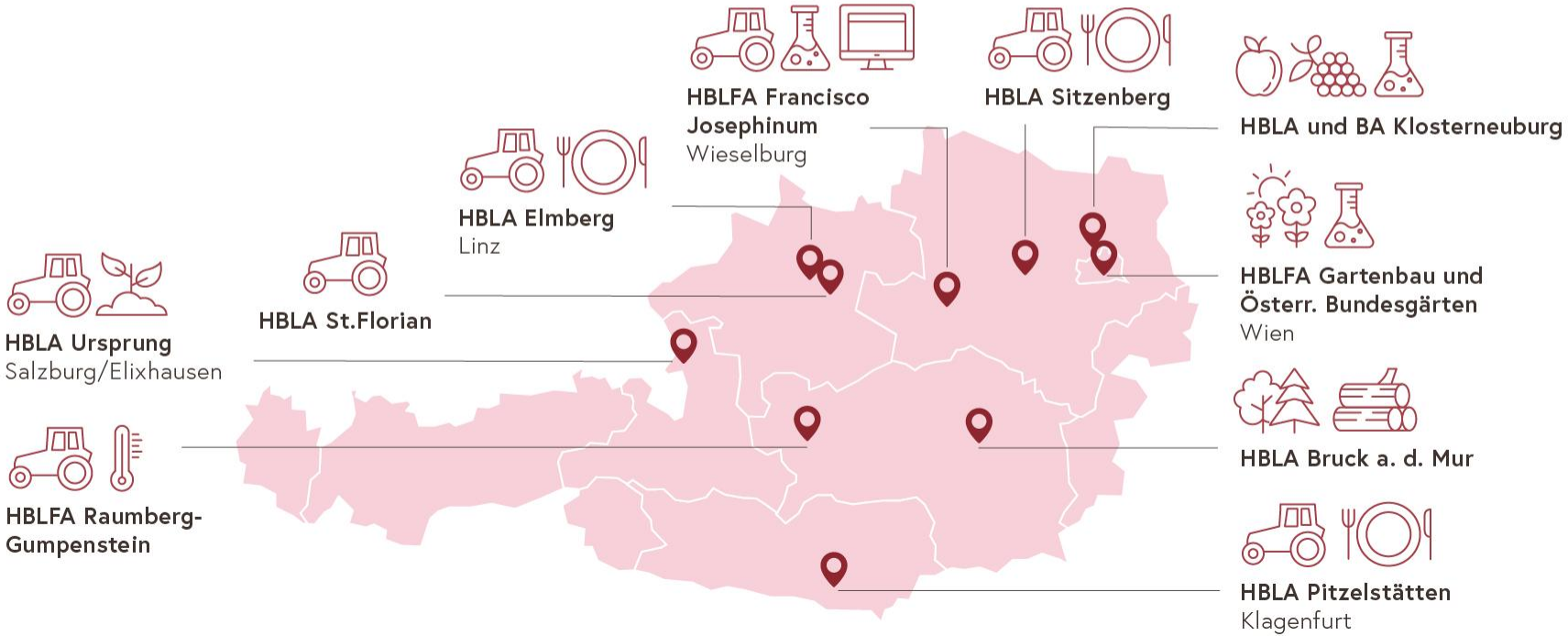
STAKEHOLDERDIALOG 2026 des Forums „Österreich isst regional“

Datum: 10. November 2026

Ort: Marmorsaal des BMLUK, 1. Stock, Stubenring 1, 1010 Wien

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

10 untersuchte höhere land- und forstwirtschaftliche Schulen des BMLUK



Grafik © BMLUK/Zenz

Die Dienststellen des BMLUK

- Die Höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK) bieten in ganz Österreich vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten in der Land- und Forstwirtschaft und leisten damit einen wichtigen Beitrag zu Nachhaltigkeit und Regionalität.

- Dieser Bereich umfasst 13 Dienststellen, davon 10 mit eigener Küche. Insgesamt werden rund 3.900 Schülerinnen und Schüler, etwa 2.400 Internatsschülerinnen und -schüler, rund 600 Lehrpersonen sowie etwa 660 weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter versorgt. In Summe werden an den Standorten täglich rund 8.500 Essen ausgegeben.

- Der Anspruch der Dienststellen des BMLUK zeigt sich zudem in zahlreichen Zertifizierungen, unter anderem durch das „Österreichische Umweltzeichen 301 für Schulen“.

Unser Anliegen

- Ziel, die Kriterien „**nachhaltiger Bildungseinrichtungen**“ zu erfüllen (eigene Versorgung in den Schul- und Hochschulküchen nach den Prämissen der Regionalität und Nachhaltigkeit ausgelegt)
- Verpflegung unter der Prämisse **kurzen Transportwegen, der Beschaffung regionaler Lebensmittel bzw. der Verarbeitung der eigenen Produkte**
- **Anspruch der Wissensvermittlung** an den HBL(F)As (die Auseinandersetzung mit Fragen, wie Lebensmittel produziert werden oder welche ökologische und ökonomische Auswirkungen lange Transportwege haben, sind Teil des Unterrichtes).

Ausgangslage

In einem eigenen Projekt wurde dafür ein einheitliches Warenwirtschaftssystem (BKW-WIN) eingeführt, begleitet durch Schulungen, externer Beratung und eine detaillierte Verfahrensanweisung (Lagerhaltung, Einkauf, -Kostenstellenverrechnung, Allergeninformations-verordung, Bundeslebensmittelschlüssel, Herkunftskennzeichnungsverordnung)

So lassen sich Kriterien wie Regionalität und Bio-Anteil systematischer erfassen und steuern. Gleichzeitig sind Herkunft, Produktion, Transportwege und nachhaltige Ernährung fixer Bestandteil des Unterrichts und verbinden Beschaffung mit Wissensvermittlung an den Schulen.

Der Anspruch war: Die Implementierung des Warenwirtschaftssystems BKV-WIN und die Möglichkeit der entsprechenden Auswertungen.

Welche Ziele und welcher Mehrwert konnten dadurch/schon? erreicht werden?

Durch die gemeinsame Ausrichtung von Verpflegung, Beschaffung und Bildungsauftrag konnten die Schulen des BMLUK mehrere Ziele gleichzeitig verfolgen. Ein wesentlicher Mehrwert liegt in der stärkeren Transparenz über Einkaufs- und Verpflegungsdaten:

Mit dem einheitlichen Warenwirtschaftssystem wurde eine Grundlage geschaffen, um den Anteil regionaler und biologischer Lebensmittel systematisch zu erfassen und weiterzuentwickeln. Damit werden nachhaltige Beschaffungsentscheidungen besser planbar, nachvollziehbar und standortübergreifend besser vergleichbar.

Welche Ziele und welcher Mehrwert konnten dadurch/schon? erreicht werden?

Gleichzeitig stärkt die Ausrichtung auf kurze Transportwege, regionale Lebensmittel und die Verarbeitung eigener Produkte die regionale Wertschöpfung und unterstützt ressourcenschonende Versorgungsstrukturen.

Der Bio-Anteil der beschafften Lebensmittel in den Schulen des BMLUK lag im Jahr 2025 bei ca. 34% (bezogen auf den Einkaufswert an Lebensmitteln). Der hohe Bio-Anteil verminderte jedoch keineswegs den Anteil an regionalen Produkten. Die Herkunft der gesamten bezogenen Lebensmittel lag im Jahr 2025 bei 80 % in Österreich, dabei stammten 31 % sogar aus einem Umkreis von bis zu 50 km von der jeweiligen Dienststelle.

Herausforderungen

- Arbeitsaufwand (Eingabe und Erhebung sind zusätzliche Aufgaben)
- Aufgaben der Wirtschaftsleiterinnen und -leiter (sehen sich als Köche, Küchenmanager, aber nicht als Büroarbeitskräfte)
- Kosten (Tagesverpflegsatz 2024 im Durchschnitt € 4,76)
- Umgang mit Lebensmittel aus eigener Produktion

Nächster Schritt „Verpflegsmonitor“

Der **Verpflegsmonitor des Bundes** ist das zentrale digitale Erfassungssystem Österreichs zur transparenten Steuerung, Analyse und Qualitätssicherung des Lebensmitteleinkaufs in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung.

Ziel:

- **Nachhaltigkeit sichern:** Verbindliche Einhaltung nationaler Kriterien
- **Ökologischer Fokus:** Zielgerichtete Erhöhung des Bio-Anteils
- **Stärkung der Region:** Förderung und Nachweis regionaler Herkunft

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

Österreich isst regional!

im Zuständigkeitsbereich des BMLUK

HBLFA
Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft

Eine Einrichtung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

Regional durch die Schulwoche

Eine HBLFA macht's vor: Über 500 Menschen eine Woche lang regional verköstigt.



Good Practice aus der Praxis:

Lebensmittelbeschaffung in den Schulen des BMLUK

Referenten: Valerie Göttel, Raphael Gaich

HBLFA
Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft

Speiseplan

KW: 40 REGIONALE WOCHE

Tag	Mittagessen		Abendessen	
	Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü 2
Mo 28.09	Sternchensuppe **Berner Würstel mit Pommes** BIO-Naturjoghurt mit Äpfel	Sternchensuppe **Gefüllte Zucchini mit warmer Schnittlauchsauce** BIO-Naturjoghurt mit Äpfel	**Eierspeis mit Schinken und Gemüse, Kürbiskernweckerl**	**Grießkoch**
Di 29.09	Kürbiscremesuppe **Rahmgeschnetzeltes mit Nudel** Preiselbeerschnitte	Kürbiscremesuppe **Cremespinat mit Spiegelei und Geröstete Kartoffel** Preiselbeerschnitte	**Flammkuchen mit Speck, rote Zwiebel und Jungzwiebel**	**Austria Bowl**
Mi 30.09	Tirolerknöderlsuppe **Paprikahuhn mit Spätzle** Obst	Tirolerknöderlsuppe **cremige Knoblauchspaghetti** Obst	**Bratljause mit Bauernbrot**	**Jausenbuffet**
Do 1.10	Grießnockerlsuppe **Lammbraten mit Waffelkartoffel und Karottenstifterl** Bisquitroulade	Grießnockerlsuppe **Käsespätzle mit Steirakäse** Bisquitroulade	**Pulled Pork Burger**	**Vegetarischer Burger**
Fr 2.10	Suppe **Schnitzelsemmeln** Dessert			

Frühstück: Getränke von Getränkestaionen aus Österreich, Müsli aus Österreich, Leberpastete und Bojar aus Österreich, Marmelade Hausgemacht-Früchte aus Österreich, Käse und Wurst aus Österreich, Gebäck:Donnersbach
Mittag: Berner Würstel-Tasch, Pommes aus Österreich
Zucchini, Kürbis, Milch Joghurt, Eier, Schweinefleisch für Geschnetzeltes, Lammfleisch, Bergkäse, Suppenfleisch, Pulled Pork Fleisch - vom eigenen BIO Betrieb Moarhof, Lambach
Obst und Gemüse aus Österreich- Firma Spuller, Äpfel-Firma Rameis, Salatbuffet-alles aus Österreich
Spätzle aus Österreich, Nudel aus Österreich Firma Stangl, Mehl aus Österreich, Hühnerfleisch aus Österreich, Milchprodukte aus Österreich
Abendessen: Eier- Dornbusch, Schinken- Klingler, Kürbiskernweckerl-Österreich, Getreide aus Österreich, Speck, Bratl, Pulled Pork Fleisch-eigener Betrieb, Bauernbrot und Burgerweckerl - Danklmayr

HBLFA Raumberg - Gumpenstein
SCHÜLERVERTRETUNG

Einblicke in die Schulküche

„10x teurer aber 10x kürzerer Weg“ lt. Küchenleitung

- Keine zusätzlichen Budgetmittel verfügbar
- Gestiegenes Bewusstsein für Kreisläufe innerhalb des Betriebes
  z. B. Lammfleisch aus eigener Produktion,
  Säfte und Essig aus Klosterneuburg
- Convenience-Produkte österreichischer Herkunft signifikant teurer



Preisliche Gegenüberstellung

Produkt	Österreich	Ausland
Käferbohnen je 5kg	22,94€	5,95€
Pommes je 2,5kg	10,66€	4,29€ NL
Preiselbeer je 1,9 kg	40,04€	17,91€ NL
Mais je 1,9 kg	11,67€	3,46€

Resonanz der Schüler:innen

- 120 Schüler:innen nahmen teil
- 2 Wochen Umfragezeitraum

80%

Erkannten regionalen Bezug

<50%

Bemerkten einen Unterschied zur üblichen Verpflegung

90%

Befürworten eine jährliche Umsetzung

53%

Mehr Zahlungsbereitschaft



Resonanz der Schüler:innen

- Kaffee, Kakao und Schokolade wurden vermisst
- Bewusstseinsbildung in Form von Workshops, Vorträgen und Projekten erwünscht

Regionalität braucht..

wirtschaftlich tragfähige Rahmenbedingungen.

Vernetzung und Nutzung bestehender Synergien.

Bewusstseinsbildung durch praxisnahe Bildungsarbeit.

HBLFA Raumberg - Gumpenstein
SCHÜLERVERTRETUNG

HBLFA
Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft

Eine Einrichtung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

Regionale Ernährung ist für mich…





Referenten: Valerie Göttel, Raphael Gaich