



Europas beste Bio-Stadt.



© Stadt Wien/Martin Votava

Mit „Wiener Gusto“ ist Wien nicht nur die einzige Großstadt mit Bio-Produkten aus eigener Produktion, sondern gewinnt damit sogar den EU Organic Award. Mit dieser Auszeichnung holt die EU jedes Jahr besondere Projekte aus dem Bereich der Bio-Landwirtschaft vor den Vorhang. Unter anderem auch die „Best Organic City“. 2023 ging dieser Preis nach Wien.

Welche europäische Hauptstadt kann schon von sich behaupten, eine eigene Marke für heimische Lebensmittel zu haben? Mit der Bio-Marke „Wiener Gusto“ schafft Wien einen weiteren – stadt-eigenen – Beitrag zur Lebensqualität in der Stadt. 100 % biologische und regionale Produktion sind nicht zuletzt durch die kurzen Transportwege ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz und zur Versorgungssicherheit der Wiener*innen.

Wien erlangt – auch auf Grund seines hohen Anteils an Grünraum innerhalb des Stadtgebiets – seit Jahren den ersten Platz beim Quality of Living-Survey von Mercer, einem internationalen Ranking zur Lebensqualität in Städten. Fast 14 % (rund 5.700 Hektar) dieses Grünraums werden für die Erzeugung von landwirtschaftlichen Produkten genutzt. Vor allem bei Gemüse, wie Gurken, Salat oder Paradeisern, kann die Wiener Landwirtschaft die Bevölkerung in hohem Ausmaß selbst versorgen. Die Stadt Wien allein bewirtschaftet davon 2.000 Hektar Acker- und Weinfläche. Und hier wächst und gedeiht die Grundlage des „Wiener Gusto“.

Diese einzigartige Konstellation hat auch die Jury in Brüssel überzeugt. Die Europäische Kommission verleiht jedes Jahr – gemeinsam mit dem Ausschuss der Regionen und großen landwirtschaftlichen Dachorganisationen in der Europäischen Union – den EU Organic Award in sieben Kategorien. Damit möchte sie die EU-Bürger*innen stärker für Bio-Produktion sensibilisieren und Bio-Produkte erschwinglicher und leichter verfügbar machen. Mit der Auszeichnung von Best-Practice-Projekten aus ganz Europa sollen diese innovativen und nachhaltigen Beispiele für andere replizierbar werden. Am EU-Bio-Tag, dem 23. September, findet die jährliche Preisverleihung in Brüssel statt. Im Vorjahr konnte Wiens Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky den Preis von EU-Landwirtschaftskommissar Janusz Wojciechowski entgegennehmen.

Als beste Bio-Stadt der EU kann Wien zwischenzeitlich schon zahlreiche Bio-Produkte aus stadt-eigener Produktion anbieten: Von Weizenmehl über Erdäpfel bis zu Berglinsen werden grundlegende Lebensmittel angeboten. Darüber hinaus werden Leinöl, weitere Mehlsorten und auch Wildfleisch-Spezialitäten produziert. Neu im Sortiment ist nun auch das kaltgepresste Bio-Sonnenblumenöl, das sich beispielsweise hervorragend für Salate eignet. Geplant sind weitere Produkte wie Bio-Obst und Bio-Fruchtsäfte.

Im Jänner 2024 wurde am Wiener Rathaus eine eigens gefertigte Fahne gehisst und macht die EU-Auszeichnung für alle Wiener*innen sichtbar. Mit dem EU Organic Award wird die Wiener Bio-Landwirtschaft jetzt aber auch weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt.



1. Der EU Organic Award

- wird jährlich von der Europäische Kommission gemeinsam mit dem Ausschuss der Regionen und großen landwirtschaftlichen Dachorganisationen in der Europäischen Union vergeben und umfasst 8 Auszeichnungen in 7 verschiedenen Kategorien.
- würdigt verschiedene Akteure entlang der Bio-Wertschöpfungskette, die ein hervorragendes, innovatives, nachhaltiges und inspirierendes Projekt entwickelt haben, das einen echten Mehrwert für die ökologische Produktion und den Konsum erzeugt.
- agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-action-plan/eu-organic-awards_en?prefLang=de&categories-and-awards

2. Bio-Produkte aus stadt eigener Produktion

- Fast 14 Prozent des Wiener Grünraums (das entspricht rund 5.700 ha) werden von den Wiener Bäuer*innen für die Erzeugung von landwirtschaftlichen Produkten genutzt.
- Die Stadt Wien zählt mit ihren rund 2.000 Hektar vom Forst- und Landwirtschaftsbetrieb bewirtschafteten Acker- und Weinflächen zu den größten Bio-Betrieben Österreichs.
- 2022 wurden die stadt eignen Produkte unter der Marke „Wiener Gusto“ zusammengefasst, um der Wiener Bevölkerung noch mehr Lust auf Bio-Produkte aus Wien machen.
- www.wienergusto.at

3. Bio-Landwirtschaft in Wien

- In der Bio-Landwirtschaft wird mit schonenderen Methoden als in der konventionellen Landwirtschaft gearbeitet. Mineralische und leichtlösliche Dünger werden nicht verwendet, ebensowenig Insektizide oder Pestizide, die dem Boden, den Pflanzen oder auch den kleinen Nutztieren schaden könnten. Der Anbau ist zudem frei von Gentechnik.
- Diese Methoden belasten die Böden nicht so stark und halten sie langfristig fruchtbar. Da die Produkte alle in der Region Wien angebaut werden, sind die Anfahrtswägen sehr kurz. Dadurch wird die Umwelt nicht nur beim Anbau, sondern auch beim Transport geschützt.