jugendlichen: Spitzenreiter sind Burger, Pizza & Softdrinks, "Gemüse auf dem Teller nervt" (zit. aus Profil 13/2014)

Erwachsene: 40% übergewichtig, 12% adipös; zu viel Fleisch, zu wenig Gemüse & Getreideprodukte



Quelle: Daxbeck et al. 2011, Projekt SUKI

Best Practice Beispiel 1: Projekt "Natürlich gut Teller" zur Förderung nachhaltiger Verpflegung in Großküchen

Durchgeführt von „die umweltberatung wien“ seit 2009, gefördert von MA 22 Umweltschutz; www.umweltberatung.at/natuerlichgutTeller

4 "MUSS" Kriterien

- ✓ ein Hauptbestandteil bio
- ✓ nur saisonale Produkte
- ✓ kleinere (Bio-)Fleischportionen (140g -> 90g)
- ✓ Fisch heimisch, Bio oder Herkunft "Grüne Liste"



© Herta Heisler, KWP

2 von 6 "SOLL" Kriterien

- ✓ 2/3 vegetarische Anteile
- ✓ 1/3 regionaler Anteil
- ✓ 1 Fairtrade Anteil
- ✓ keine Fertigprodukte
- ✓ keine Portionsverpackungen
- ✓ innovative, kreative Rezepte

“Natürlich gut Teller“: entwickelt sich erfolgreich

- **16.000 Teller pro Tag ausgegeben (2013)**
- 30 Küchen der Pensionisten-Wohnhäuser
- 2 Spitäler
- 1 Firmen-Kantine
- 1 Schulküche (seit 2015)
- Öffentliche Veranstaltungen in Wien
- Ausbildung von Kantinen-Köchen
- Kochbuch für Konsumenten und Köche



Best Practice Beispiel 2: Küchenkonzept Pensionisten-Wohnhäuser

Politische Vorgabe Stadträtin Wehsely 2010: frisch gekocht & Bio-Quote 30% in allen 30 Häusern, bei gleichbleibenden Kosten (3,40 €/d/Person)

Konzept & Umsetzung durch Küchen-Manager (G. Schöberl):

- ✓ Zentralisierter Einkauf, Reduktion gelisteter Nahrungsartikel
- ✓ Lieferanten-Bündelung: von 85 auf 14 (bis Ende 2012)
- ✓ Aufgabe von Convenience-Produkten, zB. Fertigsuppen (240.000,- € eingespart 2012)
- ✓ Rahmen-Verträge mit Bio-Gemüse-/Obstbauern & heimischen Fischzüchtern
- ✓ "Natürlich Gut Teller" 3 x wöchentlich
- ✓ Ausbildung von Köchen für Frischküche

Erfolge:

- ✓ Steigerung des Bio-Anteils: 17% (2010) -> 25% (2011) -> 30% (2012) -> 33% (2014)
- ✓ 72 % Lebensmittel aus österr. Herkunft, hohe Zufriedenheit der PensionistInnen

Best Practice 2: "kurze Wege" durch Vertragsanbau mit Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien (Pilot-Projekt seit 2014)

LWB lieferte 170 Tonnen Bio-Erdäpfel: beide Partner hoch zufrieden



Gerhard Schöberl, Küchenmanager KWP & Karl Maier, Oberverwalter LWB

Best Practice 2: PR work "tu gutes und rede darüber..."

"Pensionisten fangen eigenen Fisch" & "besuchen ihren Bio-Bauern"



16 | **WienHeute**

Karpfen für Weihnachten ausgesucht
Guter Fang: Seniorinnen
angeln sich frische Fische

Zwölf BewohnerInnen der „Häuser zum Leben“ durften sich ihren Karpfen beim Ausflug zu den Corny-Rechtelchen in Portenbrunn (NÖ) selbst aussuchen. Er landet am Heiligen Abend mit Kartoffel-Vogelsalat am Teller



Häuser
zum
Leben

Zu Besuch beim **Biobauern**



BewohnerInnen und MitarbeiterInnen aus unterschiedlichen Häusern überzeugten sich am 23. Juli persönlich von der **Qualität und Frische** ihres Essens. Sie fuhren kurzerhand mit dem Bus nach Ruprechtshofen in der Nähe von Melk zum **Bio-Bauernhof Josef Leichtfried**.



Am Hof werden sowohl Obst und Gemüse angebaut als auch Kühe, Schweine und rund 180 Ziegen gehalten. Nach ausführlicher Besichtigung und einer original Mostviertler Jause ging es nach dem interessanten Besuch zurück nach Wien - mit dem guten Gefühl zu wissen, was man täglich isst!



„Schön zu sehen, woher unser Obst und Gemüse stammt - und mit wie viel Liebe und Engagement es angebaut und geerntet wird!“ Favile Brosenbauer, Haus Leopoldsdorf

bio

austria

mit Prag, 3.9.2015

UKO
KaufWien
 Für Umwelt- und Klimaschutz
www.oekokauf.wien.at

Best Practice 2: 30 KWP Köche zertifiziert fürs "Umweltzeichen"



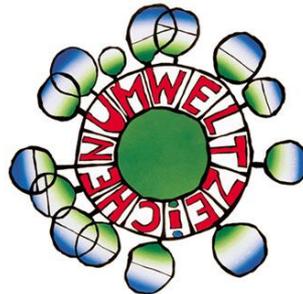
© Schedl; „30 stolze Köche“, Stadträtin Sonja Wehsely (in der Mitte)

Derzeitiger Stand des Event Catering in Wien: freiwillige Einhaltung der Kriterien von "ÖkoEvent" und/oder "Umweltzeichen"

"**ÖkoEvent**": Projekt der "**umweltberatung wien**" (finanziert von MA 22 - Umweltschutz), www.oekoevent.at

Nachhaltigkeit durch Kombination von **Maßnahmen** bei **Mobilität, Energie & Wasser, Abfall** (Verringerung & Vermeidung), **Catering** (nach ÖkoKaufkriterien) und **Kommunikation**

"**Umweltzeichen**": Zertifizierungssystem des Umweltministeriums, www.umweltzeichen.at



ÖkoKauf-Kriterienkatalog "Beschaffung von Ökolog. Catering": derzeit in Arbeit, dann **verpflichtend** für Stadt Wien

Best Practice Beispiel 3: Song Contest im Mai 2015 in Wien entsprach nachhaltigen, umweltfreundlichen Event Kriterien

Presse Aussendung 17. Februar: "Song Contest in Wien May 2015 wird erstmals als Green Event ausgerichtet, nach anerkannten Standards des "Umweltzeichen" unter dem Motto "**Building Green Bridges**".



© ORF; Minister Andrä Rupprechter & ORF General Direktor Alexander Wrabetz

Im Bereich Catering: u.a. Einsatz von Bio-Lebensmittel 40% (monetär)
(zB. 15.900 l Milch, 1.140 Eier, 450 kg Spargel, 128 kg Bergkäse)

Aktuelle Probleme in der Beschaffung von Bio-Produkten für die Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Wien:

- Sparzwang: gleichbleibende Tagesraten für Vollverpflegung trotz steigender Lebensmittelpreise (zB. 3,60 € KAV; 3,54 € KWP), Einsparungen über Reduktion von Bio-Produkten
- Zentralisierung der Ausschreibungen & EU-Wettbewerbsfreiheit:
 - benötigte große Mengen können aus österr. Bio-Produktion nicht (billig) genug angeboten werden, Billig-Importware vom internationalen Markt bekommt Zuschlag
 - kleine bis mittelgroße österr. Bio-Frischgemüse/-obst-Produzenten werden zunehmend verdrängt
- Zentralisierung der Großküchen: „Cook & Chill“-Küchen ersetzen Frischküchen, Verlust von qualifizierten Arbeitsplätzen und Know How, Frischprodukte ersetzt durch küchenfertige Convenience-Produkte

Lösungsmöglichkeiten:

- Öffentlichkeitsarbeit und Bewußtseinsbildung über die Vorteile von Bio-Lebensmittel für Gesundheit und Umwelt
- Politische Willenserklärung und strategische Zielsetzungen für Einsatz von Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung
- Einsparungen nicht bei Bio-Produkten sondern durch Reduktion des Fleischanteils (kleinere Portionen, fleischlose Menüs, „Veggie-Days“)
- Ausschöpfen der Möglichkeiten des neuen EU-Vergaberechts:
 - stärkere Berücksichtigung des „Bestbieter“- statt „Billigstbieter“-Prinzips (Zuschlagskriterien für ökologische, soziale Produktion und KMU´s)

Dekuji pro pozornost & dobrou chuť!

