



Biologische Bewirtschaftung als Beitrag zum Klimaschutz

Die Felder der Stadt Wien werden in biologischer Anbauweise bewirtschaftet. Dank der reinen Kompostdüngung wird Humus aufgebaut und werden die natürlichen Lebensprozesse im Boden unterstützt.

Auch klimatechnisch sind die kompostgedüngten Bio-Äcker äußerst wertvoll: Humusreiche Böden sind enorme Kohlenstoffspeicher und leisten damit einen essenziellen Beitrag zum Klimaschutz.

Darüber hinaus ist „Wiener Gusto“ auch ein Beitrag zur Stadternte Wien der Wiener Landwirtschaftskammer, die Lebensmittel kennzeichnet, die innerhalb der Wiener Stadtgrenzen produziert werden, oft bereits in Bio-Qualität. Denn knapp ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Flächen von 5.700 Hektar werden in Wien bereits biologisch bewirtschaftet.



Wiener Gusto Online-Shop
wienergusto.at

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Ing. Günther Annerl
 Redaktion: Ing. Günther Annerl, Dipl.-Ingⁱⁿ Petra Wagner, Florian Hutz, Cornelia Hirmann BA
 Fotos: Kurt Kracher
 Layout: Cornelia Hirmann BA
 Druck: druck.at, Druck- und Handelsges. m. b. H., Leobersdorf
 Auflage: Wien, April 2025
 © forst_u.landwirtschaftsbetrieb



Wiener Gusto

Frische Bio-Produkte und Wildfleisch aus deiner Umgebung!



Wiener Gusto – Eigenmarke der Stadt Wien

Regionalität war noch nie so
einfach!

Die Stadt Wien zählt mit ihren rund 2.200 Hektar Acker- und Weinflächen zu den größten Bio-Betrieben Österreichs.

Die Produkte dieser Flächen werden seit 2022 unter der Marke „Wiener Gusto“ zusammengefasst. Sie sollen den Wiener*innen Lust auf Bio-Produkte aus stadteigener Produktion machen.

DIE PRODUKTE VON WIENER GUSTO SIND HIER ERHÄLTlich:

- „Wiener Gusto“-Stand im Lainzer Tiergarten
- Im ausgewählten Lebensmittelhandel in Wien und Umgebung
- Im Online-Shop unter wienergusto.at



Bio-Landwirtschaft der Stadt Wien

In den Teilbetrieben Laxenburg und Lobau werden Feldfrüchte nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft erzeugt. Im Weingut Wien Cobenzl, das seit über 100 Jahren im Besitz der Stadt Wien ist, werden herausragende Rot- und Weißweine gekeltert.



WIESO WIENER GUSTO?

Als Bio-Landwirt legt der Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien besonders viel Wert auf die Erhaltung der natürlichen Lebensprozesse unseres Bodens. Das führt nicht nur dazu, dass hochwertige Lebensmittel geerntet werden, sondern dass die Böden auch nachhaltig fruchtbar und gesund bleiben.

Da die Produkte des Forst- und Landwirtschaftsbetriebs alle in der Region um Wien angebaut werden, sind die Anfahrtswege sehr kurz. Dadurch wird die Umwelt nicht nur beim Anbau, sondern auch beim Transport geschützt. Auch die Tierhaltung steht ganz im Fokus der biologischen Produktion und legt in der Haltung von Bio-Schweinen und Bio-Mutterkühen größten Wert auf Tierwohl und ein großzügiges Platzangebot.



Forstwirtschaft der Stadt Wien

Neben den landwirtschaftlichen Flächen betreut der Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien auch rund 42.000 Hektar Wald.

Die Wälder in Wien dienen als Erholungsgebiete und natürliche „Klimaanlage“, die Quellenschutzwälder in Niederösterreich und der Steiermark schützen die hohe Qualität des Wiener Trinkwassers. In ihrer Funktion als Kohlenstoffspeicher leisten Wälder auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Zur Erfolgsstrategie gehört neben einer vorausschauenden Forstwirtschaft auch eine nachhaltige Wildwirtschaft.

Das daraus gewonnene Wildfleisch ist besonders hochwertig, da sich die Tiere von Pflanzen mit wertvollen Inhaltsstoffen ernähren. Außerdem bauen sie Muskelfleisch mit wenig Fett und Bindegewebe auf.

Die Veredelung des hochwertigen Wildfleisches erfordert eine nahtlose Zusammenarbeit von Jagd und betriebseigener Fleischmanufaktur. So entstehen bei „Wiener Gusto“ vielfältige Spitzenprodukte von Reh, Hirsch und Wildschwein.