

## SUM-FOOD



Regionale Lebensmittelpfade am Beispiel  
der Stadt Wien für die Produktgruppe Gemüse



**SUM-FOOD:**  
Regionale Lebensmittelpfade  
am Beispiel der Stadt Wien  
für die Produktgruppe Gemüse

Bettina Schwarzl  
Michael Weiß

REPORTS  
REP-0621

Wien 2017

**Projektleitung**

Bettina Schwarzl

**AutorInnen**

Bettina Schwarzl, Michael Weiss

**Lektorat**

Maria Deweis

**Satz/Layout**

Elisabeth Riss

**Umschlagfoto**

© Maria Deweis

Diese Publikation wurde im Auftrag der Landwirtschaftskammer Wien, Landwirtschaftskammer NÖ, Amt der NÖ Landesregierung, LF – Gruppe Land- und Forstwirtschaft und der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 erstellt.

**Impressum**

Medieninhaber und Herausgeber: Umweltbundesamt GmbH  
Spittelauer Lände 5, 1090 Wien/Österreich

*Das Umweltbundesamt druckt seine Publikationen auf klimafreundlichem Papier.*

© Umweltbundesamt GmbH, Wien, 2017

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-99004-435-3

# INHALT

<b>ZUSAMMENFASSUNG</b> .....	5
<b>1 EINLEITUNG</b> .....	8
<b>1.1 Hintergrund</b> .....	8
<b>1.2 Ziel der Studie</b> .....	10
<b>2 MODUL 1: LOKALER „SUM-FOODPRINT“</b> .....	12
<b>2.1 Abgrenzung der SUM-Region im Raum Wien</b> .....	12
<b>2.2 Datengrundlagen</b> .....	13
2.2.1 Bevölkerungszahlen.....	13
2.2.2 Erntemengen und Flächen.....	14
2.2.3 Versorgungsbilanzen .....	18
2.2.4 Ernährungsempfehlungen.....	20
<b>2.3 Ergebnisse des SUM-FOODPrints für Gemüse</b> .....	20
<b>2.4 Darstellung nach Gemüseart und Ausweisung der „geschützten“ Produktion für Wien und NÖ</b> .....	22
<b>3 MODUL 2: RECHERCHEN ZU DEN LEBENSMITTELPFADEN</b> .....	25
<b>3.1 Lebensmittelpfad „Außer Haus-Verzehr“</b> .....	25
3.1.1 Lebensmittelpfad „Gemeinschaftseinrichtungen/ Großküchen“.....	26
3.1.2 Lebensmittelpfad „Gastronomie“ inkl. Großhandel/Großmärkte .....	31
<b>3.2 Lebensmittelpfad „Lebensmitteleinzelhandel (LEH)“</b> .....	35
3.2.1 Ergebnisse der Recherchen – „Lebensmitteleinzelhandel“ (LEH).....	35
<b>3.3 LGV-Frischgemüse</b> .....	36
3.3.1 Ergebnisse der Recherchen.....	37
<b>3.4 Großmarkt Wien</b> .....	37
3.4.1 Ergebnisse der Recherchen.....	38
<b>3.5 Lebensmittelpfad „Direktvermarktung“</b> .....	39
3.5.1 Wiener Märkte .....	39
3.5.2 FoodCoops (ErzeugerInnen-VerbraucherInnen-Netzwerke).....	40
3.5.3 Kistl-Konzepte .....	43
3.5.4 Ergebnisse der Recherchen – „Direktvermarktung“ (DV) .....	44
<b>3.6 Zusammenfassung der Recherche-Ergebnisse</b> .....	46
<b>4 MODUL 3: STAKEHOLDER-WORKSHOP</b> .....	49
<b>4.1 Welche Gemüsearten bzw. -produkte sind regional in der SUM-Region noch unterrepräsentiert?</b> .....	49
<b>4.2 Welche regionalen Vertriebswege in der SUM-Region sollten gestärkt werden?</b> .....	49

4.3	<b>Welche Differenzierung und Auszeichnung der regionalen Gemüsearten würde den Absatz steigern („Kriterien“)?</b> .....	49
4.4	<b>Welche hemmenden und fördernden Faktoren für die regionale Produktion, gekoppelt mit regionalem Konsum, gibt es?</b> .....	50
5	<b>DISKUSSION: MÖGLICHKEITEN DER ENTWICKLUNG DER REGIONALEN LEBENSMITTELPFADE FÜR DIE STADT WIEN UND IHR UMLAND</b> .....	52
5.1	<b>Potenziale für Gemüseanbau in der SUM-Region</b> .....	52
5.2	<b>Definition des Kriteriums „Regionalität“ von Gemüse</b> .....	52
5.3	<b>Zusammenschluss zu Branchenverbänden gemäß Art. 157 EU VO 1308/2013</b> .....	53
5.4	<b>Ausblick zur regionalen Lebensmittelversorgung der Stadt- und Stadtumlandregion</b> .....	54
6	<b>LITERATURVERZEICHNIS</b> .....	56
7	<b>ANHANG</b> .....	60

## 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 Lebensmittelpfade<sup>1</sup> 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 (Modul 2, siehe Kapitel 3).

### **SUM-FOOD**

### **SUM-FOODPrint: Erhebung von Bedarf und Angebot**

### **Recherchen zu den drei Lebens- mittelpfaden**

<sup>1</sup> „Außer Haus-Verzehr“ (Gemeinschaftseinrichtungen und Gastronomie), „Lebensmitteleinzelhandel“ und „Direktvermarktung“

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 Vogelsalat;
- 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 verarbeiteten 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 Landwirt-



schafts-, 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***

# 1 EINLEITUNG

## 1.1 Hintergrund

Eine nachhaltige Stadtentwicklung und die Entwicklung von Städten in Richtung „Smart Cities“ wird derzeit in vielen Initiativen untersucht und mit Hilfe von Indikatoren bewertet (vgl. UMWELTBUNDESAMT 2014).

### **„Smart Cities“ plus Umland**

Die Abbildung und Verbesserung von Wechselwirkungen zwischen Städten und ihrem Umland („Smart City & Region“), beispielsweise für die Ostregion Österreichs (PGO-Region<sup>2</sup>), bezieht sich bisher vor allem auf die Siedlungs- und Gebäudeentwicklung (Wohnen und Gewerbe) und die Erneuerung und den Ausbau der technischen Versorgungssysteme in den Bereichen Energie und Mobilität (vgl. ÖIR 2013, ARC 2002).

### **Stadtumland – Lebensmittel: SUM-FOOD**

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

Die Überlegungen erfolgten zum einen vor dem Hintergrund der Vielzahl an in Österreich existierenden lokalen und regionalen Lebensmittel-Versorgungspfaden. Dazu zählen beispielsweise LEADER-Projekte, Genossenschaften, Kooperationen zwischen ProduzentInnen, Verarbeitern und Handel, oder direkt zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen (Food-Coops), Vereine oder Genuss- und Bioregionen. Der Trend zur „Regionalität“ von Landwirtschaftsprodukten weist enormes Wachstumspotenzial bei den österreichischen Verbraucherinnen und Verbrauchern auf (Netzwerk Zukunftsraum Land 2016, GROIER et al. 2008).

### **Nachhaltigkeitsziele im Bereich regionaler Lebensmittelpfade**

Zum anderen zielen die Betrachtungen zur nachhaltigen Entwicklung der untersuchten Lebensmittelpfade in der Stadtumlandregion darauf ab, dass es zu einer Bewusstseinsbildung für den (Produktions-)Wert der Landwirtschaftsflächen in der Stadt und in deren Umland kommt. Als Ziele einer nachhaltigen Entwicklung zu dieser Thematik werden herangezogen:

### **SDG – Sustainable Development Goals**

- Die Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen: Im Jahr 2015 wurde in New York am UN Sustainable Development Summit das Dokument "Transforming our World: The 2030-Agenda for Sustainable Development" mit den 17 Sustainable Development Goals (SDGs, siehe Abbildung 1), und deren 169 Zielvorgaben angenommen, die bis 2030 zu verwirklichen sind und für alle Vertragsstaaten gelten (UN 2015). Für den Bereich Ernährungssicherung und regionale Lebensmittelversorgung bildet das SDG 2 die Zielformulierung ab: „*End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture*“. Für die vorliegende Studie ist v. a. das Sub-Ziel 2.4 relevant: “*By 2030, ensure sustainable food production systems and implement resilient agricultural practices that increase productivity and production, that help maintain ecosystems, that strengthen capacity for adaptation to climate change, extreme weather, drought, flooding and other disasters and that progressively improve land and soil quality*”. Die Umset-

<sup>2</sup> PGO = Planungsgemeinschaft Ost-Region, die aus den österreichischen Bundesländern Wien, NÖ und Burgenland besteht (siehe [http://www.pgo.wien.at/start\\_mainframe.htm](http://www.pgo.wien.at/start_mainframe.htm))

zung dieses Nachhaltigkeitsziels für die Stadt- und Umlandregion (SUM-Region) bedeutet, in dieser Region die landwirtschaftliche Produktion und die landwirtschaftlichen Ökosysteme in einer nachhaltigen Form zu erhalten, die auch eine verbesserte Anpassung an den Klimawandel ermöglicht und die Bodenqualität erhält.

- Die Ziele aus dem Milan Urban Food Policy Pact, den 128 Städte aus aller Welt mit mehr als 460 Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern, darunter auch die Stadt Wien, 2015 unterzeichnet haben (MAYORS AND REPRESENTATIVES OF LOCAL GOVERNMENTS 2015): Für den Bereich Ernährungssicherung und regionale Lebensmittelversorgung im städtischen Umland hat v. a. Ziel 2 Bedeutung: „*We will encourage interdepartmental and cross-sector coordination at municipal and community levels, working to integrate urban food policy considerations into social, economic and environment policies, programmes and initiatives, such as, inter alia, food supply and distribution, social protection, nutrition, equity, food production, education, food safety and waste reduction*“.

### **Milan Urban Food Policy Pact**



Abbildung 1:  
Die 17 Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen. (Un 2015)  
<http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

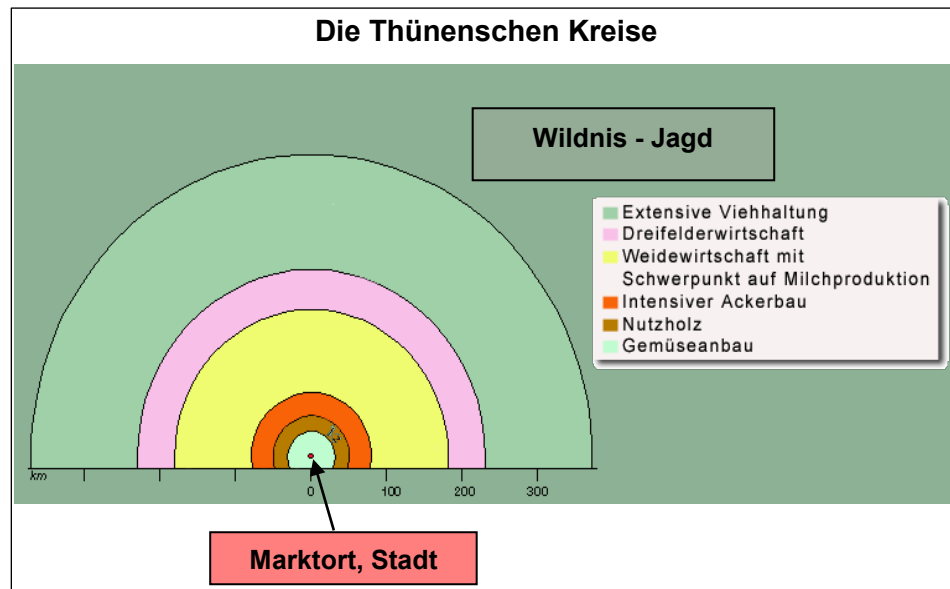
Ein Konzept für die landwirtschaftliche Bodennutzung in der Nähe von Städten wurde bereits im 19. Jahrhundert von Johann Heinrich von Thünen beschrieben (VON THÜNEN 1826). Dieses berücksichtigt jedoch noch nicht das Ziel einer nachhaltigen Entwicklung<sup>3</sup>, sondern einzig die Arbeits- und Transportkosten der Lebensmittel (Transportkosten fielen damals in Form von Futter für die Pferde an, die die Fuhrwerke zogen) sowie Volumen und Gewicht der Waren. Er nannte sein idealtypisches Modell der Landwirtschaft um eine Stadt (einen Marktort) die „Thünenschen Kreise“ (siehe Abbildung 2), die kreisrunde Abgrenzungen zwischen den einzelnen Landnutzungszonen darstellen. Im Modell der Thünenschen Ringe maximieren die Landwirtinnen und Landwirte ihren Gewinn, indem

### **das Modell Thünens 1826: Bodennutzung um eine Stadt ...**

<sup>3</sup> Der Begriff „Nachhaltigkeit“ wurde in der Forstwirtschaft zu Beginn des 18. Jahrhunderts eingeführt (KILLIAN 1994) und bezog sich lange Zeit fast ausschließlich auf die nachhaltige Holzproduktion. Der Begriffsinhalt veränderte sich jedoch im Lauf der Geschichte. Erst im 1987 veröffentlichten Bericht „Our Common Future“ der UN-Kommission für Umwelt und Entwicklung (WCED 1987, „Brundtland-Report“) wurde nachhaltige Entwicklung definiert („*Nachhaltige Entwicklung entspricht den Bedürfnissen der heutigen Generation, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.*“).

sie diejenigen Güter produzieren, bei denen sie eine möglichst hohe Rendite erzielen. Diese Rendite ergibt sich aus dem Marktpreis abzüglich der Arbeits- und Transportkosten, die zur Erzeugung und Bereitstellung dieser Güter erforderlich sind.

Abbildung 2:  
Die Thünenschen Kreise: Ein idealtypisches Modell der Landwirtschaft um eine Stadt (einen Marktort)  
(Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Th%C3%BCnensche\\_Ringe](https://de.wikipedia.org/wiki/Th%C3%BCnensche_Ringe), abgefragt am 07.09.2016; Autor C. Breßler (Originaltext, eigene Grafik)), überarbeitet.



Aufgrund des weitreichenden Ausbaus der Infrastruktur hat heutzutage der Faktor der Transportkosten in den Industrienationen an Bedeutung verloren. Schnelle Transportmittel und Kühltechnik ermöglichen heute den Transport von leicht verderblichen Gütern auch über große Entfernungen und durch die Senkung von Transportkosten können geringwertige Massengüter heute aus wirtschaftlicher Sicht über weite Entfernungen transportiert werden.<sup>4</sup>

**... aktuell aus Sicht der nachhaltigen Entwicklung?**

Aus dem Blickwinkel einer nachhaltigen Entwicklung jedoch – also unter Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Rahmenbedingungen und Folgen – kann das Modell Thünens auch heute noch zumindest in die Überlegungen miteinbezogen werden.

**1.2 Ziel der Studie**

**Untersuchungsspektrum**

Im Rahmen dieser Pilotstudie wurden für die Stadt Wien und ihr Umland beispielhaft für die Produktgruppe Gemüse folgende Untersuchungen durchgeführt:

- Berechnung der von der Stadt- und Umlandbevölkerung benötigten Lebensmittelmengen auf Basis der Ernährung nach österreichischem Durchschnitt (Versorgungsbilanzen der Statistik Austria, STATISTIK AUSTRIA 2014 b, 2016 c) und der Ernährung nach ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen (ELMADFA et al. 2012) sowie Gegenüberstellung der im Stadt- und Umlandgebiet (= SUM-Region) produzierten Lebensmittelmengen („SUM-FOODPrint“, Modul 1);

<sup>4</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Th%C3%BCnensche\\_Ringe](https://de.wikipedia.org/wiki/Th%C3%BCnensche_Ringe), abgefragt am 29.09.2016

- Recherchen (Literatur, Interviews) zur Abschätzung der über die drei Lebensmittelpfade vertriebenen Gemüsemengen aus der SUM-Region in die SUM-Region (Modul 2):
  - „Außer Haus-Verzehr“ (Gemeinschaftseinrichtungen/Großabnehmer und Gastronomie);
  - „Lebensmitteleinzelhandel“ und
  - „Direktvermarktung“.
- Veranstaltung eines Workshops mit Stakeholdern der SUM-Region, zu dem VertreterInnen der Landwirtschaft, der Wirtschaft und des Handels, der AbnehmerInnen für Lebensmittel und andere regionale Stakeholder eingeladen wurden. Dabei wurden fördernde und hindernde Faktoren zur Optimierung/Ausweitung der regionalen Lebensmittelpfade zwischen Stadtumland und Stadt und neue Vertriebswege und Potenziale diskutiert.

Abschließend wurden die Projektergebnisse als „Möglichkeiten der Entwicklung der regionalen Lebensmittelpfade für die Stadt Wien und ihr Umland“ diskutiert.

## 2 MODUL 1: LOKALER „SUM-FOODPRINT“

### 2.1 Abgrenzung der SUM-Region im Raum Wien

**Abgrenzung auf Basis NUTS 3-Regionen**

Zur Abgrenzung der Stadt- und Umlandregion (= SUM-Region) für die Berechnungen in Modul 1 werden die drei NUTS 3-Regionen AT126 (Wiener Umland/Nordteil), AT127 (Wiener Umland/Südteil) und AT130 (Wien) herangezogen (siehe

Tabelle 1 und Abbildung 3).

NUTS ist die Abkürzung für „Nomenclature des unités territoriales statistiques“.<sup>5</sup> Alle regional gegliederten Statistiken, welche die Mitgliedstaaten der EU übermitteln, sind auf Basis der NUTS-Einheiten abzugeben. Ebenso soll die EU ihrerseits die NUTS für alle nach Gebietseinheiten klassifizierten Statistiken verwenden (STATISTIK AUSTRIA 2016a).

Für Österreich gilt folgende Einteilung in NUTS-Gebiete:

- Die Ebene NUTS 0 entspricht dem Mitgliedstaat.
- Auf der Ebene NUTS 1 wurde Österreich in die drei Einheiten Ostösterreich (Bgl., NÖ, Wien), Südösterreich (Ktn. und Stmk.) und Westösterreich (OÖ, Sbg., Tirol, Vbg.) gegliedert.
- Die Ebene NUTS 2 wird durch die Bundesländer repräsentiert.
- Die 35 Einheiten der **Ebene NUTS 3** bestehen aus einer Zusammenfassung von mehreren Gemeinden. Jede Gemeinde ist genau einer NUTS-Einheit zugeordnet. Wien bildet eine eigene NUTS 3-Einheit.

Tabelle 1:  
Abgrenzung der SUM-Region für die Stadt Wien in Modul 1.

NUTS 3-Region	Bezirke/Bezirksteile
AT126 Wiener Umland/Nordteil	Bezirk Korneuburg, Bezirk Tulln, Teile der Bezirke Gänserndorf, Mistelbach, Wien-Umgebung
AT127 Wiener Umland/Südteil	Bezirk Bruck an der Leitha, Bezirk Baden, Bezirk Mödling, Teile des Bezirks Wien-Umgebung
AT130 Wien	ganz Wien

<sup>5</sup> Es handelt sich dabei um eine hierarchisch gegliederte Systematik der Gebietseinheiten für die Statistik, die schon vor Jahren von Eurostat in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten etabliert wurde und mit der Verordnung (EG) Nr. 1059/2003 vom 26. Mai 2003 verbindlich anzuwenden ist (aktuellste Version: Nr. 868/2014 vom 8. August 2014).



Abbildung 3: Die drei NUTS 3-Regionen der SUM-Region Wien: AT126 – Wiener Umland/Nordteil, AT127 – Wiener Umland/Südteil und AT130 – Wien.

## 2.2 Datengrundlagen

### 2.2.1 Bevölkerungszahlen

Die Bevölkerungsstatistik der Statistik Austria liefert Ergebnisse über Zahl und Struktur (Alter, Geschlecht, Staatsangehörigkeit) der österreichischen Bevölkerung. Die Statistiken sind auf Ebene der Bundesländer und meist auch für kleinere Verwaltungseinheiten (NUTS 3, Politische Bezirke, Gemeinden) verfügbar.<sup>6</sup>

Für den vorliegenden Bericht wurde der Bevölkerungsstand per 01.01.2016 für NUTS-Einheiten von der Statistik Austria-Homepage heruntergeladen (Paket Bevölkerungsstand 2016 – NUTS) und für die drei NUTS 3-Regionen AT126, AT127 und AT130 (= SUM-Region, siehe Kapitel 2.1) ausgewertet

Damit die Ernährungsempfehlungen gemäß Österreichischem Ernährungsbericht (ELMADFA et al. 2012) berechnet werden können (siehe Kapitel 2.2.4), werden die Bevölkerungszahlen, unterschieden nach Altersgruppen und nach Geschlecht, von der Statistik Austria übernommen (siehe Tabelle 2).

**Bevölkerungsstand  
per 01.01.2016**

<sup>6</sup> siehe [http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/menschen\\_und\\_gesellschaft/bevoelkerung/index.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/bevoelkerung/index.html)

Tabelle 2: Bevölkerung in der SUM-Region Wien am 01.01.2016 (Quelle: STATISTIK AUSTRIA 2016b). In roter Farbe sind die Zahlen für die weitere Berechnung des SUM-FOODPrints dargestellt.

Altersklassen	Bevölkerung in der SUM-Region männlich	Bevölkerung in der SUM-Region weiblich	Bevölkerung in der SUM-Region gesamt
unter 6 Jahre	77.287	72.030	149.317
6 bis 14 Jahre	<b>108.606</b>	<b>102.455</b>	211.061
15 bis 64 Jahre	845.475	855.814	<b>1.701.289</b>
über 64 Jahre	181.941	251.670	<b>433.611</b>
<b>Summe</b>	<b>1.213.309</b>	<b>1.281.969</b>	<b>2.495.278</b>

## 2.2.2 Erntemengen und Flächen

### 2.2.2.1 Daten der Statistik Austria

Die Ernteerhebung der Statistik Austria dient der Erfassung der österreichischen Produktion von pflanzlichen Erzeugnissen. Die Gemüseernte wird jährlich erhoben (STATISTIK AUSTRIA 2014a).

Die Gemüseerträge werden von den Landwirtschaftskammern und ErzeugerInnen-Organisationen geschätzt und an die Statistik Austria gemeldet, aber auch andere Datenquellen, wie die Gartenbau- und Feldgemüsebauerhebung (zuletzt zum Stichtag 31.10.2010) oder Daten der Agrarmarkt Austria (AMA; Auswertungen der Mehrfachanträge) fließen in die Ertragserhebung ein. Die Gemüseerträge werden für die regionalen Einheiten

- Bundesländer und
  - ganz Österreich
- erhoben.

#### **Erntemengen 2013–2015**

Es wurden die Gemüseflächen und -erträge für die Bundesländer Wien und Niederösterreich für alle Gemüsearten (insgesamt 71 Gemüsearten) aus der STATcube-Datenbank der Statistik Austria für die Jahre 2013, 2014 und 2015 ausgehoben.<sup>7</sup>

Insgesamt wurden in Wien in diesen drei Jahren auf 756 ha rund 68.0000 t Gemüse geerntet, dies ergibt einen mittleren Hektarertrag von 90 t/ha. In Niederösterreich wurden auf insgesamt 9.196 ha rund 342.000 t geerntet, das entspricht durchschnittlich 37 t/ha. Die unterschiedliche Höhe der durchschnittlichen Erträge wird v. a. durch die Paradeiser im Glashaus bestimmt, die in Wien eine fast doppelt so hohe Fläche aufweisen als in Niederösterreich.

Die detaillierten Ergebnisse sind im Anhang, Tabellen 1 und 2, angeführt.

### 2.2.2.2 Daten aus der INVEKOS-Datenbank

Da die Gemüseflächen in den Daten der Statistik Austria nur auf regionaler Ebene der Bundesländer und für ganz Österreich ausgewertet werden können (siehe Kapitel 2.2.2.1), wurden zusätzlich die INVEKOS-Daten für das Jahr 2015 herangezogen (INVEKOS-Datenpool auf Basis der Mehrfachanträge, zur

<sup>7</sup> siehe [http://www.statistik.at/web\\_de/services/statcube/index.html](http://www.statistik.at/web_de/services/statcube/index.html)



Verfügung gestellt vom BMLFUW für das Jahr 2015). Damit können von der gesamten Gemüsefläche in Niederösterreich die Gemüseflächen für die NUTS 3-Gebiete AT126 (Wiener Umland/Nordteil) und AT127 (Wiener Umland/Südteil) eingegrenzt und somit die Gemüseflächen der SUM-Region von Wien dargestellt werden.

In ganz Niederösterreich waren 2015 gemäß INVEKOS-Datenbank 9.216 ha Gemüseflächen vorhanden, im Vergleich dazu ergeben die Daten der Statistik Austria 9.174 ha Gemüsefläche, was eine gute Übereinstimmung der Daten zeigt. Davon liegen in der SUM-Region auf Basis NUTS 3 8.304 ha Gemüsefläche (INVEKOS-Daten 2015), was 90 % der gesamten Gemüsefläche Niederösterreichs entspricht.

Für die SUM-Region von Wien ergibt sich anhand der INVEKOS-Daten die in Tabelle 3 dargestellte Gemüsefläche von 471 ha.

NUTS 3-Gebiet		Gemüsefläche in ha
AT126	Wiener Umland/Nordteil	7.982,6
AT127	Wiener Umland/Südteil	321,4
AT130	Wien gesamt	471,0
<b>Summe</b>		<b>8.775,0</b>

### **INVEKOS- Gemüseflächen 2015**

*Tabelle 3:  
Gemüsefläche in der  
SUM-Region von Wien  
2015 lt. INVEKOS-  
Datenbank.*

Für die Stadt bzw. das Bundesland Wien zeigt sich eine weniger gute Übereinstimmung zwischen den von der Statistik Austria erhobenen Gemüseflächen und denen der INVEKOS-Datenbank: Gemäß INVEKOS-Datenbank liegen 471 ha Gemüsefläche in Wien, laut Statistik Austria 750 ha. Der Grund dürfte darin liegen, dass die Flächen mit geschütztem Anbau (Glashäuser) in der INVEKOS-Datenbank nicht vollständig enthalten sind. Für die weiteren Berechnungen des SUM-FOODPrints und die Kartendarstellungen werden für Wien die Gemüseflächen der Statistik Austria herangezogen, da angenommen wird, dass diese die gesamte Gemüsefläche besser repräsentieren als die INVEKOS-Daten. Anscheinend nehmen doch beträchtliche (geschützte) Gemüseflächen in der Stadt Wien an keinen EU-Förderungsmaßnahmen teil und sind damit nicht in der INVEKOS-Datenbank enthalten.

Aufgrund der räumlichen Verortung der INVEKOS-Daten kann die Lage der Gemüseflächen in der SUM-Region von Wien gezeigt werden (siehe Abbildung 5). Für Wien wurden dazu die Gemüseflächen der Statistik Austria herangezogen (750 ha, siehe Absatz oben).

Die Gemüsekatogorien der INVEKOS-Datenbank unterscheiden sich jedoch von jenen der Statistik Austria und lassen keine Aufschlüsselung nach Gemüsearten zu (siehe Tabelle 4).

<b>Gemüsekatogorien (SNA) gemäß INVEKOS</b>
Zuckermais
Zuckermais/Feldgemüse (im Freiland)
Käferbohnen mit Mais in getrennten Reihen
Gewürzpflanzen (Petersilie, Schnittlauch)

*Tabelle 4:  
Gemüsekatogorien der  
INVEKOS-Datenbank  
(Schlagnutzungsarten,  
SNA).*

<b>Gemüsekatgorien (SNA) gemäß INVEKOS</b>
Feldgemüse (im Freiland) – ab 2000 ohne Ernte
Feldgemüse Frischmarkt – 1 Ernte
Feldgemüse Frischmarkt – 2 oder mehr Ernten
Feldgemüse Einlegegurken
Feldgemüse Verarbeitung
Feldgemüse Verarbeitung 2 oder mehrere Ernten
Feldgemüse einkulturig – 1 Ernte
Feldgemüse einkulturig – 2 oder mehr Ernten
Feldgemüse mehrkulturig
Feldgemüse Verarbeitung
Feldgemüse einkulturig
Feldgemüse Verarbeitung einkulturig
Feldgemüse Verarbeitung mehrkulturig
Feldgemüse Frischmarkt und Verarbeitung mehrkulturig
Speisekürbis
Topinambur
Freilandgemüse Frischmarkt – 1 Ernte
Freilandgemüse Frischmarkt – 2 oder mehr Ernten
Freilandgemüse Einlegegurken
Freilandgemüse Verarbeitung
Gemüse im Glashaus und befestigte Tunnel
Gemüse im Folientunnel
Freilandgemüse Verarbeitung – 2 oder mehrere Ernten
Sonstige Flächen: geschützter Anbau
Sonstige Kulturen im Gewächshaus
Sonstige Ackerkulturen im Folientunnel

Damit sind in Wien knapp unter 10 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche Gemüseflächen (2013: 8.021 ha LF, davon rund 750 ha Gemüseflächen). In Niederösterreich sind rund 1 % der LF Gemüseflächen (909.185 ha LF, davon rund 9.200 ha Gemüse) (INVEKOS 2015; siehe Abbildung 5).

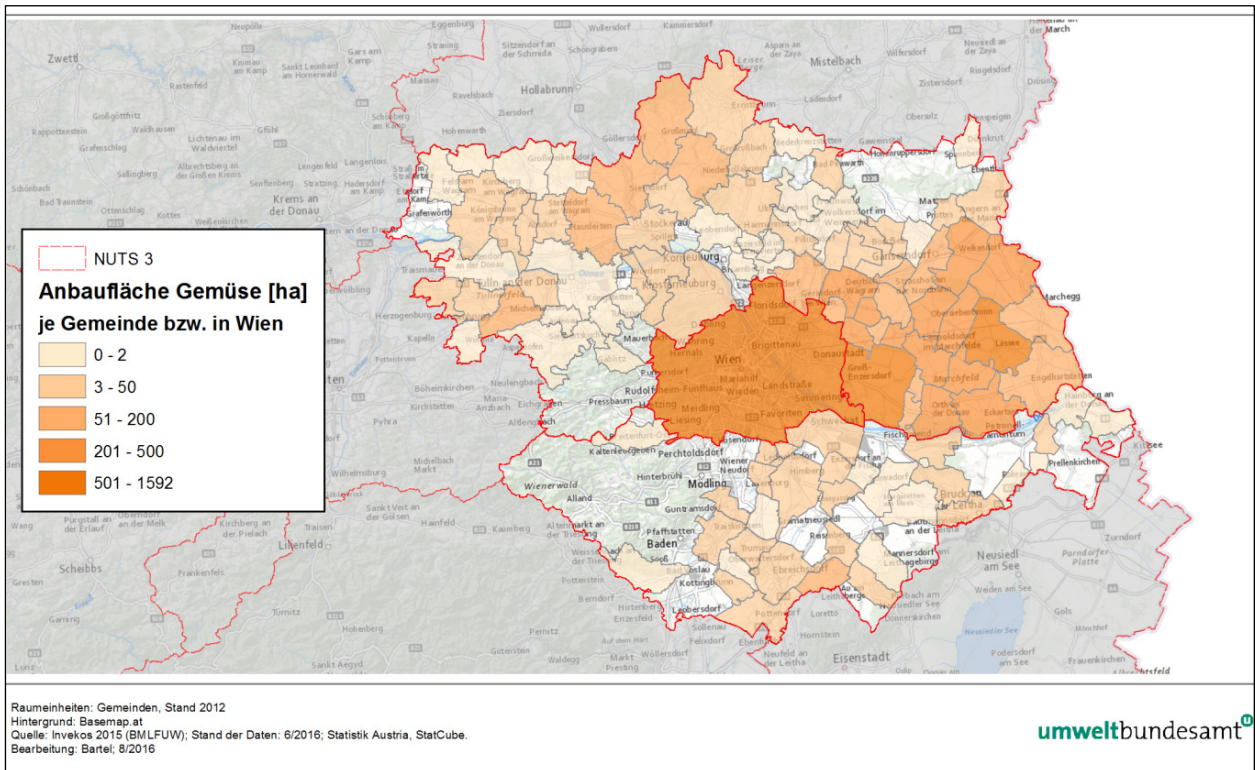


Abbildung 4: Anbauflächen von Gemüse in der SUM-Region von Wien (abgegrenzt auf NUTS 3-Ebene), Darstellung in ha pro Gemeinde bzw. ha in Wien.

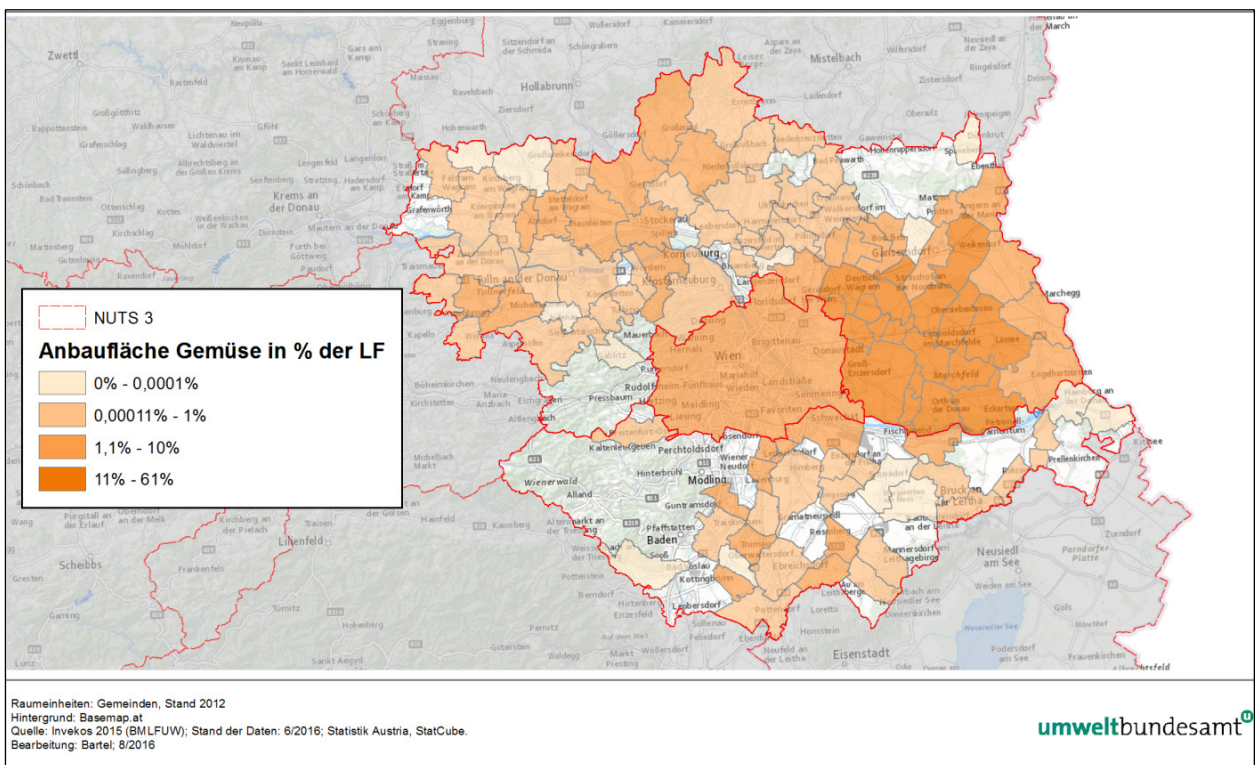


Abbildung 5: Anbauflächen von Gemüse in der SUM-Region von Wien (abgegrenzt auf NUTS 3-Ebene), Darstellung in % der landwirtschaftlichen Nutzfläche (LF) für Gemeinden bzw. für Wien.

### 2.2.2.3 Zusammenfassung der Ergebnisse für die SUM-Region von Wien

Für die Abschätzung der gesamten Gemüseerntemenge aus der SUM-Region von Wien werden für Wien die Erntemengen der Statistik Austria herangezogen. Für das niederösterreichische Stadtumland (die NUTS 3-Gebiete AT126 und AT127) werden die Erntemengen, die sich auf Basis der Gemüseflächen laut INVEKOS-Datenbank und des mittleren Gemüseertrags für Niederösterreich gemäß Statistik Austria ergeben, errechnet. Die Gemüseflächen und Gemüseerträge der SUM-Region von Wien liegen demnach bei 8.775 ha mit einer durchschnittlichen Produktion von 376.424 t Gemüse (siehe Tabelle 5).

Tabelle 5: Ermittelte Gemüse-Anbaufläche (2015) und Gemüse-Gesamternte (Mittelwert 2013–2015) in der SUM-Region von Wien. In roter Farbe ist die Zahl für die weitere Berechnung des SUM-FOODPrints dargestellt.

NUTS-Code	NUTS-Gebiet	Anbaufläche Gemüse lt. INVEKOS 2015 (in ha)	Anbaufläche Gemüse lt. Statistik Austria 2015 (in ha)	Gemüseernte in t/ha lt. Statistik Austria Mittelwert 2013–2015	Gesamternte in t in der SUM-Region
AT126	Wiener Umland/ Nordteil	7.982,6			296.915,2
AT127	Wiener Umland/ Südteil	321,4			11.954,1
AT12	NÖ gesamt	9.216,0	9.174,0	37,20	
AT130	Wien	471,0*	749,6*	90,1	67.555,2
<b>Summe SUM-Region (NUTS 3-Gebiete AT126, AT127 und AT130)</b>		<b>9.053,6*</b>			<b>376.424,4</b>

\* Für die weiteren Berechnungen des SUM-FOODPrints werden für Wien die Gemüseflächen-Daten der Statistik Austria herangezogen, da angenommen wird, dass diese die gesamte Gemüsefläche besser repräsentieren als die INVEKOS-Daten (siehe Kapitel 2.2.2.2).

### 2.2.3 Versorgungsbilanzen

Die von der Stadt- und Stadtumlandbevölkerung benötigte Lebensmittelmenge (österreichischer Durchschnitt) wird auf Basis der Versorgungsbilanzen der Statistik Austria für das Wirtschaftsjahr 2014/2015 (1. Juli 2014 bis 30. Juni 2015) erhoben (STATISTIK AUSTRIA 2016c).

#### Versorgungsbilanz WJ 2014/2015

Die Versorgungsbilanzen der Statistik Austria dienen der Darstellung von Aufkommen und Verwendung der landwirtschaftlichen Produkte in Österreich. In diesem Zusammenhang werden auch pro-Kopf-Verbrauchszahlen aus dem Bilanzposten „Inlandsverwendung“ ermittelt. Die Inlandsverwendung ergibt sich aus der

- Produktion,
- plus Einfuhren,
- minus Ausfuhren und
- etwaigen Bestandsveränderungen (+ oder –).

Die gesamte Inlandsverwendung wird auf die Kategorien

- Saatgut (für den darauf folgenden Produktionszyklus),
- Verluste (am landwirtschaftlichen Betrieb, am Markt, während der Lagerung, Transport, Weiterverarbeitung, Verpackung und Sortierung),
- Futter (direkt verfütterte Mengen und Lieferung an die Futtermittelindustrie),
- Verarbeitung (Menge zur Herstellung von Verarbeitungsprodukten),
- industrielle Verwertung (abseits von menschlichem Verzehr und Futtermittelindustrie) und
- Ernährungsverbrauch (diese Menge steht der Bevölkerung zum Verbrauch zur Verfügung)

aufgeteilt.

Der „Verbrauch pro Kopf“ wird aus der für den Ernährungsverbrauch definierten Produktmenge durch Division durch die Anzahl der EinwohnerInnen ermittelt (STATISTIK AUSTRIA 2014b).

Für die Produktgruppe „Gemüse“ ergeben sich für das Wirtschaftsjahr 2014/2015 die folgenden pro-Kopf-Verbrauchszahlen.

### **Verbrauchszahlen pro Kopf**

<b>Gemüseart</b>	<b>Gemüseverbrauch in kg/Kopf und Jahr (WJ 2014/2015)</b>
Champignons und Pilze	2,1
Erbsen	0,9
Gurken (Cornichons)	1,6
Gurken (Salat)	5,5
Karfiol	1,3
Karotten, Möhren	9,3
Kohl, Chinakohl u. Ä.	4,0
Kraut weiß und rot	6,8
Melonen	4,2
Paprika, Pfefferoni	5,6
Paradeiser	28,0
Rote Rüben	1,2
Salat (Häuptel-, Eissalat)	4,6
Salat (Sonstige)	3,6
Sellerie	1,3
Spargel	0,6
Spinat	1,2
Zwiebeln	9,1
Zucchini	1,5
Übrige Gemüsearten	17,0
<b>Gemüse gesamt</b>	<b>115,3</b>
davon Marktproduktion	109,5
davon Haus- und Kleingärten*	5,8

*Tabelle 6:  
Verbrauch pro Kopf an  
Gemüse(arten) in der  
SUM-Region Wien  
(STATISTIK AUSTRIA  
2016c).*

\* Erzeugung geschätzt, da Anbauflächen nicht erhoben werden.

## 2.2.4 Ernährungsempfehlungen

### **Ernährungsempfehlungen nach Altersgruppen**

Im Österreichischen Ernährungsbericht 2012 werden die empfohlenen Lebensmittelverzehrsmengen nach Altersgruppen der Bevölkerung dargestellt (ELMADFA et al. 2012).

Bei Erwachsenen und SeniorInnen gelten die Empfehlungen der österreichischen Ernährungspyramide (BMG n. d.), diese werden von ELMADFA et al. (2012) sowohl in Portionen pro Tag als auch in Gramm pro Tag für die verschiedenen Lebensmittelgruppen angegeben. Tabelle 7 zeigt diese empfohlenen Gemüse- (inkl. Hülsenfrüchte) in Gramm pro Tag und umgerechnet auf Kilogramm pro Jahr.

Für Kinder und Jugendliche werden in ELMADFA et al. (2012) Ernährungsempfehlungen des Konzepts der Optimierte Mischkost optimiX® angegeben. Die altersgemäßen Lebensmittelverzehrsmengen werden nach Alter der Kinder und Jugendlichen unterschieden (ALEXY et al. 2008, siehe

Tabelle 8).

Tabelle 7: Ernährungsempfehlungen für Gemüse gemäß Österreichischer Ernährungspyramide für Erwachsene, Senioren und Seniorinnen (in Gramm pro Tag (g/d) und Kilogramm pro Jahr (kg/J)) (ELMADFA et al. 2012).

Empfehlungswert	für Erwachsene (18–64 Jahre)			für Senioren und Seniorinnen (65–80 Jahre)	
	in g/d	in kg/Jahr min.	in kg/Jahr max.	in g/d	in kg/Jahr
Gemüse und Hülsenfrüchte	375–600	136,9	219,0	488	178,1

Tabelle 8: Ernährungsempfehlungen für Gemüse gemäß Optimierter Mischkost optimiX® (ALEXY et al. 2008) (in Gramm pro Tag (g/d) und Kilogramm pro Jahr (kg/J)) (ELMADFA et al. 2012).

Empfehlungswert	für Schulkinder (7–14 Jahre)									
	7–9 Jahre: g/d	7–9 Jahre: kg/J	10–12 Jahre: g/d	10–12 Jahre: kg/J	13–14 Jahre: Mädchen g/d	13–14 Jahre: Mädchen: kg/J	13–14 Jahre: Buben g/d	13–14 Jahre: Buben: kg/J	Mittelwert Mädchen 7–14 Jahre in kg/J	Mittelwert Buben 7–14 Jahre in kg/J
Gemüse	220	80	250	91	260	95	300	110	89	94

## 2.3 Ergebnisse des SUM-FOODPrints für Gemüse

### **benötigte und produzierte Lebensmittel**

Für den SUM-FOODPrint Gemüse werden die von der Stadt- und Umlandbevölkerung benötigten Lebensmittelmengen auf Basis der Ernährung nach österreichischem Durchschnitt (Versorgungsbilanzen der Statistik Austria, siehe Kapitel 2.2.3) und nach ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen (siehe Kapitel 2.2.4) den im Stadt- und Umlandgebiet (= SUM-Region) produzierten Lebensmittelmengen (siehe Kap. 2.2.2.3) gegenübergestellt.

Für die SUM-Region von Wien ergibt sich die folgende Darstellung des „SUM-FOODPrints“ für die Produktgruppe Gemüse.

Tabelle 9: SUM-FOODPrint Gemüse für die SUM-Region von Wien: Gegenüberstellung von benötigten und erzeugten Gemüsemengen.

Gemüsemengen	in t/Jahr
<b>Verbrauch</b> der EinwohnerInnen in der SUM-Region von Wien (Versorgungsbilanz Statistik Austria, siehe Kapitel 2.2.3, STATISTIK AUSTRIA 2016c)	287.742
<b>Ernährungsempfehlung</b> für die EinwohnerInnen in der SUM-Region von Wien (Ernährungspyramide BMG, siehe Kapitel 2.2.4, ELMADFA et al. 2012)	399.232
<b>Erntemenge</b> in der SUM-Region von Wien (Statistik Austria, INVEKOS, siehe Kapitel 2.2.2.3)	376.424

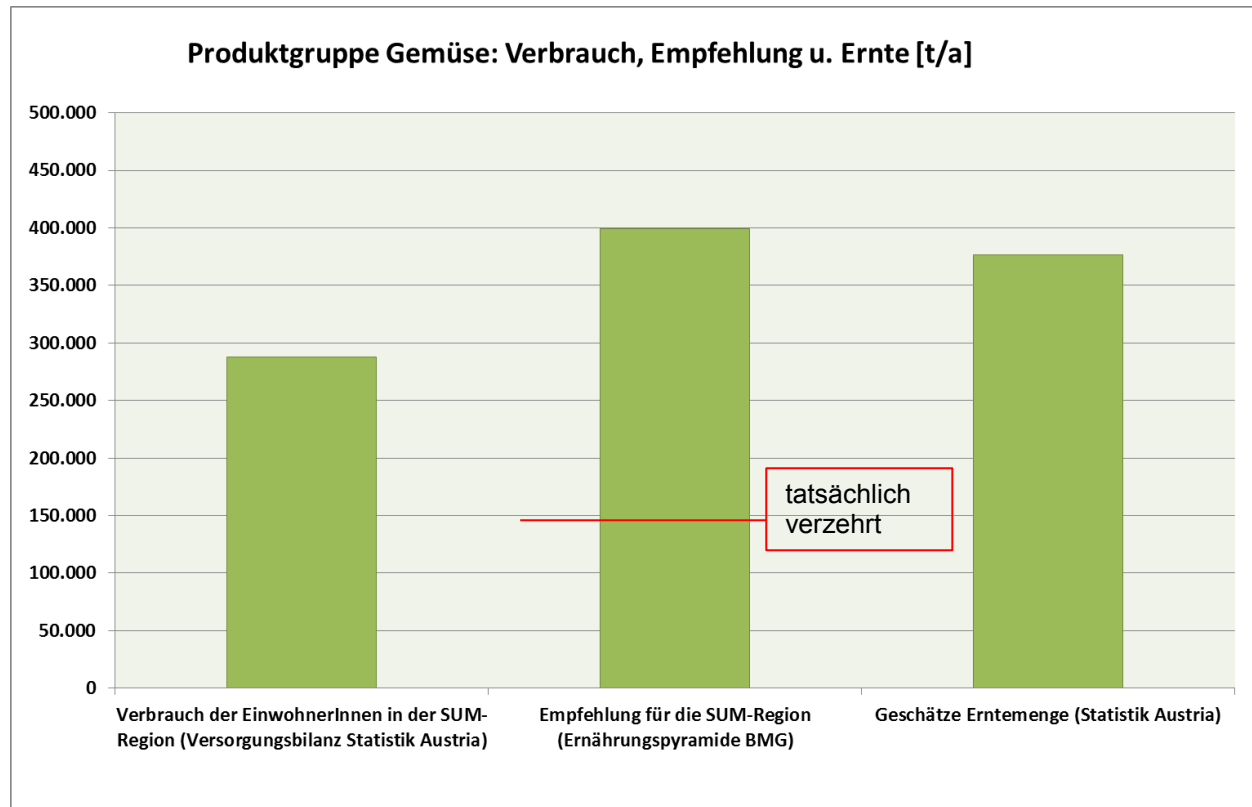


Abbildung 6: SUM-FOODPrint Gemüse für die SUM-Region von Wien: Gegenüberstellung von benötigten (STATISTIK AUSTRIA 2016c, ELMADFA et al. 2012) und erzeugten (Erntemenge: Statistik Austria-STATcube-Datenbank, Gemüsefläche: INVEKOS-Datenbank) Gemüsemengen.

Der SUM-FOODPrint Gemüse für die Stadt Wien zeigt, dass die auf Basis der vorhandenen Gemüseflächen abgeschätzten Ernteerträge die auf pro-Kopf-Basis berechneten Verbrauchszahlen der in der Stadt und Umlandregion ansässigen Bevölkerung leicht befriedigen können, 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.

**Bedarf kann gedeckt werden**

Der Vergleich von empfohlenen und tatsächlich verzehrten Gemüsemengen in Österreich zeigt, dass nur rund ein Drittel der für Erwachsene empfohlenen Gemüsemengen auch tatsächlich verzehrt wird. Auch von Kindern werden weniger als 50 % der empfohlenen Gemüsemengen gegessen (Verzehrserhebungen im Rahmen der Österreichischen Studie zum Ernährungsstatus ÖSES 2010/2012, ELMADFA et al. 2012, S. 13 bzw. S. 297 und Abb. 4.8).

**Diskrepanz zw. Empfehlungen und Verzehr**

Der von der Statistik Austria ermittelte „Verbrauch“ an Gemüseemengen für die Ernährung auf Basis der Inlandsverwendung stellt einen Mittelwert zwischen tatsächlich verzehrten und empfohlenen Gemüseemengen dar und kann jedenfalls durch die in der SUM-Region erzeugten Gemüseerträge abgedeckt werden.

Die Nicht-Erreichung der empfohlenen Gemüseemengen durch die abgeschätzten Gemüse-Erntemengen in der SUM-Region wird als derzeit nicht besorgniserregend hinsichtlich der Versorgungssicherheit gewertet. Für die Zukunft jedoch sollte das Erreichen der Empfehlungen der österreichischen Ernährungspyramide das Ziel sein.

**Zukunftsprognose:  
Bevölkerungswachstum**

Für Prognosen zur weiteren Entwicklung können die Bevölkerungsprognosen der Statistik Austria herangezogen werden, welche die Bevölkerungszahlen Österreichs und der Bundesländer, gegliedert nach Alter, Geschlecht und Bundesländern bis zum Jahr 2060 vorausschätzen (STATISTIK AUSTRIA 2013).

## 2.4 Darstellung nach Gemüseart und Ausweisung der „geschützten“ Produktion für Wien und NÖ

Der SUM-FOODPrint für Gemüse zeigt, dass prinzipiell genügend Gemüse in der SUM-Region von Wien von den Landwirten und Landwirtinnen produziert wird, um den durchschnittlichen Verbrauch der ansässigen Bevölkerung sicherzustellen.

Eine detaillierte Gegenüberstellung von Verbrauch und Produktion von Gemüse, aufgegliedert nach Gemüsearten, liefert zusätzliche Informationen (siehe Abbildung 7). Eine Aufgliederung nach Gemüsearten ist jedoch nur auf regionaler Ebene der Bundesländer möglich, da für NUTS 3-Gebiete keine Erntemengen der Statistik Austria vorliegen. Daher beziehen sich die folgenden Darstellungen auf die Erntemengen für gesamt Wien und Niederösterreich (mittlere Erntemengen der STATcube-Datenbank der Statistik Austria für die Jahre 2013, 2014 und 2015), die den Verbrauchszahlen der Bevölkerung in der SUM-Region gegenübergestellt werden.

**Gemüsearten mit mehr Nachfrage als Angebot**

Einerseits gibt es Gemüsearten, die zwar von der Bevölkerung verbraucht werden, jedoch in der Region Wien und Niederösterreich nicht in ausreichender Menge produziert werden. Dies sind Champignons und andere Pilze, Gurken (Cornichons oder Einlegegurken), Karfiol, Kohl, Chinakohl und andere Kohlarnten, Melonen, Paprika und Pfefferoni, Paradeiser, Rote Rüben, Salat und Zucchini.

**Gemüsearten im Überschuss**

Andererseits erhält man Informationen über im Überschuss produzierte Gemüsearten, die somit jedenfalls aus der Region Wien und Niederösterreich exportiert werden. Darunter fallen Erbsen (Grünerbsen), Salatgurken, Karotten, Kraut (weiß und rot), Sellerie, Spargel, Spinat und Zwiebel.

**Anbau geschützt oder unter Glas**

In Abbildung 7 werden die Produktionsmengen an Gemüse in Wien und Niederösterreich, die unter Glas oder geschützt angebaut werden – im Unterschied zum Freilandanbau – durch blassgrüne Farbgebung hervorgehoben. Es wird ersichtlich, dass diese Produktionsweise v. a. bei Gurken (unter Glas), Paprika und Pfefferoni (geschützt) sowie Paradeisern (unter Glas) in hohem Ausmaß



(d. h. zu 97–99 % der gesamten Erntemenge) in der Region stattfindet. Bei Produktionssystemen unter Glas kommt es vor allem durch den Heizaufwand von Glashäusern zu hohen CO<sub>2</sub>-Emissionen pro kg Gemüse (THEURL 2008, THEURL et al. 2014 – am Beispiel Paradeiser für Österreich).

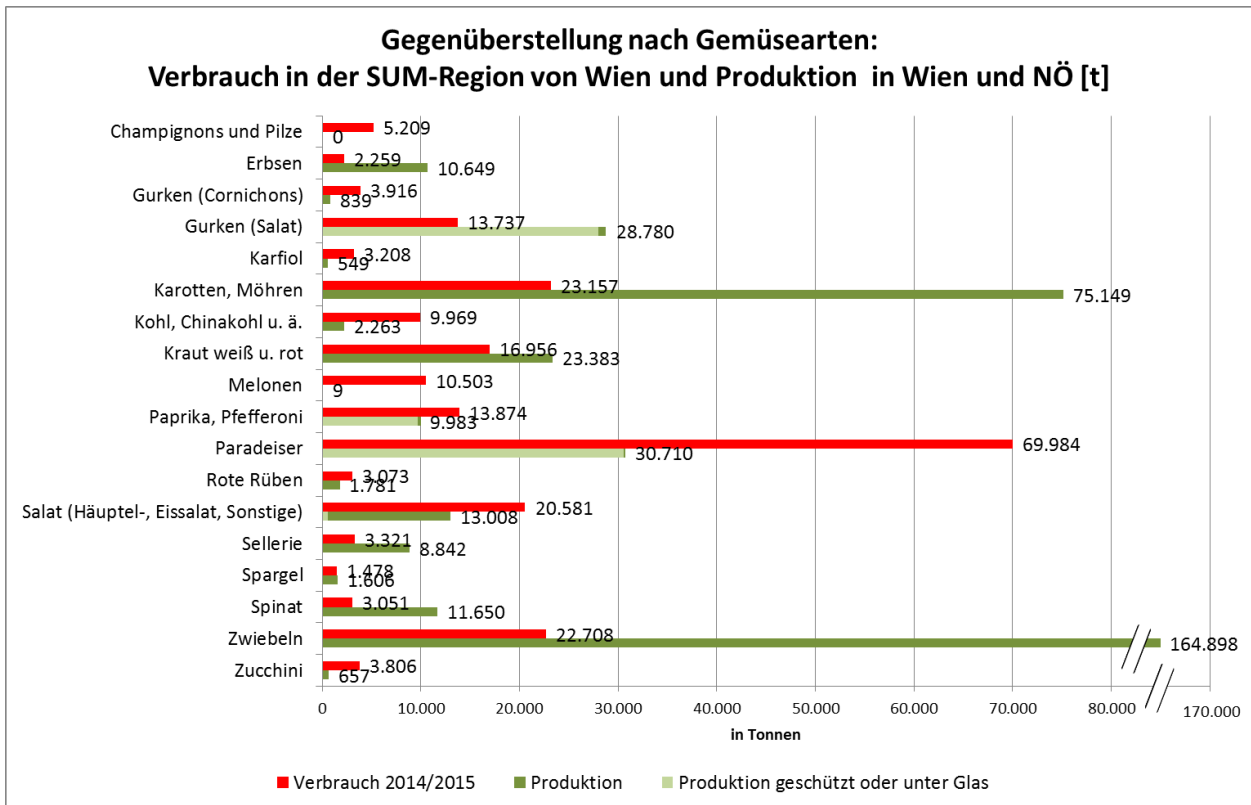


Abbildung 7: Gegenüberstellung nach Gemüsearten von Verbrauch in der SUM-Region (Versorgungsbilanzen, STATISTIK AUSTRIA 2016c) und Produktion in Wien und Niederösterreich (Gemüse-Erntemengen der Statistik Austria STATcube-Datenbank). Angaben in Tonnen. Produktionsmengen, die geschützt oder unter Glas produziert werden, sind hellgrün dargestellt.

In Tabelle 10 sind die zugrundeliegenden Gemüse-Erntemengen der Statistik Austria für Wien und Niederösterreich (Quelle: STATcube-Datenbank) im Detail dargestellt, die Gemüsearten wurden für Abbildung 7 z. T. aggregiert.

Gemüseart	durchschn. Produktion 2013–2015 [t/a]		
	NÖ	Wien	Gesamt
Bierrettich	140		140
Brokkoli	513	96	609
Chinakohl	979		979
Fisolen	3.780	43	3.823
Grünerbsen	10.603	46	10.649
Gurken – Einlegegurken	839		839
Gurken – Feldgurken	767	30	797
Gurken – Glashausergurken	1.488	26.495	27.983
Käferbohnen	4		4

Tabelle 10: Produktion von Gemüse nach Gemüsearten in Wien und Niederösterreich (in t/a). Produktionsmengen, die geschützt oder unter Glas produziert werden, sind grün dargestellt (Gemüse-Erntemengen der Statistik Austria STATcube-Datenbank).

Gemüseart	durchschn. Produktion 2013–2015 [t/a]		
	NÖ	Wien	Gesamt
Karfiol	460	89	549
Karotten	74.613	536	75.149
Knoblauch	428		428
Knollenfenchel	78	68	146
Kohl	70	165	235
Kohlrabi	425	492	917
Kohlsprossen	132		132
Kraut – Industriekraut	10.437		10.437
Kraut – Rotkraut	3.830	100	3.930
Kraut – Weißkraut (Frisch-/Lagerware)	8.817	200	9.017
Kren	17		17
Melanzani		692	692
Melone	9		9
Paprika – bunt, geschützt	2.340	6.960	9.300
Paprika – grün, geschützt	190	193	383
Petersilie grün	473	900	1.373
Petersilienwurzel	711	510	1.221
Pfefferoni	50	250	300
Porree	413	17	430
Radieschen	48	210	258
Rhabarber	915	4	918
Rote Rüben	1.767	14	1.781
Salat – Bummerlsalat, Freiland	2.153	4.527	6.680
Salat – Bummerlsalat, geschützt	9		9
Salat – Chicoreé und Radicchio	347		347
Salat – Endiviensalat	107	368	475
Salat – Friséesalat	17	307	324
Salat – Häuptelsalat, Freiland	2.308	963	3.271
Salat – Häuptelsalat, geschützt	35	513	548
Salat – Sonstige Salate ohne Chicoree und Radicchio	440	671	1.111
Salat – Vogersalat	23	221	243
Schnittlauch	883	700	1.583
Sellerie (Zeller)	7.692	1.150	8.842
Spargel grün	289		289
Spargel-weiß	1.317		1.317
Speisekürbis	8.007	52	8.058
Spinat	11.383	267	11.650
Tomaten – Freiland	107		107
Paradeiser – Glas, Rispe	10.237	19.231	29.468
Paradeiser – Glas, Sonstige	540	595	1.135
Zucchini	624	33	657
Zuckermais	5.940		5.940
Zwiebeln – Bundzwiebeln	237		237
Zwiebeln – Sommerzwiebeln	157.083	393	157.477
Zwiebeln – Winterzwiebeln	7.140	45	7.185
Gesamtergebnis	342.253	68.143	410.396

### 3 MODUL 2: RECHERCHEN ZU DEN LEBENSMITTELPFADEN

Für die drei Lebensmittelpfade „Außer Haus-Verzehr“, „Lebensmitteleinzelhandel“ und „Direktvermarktung“ wurden exemplarische Recherchen (Stakeholder-Befragungen per E-Mail oder telefonisch) durchgeführt, um den Anteil der aus der SUM-Region stammenden Gemüse mengen zu erheben und Zusatzinformationen zu Potenzialen, Engpässen und Kriterien des Gemüse ein- und -verkaufs zu erfragen.

#### 3 Lebensmittelpfade

Basis für die beispielhaften<sup>8</sup> Recherchearbeiten zu den Gemüse mengen – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – bzw. exemplarisch für die vier mengenmäßig am meisten verzehrten Gemüsearten Paradeiser, Zwiebel, Salat und Karotten waren einerseits verfügbare Studien und andererseits Interviews mit Ansprechpartnerinnen/-partnern der jeweiligen Einrichtungen.

#### 3.1 Lebensmittelpfad „Außer Haus-Verzehr“

Der „Außer Haus-Verzehr“ hat in Österreich in den letzten Jahren stark zugenommen. So nehmen heute täglich ca. 2,9 Millionen ÖsterreicherInnen ihre Mahlzeit auswärts zu sich. Davon entfallen 1,9 Millionen auf Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Betriebs- oder Anstaltsverpflegung sowie auf Verpflegung in Bildungseinrichtungen und mobile Mahlzeitendienste. Die wirtschaftliche Bedeutung zeigt sich darin, dass rund 20 % der Lebensmittelausgaben in Österreich für Essen „Außer Haus“ ausgegeben werden, was einen jährlichen Umsatz von 3,3 Milliarden Euro bedeutet (ZEHETGRUBER 2005).

Die AMA Marketing GesmbH erhob 2014, dass gut ein Viertel der ÖsterreicherInnen ein oder mehrere Male in der Woche außer Haus essen. Ein weiteres Viertel besucht zwei bis dreimal pro Monat ein Lokal. Die Häufigkeit der Restaurantbesuche nahm in den letzten 10 Jahren stetig zu (siehe Kapitel 3.1.2.1)<sup>9</sup>; vor allem junge, gut verdienende Singles gehen häufiger Essen als vor fünf Jahren. Als Begründung geben sie bessere finanzielle Verhältnisse, eine geänderte Familiensituation oder berufsbedingte Gründe an.

#### Außer Haus-Verzehr nimmt zu

<sup>8</sup> Es wird darauf hingewiesen, dass nur beispielhaft Gemüse mengen aus der SUM-Region recherchiert und den drei Lebensmittelpfaden zugeordnet werden konnten und keine umfassende quantitative Gesamtdarstellung der lokal vertriebenen Gemüse mengen möglich war, Gründe dafür waren die nur zum Teil vorhandene Datenverfügbarkeit und die knappen Ressourcen.

<sup>9</sup> <http://derstandard.at/1331207236962/Lebensmittelhandel-Gegessen-wird-zunehmend-ausser-Haus>

### 3.1.1 Lebensmittelpfad „Gemeinschaftseinrichtungen/ Großküchen“

#### 3.1.1.1 Ergebnisse des Projekts UMBESA: Nachhaltiger Speiseplan in Großküchen

##### **Nachhaltigkeit in Großküchen**

Das Projekt UMBESA behandelte die Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen (RMA 2013). Der gesamte Lebensmitteleinsatz sowie die Speisepläne eines Jahres (Referenzjahr 2011) wurden von sechs teilnehmenden Großküchen erfasst. Die eingesetzten Lebensmittel wurden auch hinsichtlich des Kriteriums Regionalität (Herkunft) analysiert. Ein Lebensmittel wurde als regional eingestuft, wenn sich die Produktion im Bundesland der jeweiligen Großküche oder in einem österreichischen Bundesland innerhalb eines Radius von 150 km befand.

Folgende sechs Küchen aus Wien, Niederösterreich und Oberösterreich wurden untersucht:

- Küche des Krankenhauses Hietzing (W),
- EB-Restaurantsbetrieb Werdertorgasse 5 (W),
- Zentralküche des Bundesministeriums für Landesverteidigung und Sport (BMLVS) (W),
- Zentralküche des Bundesministeriums für Landesverteidigung und Sport (BMLVS) (NÖ),
- Betriebsküche des Amtes der Oö. Landesregierung (OÖ),
- Schulküche der HBLW Landwiedstraße (OÖ).

##### **Herkunft kaum bekannt**

Für die Erfassung der Herkunft der Lebensmittel wurde Kontakt mit den LieferantInnen aufgenommen. Es zeigte sich, dass die Großküchen kaum über Informationen bezüglich der Herkunft der Lebensmittel verfügen, d. h. die Herkunft der Lebensmittel den Großküchen großteils nicht bekannt ist. In der Regel werden den Großküchen keine standardisierten Herkunftsangaben seitens der LieferantInnen geliefert; vor allem bei konventionell produzierten Lebensmitteln sind die Herkunftsangaben rar. LieferantInnen von Bio-Lebensmitteln vermerken die Herkunft teilweise auf Lieferscheinen sowie auf eigens erstellten Informationsblättern, die den Küchen zur Verfügung gestellt werden.

Des Weiteren stellte sich heraus, dass vor allem Lebensmittel, die den Warengruppen Milch und Milchprodukte sowie Fleisch- und Wurstwaren zugeordnet waren, überwiegend aus regionaler Produktion stammen.

##### **geringster Regional- Anteil bei Gemüse**

Der durchschnittliche Regional-Anteil aller Lebensmittel in den Großküchen lag bei 47 %. Der geringste Anteil an regionalen Lebensmitteln (Radius von 150 km) fand sich oft in der Warengruppe Gemüse (z. B. 9–24 %), der größte Anteil an Gemüse für die Großküchen kommt somit entweder aus „Rest-Österreich“ oder aus dem Ausland. Mengenmäßig zählt die Warengruppe „Gemüse“ mit einem durchschnittlichen Anteil von 22 % bei allen untersuchten Großküchen zu den bedeutendsten Warengruppen.

### 3.1.1.2 Ergebnisse der Studie „Möglichkeiten der Vernetzung landwirtschaftlicher Produzenten und Großküchen der Stadt Wien“

Eine im Jahr 2016 von der Ressourcen Management Agentur publizierte Studie (RMA 2016) widmet sich unter anderem der Nachfrage für Gemüse (und Obst) in der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu wurden Großküchen des Wiener Krankenanstaltenverbundes (KAV) sowie des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) befragt, die erhobenen Mengen sind im Folgenden kurz dargestellt.

#### Einkaufsmengen KWP

Gemüse	Eingekaufte Menge [t/Jahr]
Kartoffeln	1.352,1
Zwiebeln	51,3
Karotten	50,7
Tomaten	42,6
Gurken	48,6
Zucchini	15,4
Summe	1.560,7

Tabelle 11:  
Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser – eingekaufte Mengen an Gemüse 2015 (Quelle: RMA 2016).

Bezüglich der Herkunft stammt das Obst (Äpfel, Birnen, Maroni) aus der Steiermark, woher ebenfalls auch das verwendete Kürbiskernöl geliefert wird. Direkt aus Wien bezogen werden Wein und Kartoffeln (MA49 Bio-Felder). Der Anteil von biologischen Produkten nimmt bei Obst und Gemüse jeweils 50 % ein, wobei letzteres über einen niederösterreichischen Erzeugungs- und Belieferungsbetrieb angeschafft wird (RMA 2016). Die Küchenleitung wäre bereit, auch frische Salate von regionalen ProduzentInnen einzukaufen. Dazu muss jedoch die Vorlaufzeit von mehreren Wochen berücksichtigt werden können.

#### lange Vorlaufzeiten bei Salat

#### Einkaufsmengen KAV

In derselben Studie wurden anhand von Interviews auch Einkaufsmengen von zwei Krankenhäusern des KAV erhoben, diese werden zusammengefasst in nachfolgender Tabelle dargestellt.

Gemüseart	KAV 1		KAV 2	
	t/Jahr	Anmerkung	t/Jahr	Anmerkung
Kartoffeln	21,9	geviertelt, geschält und vorgegart	28,8	roh, geschält
Zwiebeln/Porree	4,5		8,1	
Karotten	8,5		7,3	
Karotten TK			8,6	
Tomaten	3,8	einschl. Cocktail-Tomaten	3,7	
Gurken	2,8		3,7	

Tabelle 12:  
Wiener Krankenanstaltenverbund – Einkaufsmengen in zwei ausgewählten Krankenhäusern des KAV (Quelle: RMA 2016).

Gemüseart	KAV 1		KAV 2	
	t/Jahr	Anmerkung	t/Jahr	Anmerkung
Paprika	1,4	rot, gelb, grün	4	rot, gelb, grün
Kraut	0,8	rot, weiß, Kohl	6,7	
Salate	6,5		11,6	
fertige Salate	9,3	rote Rübe, Kartoffel, Karotten etc.	16,9	
Spargel	0,1	grün, TK weiß	-	
Kürbis	3	einschl. TK		
Zucchini	3,4		5,2	
Küchentyp	Aufwärmküche (Cook & Chill)		Frischküche	
Gemüse insgesamt			insgesamt 165 t/Jahr (frisch, bearbeitet und tiefgekühlt)	
Anzahl Mahlzeiten	1.500 Mittagessen/ 3.500 Speisekomponenten		1.700 Mittagessen 900 Abendessen	
Anzahl Tage	Montag bis Freitag		täglich	
weitere Anmerkungen	inländische Lebensmittel werden teilweise im Ausland verarbeitet		saisonaler Speiseplan	

Bezüglich der regionalen Herkunft der Lebensmittel gibt es in der Studie keine konkreten Angaben. In KAV 1 stammen jedoch (Bio-)Zucchini, Pastinaken, Sellerie, geschälte Zwiebeln, Karotten und fertige Salate zum Teil aus regionaler Produktion (ohne nähere geografische Benennung der Region).

Im KAV 2 werden Bio-Gemüse (und auch Bio-Obst), geschälte Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben und geschnittenes Weißkraut aus Niederösterreich bezogen – je nach Preislage auch Tomaten und Gurken (RMA 2016).

### 3.1.1.3 Ergebnisse der Recherchen – „Großküchen“ (GK)

Es wurden die an Gemeinschaftseinrichtungen oder Großküchen in Wien gelieferten Gemüsemengen recherchiert und die AnsprechpartnerInnen wurden um Abschätzungen zum regionalen Anteil aus dem Stadtumland gebeten.

#### **Großküche GK 1**

Ein Unternehmen, das die Wiener Pflichtschulen bekocht und beliefert, gibt an, dass 81 % des gesamten Gemüses aus der SUM-Region kommen (116 von insgesamt 144 t pro Jahr), davon 100 % bei Karotten (23 t pro Jahr) und Zwiebeln (16 t pro Jahr) bis zu 80 % bei Salat (18 von 22 t pro Jahr) und 33 % bei Paradeisern (1 t von insgesamt 3 t pro Jahr). Importiert wird aus Oberösterreich, dem Burgenland, der Steiermark, aber auch aus Slowenien (Salat) und anderen EU-Ländern. Potenziale zur Ausweitung der Gemüseversorgung aus der SUM-Region werden v. a. bei Gemüsearten außerhalb der Saison gesehen, welche wie in den Nachbarländern in Glashäusern angebaut werden könnten, v. a. Gurken, Babygurken, Paradeiser und Cocktailtomaten. Wetterbedingt gibt es Engpässe bei Salat und Gurken aus der SUM-Region, aber auch Kräuter wie Minze, Schnittlauch und Basilikum würden vermehrt aus der SUM-Region benötigt werden. Darüber hinaus meldet dieses Unternehmen noch einen Bedarf an Sellerieknollen, Knoblauch, Bio-Zwiebeln und Bio-Weißkraut.

Ein weiteres Unternehmen, das Wiener Schulen mit Mittagessen versorgt, gibt an, dass rund 55 % des gesamten verkochten Gemüses aus der SUM-Region stammen (183 t von insgesamt 332 t pro Jahr), das restliche Gemüse kommt aus Rest-Österreich und dem EU-Raum. Zwiebeln kommen nur zu rund 14 % aus der SUM-Region und werden z. B. aus Polen importiert, bei Salat stammen ca. 34 % aus der SUM-Region (= 12 t von 35 t pro Jahr). Den höchsten SUM-Regionsanteil haben Karotten mit rund 80 % (23 t von 29 t pro Jahr), den geringsten SUM-Anteil weisen Paradeiser auf (8 %, das sind 3 t von 36 t pro Jahr). Letztere werden v. a. aus Italien importiert, wobei hauptsächlich verarbeitete Produkte wie Tomatenmark, passierte Tomaten etc. für die Gemeinschaftsküche benötigt werden. Die Nachfrage nach Regionalität bzw. Lokalität wird von der Großküche in allen Unternehmensbereichen beobachtet. Als entscheidende Kriterien für die Gemüseversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung werden

- eine ganzjährige Verfügbarkeit in ausreichenden Mengen und
- eine standardisierte, gleichbleibende Qualität

genannt. Deshalb wird in dieser Großküche sowohl Frisch- als auch Tiefkühlgemüse eingesetzt. Im Bereich des Frischgemüses kommt während der Saison die Ware aus Österreich – mit Schwerpunkt auf dem Marchfeld (SUM-Region).

Da auch die größten österreichischen Tiefkühlgemüse-LieferantInnen und deren Vertragsbauern in Niederösterreich (Großenzersdorf) angesiedelt sind, kann insgesamt mehr als die Hälfte des jährlichen Gemüsebedarfs aus der SUM-Region bezogen werden. Grundsätzlich besteht bei Frischgemüse während der Saison kein zusätzlicher Bedarf. Außerhalb der Saison wird bei den folgenden Sorten im Bereich Tiefkühlgemüse noch Potenzial gesehen:

- Zucchini,
- Karfiol,
- Lauch und
- Petersilwurz.

Diese Sorten werden momentan noch nicht als Tiefkühlgemüse aus der SUM-Region angeboten und müssen aus anderen Regionen bezogen werden.

Die Leitung einer Zentralküche, die Wiener Spitäler beliefert, gibt an, dass benötigte Zwiebeln (2,4 t) zu 100 % aus der SUM-Region kommen, jedoch tiefgekühlte Zwiebelwürfel in der dreifachen Menge (6,3 t) aus Polen. Dies kann als Hinweis dafür dienen, dass es für Convenience-Produkte, d. h. vorgefertigte, bereits be- oder verarbeitete Gemüseprodukte mehr Nachfrage seitens der Großküchen gibt, der aus der SUM-Region nicht gedeckt wird. Salat und Paradeiser werden zu je 40 % aus der SUM-Region an die Zentralküchenleitung geliefert, Salat wird zwar von Mai bis September zu 100 % aus der SUM-Region bezogen, außerhalb der Saison jedoch aus Spanien und Italien geliefert. Paradeiser werden von Juni bis Oktober zu 100 % aus der SUM-Region bezogen, asaisonal aus anderen Ländern.

Die befragten VertreterInnen der Großküchen für Pensionistenwohnheime in Wien machten in den Interviews folgende Angaben: Von insgesamt 1.100 t jährlich verwendetem Gemüse stammen mit 800 t rund 72 % aus der SUM-Region. Bei Zwiebeln (72 t) liegt der Anteil der regionalen Versorgung bei 93 %, bei Salat (47 t) bei 85 %. Während Paradeiser (insg. 52 t) mit 61 % den geringsten Anteil an regionaler Herkunft von den näher betrachteten Gemüsearten aufweisen, liegt dieser bei Karotten (insg. 46 t) hingegen bei 100 %.

### **Großküche GK 2**

### **Großküche GK 3**

### **Großküche GK 4**

Gemüse, das nicht aus der SUM-Region bezogen wird, stammt aus Italien (Zwiebel, Salat, Paradeiser), aber auch aus Deutschland und Spanien, wird aber auch bei Bio-Bauern aus Oberösterreich eingekauft.

Gerade was die regionale Versorgung betrifft, werden immer wieder neue Kooperation gesucht und gefunden (ab 2017 Bio-Cluster Lobau/Biogrund der Stadt Wien). In der Saisonzeit stammt viel Gemüse von den Wiener Gärtnern (LGV). Engpässe werden jedoch in den Wintermonaten gesehen, da es hier beinahe kein Angebot an Gemüse aus der Region gibt. Hier sollten die ProduzentInnen mit den Abnehmern darüber sprechen, welche Produkte angebaut und dann auch verarbeitet werden könnten.

#### **Großküche(n) GK 5**

Des Weiteren wurden vom „Zentralen Einkauf“ von acht Spitälern und einem Therapiezentrum in Wien Einkaufsdaten gesammelt übermittelt, der Anteil aus der SUM-Region wurde jedoch nicht abgeschätzt. Die Mengenangaben beziehen sich auf das Jahr 2016 und wurden in Kilogramm, teilweise aber auch in Stück- und Bundzahlen angegeben – eine gesamthafte Betrachtung der angefallenen Mengen war daher nur bedingt möglich. Gewichtsmäßig errechnet sich für diese Häuser eine Gemüse-Bestellmenge von 764,1 t, für verschiedene Gemüsesorten wie Paprika, Melanzani etc. sind aber auch Einzelstücke im Ausmaß von 146.525 Stück hinzuzurechnen. Die Menge an Zwiebeln beläuft sich auf 62,9 t und an Karotten auf 35,7 t. An Paradeisern werden 54,8 t verarbeitet – hier sind jedoch noch zusätzlich 57.437 Einzelstücke hinzuzurechnen. Salat fällt im Ausmaß von 92,4 t an, hier sind ebenfalls aber auch noch Stückzahlen von 85.898 zu berücksichtigen.

#### **Großküche GK 6**

Zusätzlich wurden auch für das größte Spital in Wien die jährlichen Bestellmengen für das Jahr 2016 angegeben. Auch hier wurden für manche Gemüsesorten die Mengen zum Teil in Kilogramm, z. T. in Stück und Bund angegeben, weshalb eine gesamthafte Mengenermittlung nur bedingt durchgeführt werden konnte. Konkret errechnet wurde für Gemüse eine Bestellmenge von 180,1 t – allerdings fallen zusätzlich auch noch 817 Bund diverse Gewürzkräuter sowie 10.358 Einzelstücke von Gemüse an (Paprika, Kohl, Melanzani etc.). Für Zwiebeln kann der Bedarf konkret mit 25,6 t angegeben werden, bei Paradeisern beläuft sich die Bilanz auf 17,9 t und bei Karotten auf 3,8 t. Für Salat werden die Bestellmengen mit 10,6 t angegeben, wobei zusätzlich auch noch 74.793 Stück zu Buche schlagen.

Lagerfähige Produkte wie z. B. Kartoffeln und Wurzelgemüsesorten (Karotten, Zeller, Gelbe Rüben, Pastinaken, Peterwurzen, Zwiebeln) werden in allen Varianten (geschält, gewürfelt etc., biologisch oder konventionell) grundsätzlich aus der SUM-Region bezogen. Frisches Obst und Gemüse werden derzeit noch von den Großküchen direkt beschafft. Dabei werden die einzelnen Häuser von mindestens drei bzw. auch bis zu fünf LieferantInnen beliefert. Da wöchentlich Preisvergleiche vorgenommen werden, ist es für den „Zentralen Einkauf“ schwierig, die exakte „Herkunft“ der Produkte festzustellen. Grundsätzlich stammen lagerfähige Produkte aus der SUM-Region, Äpfel werden zum Großteil aus der Steiermark direkt von Apfelbauern geliefert. Sonstige Gemüsesorten und Salate werden teilweise nach dem Saisonkalender „die Umweltberatung“ bezogen. Darüber hinaus gibt es Projekte, wie z. B. [„natürlich gut Teller“](#), bei denen Kriterien wie „regional und saisonal“ zu erfüllen sind.

Potenziale zur Ausweitung der Gemüseversorgung aus der SUM-Region werden z. B. bei Zucchini, Melanzani oder Salatgurken gesehen, da hier auch Engpässe bei der Versorgung bestehen.



Ein Überblick über die Herkunft des Gemüses –aus der SUM-Region und importiert – wird in Tabelle 13 gegeben.

Tabelle 13: Gemeinschaftseinrichtungen/Großküchen: Abschätzungen zum Gemüseanteil aus der SUM-Region (n = 5).

Kategorie	Prozent aus der SUM-Region	Importe aus
Gemüse gesamt	55–81 %	AT (OÖ, Bgld., Stmk), Italien, Deutschland, Spanien, EU
Zwiebel	14–100 %	Österreich, Italien, Polen, EU
Salat	34–85 %	Spanien, Italien, Slowenien, EU
Paradeiser	8–62 %	Italien, EU
Karotten	79–100 %	EU

Die Frage, welche Kriterien beim Einkauf eine Rolle spielen, beantworteten die 5 befragten Vertreter und Vertreterinnen von Großküchen wie folgt (siehe Tabelle 14). Eine nur mittlere Wichtigkeit wird der Saisonalität von Gemüse zugeordnet, eine eher geringe Wichtigkeit der Art des Transportmittels, jedoch gab eine Großküche an, dass die Anzahl der Lkw-Fahrten durch Bündelung reduziert wird.

### Einkaufskriterien

Kriterium	ja/nein	Wichtigkeit (1–3)
Preis	5 x ja	1,4
Regionalität	5 x ja	1,4
Reifezeitpunkt	5 x ja	1,4
Frische	5 x ja	1,0
Saisonalität	5 x ja, bei Frischware	1,6
Biologische Produktion	4 x ja; 1 x nein	1,4
Art des Transportmittels	4 x nein, 1 x ja	2,3

Tabelle 14: Gemeinschaftseinrichtungen/Großküchen: Kriterien (n = 5).

\* 1 = sehr wichtig, 2 = mittel, 3 = weniger wichtig

### 3.1.2 Lebensmittelpfad „Gastronomie“ inkl. Großhandel/Großmärkte

Der Gastronomiebereich wird vom Großhandel bzw. den Großmärkten beliefert bzw. kauft bei diesen ein. Daher wurden bei den Recherchen Vertreter und Vertreterinnen des Großhandels bzw. der Großmärkte befragt.

#### 3.1.2.1 Häufigkeit der Besuche im Restaurant

Gemäß RollAMA Motivanalyse vom April 2014 (AMA 2014a) nimmt die Häufigkeit der Restaurantbesuche seit 2005 stetig zu (siehe Abbildung 8). Der Ernährungsausgaben in Cafés und Restaurants nehmen zwischen 2009/2010 und 2014/2015 leicht zu, und zwar von 6 % aller Ausgaben auf 7 % aller Ausgaben (STATISTIK AUSTRIA 2016d).

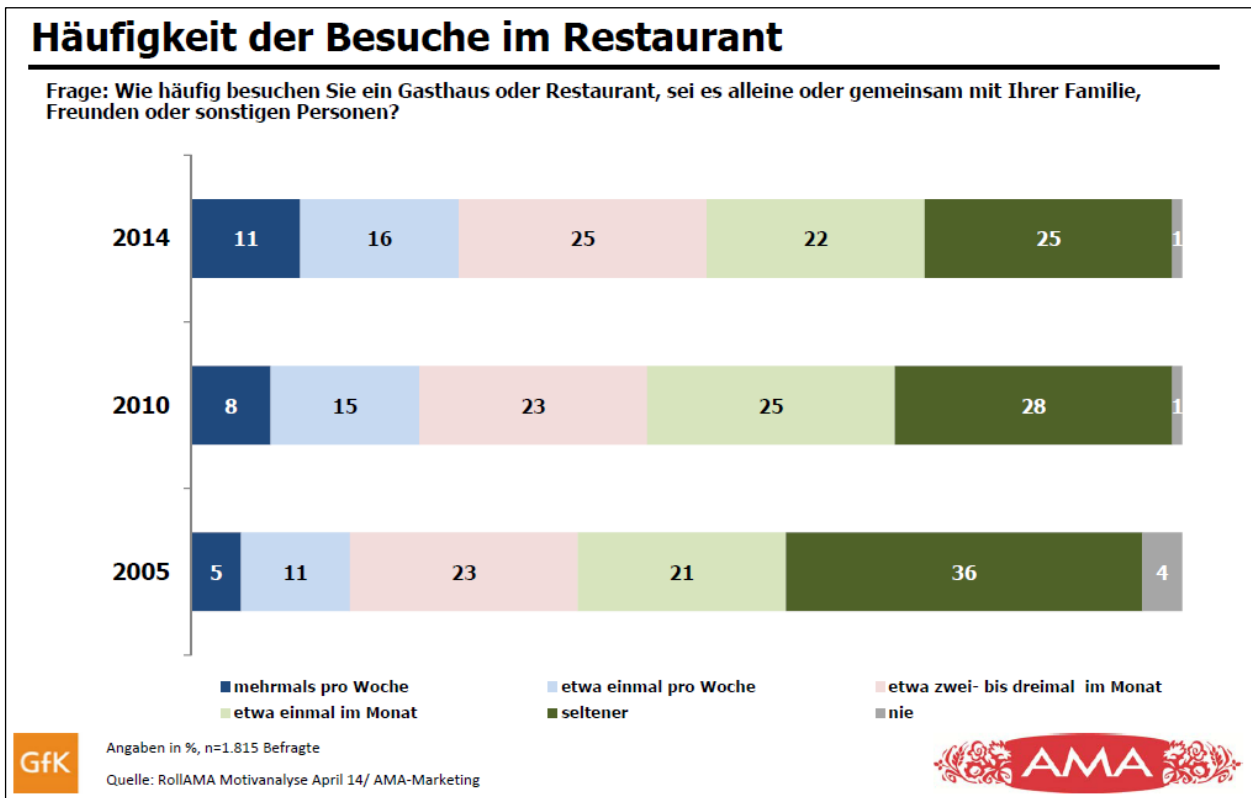


Abbildung 8: Beantwortung der Frage zur Häufigkeit von Restaurantbesuchen durch 1.815 Befragte im Zuge der RollAMA Motivanalyse April 2014 (AMA 2014a).

### 3.1.2.2 Das Kriterium „Regionalität“ in der Gastronomie

**Regionalität ist Restaurant-Gästen wichtig**

Das Kriterium „Regionalität“ wird den Gästen der Gastronomie immer wichtiger, wie eine 2014 durchgeführte Motivanalyse der AMA Marketing GesmbH zeigt (AMA 2014b). In Abbildung 9 ist ein Vergleich der Einschätzungen von KonsumentInnen aus den Jahren 2011 und 2014 dargestellt. Immer mehr Gäste wollen wissen, woher die Produkte stammen. Die AMA Marketing GesmbH entwickelte dazu das AMA-Gastrosiegel, ein Herkunftskennzeichnungssystem für landwirtschaftliche Rohstoffe in der Gastronomie.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> siehe <http://amainfo.at/ama-siegel/ama-gastrosiegel/>

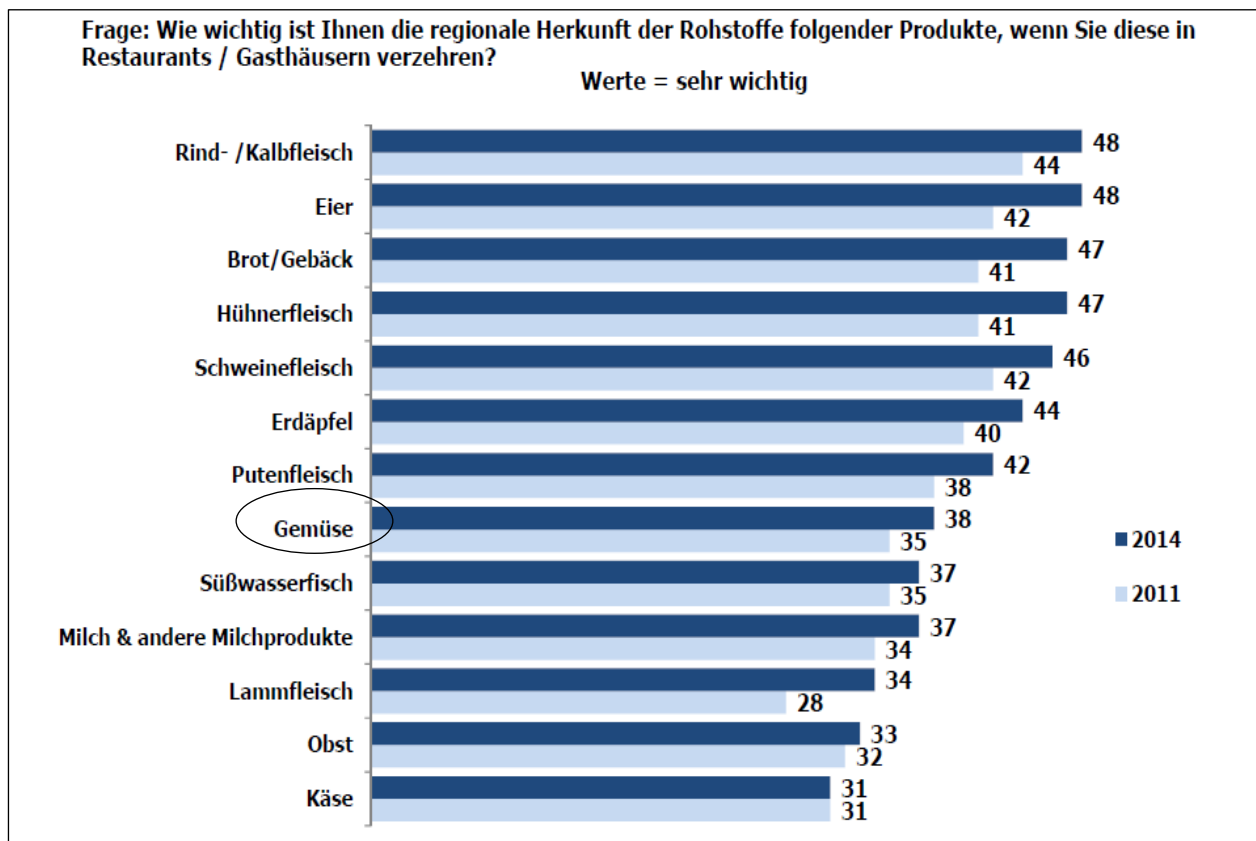


Abbildung 9: Einschätzung von Gästen zur Wichtigkeit des Kriteriums „Regionalität“ von Rohstoffen, wenn sie diese in Restaurants/Gasthäusern verzehren. Angaben in % der 1.800 Befragten. Quelle: AMA (2014a)

Wenn die Gastronomie vermehrt auf regionale Produkte setzt, wird auch der Großhandel entsprechend darauf reagieren. Bisher wird das Kriterium „Regionalität“ jedoch ausschließlich als Herkunftskennzeichnung verwendet und nicht als Kennzeichnung für landwirtschaftliche Produkte aus einem bestimmten Umkreis um den Gastro-Betrieb und damit als Kriterium für die Nähe zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen.

**Regionalität als Kriterium für Nähe noch nicht etabliert**

Auch in der Systemgastronomie (Fast Food, Restaurantkonzepte, Handelsgastronomie, Verkehrsgastronomie, Café-Konzepte) setzen sich in Österreich immer mehr die Kriterien Frische und Regionalität, Nachhaltigkeit und Gesundheit durch. Schreiben die KonsumentInnen einer Gastronomiemarke diese Attribute zu, dann sind sie auch bereit, mehr Geld zu bezahlen (REGIOPLAN CONSULTING GMBH 2013).

### 3.1.2.3 Ergebnisse der Recherchen – „Gastronomie-Großhandel“ (GH)

Ein Großhändler für Lebensmittel für die Gastronomie gab an, dass 90 % der Zwiebel und Karotten, die in der SUM-Region von Wien verkauft werden, auch aus der SUM-Region stammen. Ein anderer Großhändler gab 95 % für Zwiebel und 90 % für Karotten an. Nur in der Übergangszeit zwischen Lagerware und neuer Ernte werden Zwiebel aus Spanien, Italien und Holland sowie Karotten aus den Niederlanden und aus Italien importiert. Hingegen wurden von diesem Großhändler nur 10 % der in der SUM-Region verkauften Paradeiser und des Salats als aus der SUM-Region kommend angegeben.

**Großhandel GH 1**

**Großhandel GH 2** Von einem anderen Großhändler wurden 50 % bei Salat und 66 % bei Paradeisern als aus der SUM-Region stammend angegeben. Paradeiser werden aus der Steiermark, aus Spanien, Italien und Marokko importiert, Salat aus Oberösterreich, der Steiermark, aus Tirol, dem Burgenland, aus Salzburg, aber auch aus Italien, Spanien und Deutschland.

Engpässe zur Versorgung in der SUM-Region von Wien werden beim gesamten Kohlgemüse (Kohlsprossen, Karfiol, Kohl usw.) gesehen. Ein Großhändler gab an, dass die Potenziale zur Ausweitung der Gemüseversorgung aufgrund der klimatischen Möglichkeiten eher gering sind und nur mit massiven technischen Aufwendungen Erweiterungen möglich wären. Bei einigen Produkten wie z. B. Rucola oder Vogersalat, ist die heimische Produktion gegenüber anderen Ländern nur bedingt konkurrenzfähig.

Ein Überblick über die Herkunft des Gemüses – aus der SUM-Region und importiert – wird in Tabelle 15 gegeben.

Tabelle 15: Gastronomie – Großhändler/Großmärkte: Abschätzungen zum Gemüseanteil aus der SUM-Region (n = 2):

Kategorie	Prozent aus der SUM-Region	Importe aus
Gemüse gesamt	k.A.	k.A.
Zwiebel	90–95 %	Österreich (OÖ, Stmk.), Spanien, Italien, Niederlande
Salat	10–50 %	Österreich (OÖ, Stmk., Tirol, Bgld., Szbg.), Italien, Spanien, Deutschland
Paradeiser	10–66 %	Österreich (Stmk.), Spanien, Italien, Marokko
Karotten	90 %	Österreich (OÖ), Italien, Niederlande

**Einkaufskriterien** Die Frage, welche Kriterien beim Einkauf eine Rolle spielen, beantworteten die 2 befragten Vertreter des Großhandels wie folgt (siehe Als mittel bis weniger wichtige Kriterien wurden Regionalität, biologische Produktion und Art des Transportmittels genannt.

Tabelle 16).

Als mittel bis weniger wichtige Kriterien wurden Regionalität, biologische Produktion und Art des Transportmittels genannt.

Tabelle 16: Gastronomie – Großhändler/Großmärkte: Kriterien (n = 2).

Kriterium	ja/nein	Wichtigkeit (1–3)
Preis	2 x ja	1,25
Regionalität	2 x ja	2
Reifezeitpunkt	2 x ja	1
Frische	2 x ja	1
Saisonalität	2 x ja	1
Biologische Produktion	2 x ja	2,5
Art d. Transportmittels	1 x ja, 1 x nein	2,0

\* 1 = sehr wichtig, 2 = mittel, 3 = weniger wichtig

## 3.2 Lebensmittelpfad „Lebensmitteleinzelhandel (LEH)“

### 3.2.1 Ergebnisse der Recherchen – „Lebensmitteleinzelhandel“ (LEH)

Bei den Recherchen zum Lebensmittelpfad „Lebensmitteleinzelhandel“ zu den über die LEH-Ketten verkauften Gemüsemengen und dem Anteil mit Herkunft aus dem Stadtumland wurden die unterschiedlichen Segmente „Beschaffung“ oder „Einkauf“ und „Absatz“ bei den LEH-Ketten sichtbar. Es können Daten zum Einkauf (zur Beschaffung) recherchiert werden, diese müssen aber in Konnex mit dem Absatz (den Verkaufszahlen) in der SUM-Region gebracht werden. Die Datenerhebung betrifft damit zwei verschiedene Abteilungen in den LEH-Ketten; dieser Zusammenhang innerhalb des Unternehmens ließ sich oft aus Ressourcengründen von den Befragten nicht herstellen.

Gemäß der Einschätzung einer Vertreterin einer LEH-Kette ist die SUM-Region um Wien für die Gemüsearten Zwiebel, Kartoffel und Karotten wichtig, aber auch für Gurken, Paradeiser und Paprika, die eher südlich von Wien angebaut werden. Diese LEH-Kette bemüht sich generell und österreichweit, Produkte aus einer Region auch überwiegend in der Region zu verkaufen. Die Frage nach Engpässen für bestimmte Gemüsearten stellt sich für diese LEH-Kette nicht, da sie, wenn eine Gemüseart nicht aus der Region verfügbar ist, sie aus anderen Regionen zukaufen. Die abgefragten Kriterien für den Einkauf gab die Vertreterin alle als wichtig an, ohne zu priorisieren.

**Lebensmitteleinzelhandel LEH 1**

Von einer großen LEH-Kette wurden aufwändig Daten von in der SUM-Region verkauften Frischgemüsemengen, die auch aus der SUM-Region stammen, zusammengestellt. Sie ergaben, dass rund 99 % der Karotten aus der SUM-Region stammen, es gibt bei diesem Gemüse eine Überdeckung und nahezu keine Importe aus anderen Regionen. Des Weiteren werden 93 % der Zwiebel aus der Stadt- und Umlandregion von Wien auch dort verkauft, saisonal werden Zwiebel aus Ägypten, Neuseeland, Frankreich, Argentinien und Italien importiert. Auch für Paradeiser liegt der Anteil aus der SUM-Region mit 85 % sehr hoch, saisonal werden sie aus Tunesien, Marokko, Spanien und Italien eingekauft. Bei Salat stammen 25 % der verkauften Mengen saisonal aus Spanien, Italien und Ungarn und 75 % aus der Stadt- und Stadtumlandregion. Insgesamt werden beachtliche 72 % aller Frischgemüsearten aus der SUM-Region auch in Wien und Niederösterreich verkauft.

**Lebensmitteleinzelhandel LEH 2**

Ein Vertreter einer anderen LEH-Kette gab an, dass sich ihre Berichte nicht regional eingrenzen lassen.

**Lebensmitteleinzelhandel LEH 3**

Aus Mangel an Zeit für Auswertungen konnten nicht alle Ansprechpartner der LEH-Ketten Rückmeldungen geben und verwiesen z. T. auf die bestehenden Herkunftsangaben von Gemüse.

**Lebensmitteleinzelhandel LEH 4**

Ein Überblick über die Herkunft des Gemüses –aus der SUM-Region und importiert – wird in Tabelle 17 gegeben.

Tabelle 17: Lebensmitteleinzelhandel: Abschätzungen zum Gemüseanteil aus der SUM-Region (n = 1).

Kategorie	Prozent aus der SUM-Region	Importe aus
Gemüse gesamt	72 %	k.A.
Zwiebel	93 %	saisonal: Ägypten, Neuseeland, Frankreich, Argentinien, Italien
Salat	75 %	Saisonal: Italien, Spanien, Ungarn
Paradeiser	85 %	saisonal: Tunesien, Marokko, Spanien, Italien
Karotten	99 %	Überdeckung

**Einkaufskriterien** Die Frage, welche Kriterien beim Einkauf eine Rolle spielen, beantworteten 2 befragte VertreterInnen des Lebensmitteleinzelhandels wie folgt (siehe Tabelle 18).

Als weniger wichtiges Kriterium wurde die Art des Transportmittels genannt.

Tabelle 18:  
Lebensmitteleinzelhandel: Kriterien (n = 2).

Kriterium	ja/nein	Wichtigkeit (1–3)*
Preis	2 x ja	1,0
Regionalität	2 x ja	1,0
Reifezeitpunkt	2 x ja	1,5
Frische	2 x ja	1,0
Saisonalität	2 x ja	1,5
Biologische Produktion	2 x ja	1,5
Art d. Transportmittels	2 x nein	3,0

\* 1 = sehr wichtig, 2 = mittel, 3 = weniger wichtig

### 3.3 LGV-Frischgemüse

Die LGV-Frischgemüse ist eine Genossenschaft aus 108 Gärtnereien aus Wien, Niederösterreich und dem Burgenland und damit der größte Anbieter von frischem Gemüse in Österreich.<sup>11</sup>

#### **Entlastungsexporte ins Ausland**

Für das Jahr 2016 wird trotz einer um knapp 1 % höheren Ernte ein leicht rückläufiger Umsatz von 65 Millionen Euro angegeben, das entspricht einem Minus von rund 1,5 % gegenüber dem Vorjahr. Als Gründe werden wiederkehrende Schlechtwetterphasen mit durchschnittlich je 15 Niederschlagstagen in den Monaten Mai, Juni und Juli genannt. Das kühlere und niederschlagsreichere Wetter minderte bei den KonsumentInnen in Österreich die Lust auf erfrischendes Gemüse (AIZ-INFO 2016) und machte „Entlastungsexporte“ notwendig. So musste die LGV-Frischgemüse den Export um 50,8 % vor allem nach Deutschland und Tschechien steigern, da die Genossenschaft in Österreich nicht so viel verkaufen konnte, wie angestrebt. Bei den Exporten können jedoch aufgrund zusätzlicher Kosten nicht die Preise erzielt werden, wie bei Inlands-Verkäufen (AIZ-INFO 2016).

<sup>11</sup> siehe [www.lgy.at](http://www.lgy.at)

### 3.3.1 Ergebnisse der Recherchen

Von den rund 40.000 t verkauften Gemüses in der SUM-Region stammen 100 % aus der SUM-Region, dies gilt insbesondere für Salat (1.000 t/Jahr) und Paradeiser (15.000 t/Jahr). Es erfolgt kein Anbau und damit auch keine Vermarktung von Karotten und Zwiebeln. Rund 78 % des vermarkteten Gemüses werden von LEH-Ketten und 11 % von Großabnehmern wie dem Großhandel, der dann die Gastronomie beliefert, angekauft. Die restlichen 11 % werden bei einer saisonalen Überversorgung der SUM-Region exportiert (so genannte „Entlastungsexporte“).

Die Frage, welche Kriterien beim Ein- und Verkauf eine Rolle spielen, wurde folgendermaßen beantwortet (siehe Tabelle 19).

#### **Einkaufskriterien**

Kriterium	ja/nein	Wichtigkeit (1–3)*
Preis	ja	1
Regionalität	ja	2
Reifezeitpunkt	ja	2
Frische	ja	1
Saisonalität	ja	2
Biologische Produktion	ja	3
Art d. Transportmittels	ja	3

Tabelle 19:  
LGV-Frischgemüse:  
Kriterien (n = 1).

\* 1 = sehr wichtig, 2 = mittel, 3 = weniger wichtig

### 3.4 Großmarkt Wien

Der Großmarkt Wien, früher Großmarkt Wien-Inzersdorf, ist der bedeutendste Umschlagplatz für Obst, Gemüse und Blumen in Österreich. Er steht im Besitz des Marktamts der Stadt Wien (Magistratsabteilung MA 59).

Der Großmarkt Wien ist seit 1972 Drehscheibe und Kompetenzzentrum für Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Eiprodukte und Blumen. Jährlich wird mit rund 400.000 t Lebensmitteln gehandelt, dabei wird rund eine Milliarde Euro erwirtschaftet (siehe

<https://www.wien.gv.at/wirtschaft/betriebe/maerkte/grossmarkt/> ).

Auf der 300.000 Quadratmeter großen Anlage in verkehrsgünstiger Lage im Süden Wiens stehen den Händlerinnen und Händlern alle erforderlichen infrastrukturellen Einrichtungen zur Verfügung: Für Importeurinnen und Importeure sowie für GroßhändlerInnen gibt es feste Standbauten, für landwirtschaftliche ProduzentInnen offene Verkaufsflächen.

Die Abgabe der Waren auf dem Großmarkt Wien erfolgt nur in für den Großhandel üblichen Mengen.

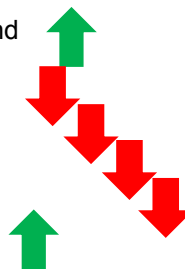
Laut Kontaktliste gibt es rund 100 Obst- und Gemüsehändler am Großmarkt Wien (Stand: 25.10.2016).

### 3.4.1 Ergebnisse der Recherchen

Der Inlandsanteil von Gemüse am Großmarkt ist gering (20–30 %), der Großteil des Gemüses stammt aus dem Ausland (Ungarn, Tschechien, Slowakei, Polen, Türkei, Italien, Spanien, Niederlande etc.). Ausnahmen mit einem höheren Inlandsanteil sind die Gemüsearten Zwiebel und Kraut. Im Spätsommer wird viel Gemüse-Freilandware aus Polen importiert (z. B. Fisolen), die aufgrund des sehr geringen Preises konkurrenzlos ist.

Distribution des Umschlags und Einschätzung der Entwicklung in den letzten Jahren:

- 60 % an Lebensmittelketten: Tendenz steigend
- 15 % an Klein(Detail)märkte: Tendenz fallend
- 10 % an Einzelhandel: Tendenz fallend
- 5 % an Drittländer: Tendenz fallend
- 5 % an den Großhandel: Tendenz fallend
- 5 % an die Gastronomie: Tendenz steigend



#### **kaum inländische Erdbeeren**

Der Verkauf von österreichischen Erdbeeren nahm in den letzten Jahren drastisch ab (die Früchte stammten früher aus dem Marchfeld und dem Burgenland) und ihr Anteil ist derzeit verschwindend klein. Erdbeeren aus Deutschland werden bereits früh im Jahr auf den Großmarkt geliefert.

Marillen werden zum Großteil aus Ungarn und Tschechien importiert, die Marillen aus den Anbaugebieten westlich von Wien werden in Richtung Westen verkauft, da dort ein wesentlich besserer Preis erzielt wird.

Die Gemüsebauern in der SUM-Region beklagen die hohen Energiepreise zum Beheizen der Glashäuser: Diese werden oft mit Fernwärme beheizt, welche aus ihrer Sicht teuer ist.

Das Qualitätsmerkmal „regional“, aber auch z. B. „bio“ ist derzeit am Großmarkt Wien fast nicht präsent.

#### **Verlust landwirtschaftlicher Flächen**

Die Problematik des Verlustes von landwirtschaftlichen Flächen in der Stadtumlandregion von Wien zeigt sich am Beispiel von Blumen: Hier fehlt das Angebot an heimischer Ware auf dem Großmarkt Wien; wo früher im 23. Bezirk Blumen angebaut wurden, stehen jetzt Wohnsiedlungen.

#### **Einkaufskriterien**

Die Frage, welche Kriterien beim Verkauf eine Rolle spielen, beantwortete der befragte Vertreter vom Großmarkt Wien wie folgt (siehe Tabelle 20).



Kriterium	ja/nein	Wichtigkeit (1–3)*
Preis	ja	1
Regionalität	nein	3
Reifezeitpunkt	nein	2
Frische	k.A.	2
Saisonalität	k.A.	2
Biologische Produktion	nein	3
Art d. Transportmittels	nein	3

Tabelle 20:  
Großmarkt Wien:  
Kriterien (n = 1).

\* 1 = sehr wichtig, 2 = mittel, 3 = weniger wichtig

### 3.5 Lebensmittelpfad „Direktvermarktung“

#### 3.5.1 Wiener Märkte

In Wien gibt es 17 Detailmärkte und fünf temporäre Märkte, auf welchen hauptsächlich Lebensmittel angeboten werden. Detailmärkte sind von Montag bis Samstag abgehaltene Märkte. Temporäre Märkte sind Wochenmärkte: Die Marktstände werden hier nur an gewissen Wochentagen aufgestellt.<sup>12</sup>

Das Spektrum reicht dabei von kleineren Märkten, die hauptsächlich als Nahversorger dienen, bis zu großen Märkten, die Woche für Woche tausende Einheimische und Gäste anziehen. Das Warenangebot reicht von saisonalen Lebensmitteln direkt von der Produzentin/vom Produzenten bis zu Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Viele Märkte bieten auch Gastronomiebetriebe, die rund um den Einkauf zum Verweilen einladen.

Für die Wiener Märkte lief bis 2015 das Projekt „Wien & Kulinarik“; damit sollte wieder mehr Gewicht auf regionale Produkte auf den Wiener Märkten gelegt werden. Das Projekt umfasste Vermarktungsoffensiven und die Positionierung von regionalen österreichischen landwirtschaftlichen Produkten auf den Wiener Märkten.

„Wien Regional – Bauerninseln auf Wiener Märkten“ lautet das aktuelle Nachfolgeprojekt von „Wien & Kulinarik“, welches sich zum Ziel gesetzt hat, auf vier Wiener Märkten sogenannte „Bauerninseln“ zu errichten, die Teil eines Verteil- und Vertriebssystems sind. Dieses Verteil- und Vertriebssystem wird nach gemeinsamen Richtlinien und Konditionen entwickelt, implementiert, begleitet und koordiniert.<sup>13</sup>

Von der Projektleiterin konnten keine Mengenangaben zu Gemüse aus der SUM-Region zur Verfügung gestellt werden. Aus Gesprächen mit Markthändlerinnen und -händlern wurde deutlich, dass es an Knoblauch und Zwiebeln aus der SUM-Region auf den Wiener Märkten fehlt. Ebenfalls nicht aus Wien verfügbar, jedoch aus Niederösterreich angeliefert, sind Erdäpfel, Knollengemüse und Suppengrün.

#### **Bauerninseln auf Wiener Märkten**

<sup>12</sup> siehe <https://www.wien.gv.at/freizeit/einkaufen/maerkte/lebensmittel/index.html>

<sup>13</sup> siehe <https://wien.lko.at/?+Wien-Regional-Bauerninseln-auf-Wiener-Maerkten-Was-ist-das+&id=2500,2389660>

### 3.5.2 FoodCoops (ErzeugerInnen-VerbraucherInnen-Netzwerke)

#### **Lebensmittelkooperativen**

FoodCoops, die auch unter der deutschen Bezeichnung Lebensmittelkooperativen bekannt sind, sind gemäß Eigendefinition Zusammenschlüsse von „Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien etc. beziehen“.<sup>14</sup>

Es handelt sich dabei um Einkaufsgemeinschaften, deren Vorläufer Konsumgenossenschaften des 19. Jahrhunderts waren. FoodCoops verstehen sich darüber hinaus aber auch als ErzeugerInnen-VerbraucherInnen-Gemeinschaften. Zu unterscheiden sind dabei verschiedene Arten:

- **Lager-Kooperativen** haben meist eine Mindestgröße von 40 Personen, funktionieren nach Aussage von befragten Personen aber nur bis zu einer maximalen Anzahl von 60 Mitgliedern. Die gemeinschaftlich bestellten Waren werden zentral an eine Lagerräumlichkeit angeliefert und anschließend von Mitgliedern der Kooperative an die übrigen Mitglieder verteilt. Üblicherweise werden die dafür anfallenden Tätigkeiten (Warenempfang, Warenausgabe etc.) von den Mitgliedern der FoodCoops in wechselnden Schichten eigenständig übernommen. Nach Aussage von befragten Mitgliedern sind die größten Herausforderungen für Lebensmittelkooperationen die schwankenden Liefermengen, vor allem in den Sommermonaten, die durch den hohen Anteil von Studierenden entstehen. Deshalb springen potenzielle LieferantInnen manchmal ab.
- **Bestell-FoodCoops:** Bestelltes Gemüse wird direkt von den ProduzentInnen an die Mitglieder geliefert, Lagerräumlichkeiten fallen weg.

Auch in Österreich gibt es ganz verschiedene FoodCoops: Mehrere haben sich als kleinere Vereine organisiert, andere bestehen informell, wieder andere funktionieren über online-Bestellsysteme.

---

<sup>14</sup> [www.foodcoops.at](http://www.foodcoops.at) (zuletzt abgefragt am 01.12.2016)

FoodCoops verstehen sich als eine Alternative, denn

- die Anonymität zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen wird aufgehoben.
- Lebensmittel sind saisonal, regional sowie ökologisch nachhaltig und sozial gerecht produziert.
- anfallende Aufgaben wie Einkauf, Ladendienst etc. werden selbst organisiert.
- gemeinsame Entscheidungen werden basisdemokratisch getroffen.

Je nach Organisationsform werden verbindliche Abmachungen zwischen KonsumentInnen und Bauern/Bäuerinnen über Anbau, Arbeit und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte getroffen, z. B. Einkaufsgemeinschaften oder CSAs (Community Supported Agriculture, gemeinschaftliche Landwirtschaftsprojekte: ProduzentInnen und Verbraucher organisieren gemeinsam die Erzeugung und Verteilung ihrer Lebensmittel; das sind Initiativen, in denen die KonsumentInnen die Risiken und den Ertrag der landwirtschaftlichen Produktion teilen.)

### **alternative Vermarktungsformen**

<b>Kooperative</b>	<b>PLZ</b>	<b>Ort</b>	<b>SUM Wien</b>
Möhrengasse	1020	Wien	ja
Klappertopf	1030	Wien	ja
Vorratskammer	1040	Wien	ja
Herz&Rübe	1050	Wien	ja
Pumpkin	1060	Wien	ja
Kukuruz	1090	Wien	ja
FoodX	1100	Wien	ja
Löwenzahn	1120	Wien	ja
Fresskorb	1140	Wien	ja
Allmunde	1150	Wien	ja
D'Speis	1150	Wien	ja
vegan food coop	1150	Wien	ja
1korn	1160	Wien	ja
Radieschenbund	1170	Wien	ja
Rübezahl17	1170	Wien	ja
Bioparadeis	1180	Wien	ja
Boku-Foodcoop	1190	Wien	ja
Naschkastl 2.0	1200	Wien	ja
FC Floridsdorf	1210	Wien	ja
Butz&Stingl	1220	Wien	ja
FürMi 2122	2122	Ulrichskirchen	ja
prESSBAUM	3021	Pressbaum	ja
Speiselokal	3034	Maria Anzbach	ja
Marktplatz STAW	3423	St.Andrä/Wördern	ja
Krekoodel	3500	Krems	nein
Speisekammer	3650	Pöggstall	nein

*Tabelle 21:  
Offiziell bestehende  
FoodCoops in  
Österreich in der SUM-  
Region von Wien  
(Quelle: [www.foodcoops.at](http://www.foodcoops.at)).*

<b>Kooperative</b>	<b>PLZ</b>	<b>Ort</b>	<b>SUM Wien</b>
Hoko Ido	3910	Zwettl	nein
Einkaufsgemeinschaft Linz	4020	Linz	nein
Hofdepot	4522	Sierning	nein
Güterwege	4560	Kirchdorf a.d. Krems	nein
Fairteiler	4644	Scharnstein	nein
Speis	4655	Vorchdorf	nein
GuaT	4753	Taiskirchen	nein
Bonaudelta	5020	Salzburg	nein
Salzkörndl	5020	Salzburg	nein
MorzGut	5020	Salzburg Morzg	nein
Salzburg Aigen	5026	Salzburg	nein
Kooperation zum Fruchtgenuss	6020	Innsbruck	nein
Barefood	6020	Innsbruck	nein
KrautKOOPf	8010	Graz	nein
Kitting	8293	Wörterberg	nein
Deutschlandsberg	8530	Deutschlandsberg	nein

Zu beachten ist, dass neben den 42 in obiger Tabelle (Stand März 2017) angeführten Kooperativen auch weitere FoodCoops bestehen, die nicht auf der Website vertreten sind.

Auffallend ist: Von den mehr als 40 in Österreich bestehenden FoodCoops (zumindest nach Aussage von [www.foodcoops.at](http://www.foodcoops.at)) befinden sich allein 23 (exakt: 22 + 1 sehr knapp außerhalb) in der SUM-Region von Wien, das sind fast zwei Drittel.

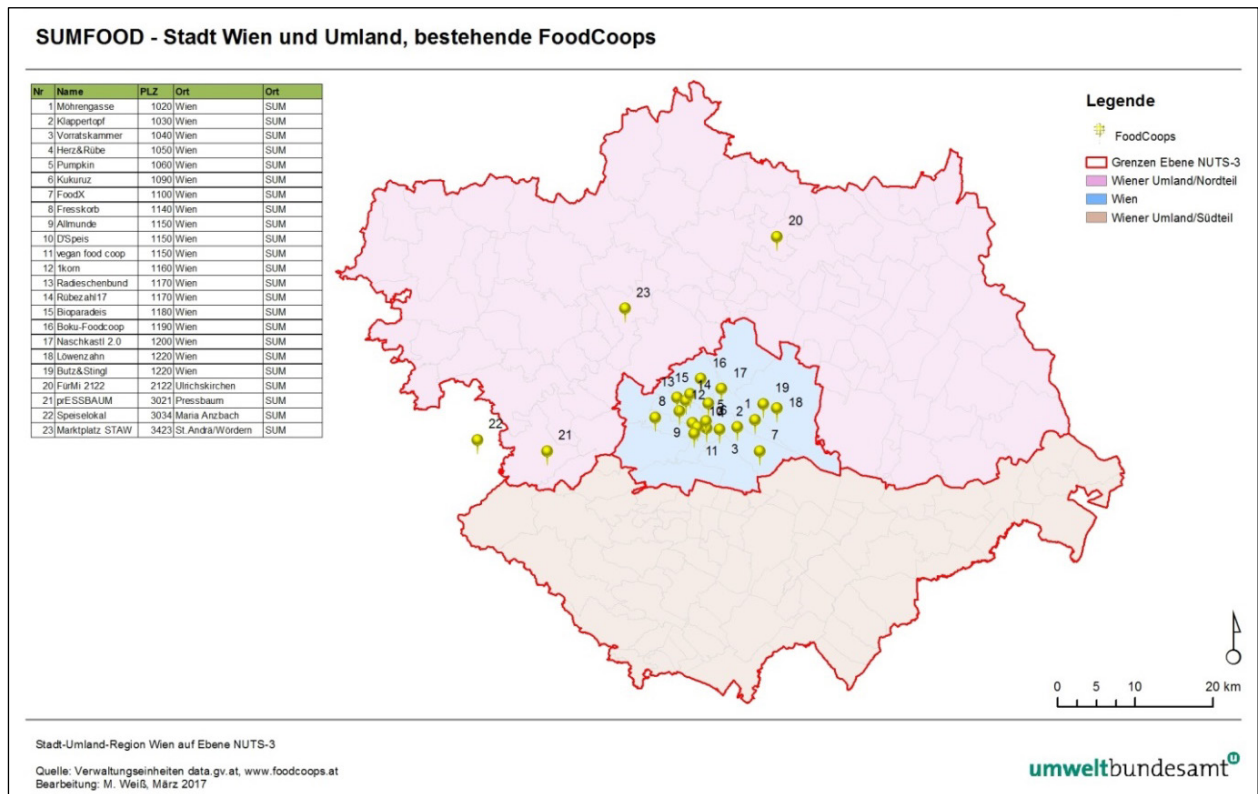


Abbildung 10: Bestehende FoodCoops in der Stadt Wien und Umgebung. (Quelle: [www.foodcoops.at](http://www.foodcoops.at))

Die grundsätzlichen Ziele von FoodCoops umfassen:(Quelle: Broschüre „Foodcoops: Das Wichtigste auf einen Blick, siehe [https://issuu.com/hpointvisuals/docs/foodcoops\\_broschuere](https://issuu.com/hpointvisuals/docs/foodcoops_broschuere)):

### Ziele von FoodCoops

- Fairness (faire Preise für ProduzentInnen und KonsumentInnen);
- Transparenz (transparente Vertriebswege und transparente interne Organisation);
- ökologische und soziale Verträglichkeit;
- Verantwortung – Umwelt- und Ressourcenschonung (kurze Transportwege, Vermeidung von unnötigem Verpackungsmaterial);
- Ausschalten großer Zwischenhändler;
- Selbstorganisation & Selbstverwaltung;
- Verbindung zwischen KonsumentInnen und ProduzentInnen;
- Stärkung regionaler Landwirtschaft und kleinbäuerlicher Strukturen (alternatives Vermarktungs- und Vertriebsnetzwerk für Produkte regionaler Landwirtinnen und Landwirte).

### 3.5.3 Kistli-Konzepte

Unter Biokisten, Ökokisten oder auch grünen Kisten etc. wird ein System des Direktvertriebs von regionalen und saisonalen Lebensmitteln aus der ökologischen Landwirtschaft verstanden. Die Erzeugnisse umfassen dabei insbesondere Gemüse und Obst, aber auch Fleisch und Milchprodukte sowie Back- und

Teigwaren. Die Waren werden zu einem bestimmten Termin vor die Haustür geliefert. Vor allem durch die direkte Lieferung an eine spezielle Anschrift weisen Kistl-Konzepte eine gewisse Ähnlichkeit mit Bestell-FoodCoops auf. Allerdings erfolgt die Bestellung einer Biokiste individuell in Form eines mehr oder weniger regelmäßigen Abonnements, während Bestell-FoodCoops gemeinschaftliche Bestellungen aufgeben.

Biokisten-Systeme, mit denen VerbraucherInnen sich im Voraus zur Abnahme eines bestimmten Anteils der Jahresernte verpflichten, gelten als populärste Ausprägung der solidarischen Landwirtschaft und sollen die lokalen Beziehungen zwischen Verbrauchern/Verbraucherinnen und Erzeugern stärken.

### 3.5.4 Ergebnisse der Recherchen – „Direktvermarktung“ (DV)

#### **Direktvermarktung DV 1**

Von den Mitgliedern einer befragten FoodCoop werden jährlich insgesamt etwa 3,15 t Gemüse bestellt, die zu 100 % aus der SUM-Region geliefert werden. Bei den Hauptgemüsesorten, wie Zwiebeln, beträgt die Menge 0,28 t, bei Salat 0,13 t, bei Paradeisern 0,23 t und bei Karotten 0,4 t. Die Mengen wurden gemäß den Angaben der FoodCoop aus 12 wöchentlichen Bestellungen für das Jahr 2016 hochgerechnet (wobei eine Wochenbestellung pro Monat zufällig für die Berechnung ausgewählt wurde).

Die Zahl der FoodCoops nimmt zwar jährlich zu, nach Einschätzung des Vertreters dieser befragten FoodCoop wird diese Art der Gemüseversorgung aber ein Nischenphänomen bleiben. Potenziale zur Ausweitung der Gemüseversorgung aus der SUM-Region von Wien werden eher noch im Bereich der wöchentlich zur Wohnadresse zugestellten Bio-Gemüsekisten und der Bio-Wochenmärkte gesehen. Speziell zu letzteren wäre aber noch mehr Öffentlichkeitsarbeit zur Bewusstseinsbildung notwendig.

Da das Vereinslokal der befragten FoodCoop nur dienstags und mittwochs stundenweise geöffnet ist, war es schwierig, einen flexiblen Gemüselieferanten zu finden. Lieferungen an Freitagen und Samstagen sind aus Sicht der ProduzentInnen leichter zu organisieren, da sie ohnehin oft auf Wochenmärkte nach Wien fahren.

#### **Direktvermarktung DV 2**

Bei einer zweiten befragten FoodCoop handelt es sich um eine nach eigenen Angaben eher kleinere Kooperative mit etwa 40 Bestellgruppen bzw. Haushalten, wobei aber nur jeweils maximal 12 aktiv sind. Pro Jahr wird rund 1 t Gemüse bestellt, wovon 95 % aus der SUM-Region stammen. Zwiebeln (0,2 t), Salat (0,07 t) und Karotten (0,25 t) werden zu 100 % aus der SUM-Region geliefert. Die insgesamt 0,07 t Paradeiser weisen zur Hälfte eine regionale Provenienz auf, die anderen 50 % werden hingegen aus Italien angeliefert.

Potenziale zur Ausweitung bei der Versorgung mit regionalen Produkten aus der SUM-Region werden vom Vertreter dieser FoodCoop bei der Vielfalt von Obstsorten gesehen. Mit Ausnahme von Äpfeln und Birnen sei es im Sommer nicht einfach, regionales Bio-Obst zu bekommen.

Aus Sicht der FoodCoop werden Engpässe im Grunde aber nicht als solche wahrgenommen, da KonsumentInnen aufgerufen sind, ihre Ernährung so umzustellen, dass im Winter beispielsweise vorwiegend Wintergemüse verzehrt wird. Gemüsesorten wie Sellerie, Kartoffeln oder Rote Rüben sind immer verfügbar.

Engpässe bzw. Probleme ergeben sich eher von technischer bzw. wirtschaftlicher Seite, da Anbieter bzw. LieferantInnen von regionalen Produkten (z. B. BerSta naturkost-Großhandel) oft sehr hohe Mindestbestellmengen pro Gemüse verlangen, die für kleinere FoodCoops schwierig zu erreichen sind. Wünschenswert wären daher kleinere Bestelleinheiten, z. B. pro Stück oder pro Kilogramm. Des Weiteren wird angeführt, dass bei dem Hauptlieferanten der FoodCoop hin und wieder die eine oder andere Gemüsesorte nicht lieferbar ist, obwohl noch Saison wäre. Es wird vermutet, dass die zu kleinen Mengen eher im Hofladen oder an die Hotellerie verkauft werden.

Gemäß den Angaben des Interviewpartners eines GemüsekiStl-Konzeptes werden jährlich 3.460 t Gemüse an Haushalte in der SUM-Region geliefert, wobei mit 2.400 t rund 70 % aus der SUM-Region stammen. Von insgesamt 153 t Salat weist mit 80 t etwas mehr als die Hälfte eine regionale Herkunft auf, während rund 48 % von außerhalb der SUM-Region geliefert werden. Paradeiser belaufen sich insgesamt auf 13 t, der regionale Anteil beträgt 10 t, was einem Anteil von 77 % entspricht. Von 800 t Karotten stammen 100 % aus der SUM-Region.

Bezüglich der Potenziale zur Ausweitung von regionalem Gemüseanbau wurde vor allem der Qualitätsbegriff angesprochen: So sei die Optik des verkauften Gemüses – wie von Einkäufern des LEH gesehen – nicht gleichzusetzen mit der biologischen Qualität. Hier bestehe noch großes Potenzial in der Bewusstseinsbildung bei den Einkäufern zum Verständnis, was die Qualität eines Gemüses ausmacht.

Engpässe werden insofern gesehen, als es im biologischen Landbau nicht erlaubt ist, Feingemüse im geschützten Anbau zu beheizen. ADAMAH macht Experimente mit Wintergemüse, beispielsweise laufen Asia-Salatversuche. Diese sind aber durch die lange Frostperiode im Winter 2016/2017 teilweise gescheitert und müssen neu ange- und überlegt werden.

Ein Überblick über die Herkunft des Gemüses –aus der SUM-Region und importiert – wird in Tabelle 22 gegeben.

Kategorie	Prozent aus der SUM-Region	Importe aus
Gemüse gesamt	70–100 %	südl. Länder
Zwiebel	100 %	
Salat	52–100 %	südl. Länder
Paradeiser	50–100 %	Italien und andere südl. Länder
Karotten	100 %	

### **Direktvermarktung DV 3**

*Tabelle 22:  
Direktvermarktung:  
Abschätzungen zum  
Gemüseanteil aus der  
SUM-Region (n = 3).*

Die Frage, welche Kriterien beim Einkauf eine Rolle spielen, beantworteten 2 befragte Vertreter der Direktvermarktung wie folgt (siehe Tabelle 23). Auffällig ist, dass bei diesem Lebensmittelpfad der Preis als nur mittel wichtig angegeben wurde, als weniger wichtiges Kriterium wurde die Art des Transportmittels genannt.

### **Einkaufskriterien**

Tabelle 23:  
Direktvermarktung:  
Kriterien (n = 3).

Kriterium	ja/nein	Wichtigkeit (1–3)*
Preis	1 x ja, 2 x k.A.	2,0
Regionalität	1 x ja, 2 x k.A.	1,3
Reifezeitpunkt	1 x ja, 2 x k.A.	2,0
Frische	1 x ja, 2 x k.A.	1,3
Saisonalität	1 x ja, 2 x k.A.	1,0
Biologische Produktion	1 x ja, 2 x k.A.	1,0
Art d. Transportmittels	1 x nein, 2 x k. A.	2,3

\* 1 = sehr wichtig, 2 = mittel, 3 = weniger wichtig

### 3.6 Zusammenfassung der Recherche-Ergebnisse

- Lebensmittelpfad „Außer Haus-Verzehr“
  - Gemeinschaftseinrichtungen/Großküchen

#### Grundsätzliches

In der Gemeinschaftsverpflegung zählen ganzjährige Verfügbarkeit in ausreichenden Mengen und standardisierte, gleichbleibende Qualität bei Gemüse, deshalb wird eine Kombination aus Frisch- und Tiefkühlgemüse eingesetzt.

Wenn eine Großküche in der Erntesaison zu 100 % aus der SUM-Region beliefert wird, beläuft sich der jährliche Anteil auf 40 % (wenn v. a. Frischgemüse geliefert wird) bis 55 % (wenn auch Tiefkühlgemüse aus der SUM-Region geliefert wird).

Es besteht eine große Nachfrage nach Regionalität in allen Unternehmensbereichen, die von Großküchen beliefert oder bekocht werden.

Lagerfähige Produkte wie z. B. Kartoffeln und Wurzelgemüsesorten (Karotten, Zeller, Gelbe Rüben, Pastinaken, Peterwurzeln, Zwiebeln) werden in allen Varianten (geschält, gewürfelt etc., biologisch oder konventionell) grundsätzlich aus der SUM-Region bezogen.

#### Bedarf an regionalem Gemüse

Folgender Bedarf an regionalem Gemüse wurde genannt:

- Zucchini, Melanzani, Salatgurken;
- Tiefkühlgemüse: Zucchini, Karfiol, Lauch, Petersilwurzeln. Diese Sorten werden momentan noch nicht als Tiefkühlgemüse aus der SUM-Region angeboten und müssen aus anderen Regionen bezogen werden.
- Gemüse außerhalb der Erntezeitfenster – in Glashäusern, z. B. Paradeiser, werden von Juni bis Oktober zu 100 % aus der SUM-Region bezogen, Salat wird von Mai bis September zu 100 % aus der SUM-Region bezogen, insgesamt jedoch nur 40 % des Jahresbedarfes. Asaisonale Gurken, Paradeiser, Babygurken und Cocktailtomaten (für Schulen) werden nachgefragt. Generell besteht der Wunsch, in den Herbst- und Wintermonaten vermehrt Gemüse zu produzieren, damit die Großküchen auch dann regional einkaufen können.
- verarbeitete Produkte (Tomatenmark, passierte Tomaten, Zwiebelwürfel);
- Engpässe aus der SUM-Region: Kräuter, wie Minze, Schnittlauch und Basilikum; Sellerieknollen, Knoblauch, Bio-Zwiebel und Bio-Weißkraut. Wetterbedingt bei Salat und Gurken.



Zudem gibt es gerade bei Gemeinschaftsküchen auch einen Bedarf an Convenience-Produkten, die bereits vorverarbeitet sind und damit den Kochalltag erleichtern (z. B. tiefgekühlte Zwiebelwürfel).

- Gastronomie/Großhandel, Großmärkte

Das Kriterium „Regionalität“ wird in der Gastronomie immer wichtiger, immer mehr Restaurant-Gäste wollen wissen, woher die landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen (AMA 2014b).

Generell wird im Bereich des Großhandels versucht, den Bedarf „so regional zu decken, wie es geht“, da Nähe nicht nur höhere Frische bedeutet sondern auch die heimische Wirtschaft stärkt.

Eine Herausforderung für den Großhandel ist es, Einkaufs- wie auch Verkaufsmengen als Gewicht in Kilogramm oder Tonne anzugeben, denn diese werden auf Stück-Basis geführt. Das Gewicht der einzelnen Artikel wird zwar erfasst, lässt sich allerdings nicht zu einer Gesamtsumme auswerten. Mit den LieferantInnen wird vorwiegend über Umsatzzahlen gesprochen.

Bei Produkten wie Karotten gelingt es mittlerweile, fast ausschließlich heimische Ware zu verkaufen. Nur in der Übergangszeit zwischen Lagerware und neuer Ernte muss für kurze Zeit aus Italien importiert werden. Ganz ähnlich ist es bei Kartoffeln.

Der Bedarf an Gemüse wird nach den klimatischen Möglichkeiten regional abgedeckt, Erweiterungen der Erntezeitfenster in der SUM-Region wären aus Sicht der Großmärkte nur mit massiven technischen Aufwendungen möglich; gerade für Rispen Tomaten wäre das aber ein Wunsch des Großhandels.

Potenziale werden z. B. bei Rucola oder Vogelsalat gesehen, wo jedoch die heimische Produktion gegenüber anderen Ländern als nur bedingt konkurrenzfähig bezeichnet wird. Des Weiteren werden Engpässe der Versorgung aus und in der SUM-Region beim gesamten Kohlgemüse (Kohlsprossen, Karfiol, Kohl usw.) genannt.

**Potenziale und Engpässe**

- Lebensmittelpfad „Lebensmitteleinzelhandel“

Für die befragten Vertreter und Vertreterinnen des Lebensmitteleinzelhandels war es schwierig und mit hohem Aufwand verbunden, die regionalen Mengen abzuschätzen. Die Berichte ließen sich nicht so regional eingrenzen und zudem wurden die unterschiedlichen Segmente „Beschaffung“ oder „Einkauf“ und „Absatz“ bei den LEH-Ketten sichtbar. Es können Daten zum Einkauf (zur Beschaffung) recherchiert werden, diese müssen aber in Konnex mit dem Absatz (den Verkaufszahlen) in der SUM-Region gestellt werden. Die Datenerhebung betrifft damit zwei verschiedene Abteilungen in den LEH-Ketten; dieser Zusammenhang innerhalb des Unternehmens ließ sich oft auch aus Zeitgründen von den Befragten nicht herstellen.

**grundsätzliche Auswerteprobleme**

Die SUM-Region wird als wichtig für die Gemüsearten Zwiebeln und Karotten, aber auch für Gurken, Paradeiser und Paprika genannt.

Die Ausdehnung der Saison, die Erweiterung des Erntefensters, wurde als Wunsch genannt, wenn sie kostengünstig und wirtschaftlich effizient erfolgen kann.

Engpässen wird mit Importen aus anderen Regionen begegnet, Potenziale für Gemüse aus der SUM-Region werden bei Zucchini gesehen.

**vorhandenes Potenzial**

- LGV-Frischgemüse

Der Zulieferer LGV-Frischgemüse baut keine Zwiebeln und Karotten an. Vom gesamten vermarkteten Gemüse, auch von Salat und Paradeisern, stammen 100 % aus der SUM-Region. Rund 78 % des vermarkteten Gemüses werden von LEH-Ketten und 11 % von Großabnehmern wie dem Großhandel, der dann die Gastronomie beliefert, angekauft. Die restlichen 11 % werden bei einer saisonalen Überversorgung der SUM-Region exportiert (sogenannte „Entlastungsexporte“).

- Großmarkt Wien

Es gibt rund 100 Obst- und Gemüsehändler am Großmarkt Wien, der Inlandsanteil von Gemüse am Großmarkt wird von den Befragten als gering eingeschätzt (20–30 %), der Großteil des Gemüses stammt aus dem Ausland (Ungarn, Tschechien, Slowakei, Polen, Türkei, Italien, Spanien, Niederlande etc.). Ausnahmen mit einem höheren Inlandsanteil sind die Gemüsearten Zwiebel und Kraut. Mehr als 60 % des Gemüses vom Großmarkt Wien geht in den Lebensmitteleinzelhandel, die Kriterien „regional“ und „bio“ sind wenig präsent.

- Lebensmittelpfad „Direktvermarktung“

Die Zahl der FoodCoops nimmt zwar jährlich zu, nach Einschätzung der Befragten wird diese Art der Gemüseversorgung aber ein Nischenphänomen bleiben. Potenziale zur Ausweitung der Gemüseversorgung aus der SUM-Region von Wien werden eher noch im Bereich der wöchentlich zugestellten Bio-Gemüsekisten und im Bereich der Bio-Wochenmärkte gesehen. Speziell zu letzteren wäre aber noch mehr Öffentlichkeitsarbeit zur Bewusstseinsbildung notwendig. Ein anderes Potenzial zur Ausweitung bei der Versorgung mit regionalen Produkten aus der SUM-Region wird in der Vielfalt von Obstsorten gesehen. Mit Ausnahme von Äpfeln und Birnen sei es im Sommer nicht einfach, regionales Bio-Obst zu bekommen. Andererseits wurde auch die Auseinandersetzung mit dem Qualitätsbegriff von Gemüse als Potenzial genannt, um den Absatz von regionalem Bio-Gemüse zu verbessern. Die biologische Qualität des Gemüses müsse vermehrt kommuniziert werden, nicht die Optik.

Aus Sicht der FoodCoop werden Engpässe im Grunde aber nicht als solche wahrgenommen, da KonsumentInnen aufgerufen sind, ihre Ernährung so umzustellen, dass im Winter beispielsweise vorwiegend Wintergemüse verzehrt wird. Gemüsesorten wie Sellerie, Kartoffeln oder Rote Rüben sind immer verfügbar. Im biologischen Landbau ist es verboten, Feingemüse im geschützten Anbau zu beheizen. Experimente mit Wintergemüse, beispielsweise Asia-Salat, werden derzeit durchgeführt.

**vorhandenes  
Potenzial**

## 4 MODUL 3: STAKEHOLDER-WORKSHOP

Am 14. März 2017 fand in der Bezirksbauernkammer Gänserndorf ein Stakeholder-Workshop statt, bei dem die Ergebnisse der Pilotstudie präsentiert und mit regionalen Stakeholdern diskutiert wurden. Die Teilnehmerliste ist dem Anhang, Tabelle 3 zu entnehmen.

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Diskussion anhand von vier Leitfragen wiedergegeben.

### 4.1 Welche Gemüsearten bzw. -produkte sind regional in der SUM-Region noch unterrepräsentiert?

Es wurden noch Spezialsalate als Potenzial für den Anbau in der SUM-Region genannt.

### 4.2 Welche regionalen Vertriebswege in der SUM-Region sollten gestärkt werden?

Es wurde auf fehlende Bindeglieder und Strukturen für regionale Produkte hingewiesen (→ siehe „hemmende Faktoren“: Systemzusammenhänge und Vernetzung von ProduzentInnen, Handel, Verbrauchern).

Für einige Gemüsearten wurde angemerkt, dass sich andere Regionen darauf spezialisiert haben und diese daher von dort „importiert“ werden, wie z. B. Chinakohl aus der Steiermark oder Cornichons aus Oberösterreich, während beispielsweise die Champignonproduktion von Österreich nach Ungarn und Polen verlagert wurde. Seitens der Stadt Wien wären aber Champignons gefragt (siehe Kapitel 2.4).

### 4.3 Welche Differenzierung und Auszeichnung der regionalen Gemüsearten würde den Absatz steigern („Kriterien“)?

Es wurde die Definition des Kriteriums „regional“ diskutiert. Man könnte sowohl einen Umkreis von 50 oder 100 km darunter verstehen, als auch das gesamte Bundesgebiet. Jedenfalls sei zu bedenken, dass bei Anwendung des Kriteriums „regional“ Bratislava geografisch näher ist, als beispielsweise Innsbruck.

#### 4.4 Welche hemmenden und fördernden Faktoren für die regionale Produktion, gekoppelt mit regionalem Konsum, gibt es?

##### Als hemmende Faktoren wurden diskutiert:

- **Kostenfaktor (bei Großküchen):**

Der Preis ist entscheidend, beispielsweise für den Zukauf von billigen tiefgekühlten Zwiebelwürfeln aus Polen. Andererseits betragen die Essenskosten in Spitälern nur einen Bruchteil der gesamten Bettkosten.
- **Logistik der Bestellung und Zeitfaktor (bei Großküchen):**

Mit der Anzahl an (regionalen) LieferantInnen steigt der Aufwand bei der Bestellung. Es gibt verschiedene Systeme (Schöpf- und Tablettssysteme), Winter- und Sommerspeisepläne, die Verwendung von Tiefkühlgemüse etc.; dies erschwert die Logistik.
- **Die Verfügbarkeit von regionalem Gemüse für die Großküche und saisonale Umstellungen:**

Großküchen bieten einen umfangreichen Speiseplan mit vielen Differenzierungen (Diäten etc.). Eine regionale/saisonale Umstellung ist nur mit großem Aufwand möglich.
- **Fehlende Akzeptanz von Wintergemüse bei den KonsumentInnen/PatientInnen (bei Großküchen):**

Im Winter wird den PatientInnen der regionale Wintergemüse-Speiseplan nicht behagen, auch bei Transparenz über die regionale Produktion. Man müsste ihnen Alternativen anbieten (z. B. Asia-Salat, Grünkohl-Salat) (siehe fördernder Faktor „Vermitteln von Wissen über saisonale Speisengestaltung“).
- **Systemzusammenhänge und Vernetzung von ProduzentInnen, Handel, Verbrauchern:**

Es ist nicht klar und einfach erkennbar, an welchen Schrauben man drehen muss, um den regionalen Anteil von Gemüse zu steigern. Von einigen Seiten wird betont, dass der Wunsch der Verbraucher entscheidend ist (im LEH, im Spital, in der Kantine), jedoch werden Entscheidungen auch auf anderen Ebenen gefällt. Bei ProduzentInnen/Herstellern kann schon das Image eines Produktes entscheidend mitgestaltet werden (→ siehe fördernder Faktor „Vermitteln von (regionalem, lokalem) Grund und Boden als wertvoller Resource beim Verkauf des regionalen Produkts“).
- **Das Kriterium „regional“ (z. B. 100 km Umkreis) ist schwer zu transportieren und zu greifen, es gibt auch keine wissenschaftliche Definition für „Region“.**

Die Vermittlung eines zusätzlichen Bildes bzw. einer Emotionalität zusätzlich zum Kriterium „Regionalität“, z. B. dass der Produzent/die Produzentin bekannt ist, das Produkt ein Energiespender oder „Superfood“ ist – Beispiel Chia-Samen (siehe Kapitel 5.2) etc.. Die Sortenvielfalt eignet sich beispielsweise gut für die Imageausprägung (→ siehe fördernder Faktor „Vermittlung eines zusätzlichen Bildes/einer Emotionalität“).
- **Eine Ausdehnung des Erntezeitfensters bedingt höhere CO<sub>2</sub>-Emissionen.**
- **Die ProduzentInnen haben auch Kosten durch neue Kriterien/Auflagen.**

**Als fördernde Faktoren wurden diskutiert:**

- Einkaufspolitik der Großküchen:  
Die Großküchen wissen, welche Lebensmittel sie benötigen. Sie sehen sich jedoch durch den Logistik- und Zeitressourcenfaktor in der Wahl der LieferantInnen eingeengt.
- Transparenz durch Kennzeichnung (Großküchen, Gastronomie):  
Transparenz kann beispielweise durch Angabe der Zusammensetzung des Menüs in Kantinen oder des Speiseplans in Krankenhäusern geschaffen werden. Die Transparenz beim Speiseplan von Krankenhäusern wurde als schwierig bezeichnet, bei der Frühstücks-Portionsbutter sei dies leichter möglich. Gerade in der Spitalsambulanz mit oft längeren Wartezeiten hätten die PatientInnen jedoch Zeit für die Durchsicht von Informationsmaterial über die regionale Essensversorgung des Spitals.
- Wunsch des Verbrauchers (in Großküchen):  
Im Spital, in der Kantine, im Lebensmitteleinzelhandel. Der Wunsch des Verbrauchers wird als Chance für die Landwirtschaft in der Region gesehen.
- Wissen der KonsumentInnen darüber, was in der SUM-Region angebaut wird („Transparenz“) und was von außerhalb der Region angeliefert werden muss – auch über „alte“ Gemüsearten und -sorten.
- Vermitteln von (regionalem, lokalem) Grund und Boden als wertvoller Ressource beim Verkauf des regionalen Produkts. Eine Bewusstseinsbildung wie beim Wein-Marketing wird als sinnvoll erachtet.
- Vermitteln von Wissen über saisonale Speisengestaltung, z. B. Broschüren über die Verwendung von Wintergemüse als Salat, ÖKOKAUF Wien- und natürlich gut-Teller-Broschüren. Aufgreifen des „Zeitgeistes“, dass Einkochen derzeit im Trend liegt. Bei der Kochgestaltung ist sehr viel Gewohnheit bei den KonsumentInnen dabei, da sind neue Anregungen, Informationen und Rezepte notwendig.
- Bilder erzeugen, Geschichten erzählen: Die Vermittlung eines zusätzlichen Bildes bzw. einer Emotionalität zusätzlich zum Kriterium „Regionalität“, z. B. dass der Produzent/die Produzentin bekannt ist, das Produkt ein Energiespender oder „Superfood“ ist („auch die Karotte kann man veredeln“) etc. Bei ProduzentInnen/Herstellern kann schon das Image eines Produktes entscheidend mitgestaltet werden. Die Sortenvielfalt eignet sich beispielsweise gut für die Imageausprägung.
- Die Ausweisung und Hervorhebung/Kennzeichnung von zumindest einer Speise am Speiseplan von Großküchen, die regional/saisonal/bio ist.
- Verankerung von regionaler/saisonalen Küche in der Ausbildung von Köchinnen und Köchen (Schule, Lehre) als Multiplikatoren.
- Innovative landwirtschaftliche Versuche, z. B. das 3-jährige Projekt „heizungs-freier Wintergemüse-Anbau“ im biologischen Anbau mit z. B. Asia-Salaten.

## 5 DISKUSSION: MÖGLICHKEITEN DER ENTWICKLUNG DER REGIONALEN LEBENSMITTELPFADE FÜR DIE STADT WIEN UND IHR UMLAND

### 5.1 Potenziale für Gemüseanbau in der SUM-Region

Mit dem SUM-FOODPrint wurden auf Basis von Ertragszahlen abgeschätzte Gemüse-Produktionsmengen in der SUM-Region mit dem Gemüse-Bedarf der Bevölkerung der Stadt und des Stadtumlands verglichen. Es zeigte sich, dass der durchschnittliche Verbrauch derzeit gedeckt werden kann.

**Bedarf** Nach Gemüsearten differenziert wurde – aufgrund der durchschnittlichen Verbrauchszahlen – Bedarf an Champignons und anderen Pilzen, Gurken (Cornichons oder Einlegegurken), Karfiol, Kohl, Chinakohl u. a. Kohllarten, Melonen, Paprika und Pfefferoni, Paradeisern, Roten Rüben, Salat und Zucchini aus der SUM-Region festgestellt.

**regionaler Überschuss** Demgegenüber wurde ein regionaler Überschuss an Erbsen (Grünerbsen), Salatgurken, Karotten, Kraut (weiß und rot), Sellerie, Spargel, Spinat und Zwiebeln aufgrund der durchschnittlichen pro-Kopf-Verbrauchszahlen ermittelt.

**Potenziale des Gemüseanbaus** Bei den exemplarischen Recherchen wurden folgende Potenziale von den befragten Stakeholdern aller drei Lebensmittelpfade dargestellt:

- Asaisonales Gemüseangebot (außerhalb der Erntezeitfenster):
  - In Glashäusern: Salat, Gurken, Paradeiser – jedoch wurden hohe Energiepreise zum Beheizen der Glashäuser mit Fernwärme genannt; außerdem entstehen hohe CO<sub>2</sub>-Emissionen durch den Heizaufwand und im Biolandbau ist dies nicht erlaubt.
  - Als Tiefkühlware: Zucchini, Karfiol, Lauch, Petersilwurzen;
- Zucchini, Melanzani, Salatgurken;
- Knoblauch;
- Rucola und Vogerlsalat;
- 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.

### 5.2 Definition des Kriteriums „Regionalität“ von Gemüse

#### **Regionalität in der Gastronomie**

Bisher wird das Kriterium „Regionalität“ in der Gastronomie als Herkunftskennzeichnung verwendet und nicht als Kennzeichnung für landwirtschaftliche Produkte aus einem bestimmten Umkreis um den Gastro-Betrieb und damit als Kri-

terium für die Nähe zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen. Eine Möglichkeit für die Zukunft wäre es, von „naher Produktion“ oder „unserer Region“ zu sprechen, und diese mit einer Kilometer-Angabe für einen bestimmten Umkreis um den Gastronomiebetrieb zu kennzeichnen.

Im Rahmen des Österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014–2020 (Programm LE 14-20, BMLFUW 2016a) und der Sonderrichtlinie „LE-Projektförderungen“ (BMLFUW 2016b), einer jener Sonderrichtlinien, mit der das Programm LE 14-20 in nationales Recht umgesetzt wird, wird unter vielen anderen die Maßnahme 16.4.1 „Schaffung und Entwicklung von kurzen Versorgungsketten und lokalen Märkten sowie unterstützende Absatzförderung“ gefördert. Ziel sind Maßnahmen zur Absatzförderung in einem lokalen Rahmen zur Entwicklung kurzer Versorgungsketten und lokaler Märkte, wobei als lokaler Markt die Verarbeitung und der Verkauf an den Endverbraucher in einem Umkreis von 75 km (Luftlinie) um den landwirtschaftlichen Betrieb gilt. Aussagen zu konkreten Fördergegenständen und der Inanspruchnahme können zum aktuellen Zeitpunkt nicht getroffen werden, sind jedoch bei den erweiterten Durchführungsberichten an die Europäische Kommission, die im Juni 2017 und 2019 zu übermitteln sind, zu erwarten. Dann wird ersichtlich werden, welche lokale Märkte und kurze Versorgungsketten durch diese LE-Maßnahme gefördert wurden und auf welche Weise.

**Definition von  
„lokaler Markt“ im  
Programm LE 14-20**

In den Interviews wurde angemerkt, dass zusätzlich zum Merkmal „regional“ ein weiteres Merkmal für Gemüse am Großmarkt notwendig ist, damit das Gemüse zu einem gewinnbringenden Preis verkauft werden und gegenüber der billigen Gemüseware aus dem Ausland bestehen kann. Andere mögliche Kriterien könnten sein (GRUBER 2017, PÖCHTRAGER 2017): Frische, Warenpräsentation, Einkaufserlebnis, kurze Distanz/Nähe zur Einkaufsstätte, angepasste Öffnungszeiten, Vertrauen zum Partner inkl. Gespräche und Zuhören, Vertrauen zum Produkt. Die Konsumenten und Konsumentinnen erwarten neben dem Kriterium „regional“ noch ein zusätzliches Kriterium oder eine zusätzliche Botschaft, die mit dem Kauf des Produktes mit vermittelt und umgesetzt wird. Als Beispiel können Chia-Samen genannt werden, die funktionell den Leinsamen gleichzusetzen wären, aber durch die mitvermittelte Information zum „Energiespender“ und „Super-Food“ deutlich an Absatz zugelegt haben (GRUBER 2017). Die KonsumentInnen wollen einen Bezug zum Produkt haben und einen Zusatznutzen (PÖCHTRAGER. 2017: „Science & Romance“). Die Zukunftsstrategie lautet: gut vermarkten, dann sind die Großabnehmer und KonsumentInnen bereit, auch höhere Preise zu bezahlen.

**„regional“ alleine  
ist zu wenig**

### **5.3 Zusammenschluss zu Branchenverbänden gemäß Art. 157 EU VO 1308/2013**

Gemäß Art. 157 der EU VO 1308/2013 (EGMO) können EU-Mitgliedstaaten auf Antrag Branchenverbände in bestimmten Sektoren, darunter auch Obst und Gemüse, anerkennen, die u. a.

- aus Vertreterinnen und Vertretern von Wirtschaftszweigen gebildet werden, die mit der Erzeugung und mindestens einer der folgenden Stufen der Versorgungskette zusammenhängen: Verarbeitung oder Handel, einschließlich des Vertriebs, mit den Erzeugnissen in einem oder mehreren Sektoren;

- unter Berücksichtigung der Interessen ihrer Mitglieder und der Verbraucherinteressen ein spezifisches Ziel verfolgen, das insbesondere eine oder mehrere der folgenden 14 Zielsetzungen beinhalten kann (WINDISCH 2017):
  - i. Markttransparenz steigern
  - ii. Vorausschätzungen des Erzeugungspotentials, Aufzeichnung der Preise
  - iii. Koordinierung des Absatzes z. B. Marktstudien
  - iv. Erschließung von Exportmärkten
  - v. Standardverträge
  - vi. Ausschöpfung des Produktpotentials und Erarbeitung von Initiativen zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und Innovation
  - vii. Informationen zum Marktbedarf
  - viii. Maßnahmen zur Verringerung von Betriebsmitteln, Boden- und Gewässerschutz, Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit
  - ix. Verbesserung Produktqualität
  - x. Verteidigung von Bio, GS und geographischen Angaben
  - xi. Umweltfreundliche Erzeugung
  - xii. Verantwortungsvoller Konsum
  - xiii. Förderung des Verbrauchs
  - xiv. Bewirtschaftung von Nebenerzeugnissen und Abfallvermeidung

Im Rahmen des Zusammenschlusses von Branchenverbänden kann also eine Verbesserung der Vermarktung erzielt werden und es können Aspekte wie Umwelt und Innovation einbezogen werden.

## **5.4 Ausblick zur regionalen Lebensmittelversorgung der Stadt- und Stadtumlandregion**

Die Ergebnisse und Diskussionen im Rahmen dieser Pilotstudie stehen für zukünftige Überlegungen zur Verfügung.

Möglichkeiten für zukünftige Überlegungen umfassen

- eine Ausdehnung der Untersuchungen auch auf andere Lebensmittel bzw. landwirtschaftliche Produkte in der SUM-Region von Wien;
- Darstellungen der Versorgungssituation auch für andere Städte und deren Umlandregionen (SUM-FOODPrint) und Ableitung von Potenzialen;
- Untersuchungen von in der Pilotstudie aufgezeigten Potenzialen hinsichtlich ihrer ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen – beispielsweise auf welche Weise und unter welchen Rahmenbedingungen eine größere Verfügbarkeit von regionalem Gemüse möglich und mit welchen Auswirkungen dies verbunden wäre;
- die Fortführung der Diskussionen und des Dialogs zwischen ProduzentInnen, Verarbeitung, Handel und KonsumentInnen zur Verbesserung der Lebensmittelversorgung aus der SUM-Region;
- das Aufgreifen und die weitere Bearbeitung von fördernden Faktoren und innovativen Wegen zur Verbesserung der Lebensmittelversorgung aus der SUM-Region in den einzelnen Lebensmittelpfaden; z. B. im Bereich der La-



bel/Transparenz-Thematik die aktivere Kommunikation von regionalen Produkten und deren „Geschichten“ (Vermittlung einer zusätzlichen Information – z. B. lokaler Boden als wertvolle Ressource, eines Bildes, einer Emotionalität, einer Eigenschaft).

- die Optimierung der Funktionen der Landwirtschaftsflächen in der SUM-Region und auch der regionalen Wertschöpfungsketten im Sinne der nachhaltigen Entwicklung, z. B. durch Minderung oder Vermeidung von Lebensmittelverlusten, Transportbündelung etc.

Die Landwirtschaftsflächen in der Stadt und Stadtumlandregion sollten im Leitbild einer nachhaltigen Stadtentwicklung positioniert werden, sowohl aufgrund ihrer Funktionen der Lebensmittelproduktion (Nahversorgung z. B. mit Gemüse), als auch aufgrund ihrer anderen Funktionen wie z. B. Ökosystemleistungen. Beides sollte in Zukunft vermehrt bearbeitet und dargestellt werden.

### ***nachhaltige Stadt- Entwicklung***

In den Konzepten zu „Smart Cities“ sollte es auch ein Ziel sein, die Verbindung der Stadt mit ihrer Umlandregion in der Lebensmittelproduktion zu verbessern. Wie die Versorgungssituation für verschiedene landwirtschaftliche Produkte aussieht und wo noch Potenziale für Verbesserungen bestehen, wurde mit dieser Pilotstudie am Beispiel Gemüse aufgezeigt. Ein umfassenderes Konzept, das alle Lebensmittelgruppen und Lebensmittelpfade beinhaltet, sollte entwickelt werden.

## 6 LITERATURVERZEICHNIS

- AIZ.INFO (2016): LGV-Frischgemüse: Kleine Umsatzzelle trotz höherer Ernte 2016. Wien, 16. November 2016.
- ALEXY, U.; CLAUSEN, K. & KERSTING, M. (2008): Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der optimierten Mischkost. Ernährungs-Umschau 55(3): 168–177. In: Elmadfa, I. et al. (2012).
- AMA – Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (2014a): Häufigkeit der Besuche im Restaurant: Chart zur Entwicklung der Restaurantbesuche. RollAMA Motivanalyse April 2014, Wien.
- AMA – Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (2014b): Regionalität wird in der Gastronomie immer wichtiger. Pressemitteilung 1. Juli 2014. Wien.  
[http://amainfo.at/presse/archiv/detail/news/regionalitaet-wird-in-der-gastronomie-immer-wichtiger/?tx\\_news\\_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx\\_news\\_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=5add5b80bfe5213a27d544aaeffa474d](http://amainfo.at/presse/archiv/detail/news/regionalitaet-wird-in-der-gastronomie-immer-wichtiger/?tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=5add5b80bfe5213a27d544aaeffa474d)
- ARC – Austrian Research Centers (2002): "STAU-Wien" Stadt-Umlandbeziehungen in der Region Wien: Siedlungsentwicklung, Interaktionen . und Stoffflüsse. ARC-S-0181a.
- BMG – Bundesministerium für Gesundheit (n.d.): Die Ernährungspyramide im Detail – 7 Stufen zur Gesundheit.  
[http://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Die\\_Ernaehrungspyramide\\_im\\_Detail\\_7\\_Stufen\\_zur\\_Gesundheit](http://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Die_Ernaehrungspyramide_im_Detail_7_Stufen_zur_Gesundheit) . In: Elmadfa, I. et al. (2012).
- BMLFUW – Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (2016a): Austria – Rural Development Programme (National) 2014-2020. Version 2.1, zuletzt geändert am 10.05.2016.
- ELMADFA, I. et al. (2012): Österreichischer Ernährungsbericht 2012. Im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit. 1. Auflage, Wien.
- GROIER, M.; KIRCHENGAST, CH. & SCHERMER, M. (Hrsg.) (2008): Auf dem Weg zur Bioregion. Forschungsbericht 61, Bundesanstalt für Bergbauernfragen.
- GROIER, M. & GMEINER, P. (2011): Zur Zukunft der biologischen Landwirtschaft im Berggebiet. Ländlicher Raum 11/2011.
- GRUBER, M. (2017): Superfood, Regionalität, Frische – Was die KonsumentInnen wollen. Vortrag im Rahmen des Fachtags Gemüse-, Obst- und Gartenbau im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums, 01.02.2017.  
<http://ökosozial.at/wintertagung-2017-fachtag-gemuese-obst-und-gartenbau/>
- IFZ – Interuniversitäres Forschungszentrum für Technik, Arbeit und Kultur (Ed.) (2010): Local Food Systems in Europe. Case studies from five countries and what they imply for policy and practice. FAAN – Facilitating Alternative Agro-Food Networks: Stakeholder Perspectives on Research Needs, funded by the European Commission under the Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013).  
[www.faanweb.eu](http://www.faanweb.eu)
- KILLIAN, H. (1994): Das Prinzip der Nachhaltigkeit aus forsthistorischer Sicht; in: Journal für Entwicklungspolitik. X Jg. 3/1994: 255–282.

- MAYORS AND REPRESENTATIVES OF LOCAL GOVERNMENTS (2015): Milan Urban Food Policy Pact. Milano, on the occasion of the Milan Expo Feeding the Planet, Energy for Life. <http://www.foodpolicymilano.org/en/the-text-of-the-milan-urban-food-policy-pact/>
- NETZWERK ZUKUNFTSRAUM LAND (2016): Die Verwendung von Qualitätslebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung unter Berücksichtigung regionaler und umweltrelevanter Aspekte <http://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=project&id=1438>
- ÖIR – Österreichisches Institut für Raumplanung (2013): Smart City & Region – Pilotstudie. Endbericht, Februar 2013, Wien. Auftraggeber: Planungsgemeinschaft Ost (PGO). [http://www.pgo.wien.at/pdf/SmartCityandRegion\\_Endbericht.pdf](http://www.pgo.wien.at/pdf/SmartCityandRegion_Endbericht.pdf)
- PÖCHTRAGER, S. (2017): Von Konzentration bis Produktion: Entwicklungen im Lebensmitteleinzelhandel. Vortrag im Rahmen des Fachtags Gemüse-, Obst- und Gartenbau im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums, 01.02.2017. <http://okosozial.at/wintertagung-2017-fachtag-gemuese-obst-und-gartenbau/>
- RAITH, D. & UNGERICH, B. (2011): Nachhaltigkeit und CSR im Österreichischen Lebensmitteleinzelhandel. Endbericht. Unternehmen & Gesellschaft. Forschungsgruppe am Institut für Internationales Management der Universität Graz.
- REGIOPLAN CONSULTING GMBH. (2013): Schnell, frisch und gesund – Systemgastronomie in Österreich. Presseausendung vom 9. Oktober 2013. <http://www.marktmeinungsmensch.at/studien/schnell-frisch-und-gesund-systemgastronomie-in-oes/studie/>
- RMA – Ressourcen Management Agentur (2013): Daxbeck, H.; Brauneis, L.; Lixia, R.; Köck, B. & Ehrlinger, D.: Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen – Nachhaltiger Speiseplan (Projekt UMBESA). Endbericht, Arbeitsschritt 1: Erfassung der Speisepläne und Rohstoffverbräuche. Vers. 1.1. Wien. <http://umbesa.rma.at/>
- RMA – Ressourcen Management Agentur (2016): Daxbeck, H.; Kisliakowa, N.; Lemmel, H.; Schindler, F.; Strasky, A. & Neumayer, S.: Möglichkeiten der Vernetzung landwirtschaftlicher Produzenten und Großküchen der Stadt Wien. Projekt Allianz GK. Endbericht Vers. 1.0 im Auftrag von ÖkoKaufWien, Wien.
- STADTLAND (2011): Orientierungswerte für die gemeinsame Siedlungs- und Standortentwicklung, Best Practise Beispiele. Endbericht, Jänner 2011.
- STATISTIK AUSTRIA (2013): Standard-Dokumentation. Metainformationen (Definitionen, Erläuterungen, Methoden, Qualität) zu Bevölkerungsprognosen. Wien.
- STATISTIK AUSTRIA (2014a): Standard-Dokumentationen Metainformationen (Definitionen, Erläuterungen, Methoden, Qualität) zur Ernteerhebung. Wien.
- STATISTIK AUSTRIA (2014b): Standard-Dokumentationen Metainformationen (Definitionen, Erläuterungen, Methoden, Qualität) zu den Versorgungsbilanzen für den tierischen und pflanzlichen Sektor. Wien.
- STATISTIK AUSTRIA (2016a): NUTS-Einheiten: [http://www.statistik.at/web\\_de/klassifikationen/regionale\\_gliederungen/nuts\\_einheiten/index.html](http://www.statistik.at/web_de/klassifikationen/regionale_gliederungen/nuts_einheiten/index.html) (abgefragt am 29.09.2016)

- STATISTIK AUSTRIA (2016b): Bevölkerungsstand nach NUTS 3-Einheiten:  
[http://www.statistik.at/web\\_de/klassifikationen/regionale\\_gliederungen/nuts\\_einheiten/index.html](http://www.statistik.at/web_de/klassifikationen/regionale_gliederungen/nuts_einheiten/index.html) : Datenpakete: Paket Bevölkerungsstand 2016 – NUTS.  
(abgefragt am 10.08.2016)
- STATISTIK AUSTRIA (2016c): Versorgungsbilanzen für pflanzliche Produkte 2014/15 .  
Schnellbericht 1.27. Wien.
- STATISTIK AUSTRIA (2016d): Konsumerhebung 2014/15. Information von Frau Mag. Pia  
Reindl (AMA Marketing GmbH) vom 18.11.2016.
- THEURL, M. C. (2008): CO<sub>2</sub>-Bilanz der Tomatenproduktion: Analyse acht verschiedener  
Produktionssysteme in Österreich, Spanien und Italien. Social Ecology Working  
Paper 110, Vienna.
- THEURL, M. C.; HABERL, H.; ERB, K.H. & LINDETHAL, T. (2014): Contrasted greenhouse gas  
emissions from local versus long-range tomato production. Agron. Sustain. Dev.  
(2014) 34:593–602.
- UMWELTBUNDESAMT (2014): Prokop, G.; Schwarzl, B. & Thielen P.: Smart urban solutions  
in the UNECE Region. Preliminary study on a flexible indicator set for smart  
cities. Umweltbundesamt, Wien. (unveröff.)
- UMWELTBUNDESAMT, ÖSTERREICHISCHER STÄDTEBUND, INTERDISZIPLINÄRES  
FORSCHUNGSZENTRUM FÜR TECHNIK, ARBEIT & KULTUR, UMWELTDACHVERBAND,  
TECHNISCHE UNIVERSITÄT WIEN – DEPARTMENT FÜR RAUMENTWICKLUNG,  
INFRASTRUKTUR – UND UMWELTPLANUNG & CO<sub>2</sub> WERBE- UND DESIGNAGENTUR,  
COPRODUCTION GMBH (2012): Smart City PROFILES. Publizierbarer Endbericht im  
Rahmen des Klima+ Energiefonds. [www.smartcities.at](http://www.smartcities.at)
- UN – United Nations (2015): Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable  
Development; Resolution adopted by the General Assembly on 25 September  
2015, A/RES/70/1.
- VON THÜNEN, J.H. (1826): Der isolierte Staat in Beziehung auf Landwirtschaft und  
Nationalökonomie oder Untersuchungen über den Einfluß, den die  
Getreidepreise, der Reichthum des Bodens und die Abgaben auf den Ackerbau  
ausüben. Hamburg,  
Perthes. [http://www.deutschestextarchiv.de/book/show/thuenen\\_staat\\_1826](http://www.deutschestextarchiv.de/book/show/thuenen_staat_1826)
- WCED – World Commission on Environment and Development (1987): Our Common  
Future (Brundtland-Report). Oxford University Press. Oxford.
- WINDISCH, F. (2017): Einblicke in die Arbeit der Branchenverbände aus Österreich.  
Vortrag im Rahmen des Fachtags Gemüse-, Obst- und Gartenbau im Rahmen  
der Wintertagung des Ökosozialen Forums, 01.02.2017.  
<http://ökosozial.at/wintertagung-2017-fachtag-gemuese-obst-und-gartenbau/>
- ZEHETGRUBER, R. (2005): Bedeutung der Regionalität beim Einsatz von Bio-  
Lebensmitteln in der Gemeinschaftspflege. In: Reader zur  
Lehrveranstaltung Ökologischer Landbau und Regionale Entwicklung. Univ. für  
Bodenkultur, Wien.

## Rechtsnormen und Leitlinien

- BMLFUW – Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (2016b): Sonderrichtlinie des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft zur Umsetzung von Projektmaßnahmen im Rahmen des Österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014-2020. GZ BMLFUW-LE.1.1.1/0088-II/2/2016, 2. Änderung in Kraft getreten am 23.07.2016.
- LGBl. Nr. 13/2009: Sachprogramm Standortentwicklung für Wohnen und Arbeiten im Salzburger Zentralraum. Verordnung der Salzburger Landesregierung vom 26. Jänner 2009.
- VO (EG) Nr. 1059/2003 i.d.F. VO Nr. 868/2014: Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Mai 2003 über die Schaffung einer gemeinsamen Klassifikation der Gebietseinheiten für die Statistik (NUTS).
- VO 1308/2013: Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse.

## 7 ANHANG

Tabelle 24: Flächen und Erträge von Gemüse im Bundesland Wien (Qu: STATcube – Statistische Datenbank von STATISTIK AUSTRIA), Jahre 2013, 2014, 2015.

Gemüseart	Fläche in Hektar			Produktion in Tonnen			Mittlerer Ertrag in t/ha		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Brokkoli	5	10	3	80	160	48	16	16	16
Chinakohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fisolen	3	2	2	60	40	28	20	20	14
Grünerbsen	5	6	8	40	48	50	8	8	6
Gurken – Einlegegurken	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gurken – Feldgurken	1	1	-	30	30	-	30	30	-
Gurken – Glashaushgurken	121	126	127	26.620	27.720	25.146	220	220	198
Käferbohnen	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Karfiol	3	3	3	96	96	75	32	32	25
Karotten	12	12	14	663	664	280	55	55	20
Knoblauch	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knollenfenchel	4	5	5	53	75	75	15	15	15
Kohl	3	5	5	120	200	175	40	40	35
Kohlrabi	11	13	17	396	468	612	36	36	36
Kohlsprossen	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kraut – Weißkraut (Frisch-/Lagerware)	3	5	6	135	225	240	45	45	40
Kraut – Industriekraut	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kraut – Rotkraut	1	3	3	45	135	120	45	45	40
Kren	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melanzani	2	3	3	575	750	750	250	250	250
Melone	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – bunt, insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Gemüseart	Fläche in Hektar			Produktion in Tonnen			Mittlerer Ertrag in t/ha		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Paprika – bunt, Freiland inkl. Capia	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – bunt, Freiland	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – bunt, geschützt	32	27	23	8.000	7.290	5.589	250	270	243
Paprika – grün, insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – grün, Freiland	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – grün, geschützt	2	2	2	200	200	180	100	100	90
Paprika – Verarbeitung	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Petersilie grün	60	60	60	1.200	1.200	300	20	20	5
Petersilienwurzel	22	22	21	660	660	210	30	30	10
Pfefferoni	2	3	3	200	250	300	100	100	100
Porree	1	1	1	17	17	17	34	34	33
Radieschen	10	5	3	350	175	105	35	35	35
Bierrettich	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rhabarber	1	0	0	8	2	2	15	15	15
Rote Rüben	1	1	1	15	15	13	30	30	25
Salat – Bummerlsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Bummerlsalat, Freiland	180	160	140	6.300	3.780	3.500	35	24	25
Salat – Bummerlsalat, geschützt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Chicoreé und Radicchio	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Endiviensalat	10	10	12	400	320	384	40	32	32
Salat – Friséesalat	10	10	10	400	240	280	40	24	28
Salat – Häuptelsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Häuptelsalat, Freiland	35	30	35	1.225	788	875	35	26	25
Salat – Häuptelsalat, geschützt	12	16	16	420	560	560	35	35	35
Salat – Vogerlsalat	16	25	30	112	250	300	7	10	10
Salat – Kochsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Gemüseart	Fläche in Hektar			Produktion in Tonnen			Mittlerer Ertrag in t/ha		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Salat – Fleischkraut (Zuckerhut)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Sonstige Salate ohne Chicoree und Radicchio	35	35	35	875	438	700	25	13	20
Salat – Sonstige Salate	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Schnittlauch	35	35	35	700	700	700	20	20	20
Sellerie (Zeller)	30	30	30	1.200	1.200	1.050	40	40	35
Spargel insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spargel weiß	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spargel grün	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Speisekürbis	2	2	1	62	62	31	31	31	31
Spinat	10	15	15	200	300	300	20	20	20
Tomaten – Freiland	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tomaten – Glas, insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tomaten – Glas, Rispe	41	41	42	18.860	19.680	19.152	460	480	456
Tomaten – Glas, Sonstige	4	4	4	525	630	630	150	180	180
Zucchini	1	1	1	35	35	30	35	35	30
Zuckermais	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zwiebeln insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zwiebeln – Sommerzwiebeln	8	8	7	408	408	364	51	51	52
Zwiebeln – Winterzwiebeln	-	-	1	-	-	45	-	-	45
Zwiebeln – Bundzwiebeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Übrige Gemüsearten	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sonstige frische Kräuter	25	25	27	-	-	-	-	-	-
<b>Summe/Mittelwert</b>	<b>757</b>	<b>760</b>	<b>750</b>	<b>71.284</b>	<b>69.809</b>	<b>63.215</b>	<b>94</b>	<b>92</b>	<b>84</b>



Tabelle 25: Flächen und Erträge von Gemüse im Bundesland Niederösterreich (Qu: STATcube – Statistische Datenbank von STATISTIK AUSTRIA), Jahre 2013, 2014, 2015.

Gemüseart	Fläche in Hektar			Produktion in Tonnen			Mittlerer Ertrag in t/ha		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Brokkoli	27,0	27,0	45,0	486,0	513,0	540,0	18,0	19,0	12,0
Chinakohl	32,0	25,0	25,0	1.200,0	937,5	800,0	37,5	37,5	32,0
Fisolen	320,0	320,0	220,0	4.160,0	4.320,0	2.860,0	13,0	13,5	13,0
Grünerbsen	1.720,0	1.720,0	1.500,0	11.180,0	11.180,0	9.450,0	6,5	6,5	6,3
Gurken – Einlegegurken	22,0	20,0	22,0	836,0	800,0	880,0	38,0	40,0	40,0
Gurken – Feldgurken	25,0	25,0	25,0	875,0	750,0	675,0	35,0	30,0	27,0
Gurken – Glashaushgurken	8,0	8,0	8,0	1.440,0	1.440,0	1.584,0	180,0	180,0	198,0
Käferbohnen	5,0	6,0	80,0	3,0	4,2	4,0	0,6	0,7	0,1
Karfiol	18,0	17,0	30,0	432,0	408,0	540,0	24,0	24,0	18,0
Karotten	1.380,0	1.400,0	1.320,0	80.040,0	91.000,0	52.800,0	58,0	65,0	40,0
Knoblauch	65,0	85,0	85,0	390,0	425,0	467,5	6,0	5,0	5,5
Knollenfenchel	5,0	4,0	4,0	90,0	72,0	72,0	18,0	18,0	18,0
Kohl	2,0	2,0	2,0	90,0	70,0	50,0	45,0	35,0	25,0
Kohlrabi	22,0	15,0	15,0	660,0	360,0	255,0	30,0	24,0	17,0
Kohlsprossen	11,0	12,0	12,0	132,0	132,0	132,0	12,0	11,0	11,0
Kraut – Weißkraut (Frisch-/Lagerware)	165,0	160,0	155,0	9.075,0	10.400,0	6.975,0	55,0	65,0	45,0
Kraut – Industriekraut	130,0	128,0	125,0	10.400,0	12.160,0	8.750,0	80,0	95,0	70,0
Kraut – Rotkraut	65,0	62,0	65,0	3.575,0	4.340,0	3.575,0	55,0	70,0	55,0
Kren	1,0	1,0	1,0	20,0	20,0	11,5	20,0	20,0	11,5
Melanzani	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melone	0,5	0,5	0,5	7,5	5,0	15,0	15,0	10,0	30,0
Paprika – bunt, insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – bunt, Freiland inkl. Capia	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – bunt, Freiland	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Gemüseart	Fläche in Hektar			Produktion in Tonnen			Mittlerer Ertrag in t/ha		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Paprika – bunt, geschützt	11,0	10,0	10,0	2.420,0	2.400,0	2.200,0	220,0	240,0	220,0
Paprika – grün, insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – grün, Freiland	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika – grün, geschützt	1,0	2,0	2,0	90,0	300,0	180,0	90,0	150,0	90,0
Paprika – Verarbeitung	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Petersilie grün	25,0	25,0	5,0	650,0	650,0	120,0	26,0	26,0	24,0
Petersilienwurzel	28,0	27,0	27,0	784,0	756,0	594,0	28,0	28,0	22,0
Pfefferoni	1,0	1,0	1,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
Porree	20,0	11,0	12,0	560,0	319,0	360,0	28,0	29,0	30,0
Radieschen	2,0	2,0	2,0	48,0	48,0	48,0	24,0	24,0	24,0
Bierrettich	4,0	4,0	4,0	140,0	140,0	140,0	35,0	35,0	35,0
Rhabarber	28,0	28,0	28,0	728,0	1.008,0	1.008,0	26,0	36,0	36,0
Rote Rüben	50,0	45,0	30,0	2.000,0	2.250,0	1.050,0	40,0	50,0	35,0
Salat – Bummerlsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Bummerlsalat, Freiland	95,0	95,0	95,0	2.850,0	1.900,0	1.710,0	30,0	20,0	18,0
Salat – Bummerlsalat, geschützt	-	-	0,5	-	-	9,0	-	-	18,0
Salat – Chicoreé und Radicchio	13,0	14,0	15,0	390,0	350,0	300,0	30,0	25,0	20,0
Salat – Endiviensalat	4,0	4,0	4,0	134,0	100,0	88,0	33,5	25,0	22,0
Salat – Friséesalat	0,5	1,0	1,0	12,0	22,0	18,0	24,0	22,0	18,0
Salat – Häuptelsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Häuptelsalat, Freiland	105,0	110,0	105,0	3.150,0	2.200,0	1.575,0	30,0	20,0	15,0
Salat – Häuptelsalat, geschützt	1,0	2,0	2,0	25,0	50,0	30,0	25,0	25,0	15,0
Salat – Vogerlsalat	2,0	2,0	2,0	24,0	24,0	20,0	12,0	12,0	10,0
Salat – Kochsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Fleischkraut (Zuckerhut)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat – Sonstige Salate ohne Chicoree und Radicchio	22,0	22,0	22,0	550,0	440,0	330,0	25,0	20,0	15,0

Gemüseart	Fläche in Hektar			Produktion in Tonnen			Mittlerer Ertrag in t/ha		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Salat – Sonstige Salate	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Schnittlauch	45,0	50,0	50,0	900,0	1.000,0	750,0	20,0	20,0	15,0
Sellerie (Zeller)	175,0	165,0	155,0	9.450,0	7.425,0	6.200,0	54,0	45,0	40,0
Spargel insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spargel weiß	315,0	315,0	318,0	1.417,5	1.260,0	1.272,0	4,5	4,0	4,0
Spargel grün	95,0	95,0	100,0	332,5	285,0	250,0	3,5	3,0	2,5
Speisekürbis	290,0	330,0	350,0	6.960,0	7.260,0	9.800,0	24,0	22,0	28,0
Spinat	500,0	450,0	520,0	12.500,0	11.250,0	10.400,0	25,0	25,0	20,0
Tomaten – Freiland	2,0	2,0	2,0	120,0	100,0	100,0	60,0	50,0	50,0
Tomaten – Glas, insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tomaten – Glas, Rispe	22,0	22,0	22,0	10.120,0	10.560,0	10.032,0	460,0	480,0	456,0
Tomaten – Glas, Sonstige	3,0	3,0	3,0	540,0	540,0	540,0	180,0	180,0	180,0
Zucchini	18,0	17,0	17,0	630,0	595,0	646,0	35,0	35,0	38,0
Zuckermais	330,0	330,0	330,0	5.940,0	5.940,0	5.940,0	18,0	18,0	18,0
Zwiebeln insgesamt	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zwiebeln – Sommerzwiebeln	2.660,0	2.800,0	2.920,0	129.010,0	190.400,0	151.840,0	48,5	68,0	52,0
Zwiebeln – Winterzwiebeln	135,0	150,0	170,0	7.020,0	6.750,0	7.650,0	52,0	45,0	45,0
Zwiebeln – Bundzwiebeln	10,0	10,0	10,0	270,0	220,0	220,0	27,0	22,0	22,0
Übrige Gemüsearten	75,0	80,0	80,0	-	-	-	-	-	-
Sonstige frische Kräuter	20,0	20,0	20,0	-	-	-	-	-	-
<b>Summe/Mittelwert</b>	<b>9.131,0</b>	<b>9.281,5</b>	<b>9.174,0</b>	<b>324.906,5</b>	<b>395.928,7</b>	<b>305.906,0</b>	<b>35,6</b>	<b>42,7</b>	<b>33,3</b>

Tabelle 26: Teilnehmer und Teilnehmerinnen am Stakeholder-Workshop am 14.3.2017 in der BBK Gänserndorf.

Name	Institution
Boden Brigitte	Wiener Krankenanstaltenverbund – Generaldirektion VB Shared Service Center Einkauf
Büchl-Krammerstätter Karin	MA 22 – Wiener Umweltschutzabteilung, Abteilungsleiterin
Daxbeck Hans	RMA Ressourcen Management Austria
Depisch Alexandra	BIO AUSTRIA - Beratung Feingemüsebau
Dörrich Jan	REWE International AG Projektleiter Nachhaltigkeit
Fitzthum Robert	Landwirtschaftskammer Wien, Kammerdirektor, Geschäftsführung
Frank Reinhard	MA 59 - Großmarkt Wien
Gantar Eva-Maria	Landwirtschaftskammer Österreich, Marktpolitik, 3.4 Agrarvermarktung und Sonderkulturen
Gaugitsch Helmut	Umweltbundesamt
Gerl Adelheid	Landwirtschaftskammer Niederösterreich Referat 6.5 Bäuerinnen, Direktvermarktung
Hauer-Bindreiter Birgit	Bezirksbauernkammer Gänserndorf, Leiterin
Herret Karl	LGV – Frischgemüse Wien Leitung Produktion & Planung
Kafka Franz	METRO Cash & Carry Oesterreich GmbH, Category Manager, Offer Management Food Fruits&Vegetables
Keferböck Josef	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referatsleiter Garten- und Gemüsebau
Kromp Bernhard	Bio Forschung Austria
Reisinger Ernest	Amt der NÖ Landesregierung, Gruppe Land- und Forstwirtschaft, Abt. Landwirtschaftsförderung (LF3)
Sagmeister Adelheid	MA 22 - Wiener Umweltschutzabteilung
Schuster Helmut	METRO Cash & Carry Oesterreich GmbH
Schwarzl Bettina	Umweltbundesamt
Stocker Ulrike	MA 22 - Wiener Umweltschutzabteilung, Bereich Nachhaltige Entwicklung
Urban Helmut	AUVA-Unfallkrankenhaus und Rehabilitationszentrum Meidling, Leitung der Zentralküche „Speiseverbund OST“
Weiß Michael	Umweltbundesamt
Wiegert Andreas	Wiegert Obst und Gemüsegroßhandel GmbH
Zambra Klaus	Landwirtschaftskammer Wien, Leitung Stabstelle Förderungen - Gartenbau   Gemüsebau   Förderungen
Zimmermann Christine	Bezirksbauernkammer Gänserndorf, Obmann-Stellvertreterin und Bezirksbäuerin
Zuckerstätter-Semela Renate	MA 18 – Stadt-Umland Management Wien/NÖ



**Umweltbundesamt GmbH**

Spittelauer Lände 5  
1090 Wien/Österreich

Tel.: +43-(0)1-313 04

Fax: +43-(0)1-313 04/5400

[office@umweltbundesamt.at](mailto:office@umweltbundesamt.at)

[www.umweltbundesamt.at](http://www.umweltbundesamt.at)

Im Bericht werden die Wechselwirkungen zwischen der Stadt Wien und ihrem Umland hinsichtlich der regionalen Versorgung mit Lebensmitteln am Beispiel Gemüse dargestellt.

Berechnungen und Recherchen zeigen, dass der Bedarf der Bevölkerung an Gemüse grundsätzlich gedeckt werden kann. Bei einzelnen Gemüsearten und verarbeiteten Produkten besteht noch Bedarf, ebenso hinsichtlich der erforderlichen Gemüsemengen laut Ernährungsempfehlungen.

Im Dialog mit regionalen Stakeholdern wurden Möglichkeiten diskutiert, wie die Ausweitung der regionalen Gemüseversorgung zwischen Stadtumland und Stadt gefördert werden kann. Entsprechende Kennzeichnung der Produkte und Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung sollen den lokalen, landwirtschaftlich genutzten Boden als wertvolle Ressource thematisieren.