

Österreich will mehr Bio in öffentlichen Kantinen

Österreich will die Verpflegung in öffentlichen Kantinen nachhaltiger gestalten. Der Bio-Anteil soll deutlich steigen: Von mindestens 25 Prozent im Jahr 2023 auf mindestens 55 Prozent im Jahr 2030. Das fordert ein gerade beschlossener Aktionsplan.

In Österreich essen täglich rund 1,8 Millionen Menschen in Kantinen. Rund 450.000 davon in öffentlichen Einrichtungen. Die Landeshauptstadt Wien engagiert sich bereits seit vielen Jahren für mehr Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung und hat in städtischen Kindergärten und Schulen bereits ein Bio-Quote von 50 Prozent erreicht. Jetzt macht der österreichische Ministerrat Nägel mit Köpfen und definiert in einem Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung klare Ziele für die Einrichtungen des Bundes. Mehr Regionalität und mehr Lebensmittel aus biologischer Produktion sind die zentralen Vorgaben für die Beschaffung von Lebensmitteln in öffentlichen Kantinen. Ab dem Jahr 2023 sollen mindestens 25 Prozent der Lebensmittel aus ökologischer Produktion stammen. Bis 2025 soll der Bio-Anteil dann auf mindestens 30 Prozent steigen, bis 2030 auf mindestens 55 Prozent.

Bundesländer mit im Boot

Der naBe-Aktionsplan verpflichtet zwar nur die Einrichtungen des Bundes, die Bundesländer und Gemeinden entscheiden autonom. Aber diese orientieren sich an den Vorgaben des naBe-Aktionsplanes beziehungsweise es laufen Harmonisierungsprozesse in den Ländern zur Übernahme der naBe-Kriterien. Der österreichische Öko-Anbauverband Bio Austria begrüßt diese Beschlüsse für verbindliche Bio-Anteile ausdrücklich. Allerdings sei noch nicht klar ersichtlich, wie das später einmal überprüft werden soll, merkt der Pressesprecher Markus Leithner kritisch an.

Ziel: 100 Prozent regional

Nach den Empfehlungen des Aktionsplans sollen die Lebensmittel zu "möglichst 100 Prozent aus der Region" stammen. Zudem sollen möglichst saisonales Obst und Gemüse auf die Teller der öffentlichen Kantinen kommen. Dies dient dem Klimaschutz und gleichzeitig der heimischen Landwirtschaft. Denn allein in den Kantinen des Bundes werden pro Jahr Lebensmittel im Wert von mehr als 330 Millionen Euro eingesetzt. Davon sollen auch die österreichischen Bäuerinnen und Bauern stärker profitieren. Allerdings ist es vergaberechtlich ausgesprochen problematisch, Regionalität als Kriterium bei öffentlichen Ausschreibungen zu verwenden. Letztlich ist die Forderung nach regionalen Produkten – ähnlich wie in Deutschland – ein politisches Statement, das sich so nicht eins-zu-eins in Vergabeverfahren umsetzen lässt. Aber andere Maßnahmen sind möglich und werden in Österreich mit Nachdruck verfolgt. So bietet das Forum "Österreich isst regional" eine organisatorische Struktur, um die ambitionierten Ziele für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln in der Praxis zu befördern.

Forum "Österreich isst regional"

Um Transformationsprozesse in Richtung einer nachhaltigen Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern, hat das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (BMLRT) das Forum "Österreich isst regional" ins Leben gerufen. Weitere Träger des Forums sind alle neun Bundesländer, das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie, das Bundesministerium für Landesverteidigung, die Landwirtschaftskammer Österreich, die Wirtschaftskammer Österreich und AMA-Marketing. Koordiniert durch die Bundesbeschaffung (BBG) soll die öffentliche Beschaffung durch Pilotprojekte, Workshops, Exkursionen, Netzwerkbildung und Events als Vorbild für einen nachhaltigen und regionalen Lebensmitteleinkauf entwickelt werden. In diesem Sinne versteht sich die Plattform auch als Servicestelle für Einkaufsverantwortliche, Küchenleitungen und Stakeholder.

[🔗 Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung: Forum "Österreich isst regional"](#)

Mehr Klimaschutz und Tierwohl

Weitere Elemente des Aktionsplans zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung sind unter anderem:

- Alle öffentlichen Großküchen servieren täglich einen Klimateller mit einem veganen oder vegetarischen Hauptgericht.
- Rinder und Schweine sollen bis zum Jahr 2025 schrittweise GVO-frei gefüttert werden. Österreichische Hühner genießen bereits heute GVO-freies Futter.
- Fleischprodukte gibt es nur noch mit dem AMA-Gütesiegel "Mehr Tierwohl" oder vergleichbare Standards. Das behördlich anerkannte Güte-Siegel definiert unter anderem Kriterien für mehr Platz, mehr Beschäftigungsmaterial und mehr Einstreu.
- Die Tischgäste müssen bei der Essensausgabe Informationen zur Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch vorfinden.
- Fisch muss aus regionalen Gewässern oder auch nachhaltiger artspezifischer Aquakultur stammen.

Mehr zum Thema auf Oekolandbau.de:

Weitere Infos im Web:

- [🔗 naBe-Aktionsplan](#)
- [🔗 Aktionsplan "Wien isst G.U.T."](#)
- [🔗 AMA-Gütesiegel](#)

Letzte Aktualisierung 14.07.2021