Runder Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion

Stadt Wien | Umweltschutz

Tierschutz Ombudsstelle Wien

Runder Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion

Der Runde Tisch wurde initiiert von

Ing. Dr. Karin Büchl-Krammerstätter (Stadt Wien – Umweltschutz) gemeinsam mit DI Eva Persy, MSc (Tierschutzombudsstelle Wien)

Die Ergebnisse des Runden Tisches wurden gemeinsam erarbeitet von VertreterInnen

der Stadt Wien – Umweltschutz (MA 22),
der Tierschutzombudsstelle Wien (TOW),
des Ökosozialen Forums Wien,
des Vereins „Nachhaltige Nutztierhaltung Österreich", Sparten Geflügel, Rinder, Schweine,
der Österreichischen Berg- und Kleinbäuer_innen-Vereinigung – Via Campesina,
der Landwirtschaftskammer Österreich,
des Verbandes Bio Austria,
der ARGE Rind,
der Firma Berger Schinken,
der Firma Labonca,
der Firma Hütthaler,
der Initiative „ÖkoKauf Wien",
des Wiener Gesundheitsverbunds,
des Kuratoriums Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser,
der Wiener Kindergärten (MA 10),
der Wiener Pflichtschulen / Landesverband Wien der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen,
der Luftburg im Prater,
des Verbands pro-tier,
der Stiftung Vier Pfoten,
des Vereins für KonsumentInneninformation,
des WWF,
der Kommunikationsagentur Shifting Values,
der Veterinärmedizinischen Universität Wien – Institut für Tierschutzwissenschaften und Tierhaltung,
der Universität für Bodenkultur – Zentrum für globalen Wandel und Nachhaltigkeit sowie Institut für Nutztierwissenschaften,
der Medizinischen Universität Wien –Abteilung für Umwelthygiene und Umweltmedizin und
der Firma PlanSinn

nach dem bewährten Wiener Modell am Runden Tisch.[1]

Prozessbegleitung: DI Dr. Kerstin Arbter/Büro Arbter

Fotos am Titelblatt: Karin Büchl-Krammerstätter (Hühner, Kühe), Norbert Hackl/Labonca (Schweine), Lauracbujor auf Pixabay (Puten)

[1] Das Wiener Modell am Runden Tisch wurde in Wien Ende der 1990er Jahre entwickelt. Ziel ist es, komplexe Themen mit ExpertInnen und VertreterInnen unterschiedlicher Interessengruppen gemeinsam und auf gleicher Augenhöhe zu erörtern und zu offenen Fragestellungen die bestmöglichen Lösungen zu finden.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort **3**

1 Der Runde Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion **5**

Ziele des Runden Tisches ... 6

2 Ist-Zustand **7**

2.1 Probleme in der Tierhaltung ... 7

2.2 Stand Fleischkonsum in der Gemeinschaftsverpflegung ... 8

3 Maßnahmen, um die Ziele zu erreichen **9**

Zusammenhang zwischen den Kapiteln ... 9

3.1 Abwechslungsreiche Genuss-Küche gemäß den Gesundheits- und Klimazielen fördern ... 10

3.2 Stufenweise mehr Bio-Produkte beschaffen ... 20

3.3 Kriterien fürs Tierwohl in der Produktion tierischer Lebensmittel etablieren: Mindest- und Positiv-Kriterien ... 32

3.4 Transparenz für KonsumentInnen bei tierischen Lebensmitteln erhöhen ... 44

3.5 Übergreifende und strukturelle Maßnahmen ... 49

4 Globale Zusammenhänge **52**

4.1 Globale Umweltauswirkungen und Gesundheitsaspekte von Konsum und Produktion tierischer Produkte ... 52

4.2 Internationale Handelsabkommen versus Tierschutz ... 55

5 Ausblick **56**

Anhang: Übersicht über die Maßnahmen **57**

Vorwort

Billige tierische Produkte – Milch, Fleisch, Eier – sind teuer. Den Preis für scheinbar Billiges zahlen alle:

- Die Menschen:
  - Wir alle, indem wir die externalisierten Folgekosten von Grundwasserbelastung bis Klimawandel bezahlen müssen, unnötigen Risiken durch Pestizide, antibiotikaresistente Mikroben und gentechnisch veränderte Organismen ausgesetzt sind und eine verarmte, an Massenproduktion angepasste Landschaft in Kauf nehmen müssen.
  - Die KonsumentInnen, die sich zwischen höherer gesunder Qualität und günstigerem Preis entscheiden müssen.
  - Die LandwirtInnen, die nicht die nötige Unterstützung durch Politik und Einkauf erfahren, wenn sie mit höheren Tier-, Umwelt- und Sozialstandards produzieren.

- Die Umwelt: Auf möglichst niedrige Verkaufspreise ausgerichtete Produktion beginnt schon bei den Futtermitteln und endet bei der „Entsorgung" der Gülle. Das reicht vom Import von Gentech-Soja von ehemaligen Naturflächen in Südamerika bis zu ausgeräumten Agrarlandschaften und Intensivgrünland bei uns. Der Verlust an Biodiversität, die Degradation der Böden, der große Beitrag zum Klimawandel und die Belastung der Gewässer sind nur einige Folgen davon.

- Die Tiere: Tierwohlstandards werden bei Massenproduktion mit dem Ziel niedriger Preise nicht berücksichtigt – die Tiere leiden, je nach Herkunft, Haltung, Transport und Schlachtung teilweise enorme Qualen und können ihre Grundbedürfnisse nicht annähernd ausleben.

Insgesamt erzeugen vermeintlich billige produzierte Lebensmittel daher großen ökologischen und volkswirtschaftlichen Schaden – auf unmittelbare Kosten von Mensch, Tier und Natur.

Diese Situation ist weder ethisch vertretbar noch zukunftsfähig, und einer aufgeschlossenen Gesellschaft unwürdig. Sie erfordert dringend eine Verhaltensumkehr auf den unterschiedlichen Handlungsebenen.

Das klare Ziel ist, dass ökologisch und (tier)fair erzeugte Lebensmittel zum Standard werden.
Das kann nur im Zusammenwirken zwischen (Land)wirtschaft, Zivilgesellschaft und Politik unter Einbeziehung der Wissenschaft[2] zum notwendigen Erfolg führen.

Weitreichende Maßnahmen sind erforderlich. Große Änderungen haben ihren Anfang meist im Kleinen. Jede/r Einzelne, ob beruflich oder privat, hat die Möglichkeit und Verantwortung, seinen/ihren Beitrag zu leisten.

Es ist hoch an der Zeit, einen solchen Prozess zu forcieren und die Handlungs- und Einflussmöglichkeiten der einzelnen StakeholderInnen entlang der Wertschöpfungskette bewusstzumachen.

Der öffentlichen Hand kommt hierbei eine besondere Rolle zu:

- Sie kann durch ihre Vorbildfunktion im Bereich ihrer eigenen Beschaffungstätigkeit den notwendigen Transformationsprozess unterstützen.
- Sie kann Betriebe und Veranstaltungen unterstützen, die ökologische Lebensmittel mit hohen Tierwohlstandards produzieren bzw. anbieten.
- Sie kann eine zentrale Rolle bei der Vernetzung und dem Abschluss nationaler und internationaler Bündnisse einnehmen und insgesamt bewusstseinsbildend wirken.

Aus all diesen Überlegungen haben wir unsere Initiative „Gutes Gewissen – guter Geschmack" und den Runden Tisch für mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion gestartet.

---

[2] vgl. auch: Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung (2015). Beirat für Agrarpolitik beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. https://kurzlink.de/wezueigeaknu

Danke!

Wir danken allen TeilnehmerInnen des Runden Tisches sehr herzlich, dass sie uns von Beginn an das Vertrauen geschenkt haben, sich mit uns auf diesen sehr komplexen Prozess einzulassen. Während der gesamten Zeit herrschte ein so offenes und wertschätzendes Arbeitsklima, dass auch sehr unterschiedliche Standpunkte und Interessen angesprochen und diskutiert werden konnten. Auch das unglaubliche Engagement und die Bereitschaft zu intensiver Arbeit mit dem gemeinsamen Suchen und Finden von Lösungen hat diesen Prozess ausgezeichnet.

Dafür sagen wir herzlich Danke und versprechen, weiterhin, gemeinsam mit Ihnen, an diesem für uns alle so wichtigem Thema dran zu bleiben! Für unsere Gesellschaft, Umwelt und vor allem unsere Tiere.
Liebe Kerstin Arbter, Dir ein besonderes Dankeschön, dass Du uns mit Deiner Dir eigenen Kombination aus Wertschätzung, Freundlichkeit, Strukturiertheit und Strenge so toll durch diesen Prozess geführt hast!

Ing. *Dr. Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin der Umweltschutzabteilung der Stadt Wien und DI Eva Persy, MSc, Leiterin der Tierschutzombudsstelle der Stadt Wien*

1 Der Runde Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion

Die Umweltschutzabteilung und die Tierschutzombudsstelle der Stadt Wien haben im Jahr 2015 gemeinsam die Initiative „Gutes Gewissen – guter Geschmack"[3] für mehr Tier- und Umweltschutz bei Produktion und Konsum von Lebensmitteln gestartet, von Beginn an vom Ökosozialen Forum Wien unterstützt. Dieser Initiative liegt die Überzeugung zugrunde, dass die notwendige Entwicklung zu einem wesentlich umwelt- und tierfreundlicheren und faireren Umgang mit Lebensmitteln nur gemeinsam mit den AkteurInnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette erfolgen kann.

In jedem Jahr widmete sich die Initiative im Rahmen jährlicher Fachtagungen einem besonderen Schwerpunktthema, und zwar:

- 2015: Darstellung der Zusammenhänge Tierschutz-/Umwelt- und Klimaschutz/Fairness in der Lebensmittelproduktion
- 2016: Aspekte des Tierwohls und des Umweltschutzes in der Gastronomie und in Tourismusbetrieben – Fachtagung sowie Publikumsveranstaltung zum Thema „Gefördertes Tierleid – Irrwege im System zur Förderung lebensmittelproduzierender Tierhaltebetriebe" (Abendveranstaltung)
- 2017: Essen in der Gemeinschaftsverpflegung, Schwerpunkt Krankenhäuser und PensionistInnen-Wohnhäuser
- 2018: Essen in der Gemeinschaftsverpflegung, Schwerpunkt Kinder und Jugendliche

Aufbauend auf ihren bisherigen Arbeiten und den daraus entstandenen Netzwerken startete die Initiative im Frühjahr 2019 den gemeinschaftlichen Prozess des Runden Tisches für mehr Tierwohl und Umweltschutz im Umgang mit Lebensmitteln.

Der Runde Tisch hat sich zum Ziel gesetzt, zu diesem Thema nicht nur zu diskutieren, sondern vor allem gemeinsam konkrete Maßnahmen für eine wirkungsvolle Verbesserung der Ist-Situation zu erreichen, das heißt:

- um das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere und den respektvollen Umgang mit diesen Tieren zu verbessern,
- um damit zum Umweltschutz beizutragen (Klima- und Bodenschutz, sparsamer Umgang mit Wasser, Reduktion von Kunstdünger, ökologische und regionale Futterproduktion statt Gentechnik und Importen aus Übersee) und
- um einen Beitrag für eine gesunde Ernährung zu leisten und die regionale Landwirtschaft zu unterstützen.

Die Maßnahmen sollen möglichst von allen Mitwirkenden des Runden Tisches entwickelt, mitgetragen und danach gemeinsam – entsprechend den Zuständigkeiten im eigenen Wirkungsbereich – umgesetzt werden.

Der Fokus liegt auf Maßnahmen, auf welche die TeilnehmerInnen des Runden Tisches Einfluss nehmen können. Darüber hinaus werden ergänzende Empfehlungen an andere Stellen oder Organisationen (z.B. den Bund) zur Verbesserung von Tierwohl und Umweltschutz erarbeitet.

Gemeinsam sollten am Runden Tisch somit Verbesserungsmöglichkeiten ausgelotet und umgesetzt werden.

- Wo wollen/müssen wir besser werden? Der Runde Tisch, um Optimierungspotentiale zu realisieren.
- Wo wollen/müssen wir Synergien besser nutzen? Der Runde Tisch zur gegenseitigen Verstärkung.
- Wo wollen/müssen wir besser zusammenarbeiten? Der Runde Tisch als Vernetzungs-Plattform.
- Wo sind grundlegende Änderungen notwendig, um politisch und gesellschaftlich einen achtsamen, nachhaltigen Umgang mit (tierischen) Lebensmitteln zu erreichen? Der Runde Tisch als Motor für einen achtsamen Umgang mit anderen Lebewesen.

Bereits während der laufenden Arbeiten im Rahmen des Runden Tisches konnten wir erste sehr positive Ergebnisse erzielen: So hat einer der Pioniere in der Bio-Freilandschweinehaltung und Weideschlachtung eine künftige Kooperation mit einem großen Verarbeitungsbetrieb vereinbart, um den Markt für diese höchsten Standards weiter zu öffnen. Weiters wurden bereits konkrete

[3] https://www.wien.gv.at/umweltschutz/gutes-gewissen.html

Maßnahmen zur Kalibrierung und Verarbeitung von Geflügel-Schenkelfleisch gesetzt. Damit wird es wesentlich erleichtert, das gesamte Tier zu konsumieren, statt nur die Bruststücke, was ethisch vertretbarer und zudem auch noch kostengünstiger ist.

Besonders erfreulich ist, dass unsere Initiative noch während der Tätigkeit des Runden Tisches in zwei Beschlüsse des Wiener Landtages eingeflossen ist: Am 28. Jänner 2020 beschloss der Wiener Landtag die Erstellung eines Lebensmittelaktionsplanes „Wien isst G.U.T." (s.u.) und am 25. Juni 2020 die Herkunfts- und Haltungskennzeichnung tierischer Lebensmittel im eigenen Einflussbereich der Stadt.[4] Beide Beschlüsse wurden einstimmig gefasst.

Schließlich war und ist der laufende Austausch des jeweiligen Wissens und der jeweiligen Sichtweisen und Perspektiven für alle Beteiligten äußerst bereichernd und half allen, Gesamtzusammenhänge und daraus abzuleitende Schritte und Handlungsnotwendigkeiten besser zu erkennen.

Ziele des Runden Tisches

Angesichts des globalen ökologischen Fußabdrucks und der negativen gesundheitlichen Effekte eines sehr hohen Konsums tierischer Produkte spricht sich die Stadt Wien für die Strategie einer tiergerechteren und umweltfreundlicheren Produktion bei gleichzeitiger Reduktion der Menge aus. Es gilt, ökonomische Chancen für die notwendigen Veränderungen der Tierhaltung zu erschließen und eine neue Kultur der Erzeugung und des Konsums tierischer Produkte einzuleiten.

Der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen und mit anderen Lebewesen ist zentrale Säule der UN-Nachhaltigkeitsziele und auch klare Handlungs-Maxime der Stadt Wien. Am 28. Jänner 2020 fasste der Wiener Landtag dazu einstimmig den folgenden Beschluss[5]:

Das Land Wien bekennt sich zu einem WIENER LEBENSMITTELAKTIONSPLAN, bei dem die gesundheitlichen und sozialen, die Umwelt- und Klimaschutzaspekte und das Tierwohl entlang der gesamten Wertschöpfungskette besondere Beachtung finden und entsprechende Maßnahmen bei der öffentlichen Beschaffung, bei der Beratung von und Kooperation mit Betrieben und zur Lebensmittelabfallvermeidung gesetzt werden. Dieser WIENER LEBENSMITTELAKTIONSPLAN soll von der zuständigen Dienststelle – Umweltschutz gemeinsam mit allen relevanten Dienststellen und Stakeholdern auf Basis der bereits bestehenden Initiativen und Programme zusammengefasst, laufend weiterentwickelt und konsequent umgesetzt werden.

Die Achtsamkeit gegenüber anderen Lebewesen spiegelt die Werte einer Gesellschaft wider. Daher ist es der Stadt Wien wichtig, das Wohl der Tiere als fühlende Mitgeschöpfe zu achten und in der Landwirtschaft tiergerechte Produktionsweisen zu unterstützen. Neben dem gesteigerten Tierwohl[6] haben diese Produktionsweisen zusätzlich den Vorteil, dass sie insgesamt umweltschonender sind und gesündere Lebensmittel hervorbringen.

- Ziel des Runden Tisches ist, dass **Tiere** in der landwirtschaftlichen Produktion **nicht leiden** und dass ein möglichst **hohes Maß an Tierwohl** gewährleistet wird. Eine achtsame Landwirtschaft hat gleichermaßen Tierwohl, Umweltschutz inkl. Klimaschutz und die Gesundheit der Menschen im Fokus.
- Angestrebt werden die weitere **Steigerung des Anteils pflanzlicher Speisen und Produkte** gemäß den Gesundheits-[7] und Klimazielen und ein dementsprechend ausgewogenes Verhältnis von tierischen und pflanzlichen Produkten in der öffentlichen Speisenversorgung.
- Das trägt zu gesünderer Ernährung und zu geringeren Umweltbelastungen bei. Durch die geringere Nachfrage nach Fleisch und die Verringerung von Lebensmittelabfällen können die höheren Kosten, die durch die Erzeugung nach hohen Standards

[4] https://www.wien.gv.at/infodat/ergdt?detvid=142031
[5] https://www.wien.gv.at/infodat/ergdt?detvid=138797
[6] Tierwohl wird definiert als Wohlergehen der Tiere. Dieses kann kontinuierlich von stark eingeschränkt (Leiden) bis zu sehr gut (hohes Wohlergehen) reichen. Wohlergehen umfasst den körperlichen und psychischen Zustand. Die Möglichkeit zur Ausübung des Normalverhaltens ist eine wesentliche Voraussetzung für hohes Wohlergehen. (Details siehe Kapitel Kriterien, Seite 29)
[7] Empfehlungen der nationalen Ernährungskommission

entstehen, kompensiert werden. Angestrebt wird weiters, im Einflussbereich der Stadt Wien[8] bei tierischen Lebensmitteln so hohe **Tierwohlstandards** wie möglich einzuhalten und laufend zu verbessern.

- Auch die **regionale Herkunft** der Produkte hat einen hohen Stellenwert. Damit können Transportwege (auch Tiertransporte) reduziert, die Klimabilanz verbessert und lokale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden.
- Ziel ist weiters, das **Bewusstsein** für die Bedeutung und den Wert von Lebensmitteln, die die Anforderungen an eine tiergerechte Haltung, an den Umweltschutz und an eine gesunde Ernährung erfüllen, **in der Bevölkerung auszuweiten**. Damit soll bewirkt werden, dass vorrangig solche Produkte gekauft werden. Davon profitieren auch die ProduzentInnen, indem sie mehr Sicherheit gewinnen, dass ihre tierischen Produkte, die sie mit höheren Standards und höherem Aufwand produzieren, auch zu fairen Preisen abgenommen werden.
- Die Stadt Wien soll diese Ziele weiter umsetzen, indem sie ihre Vorreiterrolle bei der öffentlichen Beschaffung nach tiergerechten, umweltschonenden und gesundheitsfördernden Kriterien weiterhin wahrnimmt und ausbaut. Betriebe, die nach diesen Kriterien wirtschaften, sollen auf ihrem Weg **anerkannt, unterstützt und gestärkt** werden, beispielsweise durch Beratung und die Auszeichnung „Natürlich gut essen" im Rahmen von OekoBusiness Wien. Gleiches gilt für Veranstaltungen durch die Auszeichnung als ÖkoEvent.
- Ein weiteres Ziel ist es, Wege aufzuzeigen, wie die **Forderungen aktueller Initiativen** zu mehr Tierwohl in die **Praxis umgesetzt** werden können.

2 Ist-Zustand

2.1 Probleme in der Tierhaltung

Die Strukturen der landwirtschaftliche Tierhaltung haben sich in den vergangenen Jahrzehnten stark gewandelt: Weniger Betriebe halten heute mehr Tiere. Zwar ist die österreichische Landwirtschaft im internationalen Vergleich noch immer kleinstrukturiert und familiengeführt, aber seit den 1960er-Jahren ging der Trend auch in Österreich in Richtung Intensivierung und Technisierung der Tierhaltung, bei der der maximale Ertrag – die Gewinnung möglichst vieler tierischer Produkte – im Vordergrund steht. Gründe hierfür sind u.a. die wachsende Bevölkerung, Freihandel, Veränderungen im Konsumverhalten sowie die Technisierung.

Um die Tiere in den derzeit verbreiteten intensiven Systemen halten zu können, werden drei wesentliche Voraussetzungen in Kauf genommen:

- Die physische Anpassung der Tiere ans Haltungssystem: Den Tieren werden Körperteile entfernt oder gekürzt oder auf andere Art und Weise die körperliche Integrität des Tieres beeinträchtigt. Dazu zählen schmerzhafte Eingriffe wie die Entfernung von Hörnern, das Kupieren von Ringelschwänzen, die Kastration ohne Betäubung, das Kürzen der Schnäbel usw.
- Die Einschränkung der Bewegungsfreiheit (in einer maximalen Ausprägung beispielsweise als Kastenstandhaltung beim Schwein oder als Anbindehaltung von Milchkühen).
- Ignorieren der natürlichen Bedürfnisse der Tiere. Das Ausleben artspezifischer Verhaltensweisen ist in den bestehenden intensiven Haltungssystemen nicht oder nur sehr eingeschränkt möglich.

Das ist ein krasser Gegensatz zu den sogenannten „Fünf Freiheiten", die u.a. Freiheit von Unbehagen, Schmerz und Angst sowie die Freiheit, normales Verhalten auszuleben, umfassen.

In den vergangenen Jahren ist das Bewusstsein für nachhaltig erzeugte Lebensmittel gestiegen. Die Frage nach dem Tierwohl und tiergerechten Haltungsbedingungen wird nicht mehr nur als Nischenthema diskutiert. Dass immer neue Tierwohl-Labels und -Programme entstehen, zeigt auch, dass das Thema in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist und die Akzeptanz der oben

[8] öffentliche Beschaffung, Auszeichnung von Veranstaltungen und Gastronomie, Bewusstseinsbildung etc.

genannten Praktiken wie auch von Missständen in den Bereichen Zucht, Transport und Schlachtung abnimmt. Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik (WBA) beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft kommt zu dem Fazit, „dass die derzeitigen Haltungsbedingungen eines Großteils der Nutztiere vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels und neuer wissenschaftlicher Bewertungsansätze nicht zukunftsfähig sind".
In seinem Gutachten „Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung" hat der WBA daher folgende Punkte als Leitlinien für die Entwicklung einer zukunftsfähigen, in weiten Teilen der Bevölkerung akzeptierten Tierhaltung formuliert:

(1) Zugang aller Nutztiere zu verschiedenen Klimazonen, vorzugsweise Außenklima,
(2) Angebot unterschiedlicher Funktionsbereiche mit verschiedenen Bodenbelägen,
(3) Einrichtungen, Stoffe und Reize zur artgemäßen Beschäftigung, Nahrungsaufnahme und Körperpflege,
(4) Angebot von ausreichend Platz,
(5) Verzicht auf Amputationen,
(6) routinemäßige betriebliche Eigenkontrollen anhand tierbezogener Tierwohlindikatoren,
(7) deutlich reduzierter Arzneimitteleinsatz,
(8) verbesserter Bildungs-, Kenntnis- und Motivationsstand der im Tierbereich arbeitenden Personen und
(9) eine stärkere Berücksichtigung funktionaler Merkmale in der Zucht.

2.2 Stand Fleischkonsum in der Gemeinschaftsverpflegung

Im Einflussbereich der Stadt Wien gibt es zahlreiche Bemühungen, einerseits den Fleischkonsum zu reduzieren, und andererseits die Qualität der angebotenen Produkte zu steigern.

Besonders hervorzuheben ist der „natürlich gut Teller", der in Großküchen und bei Veranstaltungen angeboten werden kann. Der „natürlich gut Teller" wurde 2010 von der Stadt Wien Umweltschutz in Kooperation mit der Umweltberatung entwickelt. Das Ziel ist es, ein Menü anzubieten, das einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung der Wiener Gemeinschaftsverpflegung leistet. Es werden jene Speisen gekennzeichnet, die etwa einen reduzierten Fleischanteil, Hauptkomponenten in Bioqualität, mehr pflanzliche Produkte und einen niedrigen Verarbeitungsgrad vorweisen können. Der „natürlich gut Teller" wird derzeit in den Häusern des KWP, in zwei Kliniken des Wiener Gesundheitsverbundes, in einer Schule sowie von einem Caterer angeboten.

Ein weiterer Erfolg der Stadt Wien Umweltschutz ist das Positionspapier Lebensmittel, das 2016 erstellt wurde. Es beschreibt die Werte und Prinzipien für den nachhaltigen öffentlichen Einkauf von Lebensmitteln, Speisen und Getränken durch die Stadt Wien. Wichtige Grundsätze sind beispielsweise biologische Landwirtschaft, Regionalität und Saisonalität, sowie Tiergerechtigkeit und die Reduktion tierischer Produkte. Diese Grundsätze fließen auch in die Erstellung sämtlicher Kriterienkataloge von ÖkoKauf, sowie in die Kriterien von „Natürlich gut essen" und ÖkoEvent ein. So werden demnächst Kriterienkataloge für Geflügel, rotes Fleisch und Fisch fertiggestellt, mit neuen Mindestkriterien für die Beschaffung.

3 Maßnahmen, um die Ziele zu erreichen

Bereits zu Beginn des Prozesses am Runden Tisch bestand bei den TeilnehmerInnen Einigkeit darüber, aufgrund der Komplexität und Vielfalt des Gesamtthemas und seiner Herausforderungen die einzelnen Themenblöcke in folgenden Kleingruppen zu behandeln und die Ergebnisse in der Folge zusammenzuführen:

- Gesunde, abwechslungsreiche **Genuss-Küche** gemäß den Gesundheits- und Klimazielen fördern
- Stufenweise mehr **Bio-Produkte** beschaffen
- **Kriterien fürs Tierwohl** in der Produktion tierischer Lebensmittel etablieren: Mindest- und Positiv-Kriterien
- **Transparenz** für KonsumentInnen bei tierischen Lebensmitteln erhöhen

Zusammenhang zwischen den Kapiteln

Das Thema Lebensmittel betrifft jeden Menschen – und zwar mehrmals täglich. Alle sind sich einig, dass es – getreu dem Motto „du bist, was du isst" – wichtig ist, darauf zu achten, was man zu sich nimmt. Vielfach erscheint bisher das als „richtige Ernährung", was die Gewohnheit eben mit sich bringt. Diese Haltung zu überdenken, bringt verschiedene Chancen – und zwar auf mehreren Ebenen, die alle miteinander zusammenhängen.

Eine Zusammenhangskette lautet: Mit geringerem Fleischkonsum lassen sich nicht nur Umwelt und Klima schützen, sondern auch Geld sparen. Diese Einsparung ermöglicht wiederum den verstärkten Einkauf von (vermeintlich) etwas teureren, weil extensiver produzierten Lebensmitteln. Auch wirkt sich ein reduzierter Fleischkonsum positiv auf die Gesundheit aus.

Diese Zusammenhänge gibt es auch zwischen den Kapiteln des vorliegenden Berichtes.
Bei den Maßnahmen des Kapitels Genussküche geht es darum, eine gesunde und abwechslungsreiche Kost zu etablieren. Dies geht hauptsächlich mit einer Erhöhung des Anteils an genussvollen pflanzlichen Speisen einher. Durch diese und weitere Innovationen können Kosten eingespart werden. Damit ergibt sich der Zusammenhang zu den Maßnahmen des Mehr-Bio-Kapitels bzw. des Tierwohl-Kapitels, die durch diese Einsparungen leistbar werden.

Im Bio-Kapitel geht es vorrangig um die Festsetzung von Bio-Quoten für Produktgruppen tierischen Ursprungs. Bei jenen tierischen Produkten, bei denen eine stufenweise Erhöhung des Bio-Anteils angegeben ist, kommen – insbesondere für den konventionellen Anteil – die Tierwohl-Kriterien zum Tragen.

Diese sind im Tierwohl-Kapitel in Mindest- und Positiv-Kriterien unterteilt. Die Mindest-Kriterien stellen die Basis dar, die alle ProduzentInnen erfüllen müssen. Wenn ein Mindest-Kriterium über die Anforderungen der biologischen Landwirtschaft hinausgeht (z.B. bei Transport und Schlachtung), soll dieses Mindest-Kriterium auch Maßstab für biologisch wirtschaftende Betriebe sein.

Das Transparenz-Kapitel zeigt, auf welche Art und Weise die gesamten Ergebnisse des Runden Tisches für mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelversorgung für Betroffene und Interessierte nachvollziehbar gemacht werden sollen. Das Ziel ist eine lückenlose Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

In allen Kapiteln sind zahlreiche Maßnahmen angeführt, um die Umsetzung der Kernideen der Kapitel (gesunde Essensversorgung, mehr Bio-Qualität, Tierwohl-Standards und Transparenz) zu untermauern.

Die Angaben in der Zeit-Spalte sollen als Ausgangspunkt für die konkreten Umsetzungen im Lebensmittelaktionsplan der Stadt Wien dienen.[9]

[9] Hinweis: Da es aufgrund der Covid-Krise zu Verschiebungen bei Ausschreibungen kam und kommt, müssen auch manche der angegebenen Zeitziele entsprechend angepasst werden.

3.1 Abwechslungsreiche Genuss-Küche gemäß den Gesundheits- und Klimazielen fördern

Gutes Essen bedeutet Genuss und Lebensqualität

Schmackhafte Speisen sind ein wesentlicher Teil unserer Lebensqualität und unseres Wohlbefindens. Dieser „Genuss-Faktor" soll in Wien weiterhin gepflegt und hochgehalten werden – und das auf eine gesunde, umwelt- und tiergerechte Art und Weise.

Zu viel Fleisch ist ungesund

Die österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) und die österreichische Ernährungspyramide empfehlen, max. 300 g bis 450 g Fleisch pro Woche zu essen. Rotes Fleisch und Wurstwaren sollten eher selten gegessen werden.[10]

Neuere Berechnungen, die auch die Klima-Auswirkungen des Fleischkonsums mitberücksichtigen, empfehlen weltweit noch geringere Mengen.[11]

Tatsächlich wird in Österreich jedoch überdurchschnittlich viel Fleisch gegessen:[12]

- Männer essen im Durchschnitt ca. 900 g bis 1.320 g Fleisch und Fleischprodukte pro Woche, also dreimal mehr als empfohlen („Hochverzehrer" bis 2.100 g).
- Frauen essen im Durchschnitt ca. 480 g bis 550 g Fleisch und Fleischprodukte pro Woche.

Laut Statistik Austria (die den Verzehr anders misst als die davor angeführte Quelle) verzehren die ÖsterreicherInnen im Durchschnitt 63,6 kg Fleisch im Jahr (2018). Das wären umgerechnet ca. 1.220 g pro Woche und Person.[13]

Mehr pflanzliche Speisen zu essen, nützt der Gesundheit

Eine Reduktion des Fleischkonsums in Richtung der offiziellen Ernährungsempfehlungen und eine gleichzeitige Erhöhung der pflanzlichen Speisen kann die Gesamt-Sterblichkeit reduzieren. Weiters wird bei einer ausgeglichenen Ernährung mit moderatem Fleischanteil das Risiko reduziert, an Diabetes Typ 2, Dickdarm- und anderen Krebsarten, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Osteoporose zu erkranken.[14] Wird der Anteil an pflanzlicher Kost erhöht, darf im Gegenzug das verwendete Fleisch auch etwas weniger mager sein.

Mehr pflanzliche Speisen zu essen, spart Geld

Durch die Reduktion des Fleischanteils und die gleichzeitige Steigerung pflanzlicher Lebensmittel wird es möglich, das Fleisch nach hohen Tierwohl-Kriterien bzw. in Bio-Qualität einzukaufen, ohne die Gesamtausgaben wesentlich zu erhöhen.

So wurde beispielsweise in einer Machbarkeitsstudie gezeigt, dass durch eine Reduktion der Fleischportionen ein höherer Anteil an biologischen Lebensmitteln finanziert werden kann.[15]

- Die Stadt Wien hat durch das fleischreduzierte Angebot des „natürlich gut Tellers" von 2011 bis 2016 etwa 53.000 kg Fleisch eingespart, was einer Ersparnis von 340.000 € entspricht.[16]

---

[10] https://www.oege.at/images/PDF/food_based_dietary_guidelines.pdf sowie www.sozialministerium.at/site/Gesundheit/Reiseinfos_Verbrauchergesundheit/Ernaehrung_und_Lebensmittel/Die_Ernaehrungspyramide_im_Detail_7_Stufen_zur_Gesundheit, 26.7.2019

[11] Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems, 2019. https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext

[12] https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/richtige-ernaehrung/ernaehrungsfehler-oesterreich, 26.7.2019

[13] Versorgungsbilanz für Fleisch nach Arten, Statistik Austria, 2019. https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html

[14] Quellen: Lancet Oncology (2015); doi: 10.1016/S1470-2045(15)00444-1; Cem Ekmekcioglu, et al. (2018): Red meat, diseases, and healthy alternatives. A critical review. 247–261. DOI: 10.1080/10408398.2016.1158148

[15] Claus Holler, Machbarkeitsstudie zur Maximierung des Einsatzes biologischer Lebensmittel in Großküchen im Wiener Gesundheitsverbund unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte, 2001

[16] http://www.rma.at/node/1910

- Kosteneinsparungen von bis zu 78% gegenüber der Ausgangsspeise sind möglich. Eine frische Zubereitung sowie die Anpassung von Fleischportionen gemäß den Empfehlungen der ÖGE sind wesentliche Maßnahmen dafür.[17]

Mehr pflanzliche Speisen zu essen, nützt der Umwelt und dem Klima

Die Optimierung des Verhältnisses zwischen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln hat größtes Potential für den Umwelt- und Klimaschutz (mehr Informationen im Kapitel 4.1).

- Würde sich Österreich an die Fleischverzehrs-Empfehlungen der ÖGE halten, könnten auf einen Schlag 22% der ernährungsbezogenen Treibhausgas-Emissionen eingespart werden. Die ernährungsbezogenen Treibhausgas-Emissionen machen ca. 25% (global gesehen 21-37%) der Gesamt-Treibhausgas-Emissionen aus.[18]
- Intensive Tierhaltung ist aus vielen Gründen kritisch zu betrachten (siehe Kap. 2.1 und 4). Durch eine Reduktion des Fleischkonsums um nur 20% könnte Österreich z.B. von Futtersoja-Importen aus Regenwaldregionen unabhängig werden. Durch eine Reduktion um 5% könnte Österreich unabhängig von Palmöl-Importen werden.[19]
- Eine Reduktion der tierischen Produkte in der menschlichen Ernährung um ein Drittel, sowie weniger Kraftfutter in der Tierhaltung und weniger Nahrungsmittelabfälle ermöglichen eine weltweite Umstellung auf biologischen Landbau. Das ist ein wesentlicher Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem.[20]

Gut gekochte pflanzliche Speisen schmecken gut

Erfahrungen aus Wien, aber auch aus Deutschland zeigen, wie beliebt pflanzliche Speisen sein können:

- Im Wiener Gesundheitsverbund gibt es die Aktion „Klima(t)tisch“: Einmal im Monat bieten alle Häuser das gleiche klimafreundliche Menu an. Durchschnittlich werden die Gerichte von 30% der PatientInnen gewählt. In der Betriebskantine variiert der Prozentsatz zwischen 15% und 25%.
- Natürlich gut Teller

  In 35 Frischküchen der Wiener Spitäler und des Kuratoriums Wiener PensionistInnenwohnhäuser werden seit 2010 pro Woche etwa 16.000 sog. „natürlich gut Teller“ (NgT) ausgegeben. Das Ziel dabei war und ist es, jene Speisen zu kennzeichnen, die sich durch Umweltfreundlichkeit und (Bio-)Qualität abheben und so einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung der Wiener Gemeinschaftsverpflegung leisten. Die ursprüngliche Idee zum NgT war es, in der Gemeinschaftsverpflegung fleischreduzierte Speisen anzubieten, die schmackhaft und beliebt sind.
  Ein „natürlich gut Teller“-Menü muss biologische und saisonale Zutaten enthalten und zeichnet sich durch eine reduzierte Menge an Fleisch aus. Zusätzlich sind zwei von 6 Soll-Kriterien zu erfüllen: überwiegend pflanzlich, regional, fair, niedrige Verarbeitungsstufe (max. Convenience-Stufe „garfertig“), keine Portionsverpackungen und innovativ.
  Der „natürlich gut Teller“ trägt darüber hinaus dazu bei, die UN-Nachhaltigkeitsziele, den Milan Urban Food Policy Pact und die Gesundheitsziele Österreich in Wien umzusetzen.
  Der NgT wurde 2010 als wichtiges Leitprojekt der Stadt Wien – Umweltschutz und ÖkoKauf Wien in Kooperation mit der Umweltberatung entwickelt.
- In den Uni-Mensen des Deutschen Studentenwerkes sind inzwischen 40-50% der Speisen ohne Fleisch.[21]
- Laut dem Endbericht des Projekts LowMeat[22] steigen auch die Verkaufszahlen des rein pflanzlichen Klimatellers des Studentenwerks Berlin jährlich an. Bisher wurden 2,3 Mio. Klimateller verkauft. Serviert werden z.B. Spaghetti Bolognese, Chili sin Carne, Gulasch mit Paprika und Sojawürfeln („Das lieben die StudentInnen wie Schweinegulasch“), Penne mit Kirschtomaten

[17] Umbesa, Layman's Report, 2014
[18] https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/tool=12&feld=download&sprach_connect=3024
[19] Österreichische und europäische Alternativen zu Palmöl und Soja aus Tropenregionen, FIBL, 2019
[20] Muller et.al. (2017) Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture
[21] https://www.focus.de/wissen/mensch/campus/hochschulen-studenten-moegen-s-vegetarisch-aber-schnitzel-geht-immer_aid_1097936.html
[22] Daxbeck 2015, http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20LowMeat%20-%20Endbericht%20(Vers.%201.1).pdf

und Rucola, Gemüselasagne, Pasta Arrabiata, Pasta al Pesto Siciliano mit Pfannengemüse, Erdäpfelrosti mit Ratatouillegemüse, Kartoffelpuffer, Gratins und Aufläufe, Kürbissuppe.[23]

- DoN in der Allianz ist ein sehr erfolgreiches Betriebsrestaurant zur MitarbeiterInnen-Verpflegung in Wien. Ein Viertel der Speisen sind rein pflanzlich, darunter auch täglich eine Suppe.

Auch der freie Markt zeigt, dass pflanzliche Kost boomt, und ist Indikator dafür, dass eine erhöhte Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen besteht. So hat das rein pflanzliche Fast-Food-Konzept Swing Kitchen innerhalb weniger Jahre 9 Filialen (in Österreich, Deutschland und der Schweiz) aufgebaut.[24] Selbst Burger King und McDonalds bieten vegane Burger an.[25] DoN im Zug verkauft viele pflanzliche Speisen in den Railjets der ÖBB.[26]

Fleisch sollte vor allem durch pflanzliche Alternativen und nicht in erster Linie durch Milchprodukte und Eier ersetzt werden.

Hülsenfrüchte sind traditionelle Eiweißquellen mit vielseitigen schmackhaften Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Linsen werden meist auch von empfindlichen Personen recht gut vertragen. Auch in Nüssen und Getreide inklusive Pseudogetreide (z.B. Quinoa) stecken relevante Proteinmengen. Durch die Kombination verschiedener Eiweißquellen wie Hülsenfrüchte mit Getreide (Linsen mit Spätzle), Hülsenfrüchte mit Mais (Chili sin Carne) oder Hülsenfrüchte mit Erdäpfeln (Linsen-Erdäpfel-Suppe) kann die Wertigkeit des Eiweißes zusätzlich erhöht werden.

Wird Fleisch nur durch Milchprodukte und Eier ersetzt, läuft man Gefahr, dass die Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung nicht erreicht werden. Auch den Zielen in Bezug auf Tierwohl und Umweltschutz wird so nicht entsprochen. Der Konsum von Milch- und Eiprodukten ist in Österreich bereits hoch und sollte nicht noch weiter steigen.

Eier:

- In Österreich werden pro Person und Woche 4,6 Eier gegessen.[27] Das ist aus Gesundheitssicht um etwa 50% mehr, als die ÖGE empfiehlt (ÖGE-Empfehlung für Erwachsene: max. 3 Eier pro Woche).
- Kochen und Backen ohne Eier ist möglich. Die meisten Rezepte lassen sich mit ein wenig Erfahrung auch eifrei zubereiten.
- Während die Produktion von Käfigeiern in Österreich aus Tierschutzgründen verboten ist, können Fertigprodukte Käfigeier in Form der sogenannten „versteckten" Eier enthalten. Die ÖkoKauf-Kriterien der Stadt Wien sehen bereits die ausschließliche Verwendung von Bio- oder Freilandeiern grundsätzlich in allen Verarbeitungsstufen vor. Bei Lebensmitteln mit einem Ei-Gehalt unter 15% sind derzeit allerdings noch Eier aus Bodenhaltung zulässig (Zielhorizont für Umstellung: 3 Jahre).

Milchprodukte:

- Die ÖGE empfiehlt max. 3 Portionen Milchprodukte pro Tag, also z.B. 200 ml Milch, 180-250 g Joghurt und 50-60 g Käse. Durchschnittlich werden diese Empfehlungen in Österreich insgesamt etwa eingehalten: Käse liegt laut AMA beim Pro-Kopf-Konsum (2018) leicht über den empfohlenen 60 g pro Tag, bei Milchprodukten der „weißen Palette" (Joghurt, Buttermilch etc.) gibt es hingegen noch ein bisschen Spielraum.
- Immer mehr Menschen wollen weniger Milch konsumieren. Abgesehen von KonsumentInnen, die aus ethischen Gründen zu Milch-Alternativen greifen, gibt es eine immer größer werdende Gruppe von Menschen, die dies aus gesundheitlichen Gründen tun. Eine Ausweitung von pflanzlichen Milch-Alternativen leistet einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Milch aus intensiver Landwirtschaft, die mit hohen Kraftfutter- und Mais-Anteilen produziert wird, belastet unsere Umwelt durch eine Anreicherung von Stickstoff in Böden und Gewässern. Milch aus regenerativer Landwirtschaft ist gesünder (höherer Anteil an Omega-3-Fettsäuren), kann jedoch nicht in dem Übermaß wie Milch aus intensiver Landwirtschaft hergestellt werden.[28]

---

[23] https://www.stw.berlin/mensen/themen/speiseleitsystem.html
[24] https://www.swingkitchen.com/frontpage/our-locations/
[25] https://www.mcdonalds.com/de/de-de/product/big-vegan-ts.html
[26] http://don.at/references/don-denrailjets-der-oebb/
[27] Statistik Austria: Versorgungsbilanz für Eier 2018.
www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/022378.html
[28] Chancen der Landwirtschaft in den Alpenländern (2019)

- Pflanzliche Milch-Alternativen für den menschlichen Verzehr werden in der Regel aus europäischen, gentechnikfreien Zutaten hergestellt. So geht der Großteil der österreichischen Soja-Produktion nicht in die Tierfütterung, sondern in die Lebensmittel-Herstellung sowie in die Industrie.[29]

Herausforderungen derzeit

- Weniger Fleisch zu essen wird oft noch als Verzicht oder Einschränkung gesehen und nicht als Bereicherung, andere geschmackvolle, eventuell auch neue pflanzliche Speisen kennenzulernen und dabei gleichzeitig etwas Gutes für die eigene Gesundheit, für die Umwelt und für den Tierschutz zu tun.
- Veränderungen im Essverhalten bzw. im Konsumverhalten fallen generell schwer. Gewohnheiten wie „Fleisch muss doch sein" sind oft schwer abzulegen und viele Menschen werden mit Aussagen wie „Essen muss vegan sein" überfordert. Gerade ältere Personen wollen ihr Essverhalten oft nicht mehr umstellen und ihren Fleischkonsum nicht reduzieren. Auf diese Zielgruppe muss daher besonders Bedacht genommen werden.
- Anders als wohlbekannte, traditionelle pflanzliche Speisen sind neu kreierte pflanzliche Speisen oft noch unbekannt und werden deshalb weniger angeboten und gewählt. Selbst wenn sie angeboten werden, werden sie oft nicht attraktiv benannt oder angepriesen. Mitunter sind sie auch nicht so schmackhaft zubereitet. In der Kochausbildung werden sie noch vernachlässigt.
- Eine weitere Herausforderung ist, ob die entsprechenden Mengen an Gemüse und Hülsenfrüchten in regionaler und hochwertiger Qualität ausreichend und gesichert zur Verfügung stehen. Vor allem bei saisonalem Gemüse wie Spinat oder Mangold müssen auch die Wetterabhängigkeit und Ernteausfälle mitbedacht werden. Falls nicht, müssen für die Versorgungssicherheit Gespräche mit LieferantInnen gesucht werden.
- Nicht für alle pflanzlichen Produkte existieren momentan Produktspezifikationen für die Beschaffung.

Ausgangslage/Was bisher erreicht wurde

50% Fleischreduktion in der Klinik Hietzing und kleinere Fleischportionen im Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser

Von 2010 bis 2019 hat die Klinik Hietzing 50% des Fleischverbrauchs reduziert, beispielsweise durch:

– Speiseplan-Screening, um Optimierungspotentiale zu identifizieren (beispielsweise einfache Gerichte tauschen z.B. Nudelauflauf mit Fleisch → Nudelauflauf mit Gemüse; bekannte pflanzliche Gerichte einbauen z.B. Krautfleckerl, div. Strudel mit Gemüse)

– Aufteilung in einen Sommer- und einen Winterplan

– saisonalen Einkauf von Obst und Gemüse

– Evaluierung der Portionsgrößen (inkl. laufender Optimierungen; so kann z.B. bei Mischgerichten, wie Ragout mit Gemüse, Aufläufen etc., die Menge an Fleisch leichter reduziert und der Gemüseanteil erhöht werden als bei Stückware wie z.B. Schnitzel)

– bedarfsgerechtes Kochen mit der Möglichkeit, auf Zu- und Abgänge zu reagieren

– begleitende Kommunikation der Maßnahmen (Nützen des Multiplikator-Effektes).

Derzeit werden im 5-Wochen-Speiseplanzyklus weitere 3-5 Mittagsgerichte, die Fleisch vorgesehen hatten, auf pflanzliche Gerichte umgestellt.

Im Krankenhaus Hietzing hat eine Fleischportion derzeit noch 120 g. Der „natürlich gut Teller" in den Wiener PensionistInnen-Wohnhäusern und in manchen Krankenhäusern hat Fleischportionen von maximal 90 g. Das Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser hat im Jahr 2018 von 3 auf 5 Verpflegungseinheiten umgestellt. Dabei wurden die Portionsgrößen von Fleisch und Wurst von 150-180 g auf 80-120 g reduziert.

[29] Martin Schlatzer und Thomas Lindenthal, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (2019): Österreichische und europäische Alternativen zu Palmöl und Soja aus Tropenregionen – Möglichkeiten und Auswirkungen. www.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2019/studie_palmoel_soja_1907.pdf

Ei-freie Nudeln als „Quick-Win" in Krankenhäusern der Stadt Wien und in privaten Betriebsrestaurants

Im Wiener Gesundheitsverbund werden ausschließlich eifreie Nudeln serviert. Auch die Beilagen-Teigwaren im Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser sind eifrei. Durch die Umstellung auf eifreie Nudeln werden in Summe jedes Jahr etwa 237.000 Eier weniger verwendet, was auch eine entsprechende finanzielle Ersparnis bringt. Die Maßnahme ist einfach umzusetzen (es sind keine neuen Rezepturen nötig), kostensparend und bereits auch in einigen anderen Betriebs-Kantinen praxiserprobt.

Das KWP hat im Zuge der letzten öffentlichen Trockenwarenausschreibung auf Bio-Teigwaren umgestellt (ausgenommen helle Vollkornnudeln). Die Beilagen-Teigwaren wie Spaghetti sind eifrei, während Teigwaren als Suppeneinlagen (Suppennudeln, Buchstaben ...) Ei enthalten.

Erfahrungen aus der Privatwirtschaft (Mitarbeiterrestaurant AK Wien und DoN in der Allianz) zeigen, dass es sich um einen „Quick-Win" handelt. Kosten konnten gesenkt werden, die Allergen-Kennzeichnung wurde vereinfacht und gesundheitlich und geschmacklich gibt es keine Nachteile.

Der Grüne Teller in der steirischen Gemeinschaftsverpflegung

Der Grüne Teller zeichnet die Hauptmahlzeit aus, die nach den allgemeinen Kriterien der steirischen Gemeinschaftsverpflegung (Regionalität, Saisonalität, biologische Lebensmittel und Abfallvermeidung) und nach zusätzlichen Kriterien gestaltet wird. Der Grüne Teller ist der grüne Faden auf dem Speiseplan. Wenn man täglich den Grünen Teller wählt, ernährt man sich gesund und abwechslungsreich. Beim Grünen Teller wird frisch gekocht.

Die Vorgaben des Grünen Tellers für einen 5-Tage-Speiseplan sind:

– maximal 3 x Fleischgerichte,
– mindestens 2 x pikante vegetarische Hauptgerichte und
– maximal 1 x süße Hauptspeise.

Gemüse und eine Sättigungsbeilage gehören zu jedem Menü. Salat/Rohkost muss mindestens 3 x und Obst mindestens 2 x pro Woche angeboten werden. Vollkorn und Hülsenfrüchte werden 1x wöchentlich angeboten. www.gruenerteller.at

Verpflichtung zu pflanzlichen Speisen in Portugals Kantinen

In Portugal ist gesetzlich vorgeschrieben, dass in öffentlichen Kantinen immer eine pflanzliche Speise angeboten werden muss.[30]

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Gnu 1	**Gesunde, abwechslungsreiche Genuss-Küche gemäß den Gesundheits- und Klimazielen in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung etablieren** Eine gesunde Speise besteht ➢ zur Hälfte aus Gemüse und Obst, ➢ zu einem Viertel aus einer Stärkekomponente (z.B. Brot, Getreideflocken, Reis, Nudeln) und ➢ zu einem Viertel aus einer Eiweißkomponente (pflanzlich, aus Pilzen, tierisch). **Diese gesunde, abwechslungsreiche Kost soll in Zusammenarbeit mit den DiätologInnen schrittweise in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt und ehestmöglich umgesetzt werden, wobei jeder Schritt zur Erhöhung des Anteils an pflanzlichen Lebensmitteln schon gesundheitliche Vorteile mit sich bringt und zu mehr Tier- und Umweltschutz beiträgt.**	2020-2025

[30] https://www.theportugalnews.com/news/number-of-vegetarians-in-portugal-rises-by-400-percent-in-10-years/43482

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	 Bildquelle: Christine Wurnig, https://www.christine-wurnig.com/info Entsprechend den Empfehlungen der österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) soll Fleisch bezogen auf die einzelnen Zielgruppen die folgenden Mengen nicht überschreiten: ➢ Kleinkindergruppen: max. 12 g Fleisch pro Tag* ➢ Kindergärten: max. 14 g Fleisch pro Tag* ➢ Schulen: max. 16 g Fleisch pro Tag* * bei Mittagsverpflegung einer 5-Tage-Woche; ein noch höherer Anteil pflanzlicher Kost würde den Eltern die Möglichkeit geben, dass daheim auch Fleisch auf den Tisch kommt. ➢ Krankenhäuser: max. 300 g bis 450 g Fleisch pro Woche ➢ PensionistInnen-Wohnhäuser (mobile Menschen ab 65): max. 400 g Fleisch und Fleischprodukte pro Woche Die gesunde, abwechslungsreiche Zusammensetzung kann durch verschiedene Maßnahmen erreicht werden, z.B.: ➢ Kleinere, an die Zielgruppen angepasste Fleischportionen bei Fleisch-Speisen (kleine Portionen vor allem bei hochbetagten Menschen) ➢ Mehr pflanzliche und frische Speisen in den bestehenden Menü-Linien und jeden Tag mindestens eine pflanzliche Speise zur Wahl (Krautfleckerl, Gemüsecurry mit Kichererbsen, Schwammerl-Risotto, Chili sin carne, Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce, Grünkernlaibchen mit Erdäpfel, Gemüse und Tomatensoße, Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung) ➢ Öfters Fleisch durch Produkte auf Basis von Hülsenfrüchten (Linsen, Bohnen) ersetzen (altbewährte, traditionelle Speisen/„Bestseller" fleischlos zubereiten) ➢ Öfters Kesselgerichte oder Eintöpfe (z.B. Haschee-Hörnchen, Gemüsecurry mit Hühnerfleisch, Krautroulade, gefüllte Paprika, Schinkenfleckerl) statt 2-Komponenten-Gerichten (Steak mit Nudeln) Die Maßnahmen sollen an die Gegebenheiten in den jeweiligen Gemeinschafts-Verpflegungseinrichtungen und an deren Küchen angepasst werden.	

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Gnu 2	**In der Gemeinschaftsverpflegung auf eifreie Nudeln umsteigen** Diese Maßnahme hat aus gesundheitlicher, Tierschutz- und Umweltsicht positive Auswirkungen – ohne Kosten zu verursachen. Erfahrungen (siehe Good-Practice-Kasten) haben gezeigt, dass eine Umstellung auf eifreie Pasta in der Praxis sehr leicht durchführbar ist. Ein potenzieller „Quick-Win" also. Der Wareneinsatz wird gesenkt, die Allergenkennzeichnung kann vereinfacht und die Prozesse in der Küche müssen nicht verändert werden. Kulinarisch, kochtechnisch und geschmacklich sind die Nudeln gleichwertig. Ein weiterer Vorteil ist, dass so die Verwendung von „versteckten" Käfigeiern 100%ig ausgeschlossen werden kann.	mit nächster Ausschreibung
Gnu 3	**Bewusstseinsbildung bei den KüchenchefInnen in der Gemeinschafts-Verpflegung und Aufbau von Know-how zur Zubereitung schmackhafter pflanzlicher Speisen in Großküchen** z.B. durch Schulungen, Kochworkshops, Kommunikationsberatungen und Produktvorführungen regionaler Alternativen wie z.B. von www.gv-nachhaltig.at oder den ReKuk-Schulungsunterlagen (http://rekuk.rma.at/de) Dabei sollen auch Alternativen zu Fleisch und Fisch aufgezeigt werden, z.B. ➢ Leinöl oder geschrotete Leinsamen statt Meeresfisch (dieser ist aus Umwelt- und Tierschutzsicht höchst problematisch und überdies stärker mit Schwermetallen, speziell mit Quecksilber, belastet) ➢ Hülsenfrüchte wie Linsen und Bohnen als wertvolle Proteinquelle tragen viel zum Gesundheitsschutz und zur Gesundheitsförderung bei und sind obendrein kostengünstig In der Ausbildung soll auch Bewusstsein über saisonale und regionale pflanzliche Lebensmittel sowie über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geschaffen werden. Den KöchInnen soll es Spaß machen, vielfältige, pflanzliche Speisen zuzubereiten, und sie sollen wissen, warum sie das tun. Wichtig ist auch, dass die neuen Speisen dem gewohnten Convenience-Grad entsprechen und bei den Gästen gut ankommen.	laufend ab 2020
Gnu 4	**Bewusstseinsbildung bei Lebensmittel-BeschafferInnen in allen Bereichen der Gemeinschafts-Verpflegung** ➢ Argumentationsgrundlage bezüglich Beschaffungskosten für die Speiseplanveränderung erarbeiten Was kann man wo günstig kaufen (siehe auch Maßnahme Gnu 12 – regionaler Saisonkalender) Grobe Beispiel-Rechnung, die anhand eines Betriebs die Kosten verschiedener Modelle vergleicht (Frischküche, Convenience-Produkte, Cook-and-chill etc.) ➢ Netzwerke aufbauen, Informationen und Hintergrundwissen verbreiten, Stakeholder-Dialoge, Workshops zur nachhaltigen Beschaffung und zu Ausschreibungen etc. ➢ Für Ausschreibungen sollen Leistungsverzeichnisse für die qualitätsvolle Bereitstellung pflanzlicher Produkte und Bezugsquellen für pflanzliche Produkte erstellt (beziehungsweise überarbeitet) und geteilt werden. ➢ Erfahrungen sammeln im Rahmen eines Pilotprojekts ➢ Sobald verfügbar: Verbreitung von Good-Practice-Beispielen, z.B. zu Produktspezifizierungen, zu Zubereitungen, zu Bezugsquellen, zur Planung im Vorfeld, zur Rückverfolgbarkeit etc.	laufend ab 2020
Gnu 5	**Bei neuen Planungen von Infrastruktur mit Gemeinschafts-Verpflegung Frischküchen forcieren oder vermehrt auf Zulieferungen von Frischküchen in der Umgebung umsteigen** Frischküchen verarbeiten täglich frische Lebensmittel ohne bzw. mit minimaler Verwendung vorgefertigter Komponenten (Convenience-Produkte; dazu zählen beispielsweise geputzter Salat, aber auch entbeintes, zerlegtes Fleisch). Bezüglich Beschaffungskosten helfen Frischküchen Kosten zu sparen, da deutlich weniger teure Convenience-Produkte benötigt werden. Convenience-Produkte haben gegenüber frisch zubereiteten Speisen mehrere Nachteile: ➢ selten als regionale Produkte erhältlich ➢ größerer Transportaufwand ➢ Hochgradig verarbeitete Produkte enthalten in der Regel zahlreiche Zusatzstoffe wie Füll-, Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. In Frischküchen können auch Lebensmittel-Abfälle (auch Fleisch-Abfälle) und Energiekosten reduziert werden. Man kann flexibler auf kurzfristige Angebote reagieren und frisch gekochte Speisen schmecken meist besser.	laufend ab 2020

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Voraussetzungen sind entsprechende Personalressourcen und geeignete Verarbeitungsplätze, so dass die Hygieneanforderungen erfüllt werden können. Auch das Reinigen von großen Mengen an Gemüse ist in gut geplanten Frischküchen leichter. Kleiner strukturierte Frischküchen erleichtern es auch den landwirtschaftlichen ProduzentInnen (z.B. als Liefergemeinschaften), ihre gering verarbeiteten Lebensmittel direkt an die Groß-AbnehmerInnen zu liefern. Einrichtungen der Gemeinschafts-Verpflegung, die keine Frischküchen haben und diese auch nicht einrichten können, sollen prüfen, ob ein Umstieg auf frisch gekochte Speisen aus Großküchen in der Umgebung möglich ist (auch um die Transport-Kilometer zu reduzieren), und in ihren Einrichtungen Aufwärm-Möglichkeiten anbieten.	
Gnu 6	**Prüfen, bei welchen Produkten es in der Gemeinschaftsverpflegung möglich ist, den Anteil an umweltfreundlichen, pflanzlichen Zutaten zu erhöhen** ➢ z.B. in Aufstrichen, Suppen, Mehlspeisen, Süßspeisen **Danach die Umstellung schrittweise erproben und einführen**	schrittweise ab 2020
Gnu 7	**Flächendeckend in allen Wiener Tourismus- und Gastronomie-Fachschulen das Lehrpersonal in der Zubereitung schmackhafter, pflanzlicher Speisen ausbilden** Gelehrt werden sollte, wie man pflanzliche Speisen richtig zubereitet und welche Alternativen es zu tierischen Produkten gibt. Die SchülerInnen von heute sind die GastronomInnen und Hoteliers von morgen. Bisher finden sich auf den Speisekarten so mancher Restaurants vor allem Beilagen als vegetarische Optionen. Das kann durch die Vermittlung von Rezepten, das Kennenlernen neuer Zutaten etc. leicht verbessert werden. Beispielgebende Projekte: ➢ Vegucation[31]: Einige berufsbildende Schulen in Wien bieten die Ausbildung „vegan-vegetarische Fachkraft" schon erfolgreich an. Ein flächendeckendes Angebot dieser Zusatzausbildung in allen Wiener Tourismus- und Gastronomieschulen wäre erstrebenswert. ➢ Methodenkoffer „Nachhaltigkeit in der Großküche" aus dem Projekt UMBESA[32], der auch saisonale und regionale Lebensmittel thematisiert. Im Fall der Fleischzubereitung gehört zum Fokus auf abfallarmes Kochen auch, wie man ein ganzes Tier verkocht (siehe auch Maßnahme Bio 6 im Kapitel „mehr Bio").	laufend ab 2021
Gnu 8	**Darauf hinwirken, dass die Lehrpläne für die Berufsschulen für KöchInnen und für andere Schulen im Lehrfach Hauswirtschaftslehre (Kochen) in Richtung nachhaltiges, abfallarmes Kochen weiterentwickelt werden** Im Berufsschulbuch für den Lebensmittel-Einzelhandel wurde ein entsprechendes Kapitel aufgenommen. In den Standard-Lehrplänen für Hauswirtschaftslehre und auch in der Kochlehre besteht noch Handlungsbedarf. Siehe auch Methodenkoffer „Nachhaltigkeit in der Großküche" (s.o.)	langfristig
Gnu 9	**Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung für KonsumentInnen** z.B. in Kooperation mit der Wiener Gesundheitsförderung, den Volkshochschulen, Gemeinschaftsgärten, Bewusstseinsbildung für Kinder, wie Lebensmittel hergestellt werden, „richtig essen von Anfang an" (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz), Kochkurse in Schulen etc. Wichtig sind dabei stichhaltige Argumente, z.B. der Nutzen für die Gesundheit, für das Tierwohl und für das Klima. Bei etwaigen Mehrkosten sollte klargemacht werden, was man dafür bekommt. Es braucht eine konzertierte Bildungsarbeit in Schulen, Familien etc., untermauert beispielsweise mit Ausflügen zu den ProduzentInnen.	laufend ab 2021

[31] www.vegucation.at
[32] http://umbesa.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20UMBESA%20-%20Methodenkoffer_Lehrunterlagen%20(Vers.%201.0).pdf

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Gnu 10	**Pflanzliche Speisen attraktiv benennen und darstellen und Konzepte dafür bei einem Anbieter erproben** Gemeinsam mit ExpertInnen aus Wissenschaft und Praxis werden Leitlinien für die Benennung und Darstellung von pflanzlichen Speisen in Kantinen und Restaurants entwickelt. Diese stützen sich auf die jüngsten Erkenntnisse der Forschung, z.B.: ➢ Begriff „pflanzlich" statt „vegan" verwenden - Studien haben gezeigt, dass dasselbe Gericht von 73% der Menschen dann als geschmacklich besser empfunden wird.[33] ➢ Piktogramme zur Hervorhebung pflanzlicher Speisen einsetzen. ➢ Pflanzliche Speisen in das reguläre Menü (z.B. unter Hauptspeisen) integrieren statt vegetarisch/vegane Zusatzkategorien einzurichten: Studien zeigen, dass Speisen weniger nachgefragt werden, wenn sie in der Speisekarte unter „vegetarisch/Salate" stehen.[34] ➢ Von der „Beilagen-Philosophie" abkommen (gleichrangige Bezeichnung aller Speise-Bestandteile – z.B. die Gerichte generell vegetarisch anschreiben und die „Eiweiß"-Zugaben zur Auswahl darunter angeben). ➢ Ansprechende Namen verwenden, die z.B. Geschmack, Esserlebnis, Textur oder Herkunft betonen, z.B. „Pasta auf italienische Art mit Basilikum-Pesto" statt „Vegane Nudeln mit Pesto" ➢ Leitfaden und Rezeptsammlung beliebter pflanzlicher Speisen, die von Großküchen empfohlen werden[35] Diese Leitlinien sollen in einem gemeinsamen Projekt in der Gemeinschaftsverpflegung und in weiterer Folge auch in Betrieben umgesetzt werden. Die Veränderung des Konsumverhaltens soll überprüft werden, damit weitere Erkenntnisse über die Rolle der Sprache bei der Wahl pflanzlicher Produkte gewonnen werden und die Effekte maximiert werden können.	laufend ab 2020
Gnu 11	**Auch Milchprodukte vermehrt durch umweltfreundliche, pflanzliche Lebensmittel ersetzen** Dabei soll wie bei den anderen Maßnahmen auf ernährungsphysiologische Vorgaben und auf die Essgewohnheiten der zu versorgenden Menschen (z.B. ältere Menschen) besonders Rücksicht genommen werden. Die produktionstechnischen Möglichkeiten sind vorher zu erproben.	schrittweise ab 2020
Gnu 12	**Erstellen eines aktuellen, regionalen Saisonkalenders für Obst und Gemüse** ➢ Angepasst an die speziellen Klimaverhältnisse in Wien und Umgebung ➢ Auf Basis bestehender Projekte und Netzwerke (z.B. SUM(Stadt-Umland-Management)-Food; Netzwerk Kulinarik), die versuchen, in der Region ProduzentInnen und Groß-AbnehmerInnen zu vernetzen, auch um kurze Transportwege zu erreichen und um die Vielfalt an Lebensmitteln (auch Wintergemüse) möglichst zu erhöhen (Vernetzung mit regionalen DirektvermarkterInnen, z.B. Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien, Großmarkt Wien etc.) ➢ Auch unter Berücksichtigung von aktuellen Forschungsergebnissen, z.B. zum Wintergemüse (Landwirtschaftsbetriebe der Stadt Wien, HBLFA Schönbrunn, BOKU etc.)	laufend ab 2021
Gnu 13	**Prüfen, ob die ÖGE-Empfehlungen (Empfehlungen der österreichischen Gesellschaft für Ernährung) in Wr. Landesgesetzen oder/und in den Wr. Gesundheitszielen verankert werden können** ➢ z.B. Wiener Krankenanstaltengesetz, dem auch die privaten Spitäler unterliegen ➢ z.B. Wiener Kindergartengesetz	2020
Gnu 14	**Kontaktaufnahme mit relevanten PartnerInnen zur Prüfung der Verfügbarkeit von pflanzlichen Lebensmitteln** LieferantInnenverbände wie z.B. Bio Austria einbinden – entsprechende Vorlaufzeiten und Abnahmegarantien seitens der Groß-AbnehmerInnen erleichtern den ProduzentInnen, die gewünschten Produkte zu leistbaren Preisen zu liefern.	2020

[33] Food Monitor
[34] GFI, Best Practice: DoN im Zug (ÖBB) http://don.at/Content/uploads/2019/06/DoNs_Bistro_Sommer2019_230x180_Nachdruck_WEB.pdf
[35] https://files.albert-schweitzer-stiftung.de/1/Grossverpflegung_vegan_Digitalversion.pdf

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Gnu 15	**Maßnahmen der Genussküche in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien integrieren** Dazu zählen die Kriterien für die Beratung und Auszeichnung der Gastronomie mit dem Zeichen „Natürlich gut essen" (Bronze – Silber – Gold) sowie für ökologische Veranstaltungen (ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS).	laufend

3.2 Stufenweise mehr Bio-Produkte beschaffen

Bio-Produkte erhöhen das Tierwohl

Derzeit regelt die europäische Verordnung Nr. 834/2007 (EU-Bio-Verordnung) mit ihren Durchführungs-Verordnungen die biologische Produktion und die Kennzeichnung von Bio-Produkten. Die EU-Bio-Verordnung enthält u.a. Vorgaben zur Haltung der Tiere in biologisch wirtschaftenden Betrieben. Eine neue EU-Bio-Verordnung (848/2018) wird mit 1.1.2022 gültig. Mit dieser neuen Verordnung werden die Regeln des gesamten Bio-Sektors überarbeitet inklusive aller Richtlinien für die tierische und pflanzliche Produktion, für die Kontrolle und für Importregelungen. In der EU-Bio-Verordnung sind Transport und Schlachtung von Tieren nicht geregelt, weil das nicht unmittelbar die landwirtschaftliche Produktion betrifft und daher in anderen Gesetzen geregelt ist.

Die rechtlich vorgegebenen Haltungsbedingungen für Tiere sind in Bio-Betrieben besser als in konventionellen Betrieben. Die Tiere haben mehr Platz und Auslauf ins Freie. Vollspaltenböden sowie die Kastenstandhaltung oder Abferkelgitter sind in der Bio-Produktion verboten.

In Österreich ist Bio-Austria ein anerkanntes Markenprogramm mit eigenen Produktions-Richtlinien. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Bio-Verbände, die teilweise noch strengere Richtlinien zum Tierwohl haben. So schreibt beispielsweise der Demeter-Verband das Halten von Kühen mit Hörnern vor.

In der österreichischen Bio-Ei-Produktion besagt eine Branchenlösung, dass die männlichen Küken von Legehühnern, die in der konventionellen Produktion aussortiert und als Eintagsküken getötet werden, am Leben bleiben und als sogenannte Bruderhähne für die Fleischproduktion gemästet werden.

Bei Bio-Schweinen gibt es eine Branchenlösung, wonach Ferkel nicht ohne Betäubung kastriert werden dürfen.

Eine weitere Bio-Branchenlösung gibt es bei Futtermitteln. Diese sollen aus Österreich kommen. Durch die flächengebundene Landwirtschaft trifft dies ohnehin meist zu. Beim Zukauf von fehlenden Bio-Futtermitteln gibt es Vorgaben. So ist z.B. ein Zukauf aus Österreich einem Zukauf aus dem Ausland vorzuziehen.

Durch die besseren Haltungsbedingungen sind Bio-Tiere meist gesünder und fitter. Der präventive Einsatz von Medikamenten ist verboten, sowohl in der konventionellen als auch in der Bio-Landwirtschaft. Die Wartezeiten nach einer Verabreichung von Arzneimitteln sind in der Bio-Landwirtschaft jedoch doppelt so lang wie in der konventionellen Landwirtschaft.

Die Tiere bekommen biologisches Futter, das ohne chemisch-synthetische Biozide und Düngemittel hergestellt wurde und das frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei) ist.

Die Bio-Produktion setzt höhere Maßstäbe zum Wohl der Tiere in der Haltung. Es ist jedoch zu beachten, dass auch die Vorgaben für die biologische Haltung keine ganz tiergerechte Haltung gewährleisten. Eine biologische Haltung bedeutet beispielsweise nicht zwingend für alle Tiergruppen, dass Zugang zu einer Weide gewährleistet sein muss. Auch die Trennung von Mutter und Kalb in der Bio-Milchproduktion, die Anbindehaltung und die Enthornung von Kälbern sind noch üblich und bedeuten eine Einschränkung des Tierwohls. Weiters gibt es im Bio-Bereich keine spezifischen Vorgaben für den Transport und die Schlachtung der Tiere. In der biologischen Produktion greifen hier dieselben Vorschriften wie im konventionellen Bereich.
Deswegen sollen neben der schrittweisen Erhöhung der Bio-Quote in Wien auch Tierwohl-Kriterien etabliert werden, die in manchen Bereichen über die Anforderungen der biologischen Produktion hinausgehen (siehe Kapitel 3.3 Kriterien).

Bio-Produkte sind gut für die Umwelt und das Klima

„Bio“ steht für eine nachhaltige, umweltschonende und flächengebundene Produktion. Dazu gehören:

- Schutz des Klimas:
  Biologisch bewirtschaftete Böden speichern mehr Kohlenstoff. Zusätzlich spart die Bio-Landwirtschaft Treibhausgase ein, da weder chemischer Pflanzenschutz noch synthetische Düngemittel eingesetzt werden. Darüber hinaus ist es in der Bio-Landwirtschaft verboten, Futtermittel (Soja) aus Ländern außerhalb Europas zu importieren. Für Bio-Futtermittel werden daher keine Regenwälder gerodet. Auch die kürzeren Transportwege verbessern die Klimabilanz.
- Schutz der Artenvielfalt:
  Die Bio-Landwirtschaft trägt zur Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt bei, wenn ihre Flächen extensiver bewirtschaftet werden. Extensiv-Wiesen zählen beispielsweise zu den artenreichsten Ökosystemen. Das Heu dieser Wiesen ist darüber hinaus als Futter für Jungtiere und nicht milchgebende (trockenstehende) Kühe besonders wertvoll.
- Schutz des Bodens:
  Die Bio-Landwirtschaft steigert die Bodenfruchtbarkeit durch Humusbildung, längere Begrünung, organische Dünger und eine höhere biologische Aktivität (vor allem durch Regenwürmer). Bio-Böden haben dadurch eine bessere Struktur und sind stabiler. Biologisch bewirtschaftete Böden verschlämmen weniger stark und verringern die Erosion.
- Schutz des Wassers:
  Die biologische Landwirtschaft arbeitet ohne chemisch-synthetische Biozide und leicht lösliche Mineraldünger, die das Grundwasser beeinträchtigen können. Auf biologisch bewirtschafteten Flächen ist der Stickstoffüberschuss deutlich geringer als auf konventionell bewirtschafteten Flächen. So ist die Nitrat-Auswaschung stark reduziert. Weniger Stickstoff gelangt in den Boden und in weiterer Folge ins Grund- und Oberflächenwasser.

Ist Bio-Fleisch gesünder als konventionelles Fleisch?

Wesentlich ist der Unterschied hinsichtlich im Fleisch enthaltener Fremdstoffe: In konventionellem Fleisch kommen deutlich mehr Chemikalien vor, darunter auch Rückstände von Pestiziden und Arzneimitteln, wie z.B. Antibiotika. Die Gesundheitsfolgen dieser Belastung sind zwar schwer zu quantifizieren, aber klar ist, dass jede Reduktion der Aufnahme an oben genannten Fremdstoffen einen gesundheitlichen Vorteil darstellt.[36]

Ganz generell gilt: Wenn Antibiotika von Menschen und Tieren nicht entsprechend ärztlichen Vorgaben eingenommen werden, können sich Bakterien entwickeln, die durch Antibiotika nicht mehr bekämpft werden können, sogenannte antibiotikaresistente Keime. Diese resistenten Bakterienstämme sind bereits heute weltweit ein sehr großes und sehr ernstes, bedrohliches Problem in der medizinischen Versorgung. Anzumerken ist, dass Personen, die in der Intensiv-Tierhaltung arbeiten, bekanntlich häufiger TrägerInnen von solchen (multi-)resistenten Keimen sind (z.B. LandwirtInnen, TierärztInnen, Schlachthauspersonal).

Hinsichtlich Zusammensetzung und Nährstoffgehalt unterscheidet sich Bio-Fleisch nur geringfügig von konventionellem Fleisch. So hat Bio-Fleisch beispielsweise Vorteile bei Omega-3-Fettsäuren und konventionelles Fleisch Nachteile bei der Qualität der Fettsäuren.

Auch wenn Biofleisch in den genannten Aspekten gesünder ist als konventionelles Fleisch, ist der Fleischkonsum in Österreich insgesamt zu hoch, was negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben kann (siehe Kapitel 3.1).

Aus ernährungsmedizinischer Sicht ist ein Fleisch-Verzehr von maximal 300 g bis 450 g pro Woche anzustreben. Fleisch bzw. Fleischprodukte in Bio-Qualität sind zu bevorzugen, da diese nur geringe Mengen an Rückständen/Fremdstoffen/Chemikalien und etwas mehr an bestimmten wichtigen Mikronährstoffen enthalten.

[36] Beispiele für Studien:
Średnicka-Tober D, Barański M, Seal C, Sanderson R et al. (2016): Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. Br J Nutr. 115:994-1011.
Mie A, Andersen HR, Gunnarsson S, Kahl J, Kesse-Guyot E, Rembiałkowska E, Quaglio G, Grandjean P (2017): Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review. Environ Health 16:111.

Herausforderungen derzeit und mögliche Lösungsansätze

- Derzeit sind manche regionale Bio-Produkte nicht immer verfügbar. Auch die saisonale Vermarktung bestimmter Lebensmittel zu bestimmten Jahreszeiten ist oft ein Problem. So werden beispielsweise alle Gänse in Österreich vom Frühjahr bis in den Oktober als Weidegänse gemästet, damit sie zu Martini am 11. November verfügbar sind. Zu dieser Zeit gibt es aber mehr Nachfrage, als heimische Produkte vorhanden sind.
- Für einen verstärkten Umstieg auf Bio-Schweinemast muss die Versorgung mit Bio-Ferkeln und daher die Haltung von Bio-Muttersauen ausgebaut werden.
- Die Organisationen der Wiener Gemeinschaftsverpflegung (Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser, Wiener Gesundheitsverbund, ...) sind kleinere AbnehmerInnen als die großen Handelsketten. Daher können sie auch nur für kleinere Mengen Abnahmegarantien geben. Um trotzdem hochwertige, regionale Produkte beschaffen zu können, hilft es einerseits, direkte Kontakte mit den BäuerInnen zu pflegen und andererseits gemeinsam mit höheren Qualitätsstandards auszuschreiben.
- Bei Geflügelfleisch gibt es derzeit nur für Brustfleisch eine Kalibrierung. Da die Tiere unterschiedlich groß sind, wären dann bei Schenkelfleisch die Fleischportionen auf den Tellern unterschiedlich groß. Dies wird in der Gemeinschaftsverpflegung als problematisch angesehen. (Anmerkung: Bereits während des laufenden Prozesses des Runden Tisches wurden hier Lösungsansätze zur Kalibrierung auch von Schenkelfleisch gefunden.) Rind- und Schweinefleisch kann besser zerlegt und in gleich große Portionen geteilt werden.
- Bei Bio-Fleisch wird nicht immer das gesamte Tier abgenommen (inklusive Wurst). KundInnen bevorzugen mageres Fleisch. Fettere Teile (z.B. Speck) gelten als ungesund und müssen oft zum „konventionellen" Preis (z.B. für konventionelle Wurst) verkauft werden. Das macht das verkaufte Bio-Fleisch teurer. Zwar gibt es auch andere Kosten-Faktoren (z.B. die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit), aber der entscheidende Kosten-Faktor ist, wie viel des nach höheren Standards produzierten Fleisches zum „normalen" Preis vermarktet werden muss. Wenn künftig vermehrt das ganze Tier abgenommen wird, wird das Bio-Fleisch billiger werden.

Ausgangslage/Was bisher erreicht wurde

Bereits 100% Bio-Anteil bei manchen Produktgruppen im Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser

Bereits heute bezieht das Kuratorium der Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser (KWP) Rindfleisch, Hühnerflügel, Schalen-Eier, Milch, Kaffee sowie Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Gurken und Paprika (in der Saison) zu 100% in Bio-Qualität, sowie Wurst vom Hahn in Form von Knackern und Bratwurst.

60% der Äpfel und Birnen sowie 35% der Wiener Brot-, Gebäck- und Mürbgebäck-Produkte werden ebenfalls bereits in Bio-Qualität beschafft. Auch bei Teigwaren und Hülsenfrüchten wurde auf Bio umgestellt, letztere aus der Region.

Bananen sind zu 100% Bio und Fairtrade.

Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser verarbeitet großteils das gesamte Tier

Bei Schweinen wird bis auf Filet, Schlögel und Knochen das gesamte Tier abgenommen. Filet und Schlögel werden von anderen AbnehmerInnen ohnehin gerne gekauft.

Bei Rindern werden 80% des Tiers verarbeitet.

Bei Geflügel wird das ganze Tier samt Karkasse abgenommen. Diese wird zur Suppenproduktion verwendet.

50% Bio-Anteil an Wiener Pflichtschulen

An den Wiener Pflichtschulen hat seit Herbst 2019 jedes Menü einen Bio-Anteil von 50%. Die Steigerung von 40% auf 50% verursachte Mehrkosten von nur 2%.

Mindestens 50% Biokostanteil bei der Stadt Wien – Kindergärten

Der Anteil an Biorohstoffen zur Herstellung der Verpflegung der Kindergärten beträgt mindestens 50%. Darüber hinaus beträgt der Bio-Anteil in der Warengruppe Fleisch, Wurstwaren, Geflügel und Eier mind. 40%, bei den Milchprodukten mindestens 85% und bei den pflanzlichen Produkten mind. 40%. Im Jahr 2019 wurde bei Fleisch ein Bio-Anteil von 55% erreicht.

100% Bio-Anteil bis 2024 in der Gemeinschafts-Verpflegung des Landes Burgenland

Das Land Burgenland hat sich zum Ziel gesetzt, dass sämtliche Gemeinschafts-Verpflegungs-Einrichtungen des Landes (2 Hotels, die Landhaus-Kantine, die Energiegesellschaft und die Krankenhäuser) bis 2024 zu 100% biologische Lebensmittel verwenden.[37] Als Zwischenschritt muss der Bio-Anteil bis 2021 mindestens 50% betragen. Bei Milch und Milchprodukten sowie bei Schaleneiern ist der Bio-Anteil von 100% bereits erreicht. Aber auch Schweinefleisch soll bis 2024 zu 100% in Bio-Qualität beschafft werden, möglichst aus der Region. Damit sollen auch die BäuerInnen im Burgenland zum Umstieg auf Bio-Landwirtschaft motiviert werden.

Über das Kinderbildungs- und Betreuungsgesetz werden auch Schulen und Kindergärten, die die Gemeinden betreiben, bis 2021 bzw. 2024 zum Umstieg auf Bio-Lebensmittel verpflichtet. Falls sie dies nicht umsetzen, werden Fördergelder aliquot gekürzt.

Folgende Maßnahmen werden gesetzt:

– Es gibt eine Förderung von Erzeugergemeinschaften bei BäuerInnen, damit mehr Produkte direkt abgenommen werden können und nicht über den Großhandel beschafft werden müssen.

– Es wurde ein Schwerpunkt auf Frischküchen gelegt, die weniger Convenience-Lebensmittel benötigen und dadurch Kosten sparen.

– Es gibt mehr pflanzliche Speisen im Angebot. Wäre das Fleisch-Angebot gleichgeblieben, wären die Kosten um den Faktor 2,5 gestiegen.

Umstieg auf tierische Produkte in Bio-Qualität an der Fachhochschule Vorarlberg, der Johannes-Kepler-Universität Linz und der Universität für Bodenkultur Wien

1.) Fachhochschule Vorarlberg

Rindfleisch wird zu 80% in Bio-Qualität eingekauft. Frischeier sind zu 100% aus österreichischer Bio-Haltung. In der ersten Verarbeitungsstufe (gekochte Eier, Flüssigei, Eipulver) und der zweiten Verarbeitungsstufe (Eier in Fertigprodukten) stammen die Eier aus österreichischer Freilandhaltung. Milch wird zu 100% und Butter zu 50% in Bio-Qualität aus Österreich beschafft. Jeden Tag sind 33% des Angebotes vegetarisch und 10% vegan.[38]

Die Mensa wird durch die Ländle Gastronomie GmbH betrieben. Die Verpachtung der Mensa erfolgt über langjährige Pachtverträge. Für die Ausschreibung ist ggf. die Geschäftsführung der FH Vorarlberg zuständig. Die FH Vorarlberg nimmt insofern Einfluss, als Qualitätsstandards definiert werden (wie z.B. Verwendung von heimischen Produkten, vegetarisches Angebot etc.)

2.) Johannes Kepler Universität (JKU) Linz, Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien

Mit 1300 bis 1500 Essen pro Tag ist die JKU-Mensa der wichtigste Gastronomiebetrieb an der Johannes-Kepler-Universität (JKU) in Linz. Die Ausschreibung der Pachtverträge für die Essensversorgung unterliegt dabei dem Vergaberecht. Zusammen mit der Mensen Betriebsgesellschaft hat die JKU nun eine Umstellung auf Biofleisch und in den übrigen Segmenten auf regionale Produkte umgesetzt. Die Kosten dafür teilen sich die Mensa und die JKU. Das Catering wird zu einem großen Teil von der Mensa geleistet, sodass der dort umgesetzte Qualitätsanspruch auch bei Veranstaltungen zu Geltung kommt. Durch die Umstellung auf Bio-Fleisch stammen Schwein, Rind, Huhn, Pute, Gans sowie Ente aus biologischer Haltung.[39] Frischeier stammen aus Bio-Freilandhaltung und verarbeitete Eier der Stufe 1 (gekochte Eier, Flüssigei, Pulverei) sowie verarbeitete Eier der Stufe 2 (Eier in Fertigprodukten) aus Freilandhaltung. Milch, Sauerrahm, Käse, Joghurt, Schlagobers und Topfen stammen aus konventioneller Produktion in Österreich. Die verpackte Portion Butter ist aus biologischer Produktion. Fleisch, Wurstwaren und Schaleneier aus biologischer Haltung werden entsprechend gekennzeichnet. Des Weiteren werden täglich bis zu 50% vegetarische und 10% vegane Speisen in der Mensa angeboten und ebenfalls gekennzeichnet.

Auch an der BOKU-Mensa werden seit 2019 Fleisch, Geflügel und Wurstwaren sowie Schaleneier zu 100% aus Bio-Landwirtschaft angeboten.

[37] https://www.burgenland.at/fileadmin/user_upload/Downloads/Aktuelle_Meldungen/12_Punkte_fuer_kluges_Wachstum_mit_Bio_neu.pdf
[38] Sauerrahm, Käse, Joghurt usw. stammen zu 100% aus Österreich. Bei Fleisch und Milchprodukten werden hpts. Produkte mit dem Ländle-Gütesiegel eingekauft.
[39] Schwein und Rind werden ausschließlich aus Österreich bezogen, anderes auch aus EU-Ländern.

Die Produkte werden sowohl bei der JKU Linz als auch bei der BOKU Wien durch die Austria Bio Garantie GmbH, eine der führenden Bio-Kontrollstellen Österreichs, zertifiziert. Auf gekennzeichneter Ware darf an diesen Mensen das entsprechende Siegel[40] angeführt werden.

Bio-Anteile in der öffentlichen Beschaffung in einigen europäischen Städten

1.) Kopenhagen

90% Bio-Lebensmittel in den öffentlichen Kantinen Kopenhagens

In Kopenhagen werden in öffentlichen Kantinen ca. 90% Bio-Lebensmittel angeboten und das ohne Mehrkosten. Von 2007 bis 2015 wurde der Bio-Anteil von 51% auf 90% erhöht. Bei Milchprodukten, Brot und Backwaren sowie bei Obst und Gemüse beträgt der Bio-Anteil 100%, bei Fleisch, Fisch und Eiern 80%. Insgesamt wurden etwa 900 Großküchen umgestellt. Erreicht wurde dies durch spezielle Weiterbildung des Küchenpersonals, weniger Convenience-Produkte, weniger Lebensmittel-Abfälle und die Entwicklung von Beschaffungsketten für Bio-Lebensmittel.

5 Maßnahmen führten zu dieser hohen Bio-Quote:

– Weniger Fleisch
– Immer saisonale Lebensmittel
– Frisch gekocht
– Mehr Gemüse
– Mehr Hülsenfrüchte

https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/green-public-food-procurement.pdf
https://www.organicwithoutboundaries.bio/2018/11/14/public-money-public-goods/

Auszug aus den wichtigsten Erfahrungswerten:

Die Mission dieses Projekts ist: "To improve the quality of the public meals that Copenhagen offers to its residents" unter dem Motto: "We aim to create a sustainable, healthy and joyful meal culture in the municipality of Copenhagen".

Die Umstellung betrifft viele Menschen: 80.000 Mahlzeiten täglich, 40.000 Abendessen täglich, 10% der Lebensmittel Dänemarks, 1.100 Küchen an 925 Standorten (Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser, PensionistInnen-Wohnhäuser, Sportkantinen). Die Küchen sind der Stadt direkt unterstellt.

Wichtige Maßnahmen, die geholfen haben, in Kopenhagen auf 90% Bio in den öffentlichen Kantinen umzustellen:

– *Die Fleischmengen zu reduzieren war am einfachsten bei Schulen und Kindergärten, dann bei Krankenhäusern, am schwierigsten war die Umstellung bei PensionistInnen-Wohnhäusern.*

– *Weitere Erfolgsfaktoren waren z.B. die Verwendung von unterschiedlichem Fleisch und die Verwertung des ganzen Tieres.*

– *Eine Umstellung auf Frischküchen war ein zentraler Faktor für Einsparungen. Bei Schulen war das am schwierigsten. Das Essen wird nun zwar oft noch angeliefert, aber in den Schulen aufgewärmt und oft von den SchülerInnen selbst portioniert. Somit lernen Kinder mit Lebensmitteln umzugehen. Es werden auch Exkursionen zum Kopenhagener House of Food angeboten; dort sehen Kinder, wie Gemüse angebaut wird.*

– *Wichtig für die Kommunikation ist, dass man sich nicht darauf fixiert, dass es weniger Fleisch gibt, sondern das zentrale Motto ist: "Wir wollen bessere Küchen". Niemand muss auf Fleisch verzichten, es wird hochwertiges Fleisch als „Gewürz" (= kleinere Fleischmenge) verwendet.*

– *Begleitende Marketing-Maßnahmen gab es immer, wenn ein runder Prozentsatz am Bio-Anteil erreicht wurde. Solche Marketing-Maßnahmen waren Plakataktionen mit Personen aus der Küche wie z.B. „Peter hat es geschafft, dass wir bessere Lebensmittel haben".*

– *Nahrungsmittel, die in Kopenhagen besonders gerne gegessen werden, wie z.B. Kartoffeln oder Hafer, wurden als „nordic super food" bezeichnet. Es wurden mehr Kartoffeln angeboten und bessere Sorten beschafft.*

– *Es gibt das Auszeichnungs-System „kitchen lift", hier werden besonders erfolgreiche Küchen ausgezeichnet. Dies hat dazu geführt, dass auch die anderen Küchen besser werden wollen.*

– *Es wurden keine Regionalitäts-Kriterien in Kopenhagen festgelegt, weil dadurch die Preise innerhalb der Regionszone gestiegen wären. In der Umgebung haben sich viele neue ProduzentInnen gegründet.*

Nach der Umstellung sind die KonsumentInnen zufriedener, mehr Menschen essen in öffentlichen Kantinen. Mittlerweile wird das Konzept auf zwei andere Regionen ausgeweitet, zusätzlich wird auch Berlin beim Umstieg auf Bio beraten.[41]

[40] https://www.mensen.at/siegel
[41] Quelle: Vortrag von Emma Peyron

2.) Göteborg

In der öffentlichen Beschaffung der Stadt Göteborg muss 100% des Fleisches biologisch sein.[42]

3.) Bremen

Anfang 2018 hat die Stadt Bremen einen klaren Kurs bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung vorgegeben. Neben 100% Bio-Kost in städtischen Schulen und Kindertagesstätten sollen auch die Krankenhäuser mehr Bio-Produkte in den Speiseplan integrieren. Allerdings hat sich Bremen bei den Kliniken mit 20% Bio zunächst eine niedrigere Quote vorgenommen. Denn in diesem Bereich gibt es noch große Vorbehalte, ob eine konsequente Umstellung auf biologische Lebensmittel auch wirtschaftlich machbar ist.[43]

Grundsätzliches:

Erklärtes Ziel der TeilnehmerInnen des Runden Tisches war und ist es, gemeinsam den Weg zu einer landwirtschaftlichen Tierhaltung zu unterstützen, die höchsten Umwelt-, Tierwohl- und Sozialstandards entspricht. Um eine tiergerechtere und umweltfreundlichere Produktion zu erreichen, die zusätzlich der heimischen Landwirtschaft Konkurrenzfähigkeit und Überleben sichert, sind Veränderungen auf allen Handlungs- und Entscheidungsebenen erforderlich, vor allem auch, ökonomische Chancen dafür zu erschließen und eine neue Kultur der Erzeugung und des Konsums tierischer Produkte zu erreichen.[44]
Ein weiter, aber notwendiger Weg, der nur gemeinsam gegangen werden kann!

Die folgenden Maßnahmen stellen daher ein ‚Etappenziel' dar, das grundsätzlich dzt. erreichbar erscheint. Wichtig ist allen TeilnehmerInnen des Runden Tisches, zu betonen, dass auch diese Maßnahmen nur mit großer gemeinsamer Anstrengung und dem Willen aller AkteurInnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette realisiert werden können. Dabei helfen insbesondere alle in den Kapiteln Genussküche und Transparenz aufgelisteten Begleitmaßnahmen sowie eine klares (politisches) Bekenntnis der EntscheidungsträgerInnen.

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Bio 1	**Vertrauen zwischen ProduzentInnen und Stadt Wien vertiefen** Zentrale Voraussetzungen für eine Erhöhung der Bio-Anteile für alle Tierarten (im Besonderen für Schweine) sind: 1. Generelles Bekenntnis 2. Strategie der Stadt (Lebensmittel-Aktionsplan inkl. systemische Änderungen) 3. Größtmögliche Verbindlichkeit (z.B. Abnahmeverträge) im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten 4. Strukturen der Stadt (z.B. Koordinationsstelle) 5. Umstellungsphase auf Bio finanziell abpuffern – z.B. durch Abnahme des Fleisches aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft zu fair angepassten Preisen	laufend

[42] https://international.kk.dk/nyheder/copenhagens-organic-food-revolution
[43] https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/kommunen/100-prozent-bio-in-bremen/, https://www.biostadt.bremen.de
[44] vgl. auch: Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung (2015). Beirat für Agrarpolitik beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. https://kurzlink.de/wezueigeaknu

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Bio 2	**Gemeinschaftsverpflegung beschafft tierische Produkte stufenweise vermehrt in Bio-Qualität und/oder mit höheren Tierwohlstandards (Fokus auf Produkten aus der Region)** Der angestrebte Bio-Anteil bezieht sich bei den einzelnen Tierarten jeweils auf den Prozentanteil der beschafften Jahresmenge. (Der Zusammenhang mit der derzeitigen allgemeinen 30%-Vorgabe nach monetären Kriterien wird so rasch wie möglich innerhalb von ÖkoKauf und dem Lebensmittelaktionsplan geklärt.) Die Termine und Rhythmen der Ausschreibungen sind bei den Groß-AbnehmerInnen unterschiedlich. Dementsprechend werden die angestrebten Bio-Anteile auch zu unterschiedlichen Zeitpunkten umgesetzt werden. Für die Kommunikation nach außen sollen die Bio-Anteile, die in den folgenden Zeilen für alle Fleischsorten, Eier und Milchprodukte einzeln angeführt sind, zu einem Gesamt-Bio-Anteil für alle tierischen Produkte zusammengefasst werden. Es soll getrennte Werte für pflanzliche und für tierische Lebensmittel geben, damit die Gefahr der Vermischung ausgeschlossen werden kann (z.B. 30% Bio-Produkte aus 100% Bio-Gemüse und 0% tierischen Bio-Produkten). (wird in ÖkoKauf geklärt) <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Vorrangige und konsequente Realisierung der Wiener Genuss-Küche (siehe Kapitel 3.1), d.h. mehr pflanzliche Speisen, kleinere, bedarfsgerechte Fleisch-Portionen, Vermeidung von Lebensmittelabfällen, auch durch Umstellung auf Frischküche. Damit sollen die höheren Kosten, die mit der vermehrten Beschaffung von Bio-Lebensmitteln verbunden sind, kompensiert werden. ➢ Konkrete Gegenüberstellung der Mehrkosten durch mehr Bio-Fleisch versus Kosteneinsparung durch Wiener Genuss-Küche (siehe oben), um eine etwaige Budget-Erhöhung für die Wiener Gemeinschafts-Verpflegung abschätzen zu können. Falls ein Tierwohl-Kriterium als Mindestkriterium verankert ist (s. Kap. 3.3) und über Bio hinausgeht, dann ist sowohl Bio als auch das Tierwohl-Kriterium zu fordern.	Ab sofort bis langfristig
Bio 2a	**Rindfleisch:** ➢ 100% Bio ab der nächsten Ausschreibung <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Es sind keine Begleitmaßnahmen nötig, weil Bio-Rindfleisch verfügbar ist und weil die Kontrollen über zertifizierte Bio-Kontrollstellen abgedeckt sind. *Information: Bio-Rindfleisch kostet etwa 20-30% mehr, der Bio-Anteil an der Gesamtproduktion an Rindfleisch in Österreich beträgt 16% (Fleisch von Mastrindern und Milchkühen).*	ab der nächsten Ausschreibung
Bio 2b	**Kalbfleisch:** ➢ 100% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Möglichst ganze Tiere abnehmen (siehe Bio 6) ➢ Bewusstseinsbildung über die Zusammenhänge in der Erzeugung von Kalbfleisch / Einbindung der DiätologInnen und Schulung der KöchInnen: Weißes (helles) Kalbfleisch kann nur durch eine Eisen-Unterversorgung bei den Kälbern erreicht werden. Wenn Kälber zu wenig oder gar kein Raufutter bekommen (in Österreich verboten), bleibt das Fleisch aufgrund der Anämie der Kälber weiß/hell.	ab der nächsten Ausschreibung

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Beim Kalbfleisch ist die regionale Herkunft besonders wichtig, weil österreichische Tiere unter besseren Fütterungs- und Haltungsstandards aufwachsen (z.B. kein Palmöl in Milchaustauscher-Produkten, Kälber werden mit Raufutter gefüttert) und weil dadurch lange Tier-Transporte ins Ausland vermieden werden können. *Sowohl die biologische als auch die konventionelle Produktion von Kalbfleisch sind in Österreich gering. 60% des Kalbfleisches werden importiert. Im Ausland ist die Mast billiger, deshalb gibt es viele Kälberexporte. So werden z.B. in Österreich pro Jahr 7.000 österreichische Bio-Kälber geschlachtet. Es gäbe in Österreich noch mehr Bio-Kälber, aber viele Tiere werden exportiert. Um dem entgegenzuwirken, braucht es breit angelegte Information und Bewusstseinsbildung bei allen KonsumentInnen.* ➢ Gespräche führen, ob die Farbklassifizierung abgeschafft werden kann, da die Tiere, die die weißen Farbklassen erfüllen, nicht die nach dem TSchG nötigen Hämoglobinwerte aufweisen (siehe Anlage der 1. Tierhaltungsverordnung). Die physiologisch gesunde Fleischfarbe sollte den höchsten Wert erhalten, für weißes Fleisch sollte es Abschläge geben.[45] ➢ Es ist daher wichtig, frühzeitig die in der Gemeinschafts-Verpflegung benötigte Fleischmenge bekanntzugeben und mit Kalb-SpezialistInnen zu sprechen, um Lieferketten aufzubauen. *Information:* *Ausland, konventionell: ca. 5,50-6 €/kg Kalbfleisch* *Österreich, konventionell: ca. 6 Euro (Schlachthofpreis gemäß Viehmeldeverordnung)* *Österreich, konventionell, mit Stroh und Vollmilch: ca. 8-10 €/kg Kalbfleisch* *Bio: ca. 12 €/kg Kalbfleisch*	
Bio 2c	**Schweinefleisch:** ➢ 10% Bio-Anteil ab 2020 ➢ 30% Bio-Anteil bis zum Jahr 2025 (bei Umsetzung der Genussküche) ➢ 30% Bio-Anteil bis zum Jahr 2027 (bei Status quo der Fleischmengen) ➢ 70% Bio-Anteil bis zum Jahr 2030 ➢ Parallel dazu soll spätestens ab der nächsten Ausschreibung (ab dem Jahr 2023) vermehrt Fleisch (inkl. Wurst) mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden – s. Kapitel 3.3 (Kriterien). <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> Diese Begleitmaßnahmen sind Schlüssel-Maßnahmen, ohne die eine Steigerung der Bio-Quote nicht gelingt. ➢ Mindestens 5-jährige Abnahmegarantie für ZüchterInnen und MästerInnen (siehe auch Maßnahme Bio 1 und Bio 4) ➢ Möglichst ganze Tiere abnehmen (siehe Bio 6) ➢ Es braucht ein gegenseitiges Commitment zwischen Groß-AbnehmerInnen und ProduzentInnen, damit die künftig benötigten Fleischmengen (in Bio- und Tierwohl-Qualität) auch zu stabilen Preisen produziert werden können. Davon profitieren sowohl ProduzentInnen als auch Groß-AbnehmerInnen. Über „Programme" können sowohl die Qualität als auch der Preis besser reguliert werden. *Informationen zur Maßnahmen-Umsetzung:* ➢ Es braucht mehr Bio-Schweine-Zuchtbetriebe, von denen die Mastbetriebe Bio-Ferkel beziehen können. ➢ Wenn die Gesamt-Menge, die im Jahr abgenommen wird, bekannt ist, wird um die benötigte Menge mehr Bio-Fleisch erzeugt werden. Es gab auch Jahre mit zu viel Bio-Fleisch, davor haben LandwirtInnen Angst.	stufenweise Anpassung ab 2020

[45] vgl. Pilotstudie zu ausgewählten Nachhaltigkeitsaspekten der Kalbfleischproduktion in Österreich unter besonderer Berücksichtigung der Haltungsbedingungen und der Umweltwirkungen https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/kalbfleisch.pdf

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Umstellung von Betrieben auf Bio: ➢ 2 Jahre Umstellungszeit sind einzuplanen. Das Umstellungsfleisch wird auch teurer sein, bevor es als Bio-Fleisch verkauft werden kann. ➢ Auf Fleischproduktion mit höheren Tierwohl-Standards kann hingegen innerhalb eines Jahres umgestellt werden, da nicht gleichzeitig die Futtermittelproduktion auf Bio umgestellt werden muss. In weiterer Folge ist die Umstellung auf Bio erleichtert, weil der Stallumbau bereits erledigt wurde. *Information: Fleisch, das nach hohen Tierschutzstandards produziert wird, kostet etwa 30% mehr als konventionelles Fleisch. Bio-Fleisch kostet das Doppelte bis Dreifache (je nach Preisschwankungen beim konventionellen Fleisch).* *Allerdings hat Bio-Fleisch in der Regel eine gleichmäßigere, gute Qualität, auch was den Bratverlust betrifft. Die Qualität von konventionellem Fleisch schwankt in der Regel stärker. Manchmal enthält es mehr Wasser und dann verliert es beim Kochen auch mehr an Gewicht (Bratverlust bis zu 40%).* *Aus einem Schwein wird zu 2/3 Wurst und Faschiertes erzeugt und zu 1/3 Fleisch.* *Der Preis für konventionelles Schweinefleisch schwankt stärker mit dem Weltmarktpreis, ohne dass die ProduzentInnen darauf Einfluss haben.*	
Bio 2d	**Hühnerfleisch:** ➢ 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung ➢ 100% Bio-Anteil bis 2030 ➢ Parallel dazu soll spätestens ab der nächsten Ausschreibung (ab dem Jahr 2023) vermehrt Hühner-Fleisch (inkl. Wurst) mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden – s. Kapitel 3.3 (Kriterien) Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Vermehrt kalibrierte Schenkel-Stücke statt Brust-Stücke abnehmen, weil diese deutlich billiger sind (ein Bio-Schenkel-Stück kostet in etwa so viel wie ein konventionelles Brust-Stück). Die ausgelöste Oberkeule ist ein komplexes Stück, aus dem man auch Schnitzel machen kann (als Alternative zum Bruststück), ein Bio-Huhn ist schwerer als ein konventionelles Huhn, somit ist auch die Oberkeule größer; aus der Oberkeule und der Unterkeule kann man Hühnerbraten machen. ➢ Für Speisen, die keine Kalibrierung benötigen, z.B. Geschnetzeltes, kann ohnehin von Brust- auf Keulenfleisch umgestiegen werden. ➢ Möglichst ganze Tiere abnehmen (siehe Bio 6) ➢ Garantierte längerfristige Planbarkeit für ProduzentInnen (5-10 Jahre wären gut); eine Bekanntgabe der angenommenen Mengen ca. 1 Jahr im Vorhinein ist wichtig; ➢ Mitdenken, dass mit dem steigenden Bioanteil bei Eiern vermehrt „Bruderhähne" produziert werden und auch für eine Verwertung anstehen. Dasselbe gilt für „Suppenhühner". ➢ Verfügbarkeit von gegartem Sortiment überprüfen (Geflügel darf im WIGEV nur gegart gekauft werden) *Information: In Österreich liegt der Bio-Anteil 2019 bei 8%-10%. Viel davon wird nach Deutschland zu besseren Preisen verkauft, deshalb steigen viele LandwirtInnen auf Bio-Huhn-Produktion um. Es gibt genug Bio-Masthühner in Österreich, große Schlachtbetriebe können jede Größe anbieten, v.a. wenn sie langfristig wissen, welche Größe gefragt wird.* *Derzeit liegt der Bio-Huhn-Anteil in der Gemeinschafts-Verpflegung in Wien bei ca. 20%. Das Bio-Huhn-Filet (magerer) ist mind. doppelt so teuer wie konventionelles Huhn, die anderen Stücke sind nur ca. 50% teurer.*	Ab der nächsten Ausschreibung bzw. bis 2030
Bio 2e	**Puten-Fleisch:** ➢ 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung ➢ 100% Bio-Anteil bis 2030	Ab der nächsten Ausschreibung bzw. bis 2030

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	➢ Parallel dazu soll vermehrt Puten-Fleisch (inkl. Wurst) mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden – s. Kapitel 3.3 (Kriterien) <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Lieferkanäle müssen organisiert werden ➢ Vermehrt kalibrierte Schenkel-Stücke statt Brust-Stücke abnehmen, weil diese deutlich billiger sind (siehe Bio 1d: Hühnerfleisch) ➢ Da Putenfleisch besonders teuer ist, ist es sinnvoll, die Menge möglichst zu reduzieren. *Information: Bio-Pute ist in Österreich verfügbar. 80% der Bio-Pute wird ins Ausland verkauft. Bio-Putenfleisch ist teuer (größeres Platzangebot, längere Lebensdauer, biologisches Futter, Auslauf ins Freie). Die Menge ist kein Problem, nur die Finanzierung.* *Besonders große Preisunterschiede:* *konventionell aus dem Ausland (7 €/kg),* *konventionell aus Österreich (13-14 €/kg),* *Bio-Pute (30 €/kg);* *Das Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser serviert Keule.*	
Bio 2f	**Wurst aus Schweine-/Rind-/Kalb-Fleisch**: Prozentsätze wie oben Bei Wurst, die einen hohen Schweinefleischanteil hat, wird geprüft, ob eine Zwischenstufe (10% bis 2024) nötig ist	analog zu 2a-2c
Bio 2g	**Wurst aus Geflügel-Fleisch:** ➢ 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung ➢ 100% Bio-Anteil bis 2030 ➢ Parallel dazu soll vermehrt Geflügel-Wurst mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden (s. Kapitel 3.3 Kriterien) *Information: Bio-Puten-Wurst ist verfügbar, sie kostet nicht viel mehr als konventionelle österreichische Puten-Wurst. Ausländische Puten-Wurst ist auch nicht viel billiger. Die Mehrkosten werden durch den Verkauf der Putenbrust hereingespielt.* *Gockel-Produkte (z.B. Bio-Hähnchen-Wurst) können beschafft werden, wenn Bio-Eier abgenommen werden, weil dadurch die Aufzucht des Hahnes finanziert wird.*	Ab der nächsten Ausschreibung bzw. bis 2030
Bio 2h	**Eier:** 100% Bio- oder Freilandeier bei Produkten ab 5% Ei-Anteil innerhalb von 3-5 Jahren Prüfen, ob langfristig bei sämtlichen verarbeiteten Produkten mit Ei-Anteil auf 100% Bio- oder Freiland-Eier nach den sonstigen ÖkoKauf-Kriterien umgestellt werden kann. *Information: Für die öffentliche Beschaffung von Eiern in Wien gelten die aktuellen ÖkoKauf-Kriterien:* *– Schaleneier und Eier in Verarbeitungsstufe 1:* *Bio- oder Freiland-Haltung, GVO-freie Fütterung der Hennen, kein Schnabelkürzen;* *– Verarbeitungsstufe 2:* *bei Produkten ab 15% Ei-Gehalt: wie Schaleneier und Verarbeitungsstufe 1;* *bei Produkten bis 15% Ei-Gehalt (bzw. 3% Trockenei-Gehalt): zumindest Bodenhaltung, GVO-freie Fütterung der Hennen, kein Schnabelkürzen; diese Schwellenwerte sollen innerhalb der nächsten 3-5 Jahre auf 5% (Frischei, pasteurisiertes Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß) bzw. 1% (Trockenei) gesenkt werden.*	bis 2025 bis 2030

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Bio 2i	**Milch, Joghurt, Rahm, Butter etc. (weiße Milchprodukte, inkl. laktosefreie Produkte):** ➢ 100% Bio-Anteil bis zum Jahr 2021 ➢ Alternativ kann auf pflanzliche Bio-Drinks umgestiegen werden. ➢ Einwirken auf die Beschaffung für das Schulmilch-Programm, damit hier auf Bio-Milch umgestiegen wird. Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Direkte Gespräche mit den Molkereien führen, um mögliches Angebot zu klären. *Information: Bio-Milch ist vorhanden. Der Conveniencegrad und die Verpackungsgröße schränken die Verfügbarkeit ein. In der öffentlichen Essensversorgung werden oft kleine abgepackte Mengen benötigt. Im Bio-Bereich sind kleine Packungsgrößen noch weniger etabliert.* *Kostenvergleich: konventionell: 0,3 €/kg Milch, bio: 0,6 €/kg Milch*	Bis 2021
Bio 2j	**Käse (gelbe Milchprodukte):** ➢ 100% Bio-Anteil bis zum Jahr 2027 Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Gespräche führen, welche konkreten Vorgaben (z.B. Packungsgrößen) in der öffentlichen Beschaffung nötig sind, und abklären, ob diese Vorgaben für Molkereien umsetzbar sind ➢ Molkereien etc. aktiv über Ausschreibungen informieren *Information: Bio-Käse ist verfügbar, der Convenience-Grad (als Laib oder geschnitten) und die Verpackungsgröße schränken die Verfügbarkeit jedoch ein. Dieses Problem ist durch Gespräche zu klären.* *Bio-Käse ist 20-25% teurer als konventioneller Käse.*	schrittweise bis 2027
Bio 3	**Gemeinschafts-Verpflegung beschafft auch alle anderen Lebensmittel schrittweise vermehrt in Bio-Qualität, wobei diese möglichst saisonal aus der Region bezogen werden.** z.B. heimisches Gemüse, vor allem auch Winter-Gemüse, Erdäpfel, Reis aus heimischem Getreide (z.B. Gerste, Dinkel oder alten Getreidesorten), Buchweizen etc. Dies trägt dazu bei, dass Kosten gespart und tierische Produkte vermehrt in Bio- oder erhöhter Tierwohl-Qualität beschafft werden können.	Ab den nächsten Ausschreibungen
Bio 4	**Gemeinschafts-Verpflegung schließt im rechtlich zulässigen Rahmen langfristigere Abnahme-Verträge (mind. 5 Jahre) mit LandwirtInnen, GärtnerInnen, ProduzentInnen bzw. GroßhändlerInnen** v.a. bei jenen Produkten, bei denen sich der Markt erst auf Bio-Produktion umstellen muss (z.B. Schweinezucht); wo möglich aber auch für alle anderen Produkte mit hohen Tierwohl-Standards, um die Landwirtschaft zu unterstützen Dadurch kann mehr Sicherheit für die ProduzentInnen, aber auch für die AbnehmerInnen erreicht werden. Außerdem erleichtern langfristige Abnahmeverträge den ProduzentInnen den Umstieg auf Bio-Landwirtschaft oder auf Produktion mit hohen Tierwohl-Standards, da auch die Investitionen, beispielsweise für einen neuen Stall, langfristig abgeschrieben werden. Manche jungen LandwirtInnen übernehmen Betriebe nur mit der Perspektive, auf Bio umsteigen zu können. Dazu brauchen sie Abnahme-Sicherheit. Langfristige Abnahmeverträge erfordern eine langfristige Speiseplanung (siehe Maßnahme unten). Mitgedacht werden soll dabei, dass auch eine gewisse Flexibilität gegeben sein muss, um bei Unzufriedenheit den/die LieferantIn wechseln zu können.	Ab den nächsten Ausschreibungen
Bio 5	**Schrittweise Reduktion des Anteils an Convenience-Produkten** Die Beschaffungskosten von Bio-Lebensmitteln sind in der Regel höher als jene von konventionellen Lebensmitteln. Um einer Kostensteigerung entgegenzuwirken, sollte der Convenience-Grad in den Küchen reduziert werden (siehe Beispiel-Kasten: Erfahrungen aus Kopenhagen).	Ab den nächsten Ausschreibungen

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Davon profitieren auch die BäuerInnen, weil sie ihre Produkte verstärkt direkt an die Groß-AbnehmerInnen liefern können (z.B. in Liefergemeinschaften). Wird in den Lebensmittel-Aktionsplan der Stadt Wien einfließen.	
Bio 6	**Gemeinschafts-Verpflegung richtet die Menüplanung so aus, dass sowohl eine Planung für die ProduzentInnen möglich ist, als auch auf die Verwertung des ganzen Tieres Rücksicht genommen werden kann.** Dies bedeutet: **- eine langfristige Planung bzgl. Menge an benötigtem Fleisch**. Dies ermöglicht den ProduzentInnen, sich auf den Bedarf einzustellen, und gibt mehr Sicherheit, dass die Produkte auch abgenommen werden. (Planung zwischen GroßabnehmerInnen und ProduzentInnen) Wenn Bio-Mengen (in %) in den Menüs fixiert sind, gibt das auch Sicherheit für die Abnahme. **– eine kurzfristige Planung, dass das gesamte Tier abgenommen und verwertet werden kann – sog. „Nose to Tail"-Ansatz (inkl. Wurst)** (Planung und Zusammenarbeit der unterschiedlichen Einrichtungen) Diese Maßnahme ist auf alle Tierarten anzuwenden, vor allem für jene Bio- und Tierwohl-Produkte, für die erst eine Produktion aufgebaut werden muss. Dadurch kann auch Bio-Fleisch günstiger angeboten werden. Die Innereien können, müssen aber nicht unbedingt mit abgenommen werden. Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Menüpläne nach Tierart und Haltbarkeit eher alle 1-2 Wochen erstellen, „Komponentenmenüpläne". ➢ Es braucht einen rollierenden Dialog zwischen Verfügbarkeit (ganze Tiere) und Bedarf (Menüplanung) ➢ Verarbeitungsvorschläge von ProduzentInnenseite ➢ Abnahme auch von etwas fetterem Fleisch. Somit müssen diese Stücke nicht zum konventionellen Preis verkauft werden und das gesamte Bio-Fleisch wird billiger.	Ab 2020
Bio 7	**Übernahme von Maßnahmen in weitere Initiativen und Programme** Die passenden Maßnahmen aus „Mehr Bio" fließen laufend in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien ein. Dazu zählen die Kriterien für die Beratung und Auszeichnung der Gastronomie mit dem Zeichen „Natürlich gut essen" (Bronze – Silber – Gold) und für ökologische Veranstaltungen (ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS).	laufend

3.3 Kriterien fürs Tierwohl in der Produktion tierischer Lebensmittel etablieren: Mindest- und Positiv-Kriterien

Neben der stufenweisen Erhöhung der Bio-Quoten in der öffentlichen Beschaffung (siehe Kapitel 3.2), sollen verstärkt auch Tierwohl-Kriterien berücksichtigt werden. Dadurch soll sich auch in konventionellen Betrieben das Wohl der Tiere verbessern. Der Umstieg auf tiergerechtere Haltungssysteme ist für die ProduzentInnen in den meisten Fällen günstiger als ein Umstieg auf biologische Produktion, u.a. weil biologische Futtermittel teurer sind. Zusätzlich zu Kriterien für die Haltung sollen auch Kriterien für mehr Tierwohl in den Bereichen Fütterung, Zucht, Transport, Betäubung und Schlachtung etabliert werden. In den drei letztgenannten Bereichen gelten auch für die Bio-Tierhaltung nur die rechtlichen Mindeststandards.

Im Interesse der Tiere

In Österreich gelten für die Haltung von landwirtschaftlich genutzten Tieren insbesondere das Tierschutzgesetz und die 1. Tierhaltungsverordnung. Die 1. Tierhaltungsverordnung gibt Mindestanforderungen an die Haltung und Behandlung der Tiere vor. Während das Tierschutzgesetz ein klares Bekenntnis zum „Schutz des Lebens und des Wohlbefindens des Tieres" und somit zur Verhinderung von Tierleid enthält, ist die Verordnung weit stärker ein politischer Kompromiss zwischen Tierschutz und Wirtschaftlichkeit. Dadurch sind Haltungssysteme und Praktiken erlaubt, die für die betroffenen Lebewesen erhebliche Einschränkungen im Wohlergehen darstellen und damit den Grundsätzen des Tierschutzgesetzes widersprechen. So sind z.B. die Kastenstandhaltung, die Kastration ohne Schmerzausschaltung, die Schnabelkürzung oder Vollspaltenbodensysteme erlaubt.

Mit der verstärkten Einführung von Tierwohl-Kriterien im Einflussbereich der Stadt Wien soll Tierleid bei der Produktion tierischer Lebensmittel minimiert und der Weg zu mehr Tierwohl beschritten werden.

Im Interesse der Bäuerinnen und Bauern

Die Einführung von Tierwohl-Kriterien soll auch zum Wohl der BäuerInnen sein. Vor allem Betriebe, die nach höheren Tierwohl-Standards produzieren wollen, sollen angesprochen und gefördert werden. Eine zeitliche und prozentuelle Staffelung der Tierwohl-Kriterien ermöglicht ProduzentInnen, ihr Angebot schrittweise anzupassen, und erhöht ihre Wettbewerbsfähigkeit. Tierwohl-Kriterien als Voraussetzung für die Beschaffung von tierischen Produkten durch die öffentliche Hand haben einen wichtigen Steuerungseffekt auf den Markt, der einer weiteren Intensivierung der Landwirtschaft entgegenwirken und die Extensivierung fördern soll. Die Kosten für mehr Tierwohl sollen den LandwirtInnen auch abgegolten werden – Mehrkosten für die Stadt sollen u.a. durch die Reduktion von Fleisch entsprechend den einschlägigen Gesundheitsempfehlungen, die Verwertung des ganzen Tieres und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen möglichst ausgeglichen werden.

Definitionen zum Tierwohl

Tierwohl wird definiert als (ist gleichzusetzen mit dem) Wohlergehen der Tiere. Dieses kann von stark eingeschränkt (Leiden) bis sehr gut (hohes Wohlergehen) reichen.

Wohlergehen umfasst den körperlichen und psychischen Zustand. Die Möglichkeit zur Ausübung des Normalverhaltens ist eine wesentliche Voraussetzung für hohes Wohlergehen.

Aspekte der Integrität der Tiere, z.B. Enthornung, Zucht auf Hornlosigkeit, Schwanzkupieren oder Doppellendigkeit, können direkte Auswirkungen auf das Wohlergehen der Tiere haben (z.B. eingeschränkte Kommunikationsmöglichkeit, Schmerz durch Eingriffe).

Maximierung des Tierwohls bedeutet, ein möglichst hohes Wohlergehen über die gesamte Lebensspanne des Tieres (von der Geburt bis zur Schlachtung), d.h. eine gute Lebensqualität, zu erreichen.

Die international anerkannten „Fünf Freiheiten" (Farm Animal Welfare Council, 1979) lauten:

1. Freiheit von Hunger, Durst und Fehlernährung
2. Freiheit von haltungsbedingtem Unbehagen
3. Freiheit von Schmerz, Verletzung und Krankheit
4. Freiheit von Angst und Leiden
5. Freiheit zum Ausleben normalen Verhaltens

Tierwohl-Kriterien

- Tierwohl-Kriterien sollen in Mindest- und Positiv-Kriterien abgestuft werden.
  - Mindestkriterien sind jene, die im Einflussbereich der Stadt Wien (bei Ausschreibungsverfahren im Rahmen der öffentlichen Beschaffung (ÖkoKauf) sowie für die Auszeichnung der Gastronomie mit dem „Natürlich gut essen"-Zeichen und von Veranstaltungen mit dem ÖkoEvent-Zeichen) schnellstmöglich umzusetzen sind.
  - Positivkriterien sind derzeit zusätzliche Anforderungen an die Tierhaltung und Fleischproduktion, die zusätzlich zu Mindestkriterien erfüllt werden können. Dies kann zum Beispiel auch zu einer besseren Bewertung eines Angebots im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung (Bestangebotsprinzip) oder zu eine höheren Auszeichnungsstufe in den Bereichen Gastronomie und Veranstaltungen („Natürlich gut essen" Gold, ÖkoEvent PLUS) führen. Mittelfristig sollen Positivkriterien schrittweise in Mindestkriterien übergeführt werden. Dies soll durch die Veränderung der Rahmenbedingungen (gesetzliche Bestimmungen, betrieblicher Umbau und/oder gesellschaftlicher Wandel) ermöglicht werden.
- Die Tierwohl-Kriterien sollen die LandwirtInnen zum Umstieg motivieren.
- Input- und Outcome-Kriterien sollen aufgegriffen werden:
  - Input-Kriterien: Welche Ressourcen (Potentiale) werden dem Tier zur Verfügung gestellt? Z.B. Platz, Weidezugang, Beschäftigungsmöglichkeiten, …
  - Outcome-Kriterien: Wie gut geht es dem einzelnen Tier und der Herde tatsächlich? Z.B. Gesundheit, Verhalten der Tiere, …
- Tierwohl-Kriterien müssen kontrollierbar sein. Hierbei soll spezielles Augenmerk auf Schwachstellen in Haltungssystemen gelegt werden. Die Nachprüfbarkeit ist wichtig und die Kontrollen sollen nicht nur auf Selbstauskunft basieren.
- Tierwohl-Kriterien sollen reliabel sein (Ergebnis kann zwischen verschiedenen Personen und innerhalb einer Person zuverlässig reproduziert werden).
- Tierwohl-Kriterien sollen valide sein (wirklich das Tierwohl betreffend).

Derzeitige Herausforderungen und mögliche Lösungsansätze

- Ein Hemmnis für den Betriebs-Neubau/Umbau mit mehr Auslauf (daher eventuell höhere Geruchsbelästigung) ist oft Widerstand der AnrainerInnen bei Genehmigungen; kann Projekte verhindern
- Bei Zielkonflikten die systemischen Zusammenhänge Tierwohl-Umwelt-Gesundheit mitdenken, insbesondere bei Rindern
- Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen Tierwohl und Haltungsformen sowie Tierwohl und Umwelt-Richtlinien mitdenken (z.B. NEC-Richtlinie)
- Mehrkosten durch den Umstieg auf Systeme mit höherem Tierwohl können den ProduzentInnen in der öffentlichen Beschaffung schwieriger abgegolten werden als in der Gastronomie, weil die höheren Kosten für bessere Qualität nicht an die KonsumentInnen weitergegeben werden können (Lösungsansätze durch systemische Änderungen – siehe Kapitel 3.1 Genussküche).

Ausgangslage/Was bisher erreicht wurde

Die folgenden Darstellungen geben einen Überblick über bereits etablierte Aktivitäten in Richtung mehr Tierwohl.

Beispiele für Tierwohl-Kriterien in bestehenden Programmen, Gütesiegeln, Ratgebern und Markenprogrammen

Programme

– ÖkoKauf, OekoBusiness, ÖkoEvent: siehe unten

Gütesiegel

– Vier Pfoten: www.vier-pfoten.at/kampagnen-themen/themen/nutztiere/tierschutz-kontrolliert

– Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!: www.zukunfttierwohl.at

Ratgeber

– WWF-Fleischratgeber: www.wwf.at/de/fleischratgeber

– Vier-Pfoten-Kriterien für die öffentliche Beschaffung: www.wien.gv.at/umweltschutz/pdf/beschaffung-tierische-produkte-zusammenfassung.pdf

– Einkaufsführer der Tierschutzombudsstelle Wien:

Schweinefleisch: www.tieranwalt.at/fxdata/tieranwalt/prod/media/Schweinefleischf%C3%BChrer.pdf

Milch: www.tieranwalt.at/de/milch.htm

– Einkaufsführer für bäuerliche Produkte: https://www.viacampesina.at/einkaufen/

Markenprogramme (Beispiele)

Bio:

– Wiesenmilch: www.biowiesenmilch.at/darum-bio-wiesenmilch.html

– Ja!Natürlich: www.janatuerlich.at

– Zurück zum Ursprung: www.zurueckzumursprung.at

– Biohof Labonca: www.labonca.at

– Bio Austria: www.bio-austria.at/bio-bauern/beratung/tierische-erzeugung/

– Reine Lungau: www.milch.com/de/reine-lungau/das-ist-reine-lungau/

Konventionell:

– Berger Tierwohlinitiative: www.berger-schinken.at/tierwohl/

– Hütthalers Hofkultur: www.hofkultur.at/die-hofkultur-grundsaetze/

– Gustino Stroh: www.gustino.at

– Tann schaut drauf: www.spar.at/regionales/niederoesterreich/tann-schaut-drauf

– Tiergesundheit 100% kontrolliert: www.milch.com/de/premium/tiergesundheitsbericht/

– FairHof: www.fairhof.at/fair_zum_tier/unsere_vision

– Fair zum Tier: www.merkurmarkt.at/nachhaltigkeit/fair-zum-tier

Die folgenden Darstellungen geben einen Überblick über bisherige Aktivitäten der Stadt Wien in Richtung mehr Tierwohl, in welche die Ergebnisse des Rundes Tisches kontinuierlich einfließen sollen. Anzumerken ist, dass die einzelnen Programme unterschiedliche Anforderungen an die Umsetzung stellen. So bauen die Kriterien inhaltlich auf den gleichen Prinzipien auf, gestalten sich aber für die Beschaffung anders als für Veranstaltungen oder Gastronomie.

ÖkoKauf

ÖkoKauf Wien ist das ökologische und nachhaltige Beschaffungsprogramm der Stadt Wien. Auch Tierwohl ist ein wichtiger Bestandteil des Programmes.

Beispiel für bestehende ÖkoKauf-Kriterien: Hühnereier

Schaleneier und Produkte der Verarbeitungsstufe 1 (Vollei pasteurisiert, Eigelb, Eiweiß, Trockenei) müssen aus biologischer oder konventioneller Freiland-Haltung stammen. Die Hennen müssen GVO-frei gefüttert werden und Schnabelkürzen ist nicht erlaubt.

In Verarbeitungsstufe 2 gilt bei Produkten ab einem Ei-Gehalt von 15% (bzw. 3% Trockenei) das Gleiche wie bei Schalen- und Flüssig-Eiern. Bei Produkten mit einem geringeren Ei-Gehalt müssen die Eier zumindest aus Bodenhaltung kommen, eine GVO-freie Fütterung ist vorgeschrieben und das Schnabelkürzen ist nicht erlaubt. Diese Prozentwerte sollen innerhalb der nächsten drei Jahre auf ein Drittel der aktuellen Werte (5%, 1%) gesenkt werden.

Weitere Informationen unter www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/ergebnisse.html

ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS

Umweltfreundliche Veranstaltungen können in Wien bei Erfüllung der erforderlichen Kriterien mit dem Prädikat ÖkoEvent oder ÖkoEvent PLUS ausgezeichnet und beworben werden.

In Bezug auf Nahrungsmittel sind folgende Kriterien bei Veranstaltungen einzuhalten, die das ÖkoEvent-Zeichen tragen:

- Mindestens zwei der angebotenen Hauptspeisen sind aus biologischer Herkunft/regional/saisonal/fair gehandelt.
- Mindestens die Hälfte der angebotenen Speisen ist vegetarisch/vegan.
- Verwendete Eier (Stückeier) stammen aus biologischer bzw. Freilandhaltung.
- Gänsestopfleber sowie gefährdete Meeresfrüchte und Fischarten (z.B. Thunfisch) werden nicht angeboten.
- Frische Milch wird in Bioqualität angeboten.*
- Fisch wird nur aus heimischer Produktion oder nachhaltiger Fischerei angeboten.*
- Fleisch und Milchprodukte werden nur aus biologischer Produktion oder tiergerechter Haltung verwendet.*

* Kann-Kriterium. 50% der für die Veranstaltung zutreffenden Kann-Kriterien sind ebenfalls umzusetzen, um das ÖkoEvent-Prädikat zu erhalten. Für ÖkoEvent Plus sind alle zutreffenden Kann-Kriterien einzuhalten.

Weitere Informationen unter www.oekoevent.at und www.wien.gv.at/umweltschutz/oekoevent.html

„Natürlich gut essen"

Natürlich gut essen ist eine Initiative der Stadt Wien – Umweltschutz im Rahmen des Beratungsprogrammes für Betriebe OekoBusiness Wien.

„Natürlich gut essen" ist ein kofinanziertes Beratungsangebot für Wiener Gastronominnen und Gastronomen. Ziel der Beratung ist es, den Betrieben mehr Orientierung und Unterstützung bei der Verwendung ökologisch und nachhaltig produzierter Lebensmittel zu geben. Die erfolgreiche Teilnahme am Programm wird anschließend mit dem Gütesiegel „Natürlich gut essen" ausgezeichnet. Je nach Grad der Erfüllung der Kriterien des Programms bei tierischen Produkten, im sonstigen Speisenangebot sowie im Hinblick auf den Bioanteil im Sortiment erhält der Betrieb das Gütesiegel in Gold, Silber oder Bronze.

„Natürlich gut essen"-Betriebe kochen mit regionalen, saisonalen und ökologisch produzierten Produkten unter besonderer Beachtung des Tierwohls, sie achten auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und haben eine Palette von vegetarischen und veganen Speisen im Angebot.

Mit diesem Anreiz, eine ökologisch nachhaltige und gesunde Speisekarte zu gestalten, geht die entsprechende Information und Bewusstseinsbildung der Gäste Hand in Hand.

Die Auszeichnung „Natürlich gut essen" gibt es seit 2019. Mit Stand Juli 2020 haben bereits 24 Restaurants und Catering-Betriebe die „Natürlich gut essen"-Kennzeichnung, davon eine Universitäts-Mensa, ein Imbissstand sowie eine Schulküche; weitere stehen kurz vor dieser Auszeichnung.

Weitere Informationen unter https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/unternehmen/natuerlich-gut-essen/

Tierwohl-Kriterien des Wiener Runden Tisches

Erklärtes Ziel der TeilnehmerInnen des Runden Tisches war und ist es, gemeinsam den Weg zu einer landwirtschaftlichen Tierhaltung zu unterstützen, die höchsten Umwelt-, Tierwohl- und Sozialstandards entspricht.
Um eine tiergerechtere und umweltfreundlichere Produktion zu erreichen, die zusätzlich der heimischen Landwirtschaft Konkurrenzfähigkeit und Überleben sichert, sind Veränderungen auf allen Handlungs- und Entscheidungsebenen erforderlich, vor allem auch, um ökonomische Chancen zu erschließen und eine neue Kultur der Erzeugung und des Konsums tierischer Produkte zu erreichen.[46] Ein weiter, aber notwendiger Weg, der nur gemeinsam gegangen werden kann!

Die gemeinsame Erarbeitung von Mindest- und Positiv-Kriterien soll den Rahmen dafür geben, was bereits jetzt an Mindeststandards und erwünschten zusätzlichen Standards bei Produktion und Nachfrage von tierischen Produkten möglich ist und daher bestmöglich Berücksichtigung finden sollte.
Ziel der Stadt Wien ist es, diesen ökologisch, ethisch und auch wirtschaftlich notwendigen Weg zu mehr Tierwohl und weniger Tierleid zu forcieren, indem die Stadt als Großabnehmerin bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen bzw. der Auszeichnung von Veranstaltungen oder der Gastronomie diese Standards bestmöglich anwendet.

Die Anforderungen der österreichischen Rechtslage sind keinesfalls (auch nicht bei Importen) zu unterschreiten. Sie werden durch die folgenden Mindest- und Positivkriterien ergänzt und erweitert.
Bei der Erarbeitung dieser Kriterien orientierte sich der Runde Tisch an bereits bestehenden Tierwohllabels sowie an den Expertisen der TeilnehmerInnen und den Ergebnissen der intensiven Diskussionen im Rahmen des Runden Tisches.

Im Laufe des Prozesses wurde mehrfach von TeilnehmerInnen des Runden Tisches vorgebracht, dass selbst manche Mindestkriterien aufgrund der aktuellen Produktionssituation und Marktlage derzeit nicht durchgängig erfüllt werden können. Die Kriterien sind dennoch hier abgebildet, da sie die Mindestanforderungen für Tierwohl darstellen und die Ziele des Prozesses widerspiegeln. Es sind daher gemeinsam entlang der gesamten Wertschöpfungskette ehestmöglich die Voraussetzungen für die Erfüllung sämtlicher Mindestkriterien zu schaffen.

Andererseits konnte zu wenigen Mindestkriterien, die von einigen TeilnehmerInnen aus der Sicht des Tierwohls als notwendig erachtet wurden (Schnabelkürzen bei Puten, Kastenstand bei Schweinen, Anbindehaltung und Enthornen von Rindern), keine Einigung erzielt werden. Diese sind in der Folge entsprechend gekennzeichnet.

Mindest- und Positiv-Kriterien, die <u>für alle Tierarten</u> gelten:

<u>Mindest-Kriterien</u>:

- engmaschige, risikobasierte Kontrolle (d.h. im Bedarfsfall) durch zertifizierte Kontrollstelle
  Beauftragung entsprechender Kontrollstellen, Erstellung von Handbüchern, Checklisten, Überkontrollen, Definition von Kontrollintervallen und Zertifizierungsvorgang
- systematischer Einschluss tierbezogener Indikatoren
  Outcome-Indikatoren, wie z.B. Rückkopplung von den Schlachthöfen an Betriebe, Selbst-Evaluierung über Leitfäden (z.B. Leitfaden Tierwohl von Bio Austria), Gesundheits-Monitoring-Rind, Gesunde-Mastschweine-Check = freiwillige, bereits in der Praxis etablierte Module
  Es sollen nachvollziehbar definierte Indikatoren aktuell aus dem letzten Jahr sein, keine reinen Leistungs-Indikatoren.
- Futtermittel: jedenfalls gentechnikfrei und aus Europa
- keine schmerzhaften Treibhilfen beim Transport und bei der Schlachtung
- Überprüfung der Effektivität der Betäubung (Dokumentation, wie viele Tiere fehlbetäubt waren und nachbetäubt wurden)

[46] vgl. auch: Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung (2015). Beirat für Agrarpolitik beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. https://kurzlink.de/wezueigeaknu

- Mindestens 1x jährliche veterinärmedizinische Betriebserhebung, zum Beispiel durch eine Tiergesundheitsdienst-Mitgliedschaft oder vergleichbare Mitgliedschaften
- Rückmeldesysteme zum Antibiotika-Einsatz/Verbrauch an die LandwirtInnen (es gibt dazu Benchmark-Systeme)
- Verbot von Hormonen oder ähnlichen Stoffen zur Kontrolle der Fortpflanzung (z.B. Brunstsynchronisation), außer wenn es sich um veterinärmedizinische Behandlungen von Einzeltieren handelt
- Ausreichend planbefestigter Liegebereich mit weicher, trockener organischer Einstreu für alle Tiere (keine Vollspaltenböden) – *Anm.: Flächenanteil muss im Zuge der Erstellung des Lebensmittel-Aktionsplans noch nach Tierarten definiert werden*

Positiv-Kriterien:

- Futtermittel bevorzugt aus der Region (ausgedrückt z.B. in geringem Transportaufwand)
- Mind. 50% hofeigene Futtermittel
- Bio-Futtermittel
- bestimmtes Level an Tierwohl mit Outcome-Parametern nachweisen, z.B. im Vergleich ähnlicher Betriebe untereinander
- Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld oder Hofschlachtung oder mobile Schlachtanlagen
- Teilnahme an Biodiversitätsmaßnahmen z.B. im Rahmen von ÖPUL (v.a. WF/Naturschutz, Randstrukturen/Diversität, Mahdverzögerung, einmähdige Wiesen, Hutweide, Silageverzicht, Düngereduktion, Pestizidverzicht)

Kriterien für Schweine

Mindest-Kriterien:

- Flächenangebot pro Tier:
  doppeltes Flächenangebot gegenüber der 1. Tierhaltungsverordnung

In der Schweinehaltung wird eine mehrstufige Vorgangsweise für nötig erachtet, da selbst die aktuellen Flächenkriterien für die Stallerrichtungsförderung nach dem ÖKL-Merkblatt „Besonders tierfreundliche Haltung" (s.u.) unter den Mindestkriterien des Runden Tisches liegen. In einem ersten Schritt werden die unten angeführten Mindestflächen für Mastschweine umgesetzt (*). Dies folgt angesichts der Angebotslage dem Ziel, eine geringe Verbesserung des Tierwohls für eine größere Zahl an Tieren umgehend zu erreichen. Danach folgen die Mindestflächen für die anderen Kategorien von Schweinen (**). Schließlich soll als Mindestkriterium das Flächenangebot auf die doppelten Werte der 1. Tierhaltungsverordnung vergrößert werden.

  - Mastschweine*: bis 50 kg: 0,7 m²; bis 110 kg: 1,1 m²; über 110 kg: 1,4 m²

  - Tragende Sauen**
    - Gruppen ab 40 Tiere: 2,5 m²
    - Gruppen: 6-39 Sauen: 3 m²
    - Gruppe bis 5 Sauen: 3,5 m²
  - Jungsauen**: 2 m²
  - Säugende Sauen**: 5,5 m²
  - Aufzuchtferkel**: bis 20 kg 0,3 m²; bis 30 kg: 0,5 m²

- Haltung
  - Einrichtungen vorhanden, damit Thermoregulation möglich ist (z.B. Lüftung, Kühlung, Dusche, Suhle)
  - tragende Sauen und Mastschweine:
    - deutlich erkennbare unterschiedliche Funktionsbereiche
    - Teilweise geschlossener Boden und eingestreuter Liegebereich (Liegen/Wühlen)

- Zusätzlich im nicht eingestreuten Bereich organische, bekaubare Materialien
- befestigter Auslauf

Für alle anderen Schweinekategorien (ferkelführende Sauen, Ferkel, Zuchtläufer, Jungsauen) konnte keine Einigung erzielt werden, ebenso wie zu einem Verbot der Fixierung der Sauen (z.B. Kastenstand).

- Zucht

  Einsatz geeigneter Rassen: Reinzuchtsauen/Kreuzungstiere aus konventioneller Zucht nur, wenn Leistungsprüfung mit Berücksichtigung funktionaler Merkmale durchgeführt wurde, z.B. wie bei PigAustria:
  - robuste Sauen mit guten Muttereigenschaften
  - geeignete Wurfgrößen mit vitalen und homogenen Ferkeln
  - Ferkel mit optimalem Geburtsgewicht

- Management
  - keine künstlichen Ammen zur Aufzucht der Saugferkel (Notfälle ausgenommen)
  - kein Schwanzkupieren
  - keine chirurgische Kastration ohne Betäubung und Schmerzmittelgabe
  - doppelte Wartezeit bei Arzneimitteln

- Transport und Schlachtung
  - Ferkel: maximale Transportdauer von 4,5 Stunden
  - Schweine (Mast/Zuchtsauen): Transport zum nächstgelegenen geeigneten (den Tierwohlkriterien entsprechenden, zertifizierten) Schlachthof mit einer maximalen Transportdauer von 4,5 Stunden
  - Schlachtung: keine CO_2-Betäubung, bei Elektrobetäubung Herz-Hirn-Durchströmung

Positiv-Kriterien:

- Flächenangebot für alle Tierkategorien entspricht EU-Bio-Verordnung, derzeit:
  - Tragende Sauen: 4,4 m² (2,5 m² + 1,9 m²)
  - Säugende Sau mit Ferkeln: Gesamt 10 m² (7,5 m² indoor + 2,5 m² Auslauf)
  - Mastschweine
    - bis 50kg: 1,4 m² (0,8 m² indoor + 0,6 m² Auslauf)
    - bis 85kg: 1,9 m² (1,1 m² + 0,8 m²)
    - bis 110kg: 2,3 m² (1,3 m² + 1 m²)
  - Ferkel bis 30kg: 1 m² (0,6 m² + 0,4 m²)
- Weidezugang inkl. Suhle
- Ferkel: maximale Transportdauer von 2 Stunden
- Schweine (Mast/Zuchtsauen): Transport zum nächstgelegenen geeigneten (den Tierwohlkriterien entsprechenden, zertifizierten) Schlachthof mit einer maximalen Transportdauer von 2 Stunden
- Keine Neu-Gruppierung vor der Schlachtung
- Keine Fixierung der Sauen (z.B. Kastenstand)

Kriterien für Mastrinder

Angestrebt wird eine 100%-Bioquote in der öffentlichen Ausschreibung (s. Kapitel 3.2) sowie bei ÖkoEvent PLUS und Natürlich gut essen Gold.[47] In den anderen Bereichen im Einflussbereich der Stadt soll eine schrittweise Annäherung erfolgen. Die folgenden Mindestkriterien sind in jedem Fall zu erfüllen.

Mindest-Kriterien:

- Auslauf (inkl. Offenfront-Stall wie bei Bio-Tierhaltung)
- Scheuermaterial wie z.B. Bürsten
- Mindest-Platzangebot größer oder gleich biologische Haltung
- keine Vollspaltenböden
- keine Anbindehaltung
- Transport zum nächstgelegenen geeigneten (den Tierwohlkriterien entsprechenden, zertifizierten) Schlachthof mit einer maximalen Transportdauer von 4 Stunden
- Raufutter immer zur Verfügung
- keine eindeutigen Qualzucht-Rassen und deren Kreuzungen (z.B. weiß-blaue Belgier)
- Stroh oder anderes organisches Material auf der Liegefläche

Positiv-Kriterien:

- Haltung behornter Tiere
- Almwirtschaft
- Weidehaltung (bestimmte Zahl der Tage: 90-120-180 Tage bringen unterschiedliche Bewertung) – als Weidetag gilt eine Mindestdauer von 6 Stunden Weidezeit
- Verminderte Kraftfuttergaben
- Der Zukauf von Kälbern aus Sammelstellen (einschließlich Sammelplätze, Börsen und Märkte) soll vermieden werden (z.B. durch Mast auf dem Geburtsbetrieb oder durch direkten Zukauf von einem anderen Betrieb)

Kriterien für Milchkühe

Anmerkung: Diese Kriterien gelten sowohl für Milchprodukte als auch für Fleisch von Milchkühen.

Mindest-Kriterien:

- Laufstall (wenn Anbindehaltung, dann nur mit Weide im Sommerhalbjahr und 2x wöchentlichem Auslauf im Winterhalbjahr)
- Scheuermaterial wie z.B. Bürsten
- Mindest-Platzangebot größer oder gleich biologische Haltung
- keine Vollspaltenböden
- Auslauf (inkl. Offenfront-Stall wie bei Bio-Tierhaltung)
- Transport zum nächstgelegenen geeigneten (den Tierwohlkriterien entsprechenden, zertifizierten) Schlachthof mit einer maximalen Transportdauer von 4 Stunden
- Grundfutter immer zur freien Verfügung
- Stroh oder anderes organisches Material auf der Liegefläche

[47] Hinweis: Bei Natürlich gut essen Gold gilt bereits eine 100%-Bioquote für tierische Lebensmittel.

Für die Haltung von behornten Tieren[48] sowie für das Verbot der Anbindehaltung als Mindestkriterien konnte keine Einigung erzielt werden. Konsens bestand, diese beiden Punkte jedenfalls in die Positivkriterien aufzunehmen, mit dem Ziel einer möglichst raschen Hochstufung.

Positiv-Kriterien:

- Muttergebundene Aufzucht der Kälber (mind. 3 Monate)
- keine Anbindehaltung
- keine Enthornung
- Weidehaltung (bestimmte Zahl der Tage: 90-120-180 Tage bringen unterschiedliche Punktezahl) – als Weidetag gilt ein Mindestdauer von 6 Stunden Weidezeit
- Almwirtschaft (Kriterium sollte konkretisiert werden)
- Täglicher Auslauf
- Verminderte Kraftfuttergaben
- Zweinutzungsrassen (zur Produktion von Milch und Fleisch) und lokale Rassen
- Der Zukauf von Kälbern aus Sammelstellen soll vermieden werden (z.B. durch Aufzucht auf dem Geburtsbetrieb oder durch direkten Zukauf von einem anderen Betrieb)

Kriterien für Kälber (Mast)

Mindest-Kriterium:

- biologische Haltung
- Transport zum nächstgelegenen geeigneten (zertifizierten) Schlachthof mit einer maximalen Transportdauer von 4 Stunden
- *Für die Haltung von behornten Tieren als Mindestkriterium konnte keine Einigung erzielt werden. Konsens bestand, dies jedenfalls in die Positivkriterien aufzunehmen, mit dem Ziel einer möglichst raschen Hochstufung.*

Positiv-Kriterien:

- Muttergebundene Aufzucht der Kälber (mind. 3 Monate)
- Weidehaltung der Kälber in der Vegetationsperiode (bestimmte Zahl der Tage: 90-120 Tage bringen unterschiedliche Punktezahl) – als Weidetag gilt eine Mindestdauer von 6 Stunden Weidezeit
- keine Enthornung
- Scheuermaterial wie z.B. Bürsten
- Kälber werden mit Vollmilch getränkt
- Grundfutter immer zur freien Verfügung (> als Tierhalte-VO)
- Transport-Beschränkung über Lebenszeit
- Platzangebot mind. 5 m²/Tier

Kriterien für Legehennen

ÖkoKauf-Kriterien bereits vorhanden: www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/frischei.pdf

Mindest-Kriterium:

- Biologische oder konventionelle Freilandhaltung

[48] Hörner horntragender Tiere haben vielfache sowohl soziale als auch physische Funktionen: Sie dienen beispielsweise der Kommunikation und Rangordnung innerhalb einer Herde sowie dem Stoffwechsel und Temperaturausgleich der Tiere. Das Enthornen, selbst wenn es unter Schmerzausschaltung erfolgt, beeinträchtigt die Tiere daher psychisch und physisch während ihres gesamten Lebens. In Österreich werden ca. 90% der Milchkühe enthornt.

Kriterien für Masthühner

Mindest-Kriterien:

- Bodenmanagement zur Minimierung von Fußballennekrosen – nach einem noch zu definierenden Outcome-Kriterium (z.B. auf Basis eines Rückmeldesystems von den Schlachthöfen an die BäuerInnen)
- Max. Besatzdichte 30 kg Tiergewicht/m²
- Transport zum nächstgelegenen, geeigneten Schlachthof mit einer maximalen Transportzeit von 4,5 Stunden (Verlängerung auf max. 8 Stunden aus geographischen Gründen möglich)
- CO_2-Betäubung (bevorzugt in geeigneten Phasen)
- Teilnahme der Betriebe an staatlich anerkanntem Qualitätsprogramm und/oder an Tierwohl-Programm
- erhöhte Ebenen
- Außenklimabereich (Wintergarten)
- Beschäftigungsmaterial (z.B. Picksteine, Heuraufen, Strohballen)
- mind. 6 Stunden Dunkelphase

Positiv-Kriterien:

- langsam wachsende Rassen
- Besatzdichte ≤ 25 kg/m²
- Auslauf ins Freie (Wiese)
- mind. 8 Stunden Dunkelphase
- Fußbodenheizung

Kriterien für Truthühner (Puten)

Mindest-Kriterien:

- Bodenmanagement zur Minimierung von Fußballennekrosen – nach einem noch zu definierenden Outcome-Kriterium
- max. Besatzdichte 40 kg Tiergewicht/m²
- Für die Haltung von Tieren mit intaktem Schnabel (Verbot des Schnabelkürzens) konnte keine Einigung erzielt werden. Als unmittelbar umsetzbarer Zwischenschritt ist das Kürzen des Oberschnabels nur so zulässig, dass der vollständige Schnabelschluss möglich ist. Die Kürzung darf nicht mechanisch erfolgen.
- CO_2-Betäubung
- Teilnahme der Betriebe an staatlich anerkanntem Qualitätsprogramm und/oder Tierwohl-Programm
- erhöhte Ebenen
- Außenklimabereich (Wintergarten)
- Beschäftigungsmaterial (z.B. Picksteine, Heuraufen, Strohballen)
- mind. 6 Stunden Dunkelphase
- Transport zum nächstgelegenen Schlachthof mit einer maximalen Transportzeit von 4,5 Stunden (Verlängerung auf max. 8 Stunden aus geographischen Gründen möglich)

Positiv-Kriterien:

- Besatzdichte 21 kg/m²
- Auslauf ins Freie
- langsam wachsende Rassen
- mind. 8 Stunden Dunkelphase

- Tiere mit intaktem Schnabel
- Zuchtziel: ruhigere Tiere

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Kri 1	**Zu jeder tierischen Produktkategorie die Tierwohl-Kriterien schrittweise in die ÖkoKauf-Kriterien sowie in die Auszeichnungskriterien von „Natürlich gut essen" für die Gastronomie und ÖkoEvent (PLUS) integrieren** Dabei soll je nach Verfüg- und Umsetzbarkeit im Detail festgelegt werden, welches Kriterium jeweils in welchem Ausmaß (z.B. %) bis wann (Jahr) zu erreichen ist. Die konkrete Formulierung soll in Fortsetzung dieses integrativen Prozesses möglichst unter Einbindung der TeilnehmerInnen des Runden Tisches (ProduzentInnen, GroßabnehmerInnen, ...) gemeinsam erfolgen. Das Ziel ist, die im Rahmen des Runden Tisches formulierten Kriterien so rasch wie möglich durchgängig umzusetzen. Dabei sind die angestrebten langfristige Ziele, insbesondere auch die Umsetzung der Positivkriterien, laufend zu kommunizieren, um die ProduzentInnen und den Markt auf die sukzessive höher werdenden Standards vorzubereiten.	Je nach Thema
Kri 2	**Tierwohl-Kriterien sollen auch für seltener abgenommene tierische Produkte entwickelt werden** Für Gänse, Enten, Schafe, Ziegen, Kaninchen etc. sollen in einer zweiten Phase des Runden Tisches ebenfalls Kriterien, die das Tierwohl berücksichtigen, erarbeitet und in der Stadt Wien angewendet werden. Weitere Aspekte, die in einer zweiten Phase des Runden Tisches behandelt werden können: o Haltung von Geflügel-Elterntieren o Küken: Transportzeit, Eintagsküken	bis 2025
Kri 3	**Erstellung von Einkaufsratgebern für verschiedene Produktgruppen, die Kriterien unterschiedlicher Labels vergleichen,** nach dem Vorbild des Ratgebers der Tierschutzombudsstelle Wien zum Schweinefleischkauf Zielgruppe: vor allem KonsumentInnen	laufend
Kri 4	**Gewinnung neuer potentieller AnbieterInnen durch breitere Information über die Ergebnisse des Wiener Runden Tisches und die damit verbundenen Absatzmöglichkeiten (Gemeinschaftsverpflegung inkl. Gastronomie, Veranstaltungen)** Ziel ist, auch (regionale) Klein- und Mittelbetriebe zu motivieren, sich an öffentlichen Ausschreibungen zu beteiligen. Hierzu soll eine entsprechende Informations- und Beratungsschiene, beispielsweise im Rahmen von OekoBusiness Wien, aufgebaut und forciert werden.	laufend
Kri 5	**Tierwohl-Kriterien des Runden Tisches verstärkt in Richtlinien von Gütesiegeln und Markenprogrammen integrieren** Gespräch mit Bio-Verbänden, Markenprogrammen, AMA etc. suchen Ein Vorteil wäre, dass die Tierwohl-Kriterien durch mehrere Labels abgedeckt sind.	laufend
Kri 6	**Alle (rechtlichen) Möglichkeiten prüfen, wie verhindert werden kann, dass** ➢ Produkte, die mit extremem Tierleid erzeugt werden, z.B. Gänsestopfleber, ➢ lebende Tiere (z.B. Fische, Meerestiere) oder ➢ Produkte gefährdeter Arten (z.B. Südlicher Blauflossenthun, Europäischer Aal) und gefährdeter Populationen/Bestände verkauft werden (z.B. Gastronomie, Märkte etc.).	2020

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Kri 7	**Definition der Zertifizierungs- und Kontrollaspekte** Was brauchen die bestehenden Kontrollstellen, um die Tierwohlkriterien des Runden Tisches in ihre Kontrollen zu integrieren? Gespräch mit IG Kontrollstellen suchen.	laufend

3.4 Transparenz für KonsumentInnen bei tierischen Lebensmitteln erhöhen

Warum ist Transparenz wichtig?

Viele Menschen wollen bewusste Kaufentscheidungen treffen, sei es im Supermarkt, in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung öffentlicher Einrichtungen. Von Interesse sind insbesondere Qualitätsmerkmale wie die Herkunft, eine faire Produktion, das Tierwohl oder die biologische Erzeugung. Dafür braucht es transparente Informationen. In der Folge beeinflussen diese Angaben für KonsumentInnen auch, wie sich umwelt- und klimafreundliche Produktion und Tierschutz in Österreich weiterentwickeln.

Herausforderungen derzeit

In Bezug auf die Transparenz bei Lebensmitteln bestehen die wesentlichen Herausforderungen zum einen in Wissenslücken der KonsumentInnen und zum anderen in mangelhaften oder gar irreführenden Informationen, die an sie herangetragen werden.

- Der Wissensstand über Herkunft oder Tierwohl bei tierischen Lebensmitteln ist sehr unterschiedlich: Manche wissen gut Bescheid, andere weniger oder gar nicht. Das trifft auch auf Lehr- und Betreuungspersonen in der Gemeinschaftsverpflegung zu. Dass auch in der österreichischen Landwirtschaft der Großteil der Tiere unter Bedingungen der Intensivtierhaltung leben muss, ist vielen nicht bewusst.
- Aspekte wie Importe von Futtermitteln aus Übersee oder der große Verlust an Kalorien bei der Umwandlung von Getreide und anderen für den direkten menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmitteln in tierische Produkte finden durch die Klimadebatte erstmals in breiteren Kreisen Beachtung, aber dies steht noch am Anfang.
- Auch die Kostenwahrheit in der Lebensmittelproduktion ist praktisch kein Thema. Dies betrifft etwa die externalisierten Kosten, die von der Allgemeinheit getragen werden müssen (z.B. Kosten durch Grundwasserverschmutzung, Nitratbelastung, Pestizide, Gesundheits- und Klimaschäden).
- Die Werbung arbeitet bewusst mit idyllischen Bildern, die meist sehr weit von der Realität der Tierhaltung entfernt sind. Die verfügbaren Instrumente gegen irreführende Werbung sind hingegen sehr beschränkt. Massive Überzeichnungen und Halbinformationen erscheinen als weitgehend akzeptiert und werden sogar von staatsnahen Akteuren eingesetzt.
- Für den Verbraucher ist es schwer, die Gehalte und Unterschiede der vielen verschiedenen Gütesiegel und Markenprogramme in Österreich zu erfassen.
- Eine Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung (inkl. Gastronomie) fehlt. Für Gastro-Zulieferer ist die Gewinnspanne z.B. bei Fleisch aus dem Ausland mitunter höher als bei Fleisch aus der Region. Sie beeinflussen durch ihre Preisgestaltung maßgeblich, welche Produkte in der Gastronomie abgenommen werden.
- Die alleinige Herkunfts-Kennzeichnung tierischer Produkte sagt aber nur dort etwas über das Tierwohl aus, wo die Bestimmungen des österreichischen Tierschutzrechts relevant über den EU-Standard hinausgehen, was nur bei einem Teil der Tiergruppen der Fall ist. Deswegen ist es unabdingbar, neben der Herkunft auch Tierwohlkriterien verpflichtend und transparent auszuweisen.

Ausgangslage/Was bisher erreicht wurde

Beispiele, bei denen Transparenz gesetzlich vorgeschrieben ist

– **EU-Eier-Kennzeichnung**:
Diese Kennzeichnung für Schaleneier zeigt den KonsumentInnen durch Länderkürzel und Ziffer, wo und wie die Legehennen gehalten werden:

0 = Bioproduktion
1 = Freilandhaltung (konventionell)
2 = Bodenhaltung
3 = Käfighaltung

Diese Regelung gilt allerdings nicht für verarbeitete Eier (Flüssigei, Eipulver etc.). Während die Käfighaltung von Legehennen in Österreich verboten ist und Käfigeier beim privaten Einkauf kaum mehr vorstellbar sind, werden diese in der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie weiterhin

verwendet, weil sie billiger sind. Daher ist Transparenz gerade in der Außer-Haus-Verpflegung und in verarbeiteten Lebensmitteln, die Ei enthalten, von großer Bedeutung.

– **EU-Bio-Label:**
Das EU-Bio-Label ist gesetzlich definiert und gut kommuniziert. Es ist ein weit entwickeltes Label zur transparenten Kennzeichnung.

– **Herkunftskennzeichnung von Fleisch:**
Bei Rind- und Kalbfleisch ist EU-weit verpflichtend auszuweisen, wo das Tier, von dem das Fleisch stammt, geboren, gemästet und geschlachtet wurde. Dies gilt für verpacktes und unverpacktes Rind- und Kalbfleisch (frisch, gekühlt, tiefgekühlt), für die Abgabe an Endverbraucher sowie an Gemeinschaftsverpflegungen, entlang der gesamten Bereitstellungskette sowie bei der Lieferung an Verarbeitungsbetriebe.

Frisches, gekühltes oder gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch, das für die Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt ist, muss mit Aufzuchtland und Schlachtland des Tieres gekennzeichnet sein.

Herkunftsland-Kennzeichnung in der Schweiz

In der Schweiz müssen Fleisch, Fleisch-Zubereitungen sowie -Erzeugnisse und Eier schriftlich nach der Herkunft deklariert werden. Maßgeblich ist dafür das Land, „in dem das Tier aufgezogen worden ist, die überwiegende Gewichtszunahme erfolgt ist oder es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat". Auch für die Gastronomie gilt diese Kennzeichnung. www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html

Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung

Bereits 2015 hat der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in seinem fast 400 Seiten starken Standardwerk auf die Notwendigkeit der umfassenden Aufklärung und Transparenz hingewiesen (vgl. z.B. S. 82ff und S.261ff). https://kurzlink.de/wezueigeaknu

„Natürlich gut essen"

Natürlich gut essen ist eine Initiative der Stadt Wien – Umweltschutz im Rahmen des Beratungsprogrammes für Betriebe OekoBusiness Wien.

„Natürlich gut essen" ist ein kofinanziertes Beratungsangebot für Wiener Gastronominnen und Gastronomen. Ziel der Beratung ist es, den Betrieben mehr Orientierung und Unterstützung bei der Verwendung ökologisch und nachhaltig produzierter Lebensmittel zu geben. Die erfolgreiche Teilnahme am Programm wird anschließend mit dem Gütesiegel „Natürlich gut essen" ausgezeichnet. Je nach Grad der Erfüllung der Kriterien des Programms bei tierischen Produkten, im sonstigen Speisenangebot sowie im Hinblick auf den Bioanteil im Sortiment erhält der Betrieb das Gütesiegel in Gold, Silber oder Bronze.

„Natürlich gut essen"-Betriebe kochen mit regionalen, saisonalen und ökologisch produzierten Produkten unter besonderer Beachtung des Tierwohls, sie achten auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und haben eine Palette von vegetarischen und veganen Speisen im Angebot.

Mit diesem Anreiz, eine ökologisch nachhaltige und gesunde Speisekarte zu gestalten, geht die entsprechende Information und Bewusstseinsbildung der Gäste Hand in Hand.

Die Auszeichnung „Natürlich gut essen" gibt es seit 2019. Mit Stand Juli 2020 haben bereits 24 Restaurants und Catering-Betriebe die „Natürlich gut essen"-Kennzeichnung, davon eine Universitäts-Mensa, ein Imbissstand sowie eine Schulküche, weitere stehen kurz vor dieser Auszeichnung.

Weitere Informationen unter https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/unternehmen/natuerlich-gut-essen/

Das österreichische Umweltzeichen

Das Österreichische Umweltzeichen ist ein staatlich vergebenes Gütesiegel für ökologisches Wirtschaften. Es bietet Konsumentinnen und Konsumenten eine Informationsgrundlage für umweltfreundliche Kaufentscheidungen. Seine Kriterien zielen auf eine möglichst umweltschonende Herstellung, Verwendung und Entsorgung von Produkten ab, das Zeichen umfasst aber auch Dienstleistungen wie etwa touristische Angebote, Green Meeting und Bildung. www.umweltzeichen.at/de/home/start

Umweltzeichen Tourismus

Umweltzeichen-Tourismus-Betriebe müssen rund 70 Kriterien in den Bereichen Abfall- und Abwasservermeidung, effizienter Energieeinsatz, umweltfreundlicher Einkauf und ökologische Reinigung erfüllen. Anders als bei „Natürlich gut essen" stehen dabei Kriterien für Lebensmittel nicht im Fokus. Vergeben wird das Gütesiegel vom Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK), für die Umsetzung können sich Unternehmen geförderte Beratung bei OekoBusiness Wien holen. Der Verein für Konsumenteninformation überprüft regelmäßig, ob die geforderten Kriterien auch eingehalten werden.

Initiative der Landwirtschaftskammer „Gut zu wissen – Unser Essen: wo's herkommt!"

Über 70 Betriebsstandorte nehmen bereits an der LK-Initiative „Gut zu wissen – Unser Essen: wo's herkommt" zur transparenten Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung teil und werden entsprechend den AMA-Richtlinien von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Für jährlich 8,2 Millionen Essensportionen wird die Herkunft der Ei- und Fleischspeisen mit der „Gut-zu-wissen-Lupe" lückenlos und klar ersichtlich für die Gäste gekennzeichnet. Mit der Verankerung des Vorhabens einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung für Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021 im Regierungsprogramm 2020-2024 wurde ein wichtiger Meilenstein gesetzt.

Anders als bei der „Natürlich gut essen"-Auszeichnung wird hier der (alleinige) Fokus auf Regionalität gelegt. Biostandards, höhere Tierwohlkriterien, pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten sind dzt. nicht Teil des Programms.
www.gutzuwissen.co.at

Erweiterung des „Trink- und Jausenführerscheins" um Umwelt- und Tierschutz

In Kooperation mit dem vorsorgemedizinischen Institut SIPCAN haben die Tierschutzombudsstelle Wien und die Wiener Umweltschutzabteilung den „Trink- und Jausenführerschein" um das Thema Umwelt- und Tierschutz ergänzt. Im neuen Zusatzmodul werden die Themen Fleischproduktion und Tierhaltung, Regionalität und Saisonalität sowie Mindesthaltbarkeitsdatum und Lebensmittelverschwendung behandelt. Mit der begleitenden Elterninformation soll das Bewusstsein für Umwelt- und Tierschutz bei der Ernährung auch nach Hause getragen werden. Rund 100 PädagogInnen an Wiener Neuen Mittelschulen und Gymnasien nutzen den Trink- und Jausenführerschein bereits. Interessierten PädagogInnen stehen kostenlose Downloadmaterialien zu den Themen Tier- und Umweltschutz zur Verfügung. Eine Infobroschüre zu Umwelt- und Tierschutz für BuffetbetreiberInnen entsteht gerade. www.sipcan.at/schulen.html

Bildungsarbeit zu Lebensmitteln mit Kindern und Jugendlichen

Voraussetzung dafür, dass Produkte, die transparent gekennzeichnet sind, auch gekauft werden, ist entsprechendes Wissen darüber. Diese Bildungsarbeit beginnt optimalerweise schon bei Kindern und Jugendlichen. Dazu gibt es bereits etliche Initiativen:

- In **Kochkursen** an Schulen wird Wissen zur Lebensmittelbeschaffung und zur Zubereitung vermittelt. An einigen neuen Mittelschulen gibt es Schul-Küchen, an Volksschulen jedoch selten.
- **Tierschutzunterricht** des Vereins gegen Tierfabriken (VGT): TierschutzlehrerInnen gehen an Schulen, bringen Informationen über Tierhaltung und zeigen Lösungswege auf (z.B. beim Eier-Einkauf) www.vgt.at/tu.
- **Tierschutz macht Schule** stellt Unterrichtsmaterialien für PädagogInnen zu Verfügung. www.tierschutzmachtschule.at/
- **FIBL-Projekte** klären über Lebensmittel und deren Auswirkungen auf die Umwelt auf.[49] Es gibt spielerisches Material. http://schuledesessens.at/
- **Conscious consumer lab** am Technischen Gewerbemuseum: Es gibt ein interaktives Programm über Ernährung und Einkaufsverhalten für Kinder zwischen 10 und 18 Jahren. Die TeilnehmerInnen sollen zur Diskussion angeregt werden, sie sollen sich über bewusste Kaufentscheidungen und z.B. Energiesparen Gedanken machen. Dieses Programm soll auf Volksschulen erweitert werden.
- Die Initiative **Danachda** will Kindern in Workshops auf spielerische und partizipative Art die Herausforderungen des Klimawandels und der Nachhaltigkeit in Bezug auf die Sustainable Development Goals näherbringen. Der Fokus liegt hierbei auf der Ernährung. http://danachda.com/

[49] www.fibl.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitsschwerpunkte/Nachhaltigkeit/Endbericht_gemeinschaftsverpflegung_1807.pdf

Kriterienkatalog für die Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung der Wiener Pflichtschulen

Datenbanken für die öffentliche Beschaffung

Desinfektionsmitteln und deren Inhaltsstoffen enthält. Weitere Informationen unter www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/desinfektionsmittel/

Zu prüfen ist, ob eine vergleichbare Datenbank auch im Bereich Lebensmittel möglich ist.

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Tra 1	**Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland bei tierischen Lebensmitteln im Einflussbereich der Stadt Wien**[50] Auf den Speiseplänen der Wr. Schulen, Kindergärten, Spitäler und PensionistInnen-Wohnhäuser sowie im weiteren Einfluss-Bereich der Stadt Wien (z.B. ÖkoEvents, Natürlich gut essen, ...) sollen Informationen über die erfüllten Tierwohl-Kriterien für alle tierischen Lebensmittel (siehe Kapitel 3.3 Kriterien) und über das Herkunftsland bei Fleisch, Wurst, Fisch und tierischen Zutaten gegeben werden (nach dem Vorbild der rechtlichen Regelung in der Schweiz). - z.B. über Info-Text „Gemäß den ÖkoKauf-Kriterien verwenden wir xy % Bio, xy % Schweinefleisch aus Österreich und alle Produkte entsprechen den Wiener ÖkoKauf-Kriterien hinsichtlich des Tierwohls" - bei Fleisch Herkunftsangaben differenzieren in geboren, gemästet und geschlachtet Auf die Gestaltung und Lesbarkeit ist zu achten. Beiblätter zu den einzelnen Gerichten sind nicht zu empfehlen.	ab 2020
Tra 2	**Information über Herkunftsland bei anderen Lebensmitteln** In der Folge sollen ähnliche Informationen auch für Brot, Obst und Gemüse sowie für nicht-tierische Zutaten, die mehr als 50% der Speise ausmachen, gegeben werden.	nach Tra 1
Tra 3	**Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland in Bundes-Schulen** Es sollen Gespräche mit dem Gesundheits-Ministerium und der Bildungsdirektion geführt werden, um ähnliche Informationen auch bei den Schulbuffets und der Mittagsverpflegung der Bundesschulen in Wien zur Verfügung zu stellen. - Mögliche Themen: Gesundes Schulbuffet; keine Getränke-Automaten, sondern Wasser - Infomöglichkeit für Bundesschulen via SIPCAN	wie Tra 1
Tra 4	**Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland in der Gastronomie** In der Folge sollen Gespräche mit der Wirtschaftskammer geführt werden, um ähnliche Infos auch in der Wiener Gastronomie zu geben.	wie Tra 1
Tra 5	**Initiative der Stadt Wien zu einer aufklärenden Deklaration zu Tierwohl-Kriterien** Ziel ist, dass in Anlehnung an die Kennzeichnungsnummer auf Schaleneiern auch bei Fleisch und anderen tierischen Lebensmitteln Tierwohl-Kriterien und die Herkunft in der Gesamtkette von der Produktion bis zu den End-AbnehmerInnen klar deklariert werden.	wie Tra 1

[50] siehe einstimmigen Landtagsbeschluss vom 25.6.2020: https://www.wien.gv.at/infodat/ergdt?detvid=142031

Tra 6	**Bewusstseinsbildung für LehrerInnen, BeschafferInnen, Küchenpersonal, Betreuungspersonal der Gemeinschaftsverpflegung, weitere Dienststellen der Stadt Wien und andere MultiplikatorInnen zu verschiedenen Aspekten des Tierwohls, zu Bio-Lebensmitteln, zur Esskultur (wie wird gegessen) etc.** Dadurch soll an der Wertschätzung für Qualitäts-Fleisch und für andere Qualitäts-Lebensmittel gearbeitet werden. Beispiele: ➢ Was bedeuten verschiedene Haltungsformen, welche Siegel gibt es, Klärung von Begriffen wie cook&chill oder cook&freeze etc. ➢ Den Personen, die das Essen ausgeben, ein Argumentarium bieten, damit sie Fragen beantworten können ➢ Exkursionen (z.B. https://www.afterwork-am-bauernhof.at/), Vorträgen, Broschüren, Filmen etc. (verfügbares Material zu Lebensmitteln gibt es z.B. auf www.landschafftleben.at)	laufend
Tra 7	**Alle Möglichkeiten prüfen, ob/wie eine Herkunftsland-Kennzeichnung für tierische Produkte auf Wiener Märkten erreicht werden kann (z.B. im Rahmen der Marktleitbilder)**	ab 2020
Tra 8	**Aufklärungsarbeit gegen irreführende Werbebotschaften zu Gütesiegeln etc.**	weiterhin laufend
Tra 9	**Kennzeichnung von Einrichtungen der Gemeinschafts-Verpflegung inkl. Gastronomie etc., in denen Speisen angeboten werden, die der Wiener Genussküche oder den Tierwohl-Kriterien entsprechen** ➢ so wie die bestehenden Kennzeichnungen in der Gastronomie (Natürlich gut essen) oder bei Veranstaltungen (ÖkoEvent/PLUS) ➢ Die Kennzeichnung der Einrichtungen ist im Vergleich zur Kennzeichnung auf Produkten klarer für die KonsumentInnen, da viele verschiedene Labels auf Produkten zur Verwirrung führen könnten.	mit Tra 1
Tra 10	**Maßnahmen zur Qualitätssicherung erarbeiten** Entwicklung, Etablierung und Durchsetzung/Sanktionen von Kontrollsystemen bei Warenübernahme seitens der Groß-AbnehmerInnen, damit das bestellte Produkt in der angeforderten Qualität auch geliefert wird und die Schlüssigkeit von Lieferengpässen geprüft wird ➢ Auch als Handhabe für Reklamationen, wenn nicht geliefert wird, was versprochen wurde ➢ Z.B. durch Warenfluss-Rückverfolgung, Dokumentation etc. ➢ Tierspezifische Warenwirtschafts- und Rückverfolgbarkeitssysteme (BOS, SUS, OEDB, Chargennummer bei Mastgeflügel) ➢ Vorgehen bei Lieferengpässen („Unterdeckung") während Vertragserfüllung: In der Regel ist primär eine höhere Qualität zu liefern. Falls das nicht möglich ist, ist die zweitbeste, verfügbare Qualität zu liefern, alternativ kann auch der Menüplan geändert werden	ab 2021
Tra 11	**Datenbank mit regionalen ProduzentInnen, die die Tierwohl-Kriterien des Runden Tisches berücksichtigen, aufbauen** ➢ vergl. mit der WIDES Datenbank ➢ Datenbank soll auch für KonsumentInnen einsehbar sein ➢ Akzeptanz für Datenbank in anderen Bundesländern schaffen	ab 2021
Tra 12	**Übernahme von Maßnahmen in weitere Initiativen und Programme** Die passenden Maßnahmen aus dem Kapitel Transparenz fließen laufend in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien ein. Dazu zählen die Kriterien für die Beratung und Auszeichnung der Gastronomie mit dem Zeichen „Natürlich gut essen" (Bronze – Silber – Gold) und für ökologische Veranstaltungen (ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS).	laufend

3.5 Übergreifende und strukturelle Maßnahmen

Es haben sich im Laufe des Prozesses des Runden Tisches einige Maßnahmen herauskristallisiert, die keinem der vier Themen (Genussküche, mehr Bio, Tierwohl-Kriterien, Transparenz) oder auch allen vier Themen zugeordnet werden können. Diese wurden daher in diesem Kapitel als „übergreifende Maßnahmen" zusammengefasst.

Weiters kam der Wunsch auf, die begleitenden strukturellen Maßnahmen zusammenzustellen, die ergriffen werden können, um allfällige Mehrkosten abzufedern, die aus der Beschaffung von Produkten mit höherer Prozessqualität (Produkte aus biologischer Landwirtschaft oder mit erhöhten Tierwohl-Anforderungen) resultieren.

Übergreifende Maßnahmen

Folgende übergreifende Maßnahmen sollen bei der Umsetzung aller Ergebnisse des Wiener Runden Tisches zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion umgesetzt werden:

Nr.	Maßnahmen	Zeit
ÜM 1	**Es soll eine zentrale Koordinationsstelle, externe Beratung sowie kontinuierliche Kommunikation nach außen geben (Projektbegleitung evtl. mit wissenschaftlicher Unterstützung)**	Ab 2020
ÜM 2	**Die Umsetzung der Vereinbarung des Runden Tisches wird durch ein Monitoring begleitet:** ➢ auf Basis von Daten und Fakten zum Stand der Umsetzung (bei Bedarf mit externer Unterstützung) ➢ zur Erfolgsdokumentation: Welche Maßnahmen sind schon umgesetzt, welche Maßnahmen laufen gerade, bei welchen Maßnahmen gibt es Schwierigkeiten, welche Maßnahmen sind nachzujustieren? ➢ zum Austausch von Erfahrungen bei der Maßnahmen-Umsetzung Eine Option dafür ist es, einen „Beirat" aus Verwaltung, ProduzentInnen, NGOs und Wissenschaft zu bilden. Der Beirat soll die Maßnahmenumsetzung begleiten, vorantreiben und bei etwaigen Problemen Hilfestellung anbieten.	Ab 2020
ÜM 3	**Ideen und Maßnahmen des Wiener Runden Tisches verbreiten** VertreterInnen der Stadt Wien und ihrer Partnerorganisationen vom Runden Tisch berichten über die Maßnahmen von der Genussküche über Mehr Bio und die Tierwohl-Kriterien bis zur Transparenz z.B. bei Tagungen und Konferenzen, auch in privaten Verpflegungseinrichtungen in Wien und auch in anderen Bundesländern. Beispiele: ➢ Präsentation des Runden Tisches als Good-Practice-Beispiel auf EU-Ebene, z.B. über Eurocities Working Group Food ➢ Vorstellung bei OCN-Tagung ➢ Vorstellung der Maßnahmen und Ideen beim Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)	laufend
ÜM 4	**Geeignete Maßnahmen des Wiener Runden Tisches in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien integrieren** z.B. Veranstaltungskriterien (ÖkoEvent, Stadt Wien Marketing GmbH, Green Events) oder Programme und Auszeichnungen wie „Natürlich gut essen" und „natürlich gut Teller". Dies gilt für alle geeigneten Maßnahmen von der Genussküche über Mehr Bio und die Tierwohl-Kriterien bis zur Transparenz. Beispiele: ➢ kurzer Marketing-Workshop, wie man die pflanzlichen Speisen auf der Speisekarte attraktiver bewerben kann (pro-tier bietet Unterstützung dazu an) ➢ mehr pflanzliche Speisen auf den Speisekarten der Gastronomie und bei den Buffets von Veranstaltungen	2021

	➢ stufenweise Erhöhung des Bio-Anteils im Speisenangebot ➢ Integration von Tierwohl-Kriterien beim Einkauf von Lebensmitteln ➢ Information zu Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland beim Speisenangebot	
ÜM 5	**Prüfen, ob geeignete Maßnahmen der Wiener Tierwohl-Vereinbarung in das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch integrierbar sind**	ab 2021
ÜM 6	**Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umsetzen** Wertschätzung von Lebensmitteln bedingt auch einen bewussten Umgang mit diesen. Durch die Vermeidung von Abfällen können auch Kosten gespart werden, wodurch der Kauf von höherwertigen Produkten erleichtert wird.	weiterhin laufend
ÜM 7	**Best-Practice-Beispiele präsentieren** Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung, denen die Umsetzung der Vereinbarung des Runden Tisches (z.B. Wiener Genuss-Küche, Umstieg auf Bio-Lebensmittel, ...) besonders gut gelingt, sollen vor den Vorhang geholt werden, damit andere Organisationen davon lernen können.	ab 2022
ÜM 8	**Maßnahmen zur Abfederung der höheren Kosten entwickeln, die bei den ProduzentInnen entstehen, wenn sie nach höheren Tierwohlkriterien produzieren** Details siehe begleitende Maßnahmen	laufend
ÜM 9	**Bundesprogramm für Beschaffung im Sinne des Runden Tisches** Die Ergebnisse des Runden Tisches sollen mit den anderen Bundesländern und dem Bund geteilt werden, mit dem Ziel, sie auch in das Programm Nachhaltige Beschaffung (NABE) einzubringen.	
ÜM 10	**Förderungen für mehr Tierwohl** Der Bund soll ersucht werden, die Ergebnisse des Runden Tisches, wie insbesondere die Tierwohl-Kriterien, verstärkt in landwirtschaftliche Förderprogramme zu integrieren, um die Hürde zur Umstellung auf eine tiergerechtere Haltung zu verringern.	

Begleitende Maßnahmen, um die Realisierbarkeit der Ergebnisse des Runden Tisches zu unterstützen

Die Umsetzung der erarbeiteten Maßnahmen wäre ohne die notwendigen strukturellen Begleitmaßnahmen finanziell nicht machbar. Dies zeigen auch Beispiele anderer Städte, wie Kopenhagen. Auch dort wurde der Fokus nicht (nur) auf Einzelmaßnahmen gelegt, sondern auf einen ganzheitlichen Ansatz zur System- und Verhaltensänderung.

Die Notwendigkeit dieser grundsätzlichen und begleitenden Maßnahmen wurde in unserem Prozess in jeder Arbeitsgruppe zu den einzelnen Kapiteln betont, sodass wir die wichtigsten an dieser Stelle noch einmal zusammenfassen. Viele davon, wie etwa Lebensmittelabfallvermeidung oder die Säulen einer gesunden Genussküche, können in den einzelnen Handlungsfeldern mitumgesetzt werden.

Allerdings nicht alle: Wie sich auch aus dieser Arbeit klar ergibt, sind konventionell erzeugte Produkte sehr teuer. Teuer zwar nicht für die einzelnen KonsumentInnen, denn die enormen externen Kosten, die u.a. durch Umweltbelastung, soziale Ausbeutung und Medikamenteneinsatz entstehen, bezahlt die Allgemeinheit. Würde man sie, dem Verursacherprinzip entsprechend, den jeweiligen Produkten zurechnen, wären genau jene, die derzeit besonders billig angeboten werden, nicht mehr leistbar!

Die TeilnehmerInnen des Runden Tisches sind sich einig, dass hier auf allen Ebenen des Bundes und der EU schnellstmöglich zu Kostenwahrheit und Internalisierung der externen Kosten anzusetzen ist und appellieren an alle EntscheidungsträgerInnen, dies zu tun.

Da künftig mehr Fleisch in Bio- und mehr-Tierwohl-Qualität beschafft werden soll, sind unter den gegenwärtigen Rahmenbedingungen Mehrkosten zu erwarten. Diese können beispielsweise durch folgende strukturelle Maßnahmen gedämpft werden:

- **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Dazu gibt es deutliches Potential:

- kleinere, bedarfsgerechte Portionen anbieten
- Freie Wahl von Komponenten ermöglichen
- Änderungen in der Ausbildung von KöchInnen, um Lebensmittelabfälle in der Vorbereitung und Lagerung zu vermeiden und interessante, wohlschmeckende vegetarische Gerichte anbieten zu können
- Übriggebliebene Speisen verwerten oder weitergeben (im rechtlichen Rahmen)

- **Genussküche umsetzen**

- Durch die Verwendung von mehr pflanzlichen Produkten und weniger Fleisch/tierischen Produkten (bzw. kleineren Fleischportionen) können Kosten gespart werden. Sofern verfügbar, sollten alle Produkte möglichst aus regionaler Produktion kommen.
- Ein weiteres Ziel ist die Umstellung auf Frischküchen und die Erhöhung des Anteils an weniger verarbeiteten Lebensmitteln. Das bringt viele Vorteile mit sich:
  - Teure Convenience-Produkte können eingespart werden.
  - Auf kurzfristige Angebote kann flexibler reagiert werden.
  - Direktlieferungen der ProduzentInnen werden erleichtert.
  - Es entstehen weniger Lebensmittel-Abfälle.
  - Es fallen weniger Energiekosten an.
  - Es kann leichter auf saisonale Angebote reagiert werden, wodurch Kosten gespart werden können.

- **Kosteneinsparung beim Fleischeinkauf**

- Ganzes Tier abnehmen und Speisepläne danach gestalten
- Vermehrt weniger nachgefragte Fleisch-Stücke kaufen, wie z.B. Hühnerschenkel statt Hühnerbrust
- Besonders teure Fleischstücke (z.B. Putenfleisch) auf die unbedingt nötige Menge reduzieren
- Auch etwas fetteres Fleisch abnehmen, da diese Stücke ansonsten zum konventionellen Preis verkauft werden müssen, was den Preis für Bioprodukte erhöht

- **Dialog ermöglicht Planungssicherheit**
  - Rollierender Dialog zwischen ProduzentInnen und AbnehmerInnen bezüglich Verfügbarkeit (ganze Tiere) und Bedarf (Menüplanung) – so kann sich die Produktion auf den Bedarf einstellen
  - Mengen und Verpackungsgrößen langfristig vorher bekanntgeben
  - Langfristigere Abnahmeverträge für Planungssicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette

- **Förderungen** für mehr Tierwohl (Integration der Tierwohl-Kriterien in landwirtschaftliche Förderprogramme auf Bundesebene)

- **Ausbildung der KöchInnen in Österreich**

Die Mitglieder des Runden Tisches sind bestrebt, dass sämtliche relevante Ergebnisse des Runden Tisches in die Ausbildung von KöchInnen einfließen:

- Derzeit ist die Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten verpflichtend, wodurch vegetarische/vegane Betriebe keine Lehrlinge ausbilden können. Es soll auch für VegetarierInnen/VeganerInnen möglich sein, eine Lehre abzuschließen, ohne Fleisch bzw. tierische Produkte verarbeiten zu müssen.
- Vegetarische und vegane Ernährung sind nur ein kleiner Bestandteil der Ausbildung. Ein Schwerpunkt auf Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte nicht als Beilage, sondern als Hauptspeise ist wichtig, um interessante, wohlschmeckende vegetarische/vegane Gerichte anbieten zu können.
- Ein Fokus soll auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Vorbereitung und Lagerung gelegt werden.
- Hintergrundinformationen zum Thema Tierwohl und Umweltschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln sollen einen (größeren) Teil der Ausbildung darstellen.

- Wo möglich: **Direktabnahme bei ProduzentInnen**

4 Globale Zusammenhänge

4.1 Globale Umweltauswirkungen und Gesundheitsaspekte von Konsum und Produktion tierischer Produkte

AutorInnen: *Martina Pluda (Vier Pfoten), Ulrike Stocker (MA22), Olivia Herzog (WWF), Rene Hartinger (Ökosoziales Forum Wien), Lisinka Summer (Shifting Values)*

Feedback: *Kathrin Lemmerer und Hans-Peter Hutter (MedUni Wien)*

Wissenschaftliche Studien zeigen, dass eine Umstellung der Ernährungsgewohnheiten hin zu den offiziellen Ernährungsempfehlungen und eine damit einhergehende Reduktion des Konsums tierischer Produkte die Umwelt entlasten und die menschliche Gesundheit verbessern würde. Angesichts sich verschärfender globaler ökologischer Krisen (Biodiversitätsverlust, Klimawandel, Überdüngung, Bodenverlust etc.) sind Veränderungen im Ernährungssystem unerlässliche Hebel, um eine weltweite zukunftsfähige, nachhaltige Entwicklung zu ermöglichen. Hierzu "kühne, transformative Schritte zu unternehmen", ist dabei – der

Agenda 2030 der Vereinten Nationen folgend – "dringend notwendig (...), um die Welt auf den Pfad der Nachhaltigkeit und der Widerstandsfähigkeit zu bringen."[51]

Die Reduktion des Konsums von Fleisch und anderen tierischen Lebensmitteln ist – gemeinsam mit einer Reduktion der Lebensmittelverschwendung – ein wichtiger Ansatzpunkt, um

- soziale (wie etwa die Förderung der Gesundheit oder die lokale Lebensmittelverfügbarkeit),
- ökologische (bessere Nutzung der bewirtschafteten Flächen, Reduktion der Treibhausgasemissionen etc.) und
- wirtschaftliche Aspekte (Kosten, inkl. Kostenwahrheit)

im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung mit der Förderung des Tierwohls zu verbinden. In der Praxis bedeutet eine Reduktion von Fleisch auch eine Kosteneinsparung, wodurch die verbleibenden tierischen Produkte in besserer Qualität, etwa nach höheren Tierwohlkriterien, beschafft werden können.

Globale Umweltauswirkungen

Die intensive Nutztierhaltung ist aus vielen Gründen kritisch zu betrachten. Zu den Kritikpunkten aus ökologischer Sicht zählen die Regenwaldzerstörung für Futtermittelanbau oder Weideland, Treibhausgasemissionen, gentechnisch veränderte Futtermittel, die Belastung des Grundwassers durch Gülle, der Einsatz von Pestiziden, Antibiotika und vieles mehr.

Die Produktion von Fleisch (und anderen tierischen Produkten) ist der größte Faktor der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen. Fleisch und Milchprodukte machen 23% des Konsumvolumens an Nahrungsmittel aus, generieren jedoch zwei Drittel der nahrungsmittelbedingten Treibhausgasemissionen in Österreich. Fleisch ist hier eindeutig der größte Faktor: Nur 9% des konsumierten Lebensmittel-Volumens verursachen 43% der Treibhausgasemissionen.[52] Eine zukunftsfähige, umweltschonende und gesundheitsbewusste Ernährung bedeutet eine Reduktion des Konsums tierischer Produkte.

Im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln wird für die Produktion von Fleisch weitaus mehr Wasser benötigt.[53] Die Haltung landwirtschaftlich genutzter Tiere spielt aber auch eine wesentliche Rolle in der sogenannten Eutrophierung (zu hoher Eintrag von Nährstoffen) der Gewässer. Durch den erhöhten Nährstoffeintrag wird in Meeren, Seen und Flüssen das Wachstum von Mikroorganismen, Algen und Pflanzen stark angeregt. Dadurch kommt es zu einem Sauerstoffmangel. Das Gewässer kann „kippen" und Fische und andere Lebewesen sterben darin. Um ein eutrophiertes Gewässer wieder in seinen ursprünglichen Zustand zurückzuversetzen, braucht es oft viele Jahre. Gelangen Stickstoffverbindungen aus überdüngten Böden in unser Grundwasser, entsteht darüber hinaus ein gesundheitliches Problem für den Menschen. Werden Grenzwerte überschritten, ist das Grundwasser nicht mehr trinkbar.[54]

Um tierische Produkte zu produzieren, werden global gesehen enorme Flächen benötigt, vor allem um Futtermittel zu produzieren. Laut der FAO[55,56] werden weltweit etwa 70% der landwirtschaftlich genutzten Fläche und 30% der terrestrischen Landoberfläche für die Produktion tierischer Produkte verwendet. Etwa ein Viertel der eisfreien Landfläche wird als Weidefläche verwendet und zusätzlich wird etwa ein Drittel der anbaufähigen Fläche dazu verwendet, Futtermittel zu produzieren. Durch den enormen Flächenbedarf spielt die Haltung und Fütterung landwirtschaftlich genutzter Tiere eine signifikante Rolle im globalen Biodiversitätsverlust.

Die Umweltauswirkungen unterscheiden sich je nach Tierart, Haltungssystem und geografischen Bedingungen. Weidewirtschaft auf Almen und Wiesen hat beispielsweise deutlich positivere Auswirkungen auf Biodiversität, Umwelt und Klima als intensive Haltungssysteme.

---

[51] Agenda 2030 Resolutionstext, Seite 1

[52] WWF 2015: Achtung: Heiß und fettig – Klima und Ernährung in Österreich, Auswirkungen der österreichischen Ernährung auf das Klima. https://www.wwf.at/de/ernaehrungsstudie/

[53] https://waterfootprint.org/en/water-footprint/product-water-footprint/water-footprint-crop-and-animal-products/

[54] https://fleisch-ist-uns-nicht-wurscht.at/bewertung_kriterien/#overfertilization

[55] FAO (2006): Livestock's long shadow. http://www.fao.org/3/a-a0701e.pdf

[56] FAO; Richard T. Conant (2010): Challenges and opportunities for carbon sequestration in grassland systems. A technical report on grassland management and climate change mitigation.

Studie: Tierwohl und Umweltschutz – Zielkonflikt oder Win-Win-Situation[57]

In der Tierhaltung gelten Fütterung, Haltungssysteme, Düngemanagement und Düngerverwendung, sowie die klimatischen Bedingungen im Stallgebäude als treibende Faktoren der Treibhausgasemissionen.

Proteinreiche Fütterung führt über Ausscheidungen zu hohen Ammoniakemissionen. Eine artgerechte Fütterung mit weniger proteinreichen Futtermitteln kann sich demnach positiv auf die Umwelt auswirken. Dem Nährstoffbedarf in verschiedenen Wachstumsphasen angepasste Rationen mit stufenweise reduziertem Rohproteingehalt (Phasenfütterung) sind sehr effektiv, um die Stickstoffausscheidung und damit Ammoniakemissionen zu mindern.

Die Studie befasst sich spezifisch mit der Haltung von Schweinen. Mehr Auslauf für Schweine kann zu höheren Emissionen führen, wenn ein Wechsel von Stall mit Luftfilter auf Freilauf stattfindet. Es ist allerdings davon auszugehen, dass dieser ökologische Effekt reduziert wird, wenn den Tieren genügend Platz geboten wird, um Funktionsbereiche (z.B. Kotplätze) anzulegen. Außerdem kann das Risiko höherer Emissionen durch Managementmaßnahmen verringert werden, d.h. Einbindung von Schweinen in Fruchtfolge, Vermeidung von Futterverlusten, Senkung des Kraftfutteranteils.

Eine hohe Tierdichte (im Betrieb bzw. in Regionen) führt zu verstärkten Einträgen reaktiver Stickstoffverbindungen (Stickoxide, Lachgas, Ammoniak, Nitrat) in die Umwelt. Das hat weitreichende Umweltauswirkungen, deren Kosten die Allgemeinheit trägt (z.B. Nitratbelastungen des Grundwassers, Minderung der Luftqualität durch Stickoxide und durch Bildung von sekundärem Feinstaub durch Ammoniak, Eutrophierung und Versauerung von Böden und Landökosystemen).

Die Fütterung hat einen besonderen Einfluss auf die Umweltauswirkungen der Tierhaltung. Einerseits führt die Beschaffung von Futtermitteln aus Ländern des globalen Südens zu einem umweltschädlichen Anreizsystem, welches mit der Abholzung von biodiversen Ökosystemen nicht nur zu hohen Treibhausgasemissionen führt, sondern auch die globale biologische Vielfalt bedroht. Außerdem führt die konventionelle Futtermittelproduktion zu Bodendegradation, Verschmutzung, Emissionen, hohem Wasserverbrauch und der Ausbringung von Pestiziden und Nährstoffen.

Gesundheitsauswirkungen

In Österreich wird an Fleisch ein Vielfaches von dem gegessen, was die Österreichische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt. Ein zu hoher Konsum an Fleisch und Fleischprodukten kann das Risiko diverser Krankheiten wie Diabetes Typ 2, kardiovaskulären Erkrankungen (z.B. Herzinfarkt) oder manchen Krebsarten steigern (vgl. Kapitel 3.1 Genussküche).

Durch die intensive Tierhaltung können Bakterien zudem resistent gegen Antibiotika werden, was die menschliche Gesundheit indirekt bedroht. Derzeit werden weltweit etwa 131.000 Tonnen Antibiotika[58] in der landwirtschaftlichen Tierhaltung verwendet. Laut Greenpeace[59] wurden auf jeder dritten Probe von Schweinefleisch aus dem österreichischen Lebensmitteleinzelhandel antibiotikaresistente Keime gefunden. Diese können für den Menschen im schlimmsten Fall lebensgefährlich sein, da sie Infektionen auslösen können, die nicht mehr mit den verfügbaren Antibiotika behandelbar sind (vgl. Kapitel 3.1 Genussküche).

Auch der Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft (z.B. zur Futtermittelproduktion) ist mit gesundheitlichen Risiken verbunden. Insgesamt sind Kinder anfälliger gegenüber Pestiziden, da sie sich noch im Wachstum befinden und ihre Organe noch nicht ausgereift sind.[60] Epidemiologische Studien zeigen beispielsweise negative Effekte verschiedener Pestizide auf die kognitive und neuronale Entwicklung von Kindern bei Expositionen, die auch in der Allgemeinbevölkerung vorkommen. Deutlich weniger im Fokus der Aufmerksamkeit stehen die Pestizidexposition und deren gesundheitlichen Effekte bei LandarbeiterInnen/KleinbäuerInnen in den Ländern des globalen Südens – aber auch bei uns –, die aufgrund fehlender bzw. mangelhafter Schutzmaßnahmen besonders gefährdet sind.[61]

[57] R. Weißensteiner, C. Winckler (2019): Tierwohl und Umweltschutz – Zielkonflikt oder Win-Win-Situation. https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2019-05-23_texte_51-2019_tierwohl-umweltschutz.pdf
[58] Heinrich Böll Stiftung, BUND, Le Monde diplomatique (2018): Fleischatlas
[59] Greenpeace (2019): https://www.greenpeace.at/assets/uploads/FactSheet_2019_Fleischtest%20Antibiotikaresistente%20Keime.pdf
[60] Bouchard, M. F., Chevrier, J., Harley, K. G., Kogut, K., Vedar, M., Calderon, N., ... & Eskenazi, B. (2011). Prenatal exposure to organophosphate pesticides and IQ in 7-year-old children. Environmental health perspectives, 119(8), 1189-1195.
[61] APCC (2018). Österreichischer Special Report Gesundheit, Demographie und Klimawandel (ASR18). Austrian Panel on Climate Change (APCC), Verlag der ÖAW, Wien, Österreich, 978-3-7001-8427-0

4.2 Internationale Handelsabkommen versus Tierschutz

Erarbeitet von: Herr Forster

Eine globale Perspektive zum Thema Tierwohl führt sehr schnell zur Handelspolitik und den daraus folgenden Regeln. Milliarden von Tieren, lebend oder tot, werden jährlich rund um den Globus gehandelt, ohne dass die Tiere über entsprechende Standards und Kriterien dabei ausreichend geschützt sind bzw. Tierwohl ausreichend berücksichtigt ist. Lebendtiertransporte, Massentierhaltung, Tierkrankheiten und -seuchen und vieles mehr sind mit dem internationalen Handel eng verbunden.

In der öffentlichen Debatte um den internationalen Handel erscheint eine Steigerung des Handelsvolumens meist pauschal als positiv. Unbeachtet bleibt dabei aber, welche Folgen für das Tierwohl damit verbunden sind. Quantitäten haben Vorrang von Qualitäten: Kilo, Tonnen und Geldwerte sind die wesentlichen Maßstäbe, nicht etwa qualitative Tierwohlkriterien. Das ist eine wichtige Ausgangslage.

Zugleich ist es wichtig zu sehen, dass nicht alle TierhalterInnen Exporteure von Tierprodukten sind. So ist etwa für die grünlandbasierte Tierhaltung und -fütterung der internationale Handel allein deshalb nicht so zentral, weil die Futtermittel nicht am Weltmarkt, sondern über das eigene Grünland bezogen werden, und die Vermarktung häufig über lokale und regionale Strukturen stattfindet. Zugleich ist aber der Preisdruck in verschiedenen Segmenten sehr wohl auch für regionale Märkte deutlich spürbar, was zur Gefährdung der Existenzen von Betrieben führt.

Eines der Standardargumente gegen eine Verbesserung von Tierwohlkriterien ist der Wettbewerbsnachteil, der durch die Einhaltung dieser Kriterien für die TierhalterInnen als Kostenfaktor entstehe. Diese Ausgangslage wird durch das Wachstum des internationalen Handels und durch den Abschluss immer weiterer Handelsabkommen verschärft. Es gibt Nischenstrategien, deren Ansätze durchaus richtungsweisend sein können. Aber die übergreifende Dynamik weist eher in die andere Richtung: Es ist ein Wettbewerbsvorteil am Weltmarkt, möglichst billig (und damit letztlich auf Kosten von Mensch, Tier und Umwelt) produzieren zu können. In Handelsabkommen werden Fragen der artgerechten Tierhaltung, Fütterung und Schlachtung meist ignoriert. Im Effekt heißt dies: Dadurch wird der Marktzugang für Produkte mit schlechten Tierschutzstandards verbessert, was wiederum zulasten von mehr Tieren geht, während zugleich Alternativen immer weiter unter Druck gesetzt werden.

Eine Anhebung von Tierschutzstandards steht durch Handelsabkommen unter wachsendem Rechtfertigungsdruck: Einerseits wehren sich exportierende TierhalterInnen, weil für sie ein Wettbewerbsnachteil entsteht. Behörden zögern zugleich, weil dadurch höhere Kontrollkosten entstehen könnten. Und andererseits könnte es sich um ein „nichttarifäres Handelshemmnis" handeln. Ein Effekt von Handelsabkommen ist deshalb der „Regulatory chill"-Effekt: Die Vorsicht gegenüber möglichen (handels-)rechtlichen Verstößen führt zu zögerlichem Regulierungsverhalten bei Standards und schafft Druck zur Senkung von Standards. Eine weitere Auswirkung wird als „Sperrklinkeneffekt" bezeichnet: Der rechtsverbindliche Status Quo wird festgeschrieben und steht nur mehr einer weiteren Liberalisierung und Deregulierung offen.

Ein anderer Effekt ist die wachsende Komplexität, die mit der wachsenden Zahl von Handelsabkommen verbunden ist: Kontrollen, rechtliche Fragen, Anonymität durch wachsende Distanzen zwischen Orten der Produktion, des Handels und des Konsums. Zugleich wird die gesamte Komplexität letztlich auf eine einzige Zahl (den Preis) reduziert. Dass der Preis Tierwohl nicht ausdrücken kann, liegt in der Natur der Sache und führt zu gravierenden Transparenz-Fragen. Diese Ausgangslage hat auch eine große Vielfalt unterschiedlicher Labels befördert. Diese Menge an privaten Labels führt jedoch nicht zu einer Anhebung der gesetzlichen Standards und auch nicht per se zu effektiver Transparenz für die KonsumentInnen.

Ein Streitpunkt ist seit Jahrzehnten auch die Definition von nicht erlaubtem „Dumping" (ausgehend von bestehenden Definitionen der WTO): Ist Dumping über das Preisniveau zu definieren oder sollen dabei auch soziale, ökonomische, umwelt-, gesundheitliche und tierschutzbezogene Kriterien einbezogen werden? Eine Verbreiterung der Definition würde dabei die Spielräume für bessere Tierschutz-Kriterien erheblich erweitern. Eine Basis dafür könnten international definierte und gültige Tierschutzstandards sein.

Alternativen sind möglich. Erstens können Strategien bei der Beseitigung von Hemmnissen für Direktvermarktung, lokale ProduzentInnen und Lebensmittelhandwerk ansetzen. Tierschutz steht in enger Beziehung zu den Rahmenbedingungen, die einzelne

Betriebe und Lieferketten vorfinden. Zweitens müssten sich die Regeln des internationalen Handels an klar definierten Qualitäten orientieren. Aus diesen Qualitäten lassen sich dann Regeln für den Handel ableiten. Drittens ist eine übergreifende und gesetzlich bindende Tierschutzstrategie notwendig, deren Umsetzung dann auch entsprechend gefördert wird. Eine Förderung von Einzelmaßnahmen für mehr Tierschutz ist zwar wichtig, aber solange sie durch die aktuelle Handelspolitik unterlaufen wird, werden die gewünschten Gesamteffekte ausbleiben.

5 Ausblick

Nun, da unser gemeinsamer Runder Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion abgeschlossen ist und die Ergebnisse vorliegen, geht es weiter:

- Umsetzung des im Wiener Landtag beschlossenen Lebensmittelaktionsplanes „Wien isst G.U.T.“:
  - Die generellen Ergebnisse des Runden Tisches werden in kompakter Form in den Lebensmittelaktionsplan, Kapitel Tierwohl, integriert. Insbesondere werden die 4 Maßnahmen-Säulen Genussküche, Mehr Bio, Mindest-/Positivkriterien und Transparenz übernommen.
  - Die empfohlenen Maßnahmen des Runden Tisches sollen im Lebensmittelaktionsplan hinsichtlich Prioritäten, Umsetzungsebenen, Zeithorizonten und Verantwortlichkeiten präzisiert und schrittweise, beginnend ab sofort, ehestmöglich umgesetzt werden.
  - Weiters werden die Ergebnisse des Runden Tisches eine Grundlage für die rasche Umsetzung des einstimmigen Beschlusses des Wiener Landtags vom Juni 2020 zu einer Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von tierischen Lebensmitteln im unmittelbaren Einflussbereich der Stadt sein.
- Die Erkenntnisse und Ergebnisse des Runden Tisches werden von den TeilnehmerInnen auf den unterschiedlichsten Ebenen, insbesondere auch gegenüber anderen Gebietskörperschaften, kommuniziert und beworben, um die erforderliche Entwicklung zu einem fairen und ökologischen Umgang mit tierischen Lebensmitteln weiterhin zu unterstützen und voranzutreiben.
- Die TeilnehmerInnen werden das entstandene Netzwerk des Runden Tisches pflegen, um weiterhin auf dieser konstruktiven Ebene des Austausches die Synergien für Tierwohl und Umweltschutz zu nutzen und unsere Kräfte zu bündeln. Denn wir haben eine gemeinsame Verantwortung.
- Die Ergebnisse des Runden Tisches und die erzielten Fortschritte werden wir regelmäßig evaluieren und in der Gruppe kommunizieren.

Am Runden Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion haben mitgewirkt:

Birgit Beck, Rudolf Berger, Karin Büchl-Krammerstätter, Karl Dwulit, Dominik Eckl, Veronika Edler, Julianna Fehlinger, Franziskus Forster, Helene Glatter-Götz, Werner Habermann, Norbert Hackl, Milutinka Handler, René Hartinger, Olivia Herzog, Niklas Hintermayr, Felix Hnat, Max Hörmann, Hans-Peter Hutter, Florian Hütthaler, Marlene Kirchner, Indra Kley, Elisabeth Kolarik, Peter Kotzan, Bernhard Kromp, Melanie Latron, Christine Leeb, Kathrin Lemmerer, Stefan Lindner, Adolf Marksteiner, Hermann Mittermayr, Thomas Mosor, Sarah Neuhuber, Anna Ollmann, Eva-Maria Persy, Martina Pluda, Clemens Purtscher, Eva Reznicek, Andrea Römer-Kolbe, Elisabeth Sablik, Adelheid Sagmeister, Sylvia Schindecker, Hannah-Heidi Schindler, Johann Schlederer, Christina Schmidt, Gerhard Schöberl, J. Schreiber, Sandra Siegl, Martin Stegfellner, Maria Steininger, Lisinka Summer, Susanne Waiblinger, Veronika Weissenböck, Michael Wurzer, Susanna Zimmermann, Werner Zollitsch

Zum Weiterlesen: Analyse der landwirtschaftlichen Tierhaltung in Österreich
https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/tierhaltung-analyse.pdf

Anhang: Übersicht über die Maßnahmen

Genussküche

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Gnu 1	**Gesunde, abwechslungsreiche Genuss-Küche gemäß den Gesundheits- und Klimazielen in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung etablieren** Eine gesunde Speise besteht ➢ zur Hälfte aus Gemüse und Obst, ➢ zu einem Viertel aus einer Stärkekomponente (z.B. Brot, Getreideflocken, Reis, Nudeln) und ➢ zu einem Viertel aus einer Eiweißkomponente (pflanzlich, aus Pilzen, tierisch). **Diese gesunde, abwechslungsreiche Kost soll in Zusammenarbeit mit den DiätologInnen schrittweise in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt und ehestmöglich umgesetzt werden, wobei jeder Schritt zur Erhöhung des Anteils an pflanzlichen Lebensmitteln schon gesundheitliche Vorteile mit sich bringt und zu mehr Tier- und Umweltschutz beiträgt.** Bildquelle: Christine Wurnig, https://www.christine-wurnig.com/info Entsprechend den Empfehlungen der österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) soll Fleisch bezogen auf die einzelnen Zielgruppen die folgenden Mengen nicht überschreiten: ➢ Kleinkindergruppen: max. 12 g Fleisch pro Tag* ➢ Kindergärten: max. 14 g Fleisch pro Tag* ➢ Schulen: max. 16 g Fleisch pro Tag* * bei Mittagsverpflegung einer 5-Tage-Woche; ein noch höherer Anteil pflanzlicher Kost würde den Eltern die Möglichkeit geben, dass daheim auch Fleisch auf den Tisch kommt. ➢ Krankenhäuser: max. 300 g bis 450 g Fleisch pro Woche ➢ PensionistInnen-Wohnhäuser (mobile Menschen ab 65): max. 400 g Fleisch und Fleischprodukte pro Woche	2020-2025

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Die gesunde, abwechslungsreiche Zusammensetzung kann durch verschiedene Maßnahmen erreicht werden, z.B.: ➢ Kleinere, an die Zielgruppen angepasste Fleischportionen bei Fleisch-Speisen (kleine Portionen vor allem bei hochbetagten Menschen) ➢ Mehr pflanzliche und frische Speisen in den bestehenden Menü-Linien und jeden Tag mindestens eine pflanzliche Speise zur Wahl (Krautfleckerl, Gemüsecurry mit Kichererbsen, Schwammerl-Risotto, Chili sin carne, Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce, Grünkernlaibchen mit Erdäpfel, Gemüse und Tomatensoße, Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung) ➢ Öfters Fleisch durch Produkte auf Basis von Hülsenfrüchten (Linsen, Bohnen) ersetzen (altbewährte, traditionelle Speisen/„Bestseller" fleischlos zubereiten) ➢ Öfters Kesselgerichte oder Eintöpfe (z.B. Haschee-Hörnchen, Gemüsecurry mit Hühnerfleisch, Krautroulade, gefüllte Paprika, Schinkenfleckerl) statt 2-Komponenten-Gerichten (Steak mit Nudeln) Die Maßnahmen sollen an die Gegebenheiten in den jeweiligen Gemeinschafts-Verpflegungseinrichtungen und an deren Küchen angepasst werden.	
Gnu 2	**In der Gemeinschaftsverpflegung auf eifreie Nudeln umsteigen** Diese Maßnahme hat aus gesundheitlicher, Tierschutz- und Umweltsicht positive Auswirkungen – ohne Kosten zu verursachen. Erfahrungen (siehe Good-Practice-Kasten) haben gezeigt, dass eine Umstellung auf eifreie Pasta in der Praxis sehr leicht durchführbar ist. Ein potenzieller „Quick-Win" also. Der Wareneinsatz wird gesenkt, die Allergenkennzeichnung kann vereinfacht und die Prozesse in der Küche müssen nicht verändert werden. Kulinarisch, kochtechnisch und geschmacklich sind die Nudeln gleichwertig. Ein weiterer Vorteil ist, dass so die Verwendung von „versteckten" Käfigeiern 100%ig ausgeschlossen werden kann.	mit nächster Ausschrei-bung
Gnu 3	**Bewusstseinsbildung bei den KüchenchefInnen in der Gemeinschafts-Verpflegung und Aufbau von Know-how zur Zubereitung schmackhafter pflanzlicher Speisen in Großküchen** z.B. durch Schulungen, Kochworkshops, Kommunikationsberatungen und Produktvorführungen regionaler Alternativen wie z.B. von www.gv-nachhaltig.at oder den ReKuk-Schulungsunterlagen (http://rekuk.rma.at/de) Dabei sollen auch Alternativen zu Fleisch und Fisch aufgezeigt werden, z.B. ➢ Leinöl oder geschrotete Leinsamen statt Meeresfisch (dieser ist aus Umwelt- und Tierschutzsicht höchst problematisch und überdies stärker mit Schwermetallen, speziell mit Quecksilber, belastet) ➢ Hülsenfrüchte wie Linsen und Bohnen als wertvolle Proteinquelle tragen viel zum Gesundheitsschutz und zur Gesundheitsförderung bei und sind obendrein kostengünstig In der Ausbildung soll auch Bewusstsein über saisonale und regionale pflanzliche Lebensmittel sowie über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geschaffen werden. Den KöchInnen soll es Spaß machen, vielfältige, pflanzliche Speisen zuzubereiten, und sie sollen wissen, warum sie das tun. Wichtig ist auch, dass die neuen Speisen dem gewohnten Convenience-Grad entsprechen und bei den Gästen gut ankommen.	laufend ab 2020
Gnu 4	**Bewusstseinsbildung bei Lebensmittel-BeschafferInnen in allen Bereichen der Gemeinschafts-Verpflegung** ➢ Argumentationsgrundlage bezüglich Beschaffungskosten für die Speiseplanveränderung erarbeiten Was kann man wo günstig kaufen (siehe auch Maßnahme Gnu 12 – regionaler Saisonkalender) Grobe Beispiel-Rechnung, die anhand eines Betriebs die Kosten verschiedener Modelle vergleicht (Frischküche, Convenience-Produkte, Cook-and-chill etc.) ➢ Netzwerke aufbauen, Informationen und Hintergrundwissen verbreiten, Stakeholder-Dialoge, Workshops zur nachhaltigen Beschaffung und zu Ausschreibungen etc. ➢ Für Ausschreibungen sollen Leistungsverzeichnisse für die qualitätsvolle Bereitstellung pflanzlicher Produkte und Bezugsquellen für pflanzliche Produkte erstellt (beziehungsweise überarbeitet) und geteilt werden. ➢ Erfahrungen sammeln im Rahmen eines Pilotprojekts	laufend ab 2020

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	➢ Sobald verfügbar: Verbreitung von Good-Practice-Beispielen, z.B. zu Produktspezifizierungen, zu Zubereitungen, zu Bezugsquellen, zur Planung im Vorfeld, zur Rückverfolgbarkeit etc.	
Gnu 5	**Bei neuen Planungen von Infrastruktur mit Gemeinschafts-Verpflegung Frischküchen forcieren oder vermehrt auf Zulieferungen von Frischküchen in der Umgebung umsteigen** Frischküchen verarbeiten täglich frische Lebensmittel ohne bzw. mit minimaler Verwendung vorgefertigter Komponenten (Convenience-Produkte; dazu zählen beispielsweise geputzter Salat, aber auch entbeintes, zerlegtes Fleisch). Bezüglich Beschaffungskosten helfen Frischküchen Kosten zu sparen, da deutlich weniger teure Convenience-Produkte benötigt werden. Convenience-Produkte haben gegenüber frisch zubereiteten Speisen mehrere Nachteile: ➢ selten als regionale Produkte erhältlich ➢ größerer Transportaufwand ➢ Hochgradig verarbeitete Produkte enthalten in der Regel zahlreiche Zusatzstoffe wie Füll-, Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. In Frischküchen können auch Lebensmittel-Abfälle (auch Fleisch-Abfälle) und Energiekosten reduziert werden. Man kann flexibler auf kurzfristige Angebote reagieren und frisch gekochte Speisen schmecken meist besser. Voraussetzungen sind entsprechende Personalressourcen und geeignete Verarbeitungsplätze, so dass die Hygieneanforderungen erfüllt werden können. Auch das Reinigen von großen Mengen an Gemüse ist in gut geplanten Frischküchen leichter. Kleiner strukturierte Frischküchen erleichtern es auch den landwirtschaftlichen ProduzentInnen (z.B. als Liefergemeinschaften), ihre gering verarbeiteten Lebensmittel direkt an die Groß-AbnehmerInnen zu liefern. Einrichtungen der Gemeinschafts-Verpflegung, die keine Frischküchen haben und diese auch nicht einrichten können, sollen prüfen, ob ein Umstieg auf frisch gekochte Speisen aus Großküchen in der Umgebung möglich ist (auch um die Transport-Kilometer zu reduzieren), und in ihren Einrichtungen Aufwärm-Möglichkeiten anbieten.	laufend ab 2020
Gnu 6	**Prüfen, bei welchen Produkten es in der Gemeinschaftsverpflegung möglich ist, den Anteil an umweltfreundlichen, pflanzlichen Zutaten zu erhöhen** ➢ z.B. in Aufstrichen, Suppen, Mehlspeisen, Süßspeisen **Danach die Umstellung schrittweise erproben und einführen**	schrittweise ab 2020
Gnu 7	**Flächendeckend in allen Wiener Tourismus- und Gastronomie-Fachschulen das Lehrpersonal in der Zubereitung schmackhafter, pflanzlicher Speisen ausbilden** Gelehrt werden sollte, wie man pflanzliche Speisen richtig zubereitet und welche Alternativen es zu tierischen Produkten gibt. Die SchülerInnen von heute sind die GastronomInnen und Hoteliers von morgen. Bisher finden sich auf den Speisekarten so mancher Restaurants vor allem Beilagen als vegetarische Optionen. Das kann durch die Vermittlung von Rezepten, das Kennenlernen neuer Zutaten etc. leicht verbessert werden. Beispielgebende Projekte: ➢ Vegucation[62]: Einige berufsbildende Schulen in Wien bieten die Ausbildung „vegan-vegetarische Fachkraft" schon erfolgreich an. Ein flächendeckendes Angebot dieser Zusatzausbildung in allen Wiener Tourismus- und Gastronomieschulen wäre erstrebenswert. ➢ Methodenkoffer „Nachhaltigkeit in der Großküche" aus dem Projekt UMBESA[63], der auch saisonale und regionale Lebensmittel thematisiert. Im Fall der Fleischzubereitung gehört zum Fokus auf abfallarmes Kochen auch, wie man ein ganzes Tier verkocht (siehe auch Maßnahme Bio 6 im Kapitel „mehr Bio").	laufend ab 2021

[62] www.vegucation.at
[63] http://umbesa.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20UMBESA%20-%20Methodenkoffer_Lehrunterlagen%20(Vers.%201.0).pdf

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Gnu 8	**Darauf hinwirken, dass die Lehrpläne für die Berufsschulen für KöchInnen und für andere Schulen im Lehrfach Hauswirtschaftslehre (Kochen) in Richtung nachhaltiges, abfallarmes Kochen weiterentwickelt werden** Im Berufsschulbuch für den Lebensmittel-Einzelhandel wurde ein entsprechendes Kapitel aufgenommen. In den Standard-Lehrplänen für Hauswirtschaftslehre und auch in der Kochlehre besteht noch Handlungsbedarf. Siehe auch Methodenkoffer „Nachhaltigkeit in der Großküche" (s.o.)	langfristig
Gnu 9	**Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung für KonsumentInnen** z.B. in Kooperation mit der Wiener Gesundheitsförderung, den Volkshochschulen, Gemeinschaftsgärten, Bewusstseinsbildung für Kinder, wie Lebensmittel hergestellt werden, „richtig essen von Anfang an" (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz), Kochkurse in Schulen etc. Wichtig sind dabei stichhaltige Argumente, z.B. der Nutzen für die Gesundheit, für das Tierwohl und für das Klima. Bei etwaigen Mehrkosten sollte klargemacht werden, was man dafür bekommt. Es braucht eine konzertierte Bildungsarbeit in Schulen, Familien etc., untermauert beispielsweise mit Ausflügen zu den ProduzentInnen.	laufend ab 2021
Gnu 10	**Pflanzliche Speisen attraktiv benennen und darstellen und Konzepte dafür bei einem Anbieter erproben** Gemeinsam mit ExpertInnen aus Wissenschaft und Praxis werden Leitlinien für die Benennung und Darstellung von pflanzlichen Speisen in Kantinen und Restaurants entwickelt. Diese stützen sich auf die jüngsten Erkenntnisse der Forschung, z.B.: ➢ Begriff „pflanzlich" statt „vegan" verwenden - Studien haben gezeigt, dass dasselbe Gericht von 73% der Menschen dann als geschmacklich besser empfunden wird.[64] ➢ Piktogramme zur Hervorhebung pflanzlicher Speisen einsetzen. ➢ Pflanzliche Speisen in das reguläre Menü (z.B. unter Hauptspeisen) integrieren statt vegetarisch/vegane Zusatzkategorien einzurichten: Studien zeigen, dass Speisen weniger nachgefragt werden, wenn sie in der Speisekarte unter „vegetarisch/Salate" stehen.[65] ➢ Von der „Beilagen-Philosophie" abkommen (gleichrangige Bezeichnung aller Speise-Bestandteile – z.B. die Gerichte generell vegetarisch anschreiben und die „Eiweiß"-Zugaben zur Auswahl darunter angeben). ➢ Ansprechende Namen verwenden, die z.B. Geschmack, Esserlebnis, Textur oder Herkunft betonen, z.B. „Pasta auf italienische Art mit Basilikum-Pesto" statt „Vegane Nudeln mit Pesto" ➢ Leitfaden und Rezeptsammlung beliebter pflanzlicher Speisen, die von Großküchen empfohlen werden[66] Diese Leitlinien sollen in einem gemeinsamen Projekt in der Gemeinschaftsverpflegung und in weiterer Folge auch in Betrieben umgesetzt werden. Die Veränderung des Konsumverhaltens soll überprüft werden, damit weitere Erkenntnisse über die Rolle der Sprache bei der Wahl pflanzlicher Produkte gewonnen werden und die Effekte maximiert werden können.	laufend ab 2020
Gnu 11	**Auch Milchprodukte vermehrt durch umweltfreundliche, pflanzliche Lebensmittel ersetzen** Dabei soll wie bei den anderen Maßnahmen auf ernährungsphysiologische Vorgaben und auf die Essgewohnheiten der zu versorgenden Menschen (z.B. ältere Menschen) besonders Rücksicht genommen werden. Die produktionstechnischen Möglichkeiten sind vorher zu erproben.	schrittweise ab 2020
Gnu 12	**Erstellen eines aktuellen, regionalen Saisonkalenders für Obst und Gemüse** ➢ Angepasst an die speziellen Klimaverhältnisse in Wien und Umgebung ➢ Auf Basis bestehender Projekte und Netzwerke (z.B. SUM(Stadt-Umland-Management)-Food; Netzwerk Kulinarik), die versuchen, in der Region ProduzentInnen und Groß-AbnehmerInnen zu vernetzen, auch um kurze	laufend ab 2021

[64] Food Monitor
[65] GFI, Best Practice: DoN im Zug (ÖBB) http://don.at/Content/uploads/2019/06/DoNs_Bistro_Sommer2019_230x180_Nachdruck_WEB.pdf
[66] https://files.albert-schweitzer-stiftung.de/1/Grossverpflegung_vegan_Digitalversion.pdf

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Transportwege zu erreichen und um die Vielfalt an Lebensmitteln (auch Wintergemüse) möglichst zu erhöhen (Vernetzung mit regionalen DirektvermarkterInnen, z.B. Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien, Großmarkt Wien etc.) ➢ Auch unter Berücksichtigung von aktuellen Forschungsergebnissen, z.B. zum Wintergemüse (Landwirtschaftsbetriebe der Stadt Wien, HBLFA Schönbrunn, BOKU etc.)	
Gnu 13	**Prüfen, ob die ÖGE-Empfehlungen (Empfehlungen der österreichischen Gesellschaft für Ernährung) in Wr. Landesgesetzen oder/und in den Wr. Gesundheitszielen verankert werden können** ➢ z.B. Wiener Krankenanstaltengesetz, dem auch die privaten Spitäler unterliegen ➢ z.B. Wiener Kindergartengesetz	2020
Gnu 14	**Kontaktaufnahme mit relevanten PartnerInnen zur Prüfung der Verfügbarkeit von pflanzlichen Lebensmitteln** LieferantInnenverbände wie z.B. Bio Austria einbinden – entsprechende Vorlaufzeiten und Abnahmegarantien seitens der Groß-AbnehmerInnen erleichtern den ProduzentInnen, die gewünschten Produkte zu leistbaren Preisen zu liefern.	2020
Gnu 15	**Maßnahmen der Genussküche in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien integrieren** Dazu zählen die Kriterien für die Beratung und Auszeichnung der Gastronomie mit dem Zeichen „Natürlich gut essen" (Bronze – Silber – Gold) sowie für ökologische Veranstaltungen (ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS).	laufend

Mehr Bio

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Bio 1	**Vertrauen zwischen ProduzentInnen und Stadt Wien vertiefen** Zentrale Voraussetzungen für eine Erhöhung der Bio-Anteile für alle Tierarten (im Besonderen für Schweine) sind: 1. Generelles Bekenntnis 2. Strategie der Stadt (Lebensmittel-Aktionsplan inkl. systemische Änderungen) 3. Größtmögliche Verbindlichkeit (z.B. Abnahmeverträge) im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten 4. Strukturen der Stadt (z.B. Koordinationsstelle) 5. Umstellungsphase auf Bio finanziell abpuffern – z.B. durch Abnahme des Fleisches aus Umstellung auf biologische Landwirtschaft zu fair angepassten Preisen	laufend
Bio 2	**Gemeinschaftsverpflegung beschafft tierische Produkte stufenweise vermehrt in Bio-Qualität und/oder mit höheren Tierwohlstandards (Fokus auf Produkten aus der Region)** Der angestrebte Bio-Anteil bezieht sich bei den einzelnen Tierarten jeweils auf den Prozentanteil der beschafften Jahresmenge. (Der Zusammenhang mit der derzeitigen allgemeinen 30%-Vorgabe nach monetären Kriterien wird so rasch wie möglich innerhalb von ÖkoKauf und dem Lebensmittelaktionsplan geklärt.) Die Termine und Rhythmen der Ausschreibungen sind bei den Groß-AbnehmerInnen unterschiedlich. Dementsprechend werden die angestrebten Bio-Anteile auch zu unterschiedlichen Zeitpunkten umgesetzt werden. Für die Kommunikation nach außen sollen die Bio-Anteile, die in den folgenden Zeilen für alle Fleischsorten, Eier und Milchprodukte einzeln angeführt sind, zu einem Gesamt-Bio-Anteil für alle tierischen Produkte zusammengefasst werden.	Ab sofort bis langfristig

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Es soll getrennte Werte für pflanzliche und für tierische Lebensmittel geben, damit die Gefahr der Vermischung ausgeschlossen werden kann (z.B. 30% Bio-Produkte aus 100% Bio-Gemüse und 0% tierischen Bio-Produkten). (wird in ÖkoKauf geklärt) <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Vorrangige und konsequente Realisierung der Wiener Genuss-Küche (siehe Kapitel 3.1), d.h. mehr pflanzliche Speisen, kleinere, bedarfsgerechte Fleisch-Portionen, Vermeidung von Lebensmittelabfällen, auch durch Umstellung auf Frischküche. Damit sollen die höheren Kosten, die mit der vermehrten Beschaffung von Bio-Lebensmitteln verbunden sind, kompensiert werden. ➢ Konkrete Gegenüberstellung der Mehrkosten durch mehr Bio-Fleisch versus Kosteneinsparung durch Wiener Genuss-Küche (siehe oben), um eine etwaige Budget-Erhöhung für die Wiener Gemeinschafts-Verpflegung abschätzen zu können. Falls ein Tierwohl-Kriterium als Mindestkriterium verankert ist (s. Kap. 3.3) und über Bio hinausgeht, dann ist sowohl Bio als auch das Tierwohl-Kriterium zu fordern.	
Bio 2a	**Rindfleisch:** ➢ 100% Bio ab der nächsten Ausschreibung <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Es sind keine Begleitmaßnahmen nötig, weil Bio-Rindfleisch verfügbar ist und weil die Kontrollen über zertifizierte Bio-Kontrollstellen abgedeckt sind. *Information: Bio-Rindfleisch kostet etwa 20-30% mehr, der Bio-Anteil an der Gesamtproduktion an Rindfleisch in Österreich beträgt 16% (Fleisch von Mastrindern und Milchkühen).*	ab der nächsten Ausschreibung
Bio 2b	**Kalbfleisch:** ➢ 100% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Möglichst ganze Tiere abnehmen (siehe Bio 6) ➢ Bewusstseinsbildung über die Zusammenhänge in der Erzeugung von Kalbfleisch / Einbindung der DiätologInnen und Schulung der KöchInnen: Weißes (helles) Kalbfleisch kann nur durch eine Eisen-Unterversorgung bei den Kälbern erreicht werden. Wenn Kälber zu wenig oder gar kein Raufutter bekommen (in Österreich verboten), bleibt das Fleisch aufgrund der Anämie der Kälber weiß/hell. *Beim Kalbfleisch ist die regionale Herkunft besonders wichtig, weil österreichische Tiere unter besseren Fütterungs- und Haltungsstandards aufwachsen (z.B. kein Palmöl in Milchaustauscher-Produkten, Kälber werden mit Raufutter gefüttert) und weil dadurch lange Tier-Transporte ins Ausland vermieden werden können.* *Sowohl die biologische als auch die konventionelle Produktion von Kalbfleisch sind in Österreich gering. 60% des Kalbfleisches werden importiert. Im Ausland ist die Mast billiger, deshalb gibt es viele Kälberexporte. So werden z.B. in Österreich pro Jahr 7.000 österreichische Bio-Kälber geschlachtet. Es gäbe in Österreich noch mehr Bio-Kälber, aber viele Tiere werden exportiert. Um dem entgegenzuwirken, braucht es breit angelegte Information und Bewusstseinsbildung bei allen KonsumentInnen.* ➢ Gespräche führen, ob die Farbklassifizierung abgeschafft werden kann, da die Tiere, die die weißen Farbklassen erfüllen, nicht die nach dem TSchG nötigen Hämoglobinwerte aufweisen (siehe Anlage der	ab der nächsten Ausschreibung

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	1. Tierhaltungsverordnung). Die physiologisch gesunde Fleischfarbe sollte den höchsten Wert erhalten, für weißes Fleisch sollte es Abschläge geben.[67] ➢ Es ist daher wichtig, frühzeitig die in der Gemeinschafts-Verpflegung benötigte Fleischmenge bekanntzugeben und mit Kalb-SpezialistInnen zu sprechen, um Lieferketten aufzubauen. *Information:* *Ausland, konventionell: ca. 5,50-6 €/kg Kalbfleisch* *Österreich, konventionell: ca. 6 Euro (Schlachthofpreis gemäß Viehmeldeverordnung)* *Österreich, konventionell, mit Stroh und Vollmilch: ca. 8-10 €/kg Kalbfleisch* *Bio: ca. 12 €/kg Kalbfleisch*	
Bio 2c	**Schweinefleisch:** ➢ 10% Bio-Anteil ab 2020 ➢ 30% Bio-Anteil bis zum Jahr 2025 (bei Umsetzung der Genussküche) ➢ 30% Bio-Anteil bis zum Jahr 2027 (bei Status quo der Fleischmengen) ➢ 70% Bio-Anteil bis zum Jahr 2030 ➢ Parallel dazu soll spätestens ab der nächsten Ausschreibung (ab dem Jahr 2023) vermehrt Fleisch (inkl. Wurst) mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden – s. Kapitel 3.3 (Kriterien). <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> Diese Begleitmaßnahmen sind Schlüssel-Maßnahmen, ohne die eine Steigerung der Bio-Quote nicht gelingt. ➢ Mindestens 5-jährige Abnahmegarantie für ZüchterInnen und MästerInnen (siehe auch Maßnahme Bio 1 und Bio 4) ➢ Möglichst ganze Tiere abnehmen (siehe Bio 6) ➢ Es braucht ein gegenseitiges Commitment zwischen Groß-AbnehmerInnen und ProduzentInnen, damit die künftig benötigten Fleischmengen (in Bio- und Tierwohl-Qualität) auch zu stabilen Preisen produziert werden können. Davon profitieren sowohl ProduzentInnen als auch Groß-AbnehmerInnen. Über „Programme" können sowohl die Qualität als auch der Preis besser reguliert werden. *Informationen zur Maßnahmen-Umsetzung:* ➢ Es braucht mehr Bio-Schweine-Zuchtbetriebe, von denen die Mastbetriebe Bio-Ferkel beziehen können. ➢ Wenn die Gesamt-Menge, die im Jahr abgenommen wird, bekannt ist, wird um die benötigte Menge mehr Bio-Fleisch erzeugt werden. Es gab auch Jahre mit zu viel Bio-Fleisch, davor haben LandwirtInnen Angst. *Umstellung von Betrieben auf Bio:* ➢ 2 Jahre Umstellungszeit sind einzuplanen. Das Umstellungsfleisch wird auch teurer sein, bevor es als Bio-Fleisch verkauft werden kann. ➢ Auf Fleischproduktion mit höheren Tierwohl-Standards kann hingegen innerhalb eines Jahres umgestellt werden, da nicht gleichzeitig die Futtermittelproduktion auf Bio umgestellt werden muss. In weiterer Folge ist die Umstellung auf Bio erleichtert, weil der Stallumbau bereits erledigt wurde. *Information: Fleisch, das nach hohen Tierschutzstandards produziert wird, kostet etwa 30% mehr als konventionelles Fleisch. Bio-Fleisch kostet das Doppelte bis Dreifache (je nach Preisschwankungen beim konventionellen Fleisch).*	stufenweise Anpassung ab 2020

[67] vgl. Pilotstudie zu ausgewählten Nachhaltigkeitsaspekten der Kalbfleischproduktion in Österreich unter besonderer Berücksichtigung der Haltungsbedingungen und der Umweltwirkungen https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/kalbfleisch.pdf

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Allerdings hat Bio-Fleisch in der Regel eine gleichmäßigere, gute Qualität, auch was den Bratverlust betrifft. Die Qualität von konventionellem Fleisch schwankt in der Regel stärker. Manchmal enthält es mehr Wasser und dann verliert es beim Kochen auch mehr an Gewicht (Bratverlust bis zu 40%). *Aus einem Schwein wird zu 2/3 Wurst und Faschiertes erzeugt und zu 1/3 Fleisch.* *Der Preis für konventionelles Schweinefleisch schwankt stärker mit dem Weltmarktpreis, ohne dass die ProduzentInnen darauf Einfluss haben.*	
Bio 2d	**Hühnerfleisch:** ➢ 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung ➢ 100% Bio-Anteil bis 2030 ➢ Parallel dazu soll spätestens ab der nächsten Ausschreibung (ab dem Jahr 2023) vermehrt Hühner-Fleisch (inkl. Wurst) mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden – s. Kapitel 3.3 (Kriterien) Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Vermehrt kalibrierte Schenkel-Stücke statt Brust-Stücke abnehmen, weil diese deutlich billiger sind (ein Bio-Schenkel-Stück kostet in etwa so viel wie ein konventionelles Brust-Stück). Die ausgelöste Oberkeule ist ein komplexes Stück, aus dem man auch Schnitzel machen kann (als Alternative zum Bruststück), ein Bio-Huhn ist schwerer als ein konventionelles Huhn, somit ist auch die Oberkeule größer; aus der Oberkeule und der Unterkeule kann man Hühnerbraten machen. ➢ Für Speisen, die keine Kalibrierung benötigen, z.B. Geschnetzeltes, kann ohnehin von Brust- auf Keulenfleisch umgestiegen werden. ➢ Möglichst ganze Tiere abnehmen (siehe Bio 6) ➢ Garantierte längerfristige Planbarkeit für ProduzentInnen (5-10 Jahre wären gut); eine Bekanntgabe der angenommenen Mengen ca. 1 Jahr im Vorhinein ist wichtig; ➢ Mitdenken, dass mit dem steigenden Bioanteil bei Eiern vermehrt „Bruderhähne" produziert werden und auch für eine Verwertung anstehen. Dasselbe gilt für „Suppenhühner". ➢ Verfügbarkeit von gegartem Sortiment überprüfen (Geflügel darf im WIGEV nur gegart gekauft werden) *Information: In Österreich liegt der Bio-Anteil 2019 bei 8%-10%. Viel davon wird nach Deutschland zu besseren Preisen verkauft, deshalb steigen viele LandwirtInnen auf Bio-Huhn-Produktion um. Es gibt genug Bio-Masthühner in Österreich, große Schlachtbetriebe können jede Größe anbieten, v.a. wenn sie langfristig wissen, welche Größe gefragt wird.* *Derzeit liegt der Bio-Huhn-Anteil in der Gemeinschafts-Verpflegung in Wien bei ca. 20%. Das Bio-Huhn-Filet (magerer) ist mind. doppelt so teuer wie konventionelles Huhn, die anderen Stücke sind nur ca. 50% teurer.*	Ab der nächsten Ausschreibung bzw. bis 2030
Bio 2e	**Puten-Fleisch:** ➢ 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung ➢ 100% Bio-Anteil bis 2030 ➢ Parallel dazu soll vermehrt Puten-Fleisch (inkl. Wurst) mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden – s. Kapitel 3.3 (Kriterien) <u>Nötige Begleitmaßnahmen:</u> ➢ Lieferkanäle müssen organisiert werden ➢ Vermehrt kalibrierte Schenkel-Stücke statt Brust-Stücke abnehmen, weil diese deutlich billiger sind (siehe Bio 1d: Hühnerfleisch) ➢ Da Putenfleisch besonders teuer ist, ist es sinnvoll, die Menge möglichst zu reduzieren.	Ab der nächsten Ausschreibung bzw. bis 2030

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Information: Bio-Pute ist in Österreich verfügbar. 80% der Bio-Pute wird ins Ausland verkauft. Bio-Putenfleisch ist teuer (größeres Platzangebot, längere Lebensdauer, biologisches Futter, Auslauf ins Freie). Die Menge ist kein Problem, nur die Finanzierung. *Besonders große Preisunterschiede:* *konventionell aus dem Ausland (7 €/kg),* *konventionell aus Österreich (13-14 €/kg),* *Bio-Pute (30 €/kg);* *Das Kuratorium Wiener PensionistInnen-Wohnhäuser serviert Keule.*	
Bio 2f	**Wurst aus Schweine-/Rind-/Kalb-Fleisch**: Prozentsätze wie oben Bei Wurst, die einen hohen Schweinefleischanteil hat, wird geprüft, ob eine Zwischenstufe (10% bis 2024) nötig ist	analog zu 2a-2c
Bio 2g	**Wurst aus Geflügel-Fleisch:** ➢ 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung ➢ 100% Bio-Anteil bis 2030 ➢ Parallel dazu soll vermehrt Geflügel-Wurst mit hohen Tierwohlstandards beschafft werden (s. Kapitel 3.3 Kriterien) *Information: Bio-Puten-Wurst ist verfügbar, sie kostet nicht viel mehr als konventionelle österreichische Puten-Wurst. Ausländische Puten-Wurst ist auch nicht viel billiger. Die Mehrkosten werden durch den Verkauf der Putenbrust hereingespielt.* *Gockel-Produkte (z.B. Bio-Hähnchen-Wurst) können beschafft werden, wenn Bio-Eier abgenommen werden, weil dadurch die Aufzucht des Hahnes finanziert wird.*	Ab der nächsten Ausschreibung bzw. bis 2030
Bio 2h	**Eier:** 100% Bio- oder Freilandeier bei Produkten ab 5% Ei-Anteil innerhalb von 3-5 Jahren Prüfen, ob langfristig bei sämtlichen verarbeiteten Produkten mit Ei-Anteil auf 100% Bio- oder Freiland-Eier nach den sonstigen ÖkoKauf-Kriterien umgestellt werden kann. *Information: Für die öffentliche Beschaffung von Eiern in Wien gelten die aktuellen ÖkoKauf-Kriterien:* *– Schaleneier und Eier in Verarbeitungsstufe 1:* *Bio- oder Freiland-Haltung, GVO-freie Fütterung der Hennen, kein Schnabelkürzen;* *– Verarbeitungsstufe 2:* *bei Produkten ab 15% Ei-Gehalt: wie Schaleneier und Verarbeitungsstufe 1;* *bei Produkten bis 15% Ei-Gehalt (bzw. 3% Trockenei-Gehalt): zumindest Bodenhaltung, GVO-freie Fütterung der Hennen, kein Schnabelkürzen; diese Schwellenwerte sollen innerhalb der nächsten 3-5 Jahre auf 5% (Frischei, pasteurisiertes Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß) bzw. 1% (Trockenei) gesenkt werden.*	bis 2025 bis 2030
Bio 2i	**Milch, Joghurt, Rahm, Butter etc. (weiße Milchprodukte, inkl. laktosefreie Produkte):** ➢ 100% Bio-Anteil bis zum Jahr 2021 ➢ Alternativ kann auf pflanzliche Bio-Drinks umgestiegen werden. ➢ Einwirken auf die Beschaffung für das Schulmilch-Programm, damit hier auf Bio-Milch umgestiegen wird. Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Direkte Gespräche mit den Molkereien führen, um mögliches Angebot zu klären.	Bis 2021

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Information: Bio-Milch ist vorhanden. Der Conveniencegrad und die Verpackungsgröße schränken die Verfügbarkeit ein. In der öffentlichen Essensversorgung werden oft kleine abgepackte Mengen benötigt. Im Bio-Bereich sind kleine Packungsgrößen noch weniger etabliert. *Kostenvergleich: konventionell: 0,3 €/kg Milch, bio: 0,6 €/kg Milch*	
Bio 2j	**Käse (gelbe Milchprodukte):** ➢ 100% Bio-Anteil bis zum Jahr 2027 Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Gespräche führen, welche konkreten Vorgaben (z.B. Packungsgrößen) in der öffentlichen Beschaffung nötig sind, und abklären, ob diese Vorgaben für Molkereien umsetzbar sind ➢ Molkereien etc. aktiv über Ausschreibungen informieren *Information: Bio-Käse ist verfügbar, der Convenience-Grad (als Laib oder geschnitten) und die Verpackungsgröße schränken die Verfügbarkeit jedoch ein. Dieses Problem ist durch Gespräche zu klären.* *Bio-Käse ist 20-25% teurer als konventioneller Käse.*	schrittweise bis 2027
Bio 3	**Gemeinschafts-Verpflegung beschafft auch alle anderen Lebensmittel schrittweise vermehrt in Bio-Qualität, wobei diese möglichst saisonal aus der Region bezogen werden.** z.B. heimisches Gemüse, vor allem auch Winter-Gemüse, Erdäpfel, Reis aus heimischem Getreide (z.B. Gerste, Dinkel oder alten Getreidesorten), Buchweizen etc. Dies trägt dazu bei, dass Kosten gespart und tierische Produkte vermehrt in Bio- oder erhöhter Tierwohl-Qualität beschafft werden können.	Ab den nächsten Ausschreibungen
Bio 4	**Gemeinschafts-Verpflegung schließt im rechtlich zulässigen Rahmen langfristigere Abnahme-Verträge (mind. 5 Jahre) mit LandwirtInnen, GärtnerInnen, ProduzentInnen bzw. GroßhändlerInnen** v.a. bei jenen Produkten, bei denen sich der Markt erst auf Bio-Produktion umstellen muss (z.B. Schweinezucht); wo möglich aber auch für alle anderen Produkte mit hohen Tierwohl-Standards, um die Landwirtschaft zu unterstützen Dadurch kann mehr Sicherheit für die ProduzentInnen, aber auch für die AbnehmerInnen erreicht werden. Außerdem erleichtern langfristige Abnahmeverträge den ProduzentInnen den Umstieg auf Bio-Landwirtschaft oder auf Produktion mit hohen Tierwohl-Standards, da auch die Investitionen, beispielsweise für einen neuen Stall, langfristig abgeschrieben werden. Manche jungen LandwirtInnen übernehmen Betriebe nur mit der Perspektive, auf Bio umsteigen zu können. Dazu brauchen sie Abnahme-Sicherheit. Langfristige Abnahmeverträge erfordern eine langfristige Speiseplanung (siehe Maßnahme unten). Mitgedacht werden soll dabei, dass auch eine gewisse Flexibilität gegeben sein muss, um bei Unzufriedenheit den/die LieferantIn wechseln zu können.	Ab den nächsten Ausschreibungen
Bio 5	**Schrittweise Reduktion des Anteils an Convenience-Produkten** Die Beschaffungskosten von Bio-Lebensmitteln sind in der Regel höher als jene von konventionellen Lebensmitteln. Um einer Kostensteigerung entgegenzuwirken, sollte der Convenience-Grad in den Küchen reduziert werden (siehe Beispiel-Kasten: Erfahrungen aus Kopenhagen). Davon profitieren auch die BäuerInnen, weil sie ihre Produkte verstärkt direkt an die Groß-AbnehmerInnen liefern können (z.B. in Liefergemeinschaften). Wird in den Lebensmittel-Aktionsplan der Stadt Wien einfließen.	Ab den nächsten Ausschreibungen
Bio 6	**Gemeinschafts-Verpflegung richtet die Menüplanung so aus, dass sowohl eine Planung für die ProduzentInnen möglich ist, als auch auf die Verwertung des ganzen Tieres Rücksicht genommen werden kann.** Dies bedeutet: **- eine langfristige Planung bzgl. Menge an benötigtem Fleisch** Dies ermöglicht den ProduzentInnen, sich auf den Bedarf einzustellen, und gibt mehr Sicherheit, dass die Produkte auch abgenommen werden. (Planung zwischen GroßabnehmerInnen und ProduzentInnen)	Ab 2020

Nr.	Maßnahmen	Zeit
	Wenn Bio-Mengen (in %) in den Menüs fixiert sind, gibt das auch Sicherheit für die Abnahme. **– eine kurzfristige Planung, dass das gesamte Tier abgenommen und verwertet werden kann – sog. „Nose to Tail"-Ansatz (inkl. Wurst)** (Planung und Zusammenarbeit der unterschiedlichen Einrichtungen) Diese Maßnahme ist auf alle Tierarten anzuwenden, vor allem für jene Bio- und Tierwohl-Produkte, für die erst eine Produktion aufgebaut werden muss. Dadurch kann auch Bio-Fleisch günstiger angeboten werden. Die Innereien können, müssen aber nicht unbedingt mit abgenommen werden. Nötige Begleitmaßnahmen: ➢ Menüpläne nach Tierart und Haltbarkeit eher alle 1-2 Wochen erstellen, „Komponentenmenüpläne". ➢ Es braucht einen rollierenden Dialog zwischen Verfügbarkeit (ganze Tiere) und Bedarf (Menüplanung) ➢ Verarbeitungsvorschläge von ProduzentInnenseite ➢ Abnahme auch von etwas fetterem Fleisch. Somit müssen diese Stücke nicht zum konventionellen Preis verkauft werden und das gesamte Bio-Fleisch wird billiger.	
Bio 7	**Übernahme von Maßnahmen in weitere Initiativen und Programme** Die passenden Maßnahmen aus „Mehr Bio" fließen laufend in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien ein. Dazu zählen die Kriterien für die Beratung und Auszeichnung der Gastronomie mit dem Zeichen „Natürlich gut essen" (Bronze – Silber – Gold) und für ökologische Veranstaltungen (ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS).	laufend

Tierwohl-Kriterien

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Kri 1	**Zu jeder tierischen Produktkategorie die Tierwohl-Kriterien schrittweise in die ÖkoKauf-Kriterien sowie in die Auszeichnungskriterien von „Natürlich gut essen" für die Gastronomie und ÖkoEvent (PLUS) integrieren** Dabei soll je nach Verfüg- und Umsetzbarkeit im Detail festgelegt werden, welches Kriterium jeweils in welchem Ausmaß (z.B. %) bis wann (Jahr) zu erreichen ist. Die konkrete Formulierung soll in Fortsetzung dieses integrativen Prozesses möglichst unter Einbindung der TeilnehmerInnen des Runden Tisches (ProduzentInnen, GroßabnehmerInnen, ...) gemeinsam erfolgen. Das Ziel ist, die im Rahmen des Runden Tisches formulierten Kriterien so rasch wie möglich durchgängig umzusetzen. Dabei sind die angestrebten langfristige Ziele, insbesondere auch die Umsetzung der Positivkriterien, laufend zu kommunizieren, um die ProduzentInnen und den Markt auf die sukzessive höher werdenden Standards vorzubereiten.	Je nach Thema
Kri 2	**Tierwohl-Kriterien sollen auch für seltener abgenommene tierische Produkte entwickelt werden** Für Gänse, Enten, Schafe, Ziegen, Kaninchen etc. sollen in einer zweiten Phase des Runden Tisches ebenfalls Kriterien, die das Tierwohl berücksichtigen, erarbeitet und in der Stadt Wien angewendet werden. Weitere Aspekte, die in einer zweiten Phase des Runden Tisches behandelt werden können: o Haltung von Geflügel-Elterntieren o Küken: Transportzeit, Eintagsküken	bis 2025
Kri 3	**Erstellung von Einkaufsratgebern für verschiedene Produktgruppen, die Kriterien unterschiedlicher Labels vergleichen,** nach dem Vorbild des Ratgebers der Tierschutzombudsstelle Wien zum Schweinefleischkauf Zielgruppe: vor allem KonsumentInnen	laufend

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Kri 4	**Gewinnung neuer potentieller AnbieterInnen durch breitere Information über die Ergebnisse des Wiener Runden Tisches und die damit verbundenen Absatzmöglichkeiten (Gemeinschaftsverpflegung inkl. Gastronomie, Veranstaltungen)** Ziel ist, auch (regionale) Klein- und Mittelbetriebe zu motivieren, sich an öffentlichen Ausschreibungen zu beteiligen. Hierzu soll eine entsprechende Informations- und Beratungsschiene, beispielsweise im Rahmen von OekoBusiness Wien, aufgebaut und forciert werden.	laufend
Kri 5	**Tierwohl-Kriterien des Runden Tisches verstärkt in Richtlinien von Gütesiegeln und Markenprogrammen integrieren** Gespräch mit Bio-Verbänden, Markenprogrammen, AMA etc. suchen Ein Vorteil wäre, dass die Tierwohl-Kriterien durch mehrere Labels abgedeckt sind.	laufend
Kri 6	**Alle (rechtlichen) Möglichkeiten prüfen, wie verhindert werden kann, dass** ➢ Produkte, die mit extremem Tierleid erzeugt werden, z.B. Gänsestopfleber, ➢ lebende Tiere (z.B. Fische, Meerestiere) oder ➢ Produkte gefährdeter Arten (z.B. Südlicher Blauflossenthun, Europäischer Aal) und gefährdeter Populationen/Bestände verkauft werden (z.B. Gastronomie, Märkte etc.).	2020
Kri 7	**Definition der Zertifizierungs- und Kontrollaspekte** Was brauchen die bestehenden Kontrollstellen, um die Tierwohlkriterien des Runden Tisches in ihre Kontrollen zu integrieren? Gespräch mit IG Kontrollstellen suchen.	laufend

Transparenz

Nr.	Maßnahmen	Zeit
Tra 1	**Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland bei tierischen Lebensmitteln im Einflussbereich der Stadt Wien**[68] Auf den Speiseplänen der Wr. Schulen, Kindergärten, Spitäler und PensionistInnen-Wohnhäuser sowie im weiteren Einfluss-Bereich der Stadt Wien (z.B. ÖkoEvents, Natürlich gut essen, ...) sollen Informationen über die erfüllten Tierwohl-Kriterien für alle tierischen Lebensmittel (siehe Kapitel 3.3 Kriterien) und über das Herkunftsland bei Fleisch, Wurst, Fisch und tierischen Zutaten gegeben werden (nach dem Vorbild der rechtlichen Regelung in der Schweiz). - z.B. über Info-Text „Gemäß den ÖkoKauf-Kriterien verwenden wir xy % Bio, xy % Schweinefleisch aus Österreich und alle Produkte entsprechen den Wiener ÖkoKauf-Kriterien hinsichtlich des Tierwohls" - bei Fleisch Herkunftsangaben differenzieren in geboren, gemästet und geschlachtet Auf die Gestaltung und Lesbarkeit ist zu achten. Beiblätter zu den einzelnen Gerichten sind nicht zu empfehlen.	ab 2020
Tra 2	**Information über Herkunftsland bei anderen Lebensmitteln** In der Folge sollen ähnliche Informationen auch für Brot, Obst und Gemüse sowie für nicht-tierische Zutaten, die mehr als 50% der Speise ausmachen, gegeben werden.	nach Tra 1
Tra 3	**Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland in Bundes-Schulen** Es sollen Gespräche mit dem Gesundheits-Ministerium und der Bildungsdirektion geführt werden, um ähnliche Informationen auch bei den Schulbuffets und der Mittagsverpflegung der Bundesschulen in Wien zur Verfügung zu stellen.	wie Tra 1

[68] siehe einstimmigen Landtagsbeschluss vom 25.6.2020: https://www.wien.gv.at/infodat/ergdt?detvid=142031

	- Mögliche Themen: Gesundes Schulbuffet; keine Getränke-Automaten, sondern Wasser - Infomöglichkeit für Bundesschulen via SIPCAN	
Tra 4	**Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland in der Gastronomie** In der Folge sollen Gespräche mit der Wirtschaftskammer geführt werden, um ähnliche Infos auch in der Wiener Gastronomie zu geben.	wie Tra 1
Tra 5	**Initiative der Stadt Wien zu einer aufklärenden Deklaration zu Tierwohl-Kriterien** Ziel ist, dass in Anlehnung an die Kennzeichnungsnummer auf Schaleneiern auch bei Fleisch und anderen tierischen Lebensmitteln Tierwohl-Kriterien und die Herkunft in der Gesamtkette von der Produktion bis zu den End-AbnehmerInnen klar deklariert werden.	wie Tra 1
Tra 6	**Bewusstseinsbildung für LehrerInnen, BeschafferInnen, Küchenpersonal, Betreuungspersonal der Gemeinschaftsverpflegung, weitere Dienststellen der Stadt Wien und andere MultiplikatorInnen zu verschiedenen Aspekten des Tierwohls, zu Bio-Lebensmitteln, zur Esskultur (wie wird gegessen) etc.** Dadurch soll an der Wertschätzung für Qualitäts-Fleisch und für andere Qualitäts-Lebensmittel gearbeitet werden. Beispiele: ➢ Was bedeuten verschiedene Haltungsformen, welche Siegel gibt es, Klärung von Begriffen wie cook&chill oder cook&freeze etc. ➢ Den Personen, die das Essen ausgeben, ein Argumentarium bieten, damit sie Fragen beantworten können ➢ Exkursionen (z.B. https://www.afterwork-am-bauernhof.at/), Vorträgen, Broschüren, Filmen etc. (verfügbares Material zu Lebensmitteln gibt es z.B. auf www.landschafftleben.at)	laufend
Tra 7	**Alle Möglichkeiten prüfen, ob/wie eine Herkunftsland-Kennzeichnung für tierische Produkte auf Wiener Märkten erreicht werden kann (z.B. im Rahmen der Marktleitbilder)**	ab 2020
Tra 8	**Aufklärungsarbeit gegen irreführende Werbebotschaften zu Gütesiegeln etc.**	weiterhin laufend
Tra 9	**Kennzeichnung von Einrichtungen der Gemeinschafts-Verpflegung inkl. Gastronomie etc., in denen Speisen angeboten werden, die der Wiener Genussküche oder den Tierwohl-Kriterien entsprechen** ➢ so wie die bestehenden Kennzeichnungen in der Gastronomie (Natürlich gut essen) oder bei Veranstaltungen (ÖkoEvent/PLUS) ➢ Die Kennzeichnung der Einrichtungen ist im Vergleich zur Kennzeichnung auf Produkten klarer für die KonsumentInnen, da viele verschiedene Labels auf Produkten zur Verwirrung führen könnten.	mit Tra 1
Tra 10	**Maßnahmen zur Qualitätssicherung erarbeiten** Entwicklung, Etablierung und Durchsetzung/Sanktionen von Kontrollsystemen bei Warenübernahme seitens der Groß-AbnehmerInnen, damit das bestellte Produkt in der angeforderten Qualität auch geliefert wird und die Schlüssigkeit von Lieferengpässen geprüft wird ➢ Auch als Handhabe für Reklamationen, wenn nicht geliefert wird, was versprochen wurde ➢ Z.B. durch Warenfluss-Rückverfolgung, Dokumentation etc. ➢ Tierspezifische Warenwirtschafts- und Rückverfolgbarkeitssysteme (BOS, SUS, OEDB, Chargennummer bei Mastgeflügel) ➢ Vorgehen bei Lieferengpässen („Unterdeckung") während Vertragserfüllung: In der Regel ist primär eine höhere Qualität zu liefern. Falls das nicht möglich ist, ist die zweitbeste, verfügbare Qualität zu liefern, alternativ kann auch der Menüplan geändert werden	ab 2021
Tra 11	**Datenbank mit regionalen ProduzentInnen, die die Tierwohl-Kriterien des Runden Tisches berücksichtigen, aufbauen** ➢ vergl. mit der WIDES Datenbank ➢ Datenbank soll auch für KonsumentInnen einsehbar sein ➢ Akzeptanz für Datenbank in anderen Bundesländern schaffen	ab 2021

Tra 12	**Übernahme von Maßnahmen in weitere Initiativen und Programme** Die passenden Maßnahmen aus dem Kapitel Transparenz fließen laufend in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien ein. Dazu zählen die Kriterien für die Beratung und Auszeichnung der Gastronomie mit dem Zeichen „Natürlich gut essen" (Bronze – Silber – Gold) und für ökologische Veranstaltungen (ÖkoEvent und ÖkoEvent PLUS).	laufend

Übergreifende Maßnahmen

Nr.	Maßnahmen	Zeit
ÜM 1	**Es soll eine zentrale Koordinationsstelle, externe Beratung sowie kontinuierliche Kommunikation nach außen geben (Projektbegleitung evtl. mit wissenschaftlicher Unterstützung)**	Ab 2020
ÜM 2	**Die Umsetzung der Vereinbarung des Runden Tisches wird durch ein Monitoring begleitet:** ➢ auf Basis von Daten und Fakten zum Stand der Umsetzung (bei Bedarf mit externer Unterstützung) ➢ zur Erfolgsdokumentation: Welche Maßnahmen sind schon umgesetzt, welche Maßnahmen laufen gerade, bei welchen Maßnahmen gibt es Schwierigkeiten, welche Maßnahmen sind nachzujustieren? ➢ zum Austausch von Erfahrungen bei der Maßnahmen-Umsetzung Eine Option dafür ist es, einen „Beirat" aus Verwaltung, ProduzentInnen, NGOs und Wissenschaft zu bilden. Der Beirat soll die Maßnahmenumsetzung begleiten, vorantreiben und bei etwaigen Problemen Hilfestellung anbieten.	Ab 2020
ÜM 3	**Ideen und Maßnahmen des Wiener Runden Tisches verbreiten** VertreterInnen der Stadt Wien und ihrer Partnerorganisationen vom Runden Tisch berichten über die Maßnahmen von der Genussküche über Mehr Bio und die Tierwohl-Kriterien bis zur Transparenz z.B. bei Tagungen und Konferenzen, auch in privaten Verpflegungseinrichtungen in Wien und auch in anderen Bundesländern. Beispiele: ➢ Präsentation des Runden Tisches als Good-Practice-Beispiel auf EU-Ebene, z.B. über Eurocities Working Group Food ➢ Vorstellung bei OCN-Tagung ➢ Vorstellung der Maßnahmen und Ideen beim Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)	laufend
ÜM 4	**Geeignete Maßnahmen des Wiener Runden Tisches in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien integrieren** z.B. Veranstaltungskriterien (ÖkoEvent, Stadt Wien Marketing GmbH, Green Events) oder Programme und Auszeichnungen wie „Natürlich gut essen" und „natürlich gut Teller". Dies gilt für alle geeigneten Maßnahmen von der Genussküche über Mehr Bio und die Tierwohl-Kriterien bis zur Transparenz. Beispiele: ➢ kurzer Marketing-Workshop, wie man die pflanzlichen Speisen auf der Speisekarte attraktiver bewerben kann (pro-tier bietet Unterstützung dazu an) ➢ mehr pflanzliche Speisen auf den Speisekarten der Gastronomie und bei den Buffets von Veranstaltungen ➢ stufenweise Erhöhung des Bio-Anteils im Speisenangebot ➢ Integration von Tierwohl-Kriterien beim Einkauf von Lebensmitteln ➢ Information zu Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland beim Speisenangebot	2021
ÜM 5	**Prüfen, ob geeignete Maßnahmen der Wiener Tierwohl-Vereinbarung in das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch integrierbar sind**	ab 2021

ÜM 6	**Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umsetzen** Wertschätzung von Lebensmitteln bedingt auch einen bewussten Umgang mit diesen. Durch die Vermeidung von Abfällen können auch Kosten gespart werden, wodurch der Kauf von höherwertigen Produkten erleichtert wird.	weiterhin laufend
ÜM 7	**Best-Practice-Beispiele präsentieren** Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung, denen die Umsetzung der Vereinbarung des Runden Tisches (z.B. Wiener Genuss-Küche, Umstieg auf Bio-Lebensmittel, ...) besonders gut gelingt, sollen vor den Vorhang geholt werden, damit andere Organisationen davon lernen können.	ab 2022
ÜM 8	**Maßnahmen zur Abfederung der höheren Kosten entwickeln, die bei den ProduzentInnen entstehen, wenn sie nach höheren Tierwohlkriterien produzieren** Details siehe begleitende Maßnahmen	laufend
ÜM 9	**Bundesprogramm für Beschaffung im Sinne des Runden Tisches** Die Ergebnisse des Runden Tisches sollen mit den anderen Bundesländern und dem Bund geteilt werden, mit dem Ziel, sie auch in das Programm Nachhaltige Beschaffung (NABE) einzubringen.	
ÜM 10	**Förderungen für mehr Tierwohl** Der Bund soll ersucht werden, die Ergebnisse des Runden Tisches, wie insbesondere die Tierwohl-Kriterien, verstärkt in landwirtschaftliche Förderprogramme zu integrieren, um die Hürde zur Umstellung auf eine tiergerechtere Haltung zu verringern.	