



„Biologische Lebensmittel dienen dem Menschen, dem Umwelt- und Tierschutz in besonderer Weise. Die Stadt Wien hat deshalb auf den eigenen landwirtschaftlichen Gütern auf biologische Produktionsweise umgestellt.“ Umweltstadträtin Mag^a Ulli Sima



„Man ist, was man isst“, sagt das Sprichwort, und bewusste Ernährung ist die Grundlage

für ein gesundes Leben. So lange Sie selbst einkaufen und kochen, können Sie Zusammensetzung und Zubereitung Ihrer Mahlzeiten bewusst kontrollieren. Beim Essen außer Haus, etwa in der Betriebskantine, in Schulen, Heimen oder Spitälern ist das schon schwieriger. Deshalb schauen wir von „ÖkoKauf Wien“ darauf, dass in den Einrichtungen der Stadt (umwelt)bewusste Ernährung zum Zug kommt. Immerhin essen in diesen Einrichtungen täglich etwa 85.000 Menschen. „ÖkoKauf Wien“ ist das Klimaschutzprogramm für den ökologischen Einkauf (Beschaffung) der Stadt Wien – die zu ihrer Verantwortung als Versorger steht und Bio eine Chance gibt.

Die Produktion von Nahrungsmitteln hat vielfältige Auswirkungen auf die Umwelt. Aber durch bewussten Umgang mit Lebensmitteln und der Kaufentscheidung „Bio“ können wir einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Schonung unserer Umwelt leisten.

Wo Bio drauf steht, muss Bio drinn' sein

Als Leitfaden für den ökologischen Lebensmittel-Einkauf der Stadt Wien dienen die von der „ÖkoKauf Wien“-Arbeitsgruppe „Lebensmittel“ erarbeiteten Kriterienkataloge. In einem davon ist etwa festgelegt, dass bei der Beschaffung von biologischen Lebensmitteln und Erzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft bestimmte Anforderungen einzuhalten sind – u.a., dass deren



Kennzeichnung und Kontrolle der gültigen EU-Verordnung entspricht. Ein anderer Kriterienkatalog regelt die Beschaffung von gentechnikfreien Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Denn Lebensmittel mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind in den Einrichtungen der Stadt Wien unerwünscht.

Gelebter Klima- und Umweltschutz

Da die Stadt Wien jährlich mehrere Millionen Euro für Lebensmittel ausgibt, ist es „ÖkoKauf Wien“ ein besonderes Anliegen, die Qualität der angekauften Lebensmittel positiv zu beeinflussen. Mit Erfolg: In den Spitälern und Geriatriezentren des Wiener Krankenanstaltenverbundes wird derzeit 32 % Bio-Kost serviert, in den Kindergärten sind es sogar 51 %. Auch in den Wiener Pensionistenwohnhäusern und in den städtischen Schulen werden seit Jahren Bio-Menüs angeboten. „ÖkoKauf Wien“ trägt durch seine Arbeit maßgeblich zum Klimaschutz bei. So werden allein durch die Verwendung biologischer Lebensmittel in den Einrichtungen der Stadt jährlich rund 20.000 Tonnen an Treibhausgasen eingespart.



Weil Biolandbau ein wichtiger Beitrag zur Erhaltung einer gesunden Umwelt ist, achten wir von „ÖkoKauf Wien“ darauf, dass die von der Stadt Wien eingesetzten Lebensmittel zu einem großen Teil biologisch hergestellt sind.

Im Biolandbau wird auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet. Nützlinge werden gefördert und so die Schädlinge auf natürliche Weise kontrolliert. Eine bewusste Wirtschaftsweise mit vielfältigem Wechsel der Kulturarten sichert den Ertrag der Böden nachhaltig. Indem die Stadt Wien in ihren Einrichtungen verstärkt Bio-Kost anbietet, leistet sie auch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Obst und Gemüse? In der Saison und aus der Region!



Obst und Gemüse, das außerhalb der heimischen Erntesaison angeboten wird, stammt oft aus weit entfernten Regionen mit wärmerem Klima. Diese Produkte werden oft noch unreif geerntet

und haben lange Transportwege mit hohen Schadstoff-Emissionen hinter sich gebracht. Zudem gehen durch den langen Transport viele wertvolle Inhaltsstoffe verloren.

Bei Verwendung von erntefrischem einheimischem Obst und Gemüse ist sichergestellt, dass die Zeit zwischen Ernte und Verbrauch sowie der Transportweg zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen kurz ist. Künstliche Konservierung, energieaufwändige Lagerung und lange Transportwege entfallen, wertvolle Inhalts- und Nährstoffe bleiben erhalten. Zudem sichert die Bevorzugung heimischer (Bio-)Lebensmittel Arbeitsplätze und erhöht die Wertschöpfung in der Region. Und: Reifes, frisches Obst schmeckt in der Regel auch besser.

Fit statt Fast Food

Die „Schnelle Küche“ in Form von Fertigprodukten und Fast Food liegt im Trend. Doch Fertigprodukte legen oft lange Transportwege mit allen negativen Begleiterscheinungen zurück (Umweltbelastung, Energieverbrauch!), Einwegverpackungen verursachen zusätzlichen Abfall. Fertigprodukte und Fast Food enthalten außerdem meist zu viel Zucker und Fett, oft auch Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.



Bio – der Umwelt und der Gesundheit zuliebe

Bio auch für den kleinen Hunger



Wer für den kleinen Hunger zwischen durch statt zu Fertignahrung lieber zu vitamin-, ballaststoff- und mineralstoffreichem (Bio-)Obst und Gemüse greift, leistet einen positiven Beitrag zum Umweltschutz und fördert die eigene Gesundheit. Denn Obst und Gemüse enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe und haben wenig Kalorien, was wiederum Zivilisationskrankheiten wie z.B. Übergewicht und Herz-Kreislauf-Schädigungen vermeiden hilft. „ÖkoKauf Wien“ empfiehlt

daher, möglichst auf Fertigprodukte zu verzichten und die Speisen selbst zuzubereiten – das ist ökologischer, gesünder, kostengünstiger und hilft auch, bewusster zu genießen.

Wiener Hochquellwasser

Die Ernährungswissenschaft empfiehlt Gesunden, täglich mindestens zwei Liter Flüssigkeit zu trinken. Eine Empfehlung, der die Wienerinnen und Wiener mühelos, günstig, gesund und ökologisch folgen können – dank des Wiener Hochquellwassers aus der Wasserleitung. Denn das Wiener Wasser kommt frisch aus den niederösterreichischsteirischen Alpen durch natürliches Gefälle ohne eine einzige Pumpe in die Stadt. Es wird also unverpackt ohne LKW-Transporte und zusätzlichen Kühlaufwand trinkfertig geliefert – umweltfreundlich! Außerdem besticht das Wiener Hochquellwasser durch ausgezeichnete Qualität und hervorragenden Geschmack. „ÖkoKauf Wien“ empfiehlt das Wiener Leitungswasser daher als Durstlöcher Nummer 1.



Impressum: Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien – Programm „ÖkoKauf Wien“ – Ausschuss Öffentlichkeitsarbeit. **Redaktion:** Renate Marschalek. **Inhaltliches Konzept:** Dipl.-Ing. Herta Maier. **Text:** PR-Beratung Paul Daniel (Dr. E. Freundlinger & P. Daniel) **Fotos:** Shutterstock, Bilderbox. **Grafik:** Pinkhouse Design. **Druck:** Gugler GmbH, 11/08. **Gedruckt auf ökologischem Druckpapier aus der Mustermappe von „ÖkoKauf Wien“.** Produktion: Klimaneutral und nach Richtlinien FSC und „Schadstoffarme Druckerzeugnisse“ des österreichischen Umweltzeichens - Gugler GmbH UWZ609

„ÖkoKauf Wien“ – die Stadtverwaltung kauft ökologisch ein

Die Stadt Wien kauft jährlich Produkte, Waren und Leistungen im Wert von fünf Milliarden Euro. 1998 wurde zur stärkeren Orientierung dieses Einkaufs („Beschaffung“) an ökologischen Gesichtspunkten beim Magistrat der Stadt Wien und seinen Unternehmungen das Programm „ÖkoKauf Wien“ ins Leben gerufen. Es leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutzprogramm „KliP Wien“.

Für eine breite Palette von Waren und Dienstleistungen, die angekauft werden sollen, erarbeiten in derzeit 22 Arbeitsgruppen rund 250 ExpertInnen ökologische Kriterienkataloge. Diese sind – europaweit einmalig – durch einen Erlass des Magistratsdirektors verbindliche Grundlage für das Vergabewesen.

Achten Sie auf die Aufschrift

Bio-Lebensmittel sind an folgenden Formulierungen bei Verpackungsaufschriften oder Beipacktexten erkennbar:

- aus (kontrolliert) biologischem (ökologischem) Anbau
- aus (kontrolliert) biologischem (ökologischem) Landbau
- aus (kontrolliert) biologischer (ökologischer) Landwirtschaft

Diese Formulierungen dürfen in Österreich nur bei Produkten biologischer Herkunft verwendet werden.



Zur schnelleren Erkennbarkeit tragen viele Bio-Produkte das österreichische und/oder das EU-weite Bio-Kontrollzeichen.

Beratung zum Thema Lebensmittelqualität:

„die umweltberatung“ Wien

1100 Wien, Buchengasse 77, Tel. 803 32 32
service@umweltberatung.at, www.umweltberatung.at

Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien

1030 Wien, Henneberggasse 3, Tel. 4000-8038
post@m38.wien.gv.at, www.wien.at/lebensmittel/

Ernährungshotline des Fonds „Gesundes Österreich“

In Zusammenarbeit mit dem Verein für Konsumenteninformation
Tel. 0810/810 227, Mo-Fr 9-15 Uhr
Zum Ortstarif aus ganz Österreich

Zum umweltbewussten und gesunden Genuss von Fleisch und Fisch informiert Sie der „ÖkoKauf Wien“-Folder „Fleisch und Fisch – mit gutem Gewissen genießen“: www.oekokauf.wien.at



Die Stadt is(s)t bio – mit „ÖkoKauf Wien“

ÖkoKaufWien
Ein Beitrag zum Klimaschutz
www.oekokauf.wien.at

Stadt Wien
Wien ist anders.