

# Burgenland stärkt regionale und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Jänner 2026

## Kurzüberblick

Das Burgenland verfolgt ein klares Ziel: Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in Kindergärten, Schulen und Landesbetrieben, soll in großen Teilen biologische und regionale Lebensmittel anbieten. Seit 2018 ist die Bio-Quote gesetzlich verankert. Nach der erfolgreichen Einführung von 50 Prozent Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung bis 2021 wird seit 2024 die Versorgung mit 70 Prozent Bio und 30 Prozent regionalen Lebensmitteln angestrebt.

Bereits jetzt zeigen die Zahlen die konsequente Umsetzung dieser Strategie. Über 90 Prozent der burgenländischen Bildungseinrichtungen erreichten schon 2023 die 50-Prozent-Quote, im Durchschnitt wurden sogar 55 Prozent Bio erreicht. In der Landhausküche und im Buffet liegt der Bio-Anteil aktuell bei 94 Prozent, bei Fleisch sogar bei 100 Prozent. In den Einrichtungen der Gesundheit Burgenland beträgt er rund 68 Prozent.

Im Jahr 2023 wurde das Burgenland im Rahmen der EU Organic Awards als „Beste Bio-Region“ ausgezeichnet. Diese europäische Anerkennung bestätigt den erfolgreichen und strategischen Weg des Landes.

## Klare Ziele und nachhaltige Umsetzung

Die Bio-Offensive des Burgenlandes verbindet ökologische Verantwortung mit regionaler Wertschöpfung. Ziel ist es, biologische, saisonale und möglichst regionale Lebensmittel dauerhaft in Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und weiteren Landesbetrieben zu verankern. Mit der schrittweisen Anhebung der Bio-Quote wurden verlässliche Rahmenbedingungen für ProduzentInnen, Verarbeitungsbetriebe und öffentliche Einrichtungen geschaffen. Dadurch entstehen stabile Absatzmärkte für die heimische Landwirtschaft und gleichzeitig eine hochwertige Versorgung für die Bevölkerung.

## Qualitätssicherung durch das Zertifikat „Besser Essen“

Mit dem Zertifikat „Besser Essen“ setzt das Burgenland im Elementar- und Pflichtschulbereich einen klaren Qualitätsstandard. Voraussetzung ist ein Bio-Anteil von mindestens 70 Prozent sowie 30 Prozent regionale Lebensmittel. Ergänzend gelten Kriterien wie Saisonalität, Klimafreundlichkeit und hohe Tierwohlstandards.

Das Zertifikat wird nach unabhängiger Prüfung vergeben und stärkt Transparenz und Vertrauen in der Gemeinschaftsverpflegung.

## **Starke Partnerschaft: Die Biogenossenschaft Burgenland**

Ein zentraler Baustein der Umsetzung ist die 2021 gegründete Biogenossenschaft Burgenland eGen. Sie bündelt das regionale Bio-Angebot, organisiert eine effiziente und CO<sub>2</sub>-sparende Logistik und gewährleistet die kontinuierliche Belieferung von Großküchen und Gastronomiebetrieben im gesamten Bundesland.

Mit 27 Mitgliedern, über 60 Partnerbetrieben und rund 100 AbnehmerInnen ist die Genossenschaft eine tragende Säule der regionalen Lebensmittelversorgung. Im Jahr 2025 wurden rund 300 Tonnen Bio-Lebensmittel verarbeitet und täglich mehr als eine Tonne frischer, regionaler Produkte ausgeliefert. Damit bleibt die Wertschöpfung in der Region und es entstehen faire und nachhaltige Strukturen für Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung.

## **Gesunde Kinder im Burgenland**

Das Programm „GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland“ begleitet seit 2012 Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen bei der qualitätsgesicherten Umsetzung gesunder Ernährung. Speiseplananalysen, fachliche Beratung und enge Zusammenarbeit mit Eltern sorgen dafür, dass Bio-Qualität, Saisonalität und ausgewogene Ernährung im Alltag verankert werden.

Derzeit nehmen 111 Einrichtungen am Programm teil. Kindergärten, die die definierten Qualitätskriterien erfüllen, werden als „Gesunder Kindergarten“ ausgezeichnet. Für Volks- und Sonderschulen werden Workshops für Kinder, Eltern und GemeinschaftsverpflegerInnen angeboten. GeKiBu trägt damit wesentlich dazu bei, gesunde Essgewohnheiten frühzeitig zu fördern und die Bio-Ziele des Landes nachhaltig zu unterstützen.

## **Zusammenfassung**

Das Burgenland zeigt, wie eine konsequente Strategie in der öffentlichen Beschaffung ökologische Verantwortung, regionale Wertschöpfung und hohe Qualitätsstandards miteinander verbindet. Die gesetzlich verankerte Bio-Quote, die Biogenossenschaft, das Qualitätszertifikat „Besser Essen“ und das Programm „GeKiBu“ bilden gemeinsam ein tragfähiges Modell für eine nachhaltige und gesunde Gemeinschaftsverpflegung.

Die Auszeichnung als Europas „Beste Bio-Region 2023“ unterstreicht den erfolgreichen Weg des Burgenlandes und bestätigt seine Rolle als Vorreiter im Bereich biologischer und regionaler Lebensmittelversorgung.



Frau LH-Stv.in Anja Haider-Wallner und Frau Marlene Engel-Stifter an der Ausgabe in der Kantine der Landhausküche bei Herrn Küchenchef Jürgen Mann  
© Büro LH-Stv.in Haider-Wallner

## Kontakt

Isabella Auberger, MSc  
Referentin für Landwirtschaft, Tierschutz,  
Veterinärwesen und Lebensmittelaufsicht  
Büro Landeshauptmann-Stellvertreterin Anja Haider-Wallner  
Amt der Burgenländischen Landesregierung  
Europaplatz 1 A-7000 Eisenstadt  
t. +43 5 7600-2047  
[isabella.auberger@bgld.gv.at](mailto:isabella.auberger@bgld.gv.at)