

BIO KÜCHE

ÖSTERREICH • 2025

g'schmackig!

AUSGABE 2025 • WWW.BIORAMA.EU • € 7,90



AUSSER HAUS

Wie schaut's da derzeit mit Bio aus?



KEEP MOVING

Vom Einsteigen, Aussteigen, Umsteigen und Durchziehen.



MARKET GARDENS

Gemüsegartnereien erobern das Land mit Vielfalt.

NEUES AUS DER GASTRO

Gesetzlose

Text von
MARTIN MÜHL

Es gibt in Österreich eine Lücke in der Regelung der Biozertifizierung: die Gastronomie. Manche Bioverbände und Interessensvertretungen bemühen sich um deren Schließung.

Was nicht per Gesetz oder Verordnung geregelt ist, lässt sich leichter kreativ interpretieren. Für die Zertifizierungspflichten und damit einhergehenden Kommunikationsmöglichkeiten rund um Bio in der Gastronomie gibt zwar eine Richtlinie aus dem Jahr 2018, aber keine verbindliche Verordnung. Die Außer-Haus-Verpflegung, also einerseits Kantinen in Betrieben oder auch öffentlichen Stellen, Krankenhäusern oder auch Pflegeheimen und andererseits die Gastronomie, sind Leerellen der EU-Bioverordnung. Einzelne Staaten können hier Gesetze erlassen – oder eben auch nicht. In

Eine neue Richtlinie wurde von einem vom Sozial- und Gesundheitsministerium beauftragten Gremium erarbeitet – aber schließlich von der schwarz-grünen Regierungskoalition 2020–2024 nicht verabschiedet und als Verordnung erlassen. Sie würde Klarheit schaffen und für die rund 41.000 Gastronomiebetriebe in Österreich gelten, von denen derzeit laut Schätzungen nur rund 850 biozertifiziert sind. Und das in Österreich, wo 27 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche biozertifiziert ist – ein internationaler Spitzenwert, übertroffen nur von Liechtenstein.



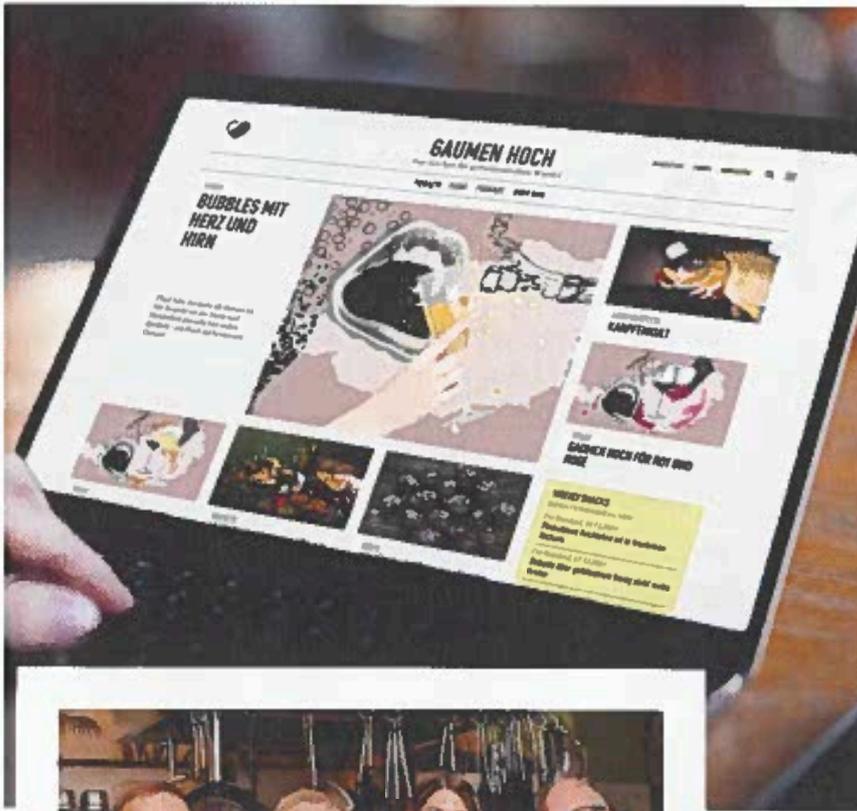
tragen vom Bioverband Bio Austria, der Schiene »Salzburger Bioparadies« des »SalzburgerLand Tourismus«, dem Verein von BiogastronomInnen »Die BiowirtInnen«, dem Hotelzusammenschluss Ramsauer Bioniere, die ihren Namen zu Recht tragen, und immer mehr auch dem Verband der »Biohotels« – die gerne strengere Richtlinien hätten. Gewünscht ist hier im Prinzip, dass jemand, der Bio kommunizieren möchte, auch als Betrieb biozertifiziert sein muss – sprich: es nicht behaupten darf, ohne das extern überprüfen lassen zu lassen. Dahinter steht das Ziel von mehr Transparenz und Klarheit für KonsumentInnen einerseits. Es spielt andererseits auch die Schieflage zwischen Biobäuerinnen und -bauern, die strengen Kriterien und Zertifizierungen unterliegen, und der Gastronomie, die deren Produkte verarbeitet, aber selbst nicht zertifiziert sein muss, um Bio auszuschildern und zu kommunizieren, eine Rolle.

und Werbung nutzen, aber nicht zertifiziert sind. Gegen diesen Wunsch zur Zertifizierungspflicht hält die Wirtschaftskammer, die immer darum bemüht ist, möglichst viele Auflagen von ihren Mitgliedern fernzuhalten. Gestützt vom pragmatischen Argument, dass jedes Mehr im Einsatz von Biolebensmitteln in der Gastronomie wünschenswert ist und daher auch kommuniziert werden können soll. Ein Betrieb ist dann zwar kein Bio-restaurant, könnte aber einzelne Speisen aus oder mit einzelnen Biozutaten zubereiten und das auch entsprechend ausweisen.

Unbefriedigend geklärt ist jedenfalls, wie das kontrolliert werden könnte. Die Lebensmittelkontrollbehörden in den Bundesländern – in Wien das Marktamt – kontrollieren prinzipiell, »ob das was auf Speisekarten steht, auch drin ist«, erklärt Alexander Hengl, Mediensprecher des Marktamts Wien. Werden im Zuge einer Kontrolle Auslobungen von Biolebensmitteln in den Gastronomiebetrieben festgestellt, so wird überprüft, ob tatsächlich Bioprodukte verwendet werden. Die Kontrollen der Lebensmittelaufsicht erfolgen nach den Vorgaben des nationalen Kontrollplans. Eine Biozertifizierung ist aufwendiger und genauer.

NEUE BEWEGUNG

2024 betrat mit Gaumen Hoch ein neuer Spieler das Feld. Gegründet von Alexandra Seyer-Gmeinbauer und ihrem Ehepartner Reinhold Gmeinbauer (ehemals Medienmanager bei »Die Presse«), die Agentur Alba Communications betreiben und unter anderem seit Jahren ein Magazin für das »Steirereck« produzieren. Gaumen Hoch entstand während der Pandemie aus einem Gefühl allgemeiner Verunsicherung und dem Wunsch, nachhaltig produzierten Lebensmitteln und deren Einsatz in der Gastronomie einen höheren Stellenwert einzuräumen, heißt es. »Wir wollen kein neues Siegel sein, sondern eine Bewegung auslösen«, erklärt Alexandra Seyer-Gmeinbauer. Das ist soweit gelungen. Mit Birgit und Heinz Reitbauer vom Steirereck, Konstantin Filip-pou oder auch Tian-Koch Paul Ivić waren rasch gewich-



Reinhold Gmeinbauer (Gaumen Hoch), Michaela Russmann (Die BiowirtInnen), Alexandra Seyer-Gmeinbauer (Gaumen Hoch), Simon Ziegler (Die BiowirtInnen)

in »Manifest« wurde geschrieben – zu dem sich die Mitgliedsbetriebe bekennen. Es wurden aber Kriterien für die Mitgliedschaft entwickelt, die jährlich von einer

geben, Transparenz bei den Hauptlieferanten der einzelnen Hauptwarengruppen und bei den Getränken mindestens zwei Biogetränke oder welche aus eigener Herstellung (mau) und Bioweine. Diese Kriterien werden von der Lebensmittelversuchsanstalt (LVA) jährlich überprüft. Die Gastrobetriebe müssen selbst dezidiert nicht biozertifiziert sein, »um die Hürde möglichst niedrig zu halten«. Mit dabei sind auch landwirtschaftliche Betriebe – diese müssen zu 100 % biozertifiziert sein. Hauptgründe für die Mitgliedschaft sind laut Seyer-Gmeinbauer die Vernetzung und die Kommunikationskraft von Gaumen Hoch.

Mit dem Launch im Frühjahr 2024 wurde die Onlineplattform »Gaumen Hoch« präsentiert. »Wir wollen ein Hub sein, auf dem alle, die sich für nachhaltige Lebensmittel und Gastronomie interessieren, einfach zugänglich Lokale, ProduzentInnen und zunehmend auch VerarbeiterInnen finden«, erklärt

Alexandra Seyer-Gmeinbauer. Die Plattform soll Wissen vermitteln. Zu finden sind Informationen zu den Betrieben und den Kriterien von Gaumen Hoch, aber nicht zu einer etwaigen Biozertifizierung.

DAS ZIEL: VERPFLICHTENDE ZERTIFIZIERUNG

Gaumen Hoch hat in kurzer Zeit viele Kooperationspartner und Mitglieder gefunden – biozertifizierte und nicht zertifizierte. Zu den PartnerInnen gehören die Arche Noah, die Regionalwert AG, Demeter, die WinzerInnenvereinigung »Respekt-Biodyn« oder auch »Enkeltaugliches Österreich«. Und seit Kurzem sind auch die BiowirtInnen mit von der Partie, nachdem man sich nun auf das Ziel einer verpflichtenden Biozertifizierung auch für die Gastronomie einigen konnte. Wann dieses Ziel umgesetzt wird, bleibt ungeklärt. Die PartnerInnen haben dabei verschiedene Stärken: »Gaumen Hoch ist stark in der Kommunikation, die BiowirtInnen sind gut

meinsame Ziele definieren lassen. Bei der Frage um die Pflichtzertifizierung geht es auch um Geld – Förderungen zum Beispiel, die eine Umstellung erleichtern könnten. Diese wird von Bio Austria und den BiowirtInnen bundesweit gewünscht. Bio Austria unterstützt Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung seit Jahrzehnten dabei, ihre Bio-Ziele zu realisieren und weiterzuentwickeln. Betriebe, die auf Bio umstellen möchten, professionell beraten und begleitet. Dazu gehört nicht nur die Unterstützung bei der Biozertifizierung und Umsetzung der Bio-Austria-Richtlinie, sondern etwa auch die Vernetzung mit regionalen Bio-Lieferanten und Biobäuerinnen und -bauern. Betriebe, die von Bio Austria begleitet werden, können seit Kurzem einen Kontrollkostenzuschuss für die erste Biokontrolle beantragen. Je nach erreichtem Bioanteil werden sie mit Bronze (über 30 % Bio), Silber (über 60 % Bio) oder Gold (über 90 % Bio) ausgezeichnet. Aktuell sind rund 100 biozertifizierte Betriebe in diesem Bereich Partner von Bio Austria.

VORBILD AUS WIEN

Erfolgreich umgesetzt hat die Förderung »Natürlich gut essen«, eine Initiative des Oekobusiness Wien. »Wir fördern die Beratung zum Umstieg und die Zertifizierung im ersten Jahr sowie auch dann, wenn sich der Betrieb verbessert, also von Bronze auf Silber beziehungsweise Gold und von Silber auf Gold«, sagt Thomas Hruschka, Nachhaltigkeitskoordinator der Stadt Wien. Die Plattform listet mehr als 50 Restaurantbetriebe und Imbissstände und informiert über deren Zertifizierungsgrad und den Zeitpunkt der letzten Biokontrolle. Ihr Modell inklusive Förderung sehen viele als Vorbild, das sie sich vom Bund wünschen. Fragen um Biozertifizierung sind beim Sozial- und Gesundheitsministerium angesiedelt.

»Wir wollen ein Hub sein, auf dem alle, die sich für nachhaltige Lebensmittel und Gastronomie interessieren, einfach zugänglich Lokale, ProduzentInnen und zunehmend auch VerarbeiterInnen finden.«

– Alexandra Seyer-Gmeinbauer, Gaumen Hoch

nur zum Teil Bio arbeitet, muss die Waren getrennt lagern und auch getrennt verarbeiten. In einem vom Ministerium eingesetzten Gremium zur Erarbeitung einer Verordnung zum EU-Qualitätskriterien-Durchführungsgesetz inklusive Regelung für die Gastronomie sitzen unter anderem Bio Austria, die Biowirtinnen, die Biokontrollstellen und auch die Lebensmittelkontrollstellen. Sie versuchen nun, den bereits ausverhandelten Vorschlag für das Gesetz mit der nächsten Regierung umzusetzen. Dieser sieht ein abgestuftes Modell vor, damit der Aufwand für jene, die nur wenig Biolebensmittel einsetzen, verhältnismäßig bleibt. Bis dahin bleibt es an interessierten KonsumentInnen, sich über die vorhandenen Zertifizierungen und Labels zu informieren. Und zu entscheiden, ob es ihnen wichtig ist, dass ein Betrieb auch zertifiziert