

ZUSAMMENFASSUNG

In der vorliegenden Studie wurden die Wechselwirkungen zwischen Städten und ihrem Umland (Stadt und Stadtumland = SUM) für den Bereich „regionale Versorgung mit landwirtschaftlichen Produkten/Lebensmitteln“ (food) untersucht und Möglichkeiten der Optimierung im Dialog mit regionalen Stakeholdern aufgezeigt.

Die Studie ist als „Pilotstudie“ angelegt, bei der beispielhaft für die Stadt Wien und ihr Umland anhand der Produktgruppe Gemüse Berechnungen und Recherchen zu den lokalen oder regionalen Verfügbarkeiten von und dem Bedarf an Gemüse durchgeführt wurden. Es wäre möglich, diese Methode sowohl für andere Städte als auch für weitere Produktgruppen anzuwenden.

Zunächst wurde durch Gegenüberstellung der von der Stadt- und Umlandbevölkerung benötigten Gemüsemenge und der im Stadt- und Umlandgebiet (= SUM-Region) produzierten Gemüsemenge festgestellt, ob der Bedarf prinzipiell regional gedeckt werden kann und auch, an welchen Gemüsearten im Speziellen ein Bedarf seitens der KonsumentInnen besteht. Des Weiteren konnten auch die in der SUM-Region im Überschuss produzierten Gemüsearten identifiziert werden („SUM-FOODPrint“). Es zeigte sich, dass der Bedarf der Bevölkerung der Stadt und der Umlandregion durch die Ernteerträge an Gemüse in der SUM-Region von Wien gedeckt werden kann. Es werden sogar um rund 80.000 t Gemüse jährlich mehr produziert als benötigt wird. Geht man von den Ernährungsempfehlungen für Gemüse aus, so zeigt sich eine gewisse Unterversorgung von rund 20.000 t Gemüse jährlich. Nachdem aber – laut Verzehr- und Konsumerhebungen (ELMADFA et al. 2012) – nur rund ein Drittel der für Erwachsene empfohlenen Gemüseemengen auch tatsächlich verzehrt werden und auch von Kindern nur weniger als 50 % der empfohlenen Gemüsemenge verzehrt wird, entsteht hier kein tatsächlicher Engpass. Längerfristig betrachtet sollte jedoch das Erreichen der Empfehlungen der österreichischen Ernährungspyramide das Ziel sein und muss die Bevölkerungsentwicklung in der Stadt- und Umlandregion in die Betrachtungen miteinbezogen werden.

Als Gemüsearten, die zwar von der Bevölkerung in der SUM-Region verbraucht werden, jedoch in der Region nicht in ausreichender Menge produziert werden, wurden Champignons und Pilze, Gurken (Cornichons oder Einlegegurken), Karfiol, Kohl, Chinakohl und andere Kohllarten, Melonen, Paprika und Pfefferoni, Paradeiser, Rote Rüben, Salat und Zucchini identifiziert. Andererseits stellte sich heraus, dass folgende Gemüsearten im Überschuss produziert werden und somit jedenfalls aus der SUM-Region exportiert werden müssen: Erbsen (Grünerbsen), Salatgurken, Karotten, Kraut (weiß und rot), Sellerie, Spargel, Spinat und Zwiebel.

Außerdem wurde durch beispielhafte Recherchen (telefonische Interviews und E-Mail-Anfragen) versucht, von Stakeholdern der drei Lebensmittelpfade¹ Abschätzungen der in der SUM-Region vertriebenen Gemüseemengen, die auch aus der SUM-Region stammen, zu erhalten. Die Befragten wurden auch gebeten, Potenziale und Engpässe an Gemüse aus der SUM-Region anzugeben

SUM-FOOD

SUM-FOODPrint: Erhebung von Bedarf und Angebot

Recherchen zu den drei Lebens- mittelpfaden

¹ „Außer Haus-Verzehr“ (Gemeinschaftseinrichtungen und Gastronomie), „Lebensmitteleinzelhandel“ und „Direktvermarktung“

(Modul 2, siehe Kapitel **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**).

Es zeigte sich eine große Nachfrage nach regionalem Gemüse in allen drei Lebensmittelpfaden. Vor allem bei Zwiebeln und Karotten ist eine sehr gute regionale Abdeckung vorhanden, die auch meist genutzt wird; bei anderen Gemüsearten schwankt der Anteil an regionalem Gemüse v. a. in Abhängigkeit vom Erntezeitfenster. Auch woher etwaige Importe kommen, wurde abgefragt. So zeigte sich – neben dem asaisonalen Bedarf an Importware – auch der Bedarf an verarbeiteten Gemüseprodukten aus der SUM-Region.

Potenziale für regionales Gemüse

An Potenzialen bzw. am Bedarf für Gemüse aus der SUM-Region wurden genannt:

- Asaisonales Gemüseangebot (außerhalb der Erntezeitfenster):
 - In Glashäusern: Salat, Gurken, Paradeiser,
 - als Tiefkühlware: Zucchini, Karfiol, Lauch, Petersilwurzen;
- Zucchini, Melanzani, Salatgurken;
- Knoblauch;
- Rucola und Vogersalat;
- gesamtes Kohlgemüse (Kohlsprossen, Karfiol, Kohl usw.);
- Kräuterproduktion (Schnittlauch, Minze, Basilikum);
- Bio-Gemüse (Zwiebel, Weißkraut);
- Convenience-Produkte: Verarbeitung von Gemüse erhöht den Absatz; als Beispiele wurden tiefgekühlte Zwiebelwürfel, Tomatenmark und passierte Tomaten genannt;
- auch für Obst wurde z. T. ein Engpass geortet, v. a. an Bio-Obst, Marillen und Erdbeeren.

Stakeholder-Workshop

In einem Workshop mit Stakeholdern der SUM-Region wurden die Ergebnisse der Pilotstudie präsentiert und diskutiert. Daran nahmen zum Teil die zuvor befragten Ansprechpartner der drei Lebensmittelpfade, aber auch andere VertreterInnen der Landwirtschaft, der Wirtschaft und des Handels, der Abnehmer für Lebensmittel und weitere regionale Stakeholder der SUM-Region teil.

fördernde und hemmende Faktoren

Dabei wurden vor allem fördernde und hindernde Faktoren zur Optimierung/Ausweitung der regionalen Lebensmittelpfade zwischen Stadtumland und Stadt und die Potenziale diskutiert. Als hemmend genannt wurden u. a. der Kostenfaktor, die Logistik der Großküchen, die fehlende Akzeptanz von Wintergemüse bei KonsumentInnen, aber auch generell das oft fehlende Bindeglied zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen, welches durch die vorliegende Pilotstudie zumindest in Ansätzen hergestellt wurde. Förderlich für eine regionale Produktion, gekoppelt mit regionalem Konsum im Stadt- und Stadtumlandgebiet hingegen wurden v. a. Transparenz durch Kennzeichnung genannt – auch beispielsweise im Bereich der Großküchen – und die verbesserten Kenntnisse der KonsumentInnen darüber, was in der Region angebaut wird. Aber auch Informationen über saisonale Speisengestaltung, z. B. durch Broschüren über die Verwendung von Wintergemüse als Salat, oder das Aufgreifen des derzeit trendigen Einkochens wurden als wertvoll für die Steigerung des regionalen Konsums genannt. Förderlich erschien den Teilnehmenden auch, bereits bei den ProduzentInnen bzw. HerstellerInnen des Gemüses oder des daraus verarbei-

teten Produktes das Image eines Produktes entscheidend mitzugestalten und Bilder zum Produkt zu erzeugen, Geschichten zu erzählen, Emotionalität zu wecken. Neben dem Kriterium „Regionalität“ in Form von „Nähe“ zum Landwirtschafts-, Gastronomie- oder Handelsbetrieb (z. B. Umkreis von 50–75 km) wird eine mitvermittelte Bewusstseinsbildung, die den regionalen, lokalen Grund und Boden als wertvolle Ressource darstellt, als sinnvoll erachtet.

Auf Basis der Projektergebnisse werden abschließend Möglichkeiten der Entwicklung der regionalen Lebensmittelpfade für die Stadt Wien und ihr Umland zusammengefasst dargestellt und diskutiert. In den Konzepten zu „Smart Cities“ sollte es auch ein Ziel sein, die Verbindung der Stadt mit ihrer Umlandregion auch in der Lebensmittelproduktion zu verbessern. Konkrete Möglichkeiten der Weiterbearbeitung des Themas umfassen unter anderem

- eine Ausdehnung der Untersuchungen auf andere Lebensmittel bzw. landwirtschaftliche Produkte,
- ein Aufgreifen und die weitere Bearbeitung von fördernden Faktoren zur Verbesserung der Lebensmittelversorgung aus der SUM-Region und
- die Untersuchung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen.

Ein umfassenderes Konzept, das alle Lebensmittelgruppen und Lebensmittelpfade beinhaltet, sollte entwickelt und im Leitbild einer nachhaltigen Stadt- und Umlandentwicklung positioniert werden. Der Austausch zwischen regionalen Stakeholdern – der Dialog zwischen ProduzentInnen, Handel und KonsumentInnen – wird für die Umsetzung von regionalen Entwicklungsmöglichkeiten der Lebensmittelpfade als entscheidend erachtet.

Ausblick zu den regionalen Lebensmittelpfaden für Wien