



Mai
2025
N° 1

GAUMEN HOCH

HEBT EURE ANSPRÜCHE!

A detailed close-up photograph of a fish's head, showing its scales, eye, and gills. The fish is oriented vertically, with its head pointing downwards.

Die neue Bewegung für
NACHHALTIGE KULINARIK

MUTIGE PIONIERE

Wie Öko-Vordenker
wirklich ticken.

KLUGE VISIONÄRE

Wer jetzt schon für die
Zukunft produziert.

GUTES LEBEN

Wo Sie biologisch
essen und trinken.

NICHOLAS OFCZAREK IN

BURGENLÄNDISCHE

Gustostücke



SO EINEN GENUSS
SPIELT'S NUR DA.



burgenland

die sonnenseite österreichs

my burgenland Shop

REGIONAL. ECHT. BURGENLAND.

Das Burgenland steht für mehr als nur Wein und Weite. Es steht für Menschen, die mit Hingabe produzieren, für regionale Qualität und für eine bewusst gelebte Verbindung zwischen Herkunft und Genuss.

Wer das Burgenland schmecken möchte, muss nicht weit reisen: Im my burgenland Shop im Designer Outlet Parndorf und auch online unter myburgenland.shop trifft Regionalität auf modernes Shopping-Erlebnis. Was hier präsentiert wird, ist ein Querschnitt durch das Beste, was das Burgenland zu bieten hat: über 600 Produkte von mehr als 150 Produzent:innen, von feinsten Weinen über Spezialitäten aus dem Seewinkel bis hin zu handgefertigtem Kunsthandwerk. Alles mit klarem Fokus auf Regionalität, Qualität und Authentizität.

Kuratiert mit Liebe zur Region

Ob Uhdler-Marmelade, naturblassener Honig oder handverlesene Cuvées – jedes Produkt im Sortiment erzählt seine eigene Geschichte. Im Vordergrund stehen Betriebe, die be-

wusst regional wirtschaften, saisonal arbeiten und nachhaltige Wege gehen. Die Auswahl im Shop überzeugt durch Gespür für Herkunft, Sorgfalt und Qualität.

Probieren, plaudern, entdecken

Wer die Menschen hinter den Produkten kennenlernen möchte, hat an ausgewählten Verkostungstagen die Gelegenheit dazu. Produzent:innen aus dem Burgenland präsentieren ihre Spezialitäten persönlich vor Ort – zum Probieren, Plaudern und Entdecken. Dazu gibt's exklusive Rabatte auf das jeweilige Tagesangebot.

Nächster Termin:
Sektellerei Sziget

VERKOSTUNGEN

Alle Termine unter
myburgenland.shop



↑ Im Bistro das Burgenland kulinarisch erleben.

Kleine Pause. Großer Genuss.

Im my burgenland Bistro direkt neben dem Shop wird die Region auch kulinarisch erlebbar. Ob ein Glas Wein, feine Schmankerl oder eine kleine Auszeit auf der Terrasse – hier trifft burgenländischer Genuss auf entspanntes Ambiente.

EXKLUSIVER VORTEIL FÜR GAUMEN HOCH LESER:INNEN

Wer den Geschmack des Burgenlands mit nach Hause nehmen möchte, profitiert jetzt doppelt: Mit dem Code „GAUMEN-HOCH20“ gibt es jetzt exklusiv für alle Gaumen-Hoch-Leser:innen **20% Rabatt auf den gesamten Einkauf*** – im Shop in Parndorf oder online.

Jetzt schmökern, entdecken, genießen – und mit gutem Gefühl einkaufen unter **myburgenland.shop**

* Einlösbar bis 30. Juni 2025.
Nicht kombinierbar mit anderen Rabatten und Gutscheinen.
Eine Einlösung pro Nutzerin möglich.





THE 7
BAYERISCHE MOTOREN WERKE



BMW i7: Stromverbrauch, kombiniert WLTP in kWh/100 km: 18,5-23,7; Elektrische Reichweite, WLTP in km: 490-610.



Willst du ein
Wunder sehen?
Schau in den Spiegel!

Wir versichern
das Wunder Mensch.



www.merkur.at

EDITORIAL

Wir leben in einem schönen Land“, sagt ein Freund, glücklich seufzend in die Natur blickend. Ja, wir leben wahrlich in einem schönen Land; in einem unglaublich vielfältigen, reich an Wäldern, Wiesen, Flüssen und Seen. In einem Land, das von Menschen gepflegt und bewirtschaftet wird, die all das behüten, bewahren und es im besten Sinne für die nächsten Generationen aufbereiten. Wir dürfen uns glücklich schätzen, denn selten kann ein Land aus einem solchen Reichtum schöpfen.

Gaumen Hoch versteht sich als eine neue Bewegung von Menschen, die sich mit hohem Anspruch für die Zukunftstauglichkeit unserer Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Kulinarik in Österreich einsetzen. Es ist eine Gemeinschaft von Menschen aus landwirtschaftlicher Produktion, Gastronomie, Weinbau, Verarbeitung und Verkauf, die mehr Nachhaltigkeit und damit mehr Resilienz im System anstreben, eine regenerative, biologische Wirtschaftsweise. Sie allesamt sind Pionier:innen, die mutig vorangehen, und sie scheuen sich nicht, neue Wege abseits der konventionellen Trampelpfade zu beschreiten – sei es draußen am Feld oder in der Küche.

Es sind Menschen mit Haltung, die sich zusammengeschlossen haben, um uns zu inspirieren, uns verantwortungsvoll zu ernähren. Diese Pionier:innen der nachhaltigen Kulinarik vor den Vorhang zu holen, ihnen eine gemeinsame Bühne zu geben – in unserem Guide auf gaumenhoch.at wie auch in diesem Magazin – ist uns mehr als ein Anliegen, es ist Passion: ehrliche Leidenschaft für die Sache – für mehr Nachhaltigkeit in unseren Küchen und auf unseren Tellern: biologisch, regional und saisonal.

Die Krisen der letzten Jahre, ob Covid, Naturkatastrophen oder Kriege: Sie allesamt haben gezeigt, wie wichtig ein funktionierendes, in die Zukunft gerichtetes Lebensmittelsystem im eigenen Land ist. Es liegt an uns, dieses mitzugestalten und zu fördern – ob als Akteur:innen in der Gastronomie oder der Produktion; oder aber als Konsument:in. Sie haben es in der Hand! Den Anfang dazu sogar wortwörtlich mit der ersten Ausgabe unseres Gaumen-Hoch-Magazins. Lassen Sie sich inspirieren!

Gaumen Hoch ist die neue Bewegung für nachhaltigen Genuss.



Alexandra Seyer-Gmeinbauer
und Reinhold Gmeinbauer

**Viel Spaß beim Lesen
der ersten Ausgabe!**



INHALT

WANDEL

- 36 Hebt eure Ansprüche**
Acht Pionier:innen aus Gastronomie, Landwirtschaft und Produktion, die zeigen, dass Nachhaltigkeit und Genuss kein Widerspruch sind.
- 44 Was Sie über Bio wissen müssen**
Ist Bio wirklich Bio? Was hinter der Bezeichnung steckt und wie Sie sich im Bio-Dschungel zurechtfinden. Die große Checkliste.

LEBENSMITTEL

- 54 Die letzte Chance**
Klimawandel und ökologische Sünden bringen die weltweite Landwirtschaft an ihre Grenzen. Aber es gibt auch Lösungen.
- 57 Wandel braucht Struktur**
Die Ökonomin Sigrid Stagl im Interview. Sie fordert, dass die Politik den Klimaschutz besser kommunizieren muss und der Wandel Strukturen braucht.
- 59 Fakten zur Welternährung**
Was Sie über die globale Ernährung wissen müssen. Vom Wasserverbrauch bis hin zu Lebensmittelverschwendung.

GEMEINSCHAFT

- 86 Alle für einen**
Einen nachhaltigen Wandel können wir nur gemeinsam schaffen. Wir stellen die wichtigsten Gemeinschaften in Österreich vor.
- 92 Blick über die Grenzen**
Welche Bio-Gemeinschaften es in Europa gibt, und was man von ihnen lernen kann.
- 94 Solidarische Landwirtschaft im Selbstversuch**
Autorin Katharina Seiser über ihre Erfahrungen bei einer solidarischen Landwirtschaft.



60

Innovativ, mutig, nachhaltig

Von Pilzen im Keller über Karpfen in Demeter-Qualität bis hin zu edlen Schaumweinen aus dem Waldviertel. Mutige Produzent:innen, die erfolgreich neue Wege gehen.



68

Die Magie des Geschmacks

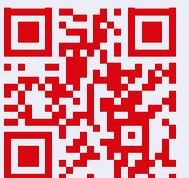
Lebensmittel, die nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch gut aussehen.

KURIER

Wir wollen Klarheit.

Von hier,
für hier.

Jetzt noch mehr Nachrichten aus Wien,
Niederösterreich und dem Burgenland.





98

So schmeckt Österreich

Neun Länder, neun Gerichte. Die große Rezeptstrecke von ausgewählten Gaumen-Hoch-Köch:innen aus allen Bundesländern.

DAS GUTE LEBEN

118 Kulinarischer Roadtrip

Die Region Wagram, Kamptal und Langenlois ist ein Hotspot für Gaumen-Hoch-Betriebe. Wir besuchen die besten Lokale, Winzer:innen und Bäuer:innen.

128 Tischgespräch

Auf ein Abendessen mit der Österreich-Werbung Geschäftsführerin Astrid Steharnig-Staudinger.

130 Gewinnspiel

Abonnieren Sie unseren Newsletter und gewinnen Sie einen Aufenthalt in der Schladming-Dachstein-Region.



Das Gaumen-Hoch-Fototeam

Clemens Niederhammer, Christopher Hanschitz und Daniel Ecker sind für die fotografische Umsetzung dieser Ausgabe verantwortlich.

IMPRESSUM

Medieninhaber

Gaumen Hoch GmbH
Grashofgasse 3/7/33
1010 Wien
FN 473261 y
+43/01/353 6010-0
www.gaumenhoch.at

Herausgeber und Geschäftsführer

Mag. Alexandra Seyer-Gmeinbauer
Reinhold Gmeinbauer

Chefredaktion

Mag. Alexandra Seyer-Gmeinbauer

Redaktionelle Mitarbeit

Wolfgang Maria Gran
Anna Gugereil
Lucas Palm
Eva Komarek
Katharina Seiser

Fotografie

Christopher Hanschitz
Clemens Niederhammer
Daniel Ecker

Chefredakteurin digital

Catharina Gaissmaier-Heindl

Grafisches Konzept

Antonio Ortiz (Kokode)
Branko Pejovic

Lektorat

Lucia Marjanovic

Coverbild

Christopher Hanschitz

Illustration

Eva Mlinar

Projekt-Koordination

Christa Monschein

Konzeption

Stefan Kaltenbrunner (PageMedia)

Anzeigen

Matthias Führer
Reinhold Gmeinbauer
Anita Leiminger

Druckerei

Walstead Leykam Druckerei GmbH

Medienpartner

KURIER

Info

Alle Angaben wurden zuverlässigen Quellen entnommen und sorgfältig recherchiert. Für Richtigkeit und Vollständigkeit kann keine Haftung übernommen werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Eine Verwendung – auch nur von Auszügen – ist ohne schriftliche Zustimmung nicht zulässig.



Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens „Druckerzeugnisse“
Walstead Let's Print Holding AG, UW 808



KURIER
Vorteilswelt

**Stylisch
unterwegs.**



**Großer 30 | Weekender
„Allrounder“**

Maße (BxHxT): 49 x 39,5 x 29 cm

VORTEIL

39⁹⁰
statt € 57,⁹⁹



reisen^{thel}

[kuriervorteilswelt.at](https://www.kuriervorteilswelt.at)
kundenservice@kurier.at
05 9030-777 Mo.-Fr. 7-16 Uhr



WAS IST DAS

eigentlich?

Gaumen Hoch ist ein neues Gütezeichen für Betriebe aus Gastronomie, Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung, in denen Lebensmittel verantwortungsbewusst produziert und verarbeitet werden. Es steht für Menschen, denen Ökologie, Natur, Tierwohl und eine gesunde und verantwortungsvolle Lebensweise wichtig sind.

WER TESTET

die Betriebe?

Gaumen Hoch-Mitglieder werden einmal jährlich nach strengen Kriterien geprüft. Die Kontrolle in der Gastronomie erfolgt durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle, die Lebensmittelversuchsanstalt (LVA). Die LVA ist Österreichs größtes Institut für Analysen und Expertise in den Bereichen Lebensmittel, Futtermittel, Umwelt und Pharma.

WAS GENAU

sind die Prüfkriterien?

In der Gastronomie, Shops sowie in lebensmittelverarbeitenden Betrieben muss der Bioanteil mindestens 30 Prozent betragen. In der Landwirtschaft ist ein vollständiger Bioanteil von 100 Prozent erforderlich. Der Nachweis wird über anerkannte Prüfsiegel wie Demeter, Bio Austria, EU-Bio oder respekt-BIODYN erbracht.

WAS UNTERSCHIEDET

von anderen Guides?

Das Gaumen Hoch-Zeichen dient zur Orientierung für alle, die bewusst essen oder einkaufen wollen. Gaumen Hoch ist der erste echte „nachhaltige“ Kulinarik-Guide Österreichs. Das Gütezeichen garantiert Konsument:innen, dass sie sich darauf verlassen können, dass die ausgezeichneten Betriebe ihre Produkte verantwortungsvoll produzieren und verarbeiten.

WELCHE VORTEILE

habe ich als Konsument:in?

Gaumen Hoch ist nicht nur eine neue Bewegung, sondern die Plattform (gaumenhoch.at) listet über einen Guide alle Gaumen-Hoch-Betriebe auf. Sie vermittelt auch Wissen zu Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, informiert über neue Trends zu Ernährung und Gesundheit und stellt spannende Persönlichkeiten vor.

ICH MÖCHTE AUCH MITMACHEN, WIE GEHT DAS?

Scannen Sie diesen Code, um alle wichtigen Infos zu Gaumen Hoch auf einen Blick zu sehen: Wie Sie mitmachen können und welche Vorteile es gibt.



WAS BIETET

die Bewegung noch?

Über gaumenhoch.at können Sie auch kostenlos unseren wöchentlichen Newsletter abonnieren. Zusätzlich sprechen wir alle 14 Tage in unserer Podcast-Reihe mit Köch:innen, Produzent:innen und Expert:innen aus der Branche. Natürlich informieren wir Sie auch über unsere Social Media-Kanäle sowie über YouTube.

DER ALM-FISCHER

Großalm-Biofisch

Markus Moser züchtet auf der Großalm im Salzkammergut Bio-Forellen, Saiblinge und Lachsforellen in Naturteichen mit frischem Bergwasser. Der traditionsreiche Betrieb ist seit 2011 biozertifiziert und setzt auf eigene Nachzucht, hochwertiges Futter und tiergerechte Haltung. Der Ex-Wirt verkauft Frisch- und Räucherfisch, Fischsuppe im Glas und Feinkostprodukte — ab Hof, auf Märkten in Oberösterreich und an Spitzenköche wie Lukas Nagl.

grossalm-biofisch.at



AUS DEM WASSER

In Österreichs glasklaren Gewässern gedeihen heimische Fische in herausragender Qualität. Dabei stellen immer mehr Betriebe auf Bio um.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



IM TAL DER EISMEER-SAIBLINGE

Pius Fisch

Oliver Bures betreibt im niederösterreichischen Pielachtal eine biologische Fischzucht für Eismeer- saiblinge. Die Fische wachsen in reinstem Quellwasser auf. Das zeigt sich auch am Geschmack: Der Saibling schmilzt nahezu am Gaumen und sucht geschmacklich Seinesgleichen. Gefüttert wird ausschließlich mit hochwertigem Bio-Futter, die Verarbeitung erfolgt direkt vor Ort. Die nachhaltige Produktion steht im Einklang mit Natur, Tierwohl und Regionalität.

piusfisch.at



WUSSTEN SIE ...?

Österreich produzierte 2023 rund 5.170 Tonnen Speisefisch, ein Plus von 9,6 Prozent gegenüber dem Jahr 2022. Hauptarten waren Forellen (1.920 Tonnen), Saiblinge (679 Tonnen) und Karpfen (557 Tonnen). Bio-Fisch machte 483 Tonnen aus, vor allem Bio-Karpfen und Bio-Saiblinge. Dennoch deckt Österreich nur etwa 7 Prozent seines Fischbedarfs selbst. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei rund acht Kilogramm Fisch pro Jahr. Das ist deutlich unter dem EU-Durchschnitt von 24 Kilogramm.

Fotos: Mono Lorenz, Oliver Bures



demeter

Hochwertige Biolebensmittel
voller Geschmack

Gesunder Boden
Gesunder Mensch

Zukunft
bewusst gestalten

Schonende
Verarbeitung

Respektvolle
Tierhaltung

Greifen Sie im Regal nach Produkten mit dem Demeter-Logo und fragen Sie in der Gastronomie nach Demeter-Produzent:innen!

Bezugsquellen unter www.demeter.at

100 JAHRE
BIODYNAMISCH



DIE BODENFLÜSTERER

BIOsain

BIOsain ist ein Biobetrieb am Wachtberg, gegründet vom Gärtner und Saatgutexperten Tristan Toe und Quereinsteigerin Jahwezi Graf. Mit ihrem Team kultivieren sie über 70 Sorten Gemüse, Kräuter und Obst. Sie setzen auf humusaufbauende Bodenpflege, standortangepasste Sorten und eigene Saatgutvermehrung. BIOsain beliefert Haushalte und Gastronomie, bietet Ausbildung sowie Workshops an.

biosain.at

VOM — FELD



Die Vielfalt biologischer Landwirtschaft aus Österreich: von Zitronengras über Feige bis Dinkel.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE

INGWER AUS NÖ

Grünzeug vom Feld

Michael und Verena Kietreiber betreiben seit 2017 eine biologische Marktgärtnerei in Pottenbrunn (NÖ) mit über 120 Gemüsesorten, darunter viele alte und seltene. Besonders wichtig sind ihnen Saisonalität und ein enger Kontakt zu den Kund:innen. Alte Sorten wie Hirschhornwegerich und farbige Paradeiser stehen ebenso im Fokus wie seit kurzem auch Ingwer oder Zitronengras.

gruenzeugvomfeld.at



DINKELREIS AUS DEM TIROLER OBERLAND

Rietzerhof

Barbara und Florian Tauferer führen seit 2018 den Rietzerhof in Telfs (Tirol) als Biohof. Anfangs mit wenig Fläche gestartet, bauen sie heute vielfältiges Gemüse und Getreide an und verarbeiten diese zu Brot und Sauergemüse. Die Tauferers stellen auch Mehle, Grieße und Dinkelreis her. Seit 2021 ist der Betrieb offiziell bio-zertifiziert. Vermarktet wird über Gemüseboxen, Hofläden, Webshop und den Handel.

gutesvomrietzerhof.at

Fotos: Gutes vom Rietzerhof, Michael Kietreiber, BIOsain, Sybille Soukup

FÜR MEHR SCHWUNG



high
protein

lower
calories

fett
frei



**Proteinpower,
die schmeckt.**

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.



Über GESCHMACK lässt sich trefflich SCHREIBEN

Nicht wenige kommen des Essens und Trinkens wegen nach Niederösterreich. Gründe gibt es viele: generationenübergreifende Heurige und Haubenlokale, Weltklasse-Veltliner, autochthone Rebsorten und sortenreine Birnenmoste.

In Niederösterreichs kulinarischen Eventreihen verbinden sich regionale Produkte, neue Aromen und beeindruckende Landschaften zu genussvollen Erlebnissen.

Gekocht wird dort, wo der Geschmack wächst: direkt am Ursprung, gemeinsam mit Köch:innen und Produzent:innen, die ihre Heimat auf den Teller bringen. Für alle, die Regionalität, Qualität und kreativen Genuss schätzen.

Mostviertler Feldversuche

Wer sich entwickeln will, muss neue Wege gehen. Getrieben von Neugierde und beflügelt durch die unerschöpfliche Vielfalt der Region, sind die Gastronom:innen und Veredler:innen des Mostviertels neuen Geschmäckern auf der Spur und loten im Rahmen dieser extra dafür ins Leben gerufenen Veranstaltungsreihe die Grenzen des Machbaren aus. Da kommt neben den besten Produkten aus der Region auch die eine oder andere ungeahnte Geheimzutat in den Topf. Gäste können beim Feldversuch an ausgewählten Locations mitkochen oder lassen sich einfach vom 6-gängigen Menü überraschen.

Genuss on Tour

Manchmal ist es der Weg, der uns den Genuss bringt. Bei Genuss on Tour geht es darum, das Ursprüngliche mit allen Sinnen zu erleben – fernab von touristischen Pfaden, stattdessen auf einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Wachau, den Nibelungengau und das Kremstal.

Das Besondere: Man entscheidet selbst, wie man die Tour gestaltet.

Egal ob zu Fuß oder mit der Zille – die Routen lassen sich ganz individuell planen.

Tafeln im Weinviertel

Tafeln im Weinviertel steht für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Unter freiem Himmel – inmitten von Weinbergen und traditionellen Kellergassen – werden opulente Menüs auf langen Tafeln serviert. Jeder Gang wird durch die Geschichten der Winzer:innen und Produzent:innen bereichert und spiegelt das Terroir und die Tradition wider – ein Fest für die Sinne und ein klares Bekenntnis zur nachhaltigen Regionalität.

Gedanken-Gänge

Die Wiener Alpen vereinen das Beste aus Natur, Tradition und kulinarischem Handwerk. Genau das wird im neuen Eventformat Gedanken-Gänge erlebbar gemacht. Unter dem Motto „Lieblingsgerichte und Lebensgeschichten“ laden Gastgeber:innen gemeinsam mit prominenten Persönlichkeiten zu einem genussvollen Abend ein. Dabei geht es nicht nur um hervorragendes Essen – zwischen den



↑ Mostviertler Feldversuche. Neue Wege gehen.



← **Tafeln im Weinviertel.** Ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis inmitten von Weinbergen und traditionellen Kellergassen.

Gängen wird geplaudert, Anekdoten werden ausgetauscht, und so manches Küchegeheimnis wird verraten.

Waldviertler TischKultur

Die Waldviertler TischKultur präsentiert die Essenz des Waldviertels in naturnaher Kulisse. Inmitten der beeindruckenden Landschaft werden die Schätze der Region in ihrer reinsten Form präsentiert – bodenständig, kraftvoll und gleichzeitig raffiniert neu interpretiert. Wer hier Platz nimmt, taucht tief ein in die Welt der Waldviertler Erdäpfel, traditioneller Handwerkskunst und saisonalen Highlights,

die im Rhythmus des Jahreskreises serviert werden.

WienerWaldGenuss

Bei WienerWaldGenuss wird der vielseitige Laubmischwald geschmacklich erlebbar gemacht. Bei einer rund zweistündigen geführten Wanderung werden die Aromen von Eiche, Buche oder Kiefer, jeder Baum hat seinen eigenen Geschmack, in den Fokus gerückt. Geleitet wird das Geschmackserlebnis vom Waldökologen und Lebensmittelexperten Artur Cisar-Erlach, der durch Wald und Verkostungen führt.



↑ **Genuss on Tour.** Fernab touristischer Pfade.



↑ **Waldviertler TischKultur.** In naturnaher Kulisse.

KULINARISCHE FESTE IN NIEDERÖSTERREICH

Alle Kulinarik-Events zu finden unter: niederoesterreich.at/kulinarische-feste

Wer noch mehr Kulinarik-Inspiration für Niederösterreich sucht, kann hier kostenlos „Der weite Landguide“ bestellen. Einfach den QR-Code mit Ihrem Handy scannen.

Planen Sie Ihren Urlaub in Niederösterreich? Kontaktieren Sie uns, wir helfen gerne weiter:

Tel +43 (0)2742/9000-9000

info@noe.co.at, www.niederoesterreich.at





PASTRAMI VOM BÜFFEL

Büffelhof Forthofer

Manfred Forthofer und Monika Kaufmann setzen in Nöchling (NÖ) auf eine ungewöhnliche Nische: Sie wollen Wasserbüffel Fleisch als kulinarische Rarität in Österreich etablieren. Zu diesem Zweck halten sie seit 2020 Wasserbüffel auf ihrem Hof. Das zarte, fettarme Fleisch gilt als nährstoffreiche Delikatesse, wird direkt am Hof stressfrei geschlachtet und vermarktet. Eines der Produkthighlights des Büffelhofs ist das prämierte Pastrami. Mit viel Grünland, Feuchtwiesen und eigener Verarbeitung verbindet der Hof Tierwohl, Nachhaltigkeit und Genuss.

bueffelhof.at

VON DER WEIDE

Fleisch ohne schlechtes Gewissen auf dem Teller? Die Voraussetzungen sind Bioqualität und dass das Tierwohl im Mittelpunkt steht.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



DEMETER-BEEF

finkundgut

Auf 80 Hektar wird bei finkundgut im nördlichen Waldviertel eine Mischung aus Wagyu- und Montafoner Rindern gehalten. Die Demeter-Landwirtschaft garantiert höchste Standards. Die Tiere werden mit Respekt aufgezogen und erst ab drei Jahren geschlachtet. Das verbessert Fleischqualität und Geschmack. Das Fleisch reift mindestens drei Wochen und wird individuell für die Kund:innen vorbereitet. Das Sortiment reicht von Beiried und Rostbraten über verschiedene Steaks und Filetstücke bis hin zu Fleisch für Pulled Beef.

finkundgut.at

Fotos: Biohof Wölfleder, finkundgut, Büffelhof Forthofer



BIO-SORGLOSPAKET

Biohof Wölfleder

Am Biohof Wölfleder in Wildhag wird mit echter Handarbeit und viel Herz im kleinen Rahmen gewirtschaftet.

Schweine werden im Zweiwochenrhythmus geschlachtet. Verarbeitet wird das ganze Tier zu Speck, Schinken & Co. Auch Lammfleisch stammt aus eigener Bio-Haltung. Dazu gibt's Eier, Würstwaren, Honig und Säfte. Der Hof verzichtet bewusst auf Wachstum zugunsten von Qualität und Tierwohl. Verkauft wird direkt ab Hof oder über den Online-Shop.

dorper-schaf.at



GEMEINSAM MEHR BEWEGEN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.



Mehr erfahren auf:
wirmachtsmoeglich.at



NATÜRLICHER SCHAUM

Weingut Birgit Braunstein

Der Pet Nat „Rosenquarz“ von Birgit Braunstein ist ein zertifizierter Demeter-Schaumwein aus den Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch. Auf dem Weingut in Purbach am Neusiedler See wachsen die Trauben in lebendiger Biodiversität. Vergoren nach der „méthode ancestrale“ — ohne zugesetzte Hefe, Zucker oder Schwefel —, wobei der Schaum durch die natürliche Kohlensäure entsteht, die während des Fermentationsprozesses in der Flasche freigesetzt wird, begeistert der Jahrgang 2023 mit feiner Perlage, lebendiger Frische und purer Aromatik. Jede Flasche ist ein Unikat und Ausdruck von Braunsteins Philosophie: Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und tiefe Verbundenheit mit der Natur.

weingut-braunstein.at

VON DER REBE

Bio-Weine sind im Vormarsch und nicht mehr aufzuhalten. Angebot und Vielfalt werden immer größer.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



ROTE TRIEBE, WEIßER WEIN

Pferschy-Seper

In den Hügeln der Thermenregion gedeiht eine besondere Rarität: der Rotgipfler. Seinen Namen verdankt er den rötlich gefärbten Triebspitzen der Rebe — obwohl er ein charaktervoller Weißwein ist. Die autochthone Sorte bringt aromatische, vollmundige Weine mit feiner Säure und exotischen Fruchtnoten hervor. Winzerin Birgit Pferschy-Seper, daheim in Mödling, baut ihn seit Jahren biologisch an — ohne chemisch-synthetische Spritzmittel, mit Begrünung im Weingarten, viel Handarbeit und Respekt für den Boden. Ihr Rotgipfler 2022 ist das Ergebnis nachhaltiger Pflege, gesunder Reben und eines tiefen Verständnisses für das Ökosystem Weinberg.

pferschy-seper.at



ZWÖLF AUF EINEN STREICH

Weingut Wienerer

Fritz Wienerer gilt als Pionier des Wiener Gemischten Satzes. Seit Jahren setzt er auf biodynamischen Weinbau. Der Wiener Gemischte Satz DAC 2024 stammt aus biozertifizierten Lagen am Bisamberg und am Nussberg, wo zwölf Rebsorten — darunter Grüner Veltliner, Weißburgunder und Riesling — gemeinsam gelesen und vergoren werden. Die Vielfalt im Weingarten, die Handarbeit und der Verzicht auf Chemie bringen einen Wein hervor, der Herkunft und Charakter vereint. Im Glas: helles Grün-Gelb, Aromen von gelber Frucht, Blütenhonig und Grapefruit. Am Gaumen zeigt er saftige Steinobstnoten, lebendige Säure und elegante Tiefe.

wienerer.at



EDLER PERLWEIN STATT SAUREM MOST

Weingut Kreuzwieser

Weinbau in Oberösterreich? Klingt ungewöhnlich, funktioniert aber, wie Andreas Kreuzwieser aus Hartkirchen beweist. Sein Bio-Weingut am Rand des Eferdinger Beckens produziert international prämierte Perlweine aus der aromatischen Bio-Traube Muskat Bleu: den trockenen, erfrischenden Frizzante „Vitalizzante“ (11 Vol%) und den leichten, fruchtig-betörenden Rosé „Rosabelle“ (7,5 Vol%). Damit zeigt Kreuzwieser eindrucksvoll, dass Oberösterreich nicht nur Most, Bier und Efko, sondern auch exzellenten Bio-Wein kann.

biohof.at



Julius Meinl

Vienna 1862



KAFFEE MIT GUTEM GEWISSEN.



FAIRTRADE





FRANZÖSISCHES FLAIR

K&P-Hendlhof

Auf dem K&P-Hendlhof im steirischen Petersdorf züchten Patrick Birkl und Katharina Birkl-Weiskopf französische Bresse-Gauloise-Hühner, die 16 bis 20 Wochen wachsen dürfen. Gezüchtet wird zweimal im Jahr: 500 Hühner von März bis Juli und weitere 500 von August bis Weihnachten. Dazwischen können sich die Böden perfekt erholen. Das Fleisch der Edelhühner ist tiefrot, saftig, trocknet beim Braten nicht aus und besticht mit einem sehr feinen Eigengeschmack. Der kleine Biohof setzt auf Qualität, Tierwohl und ehrliche Vermarktung — geschlachtet wird stressfrei.

hendlhof.farm

VOM HUHN

Im Trend: Bio-Eier von bedrohten Rassen und französisches Edelhuhn aus der grünen Steiermark.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



ALTERSHEIM FÜRS HUHN

Biohof Trummer

Auf dem Demeter-Hof Trummer in St. Margarethen in der Steiermark leben rund 80 Hühner, die nach ihrer Zeit als Legehennen im Obstgarten gehalten werden und so ihren verdienten Lebensabend genießen können. Die sogenannten Apfelhühner tragen zur natürlichen Schädlingsregulierung bei und legen weiterhin Eier von hoher Qualität und intensiv gelber Farbe. Der Hof ist Demeter-zertifiziert und verkauft direkt über den eigenen Hofladen. Im Angebot sind neben Obst, Gemüse und Getreide auch Chutneys, Säfte und Nudeln.

biohof-trummer.at



BIO-EIER IN FARBE

Innauer Hof

Am Innauer Hof in Eichenberg (Vorarlberg) stammen die Bio-Eier von alten, teils vom Aussterben bedrohten Hühnerrassen. Die Hühner leben in mobilen Ställen mit Zugang zu frischem Grünland, wo sie ihrem natürlichen Verhalten wie Scharren, Picken und Staubbaden nachgehen können. Gefüttert wird ausschließlich biologisch. Die bunte Eier-Vielfalt in Grün- und Brauntönen ist Ausdruck dieser artgerechten Haltung. Ergänzt wird das Angebot durch Bio-Fleisch von Galloway-Rindern, Enten und Hühnern.

innauerhof.at

Fotos: Erik Lösch, Innauer Hof, Reinhard Gressl

Das Grüne Herz tischt auf





GEFÄHRLICH BIO

Wimitzbräu-Naturbiere

Die Kärntner Bio-Brauerei Wimitzbräu wurde 2011 von vier Quereinsteigern gegründet und steht für Naturbelassenheit und Unabhängigkeit. Aus einer spontanen Idee entstand ein nachhaltiges Bierprojekt mit eigenem Bio-Getreideanbau, Hopfenkultur und Flüssighefe. Unter dem Slogan „Gefährlich ehrlich“ werden acht Biersorten, etwa Märzen, Landpils und IPA, gebraut. Heute beliefert die Brauerei Top-Restaurants wie das Steirereck.

wimitzbraeu.com

AUS DER FLASCHE

Kreative Braukunst trifft Geschmack. Kleine, innovative Brauereien machen vor, wie man mit Bio-Bieren höchst erfolgreich sein kann.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



KREATIVE BRAUKUNST

Wildshut Bio-Perlage

Das Stiegl-Gut Wildshut St. Pantaleon(OÖ)steht für biologische Landwirtschaft und handwerkliche Braukunst. Ein besonderes Produkt ist die Wildshut Bio-Perlage — ein Bier mit Flaschengärung, hergestellt aus eigenen Bio-Zutaten und vergoren mit Champagnerhefe. Entwickelt von Kreativbraumeister Markus Trinker, zeichnet es sich durch feine Perlage, fruchtige Riesling-Anklänge und dezente Hopfennoten aus.

wildshut.at



WALDVIERTLER KRAFFPAKET

Hopfenspinnerei Bio-Biere

In der Hopfenspinnerei im Waldviertel braut Evelyn Bäck biozertifiziertes Craftbier in reiner Handarbeit. Die unfiltrierten, nicht pasteurisierten Biere entstehen mit regionalem Hopfen und Malz sowie natürlicher Gärkohlenensäure. Zum Sortiment gehören das hopfenbetonte Schlederwamperl, das bernsteinfarbene Altbier Ziegengeist und das würzige Urroggen — ergänzt durch saisonale Limited Editions.

hopfenspinnerei.at

Fotos: Alexander Zagoriz, Günter Freund / Wildbild, Christopher Henschitz



Was Frau wirklich braucht

OMNi-BiOTiC® WOMAN:

Mit 4 speziellen Bakterienstämmen – und jede Frau blüht auf.



Einfach trinken!



Institut AllergoSan
Institut AllergoSan Pharma GmbH

www.omni-biotic.com

GUTSCHEIN* € 4,-



*€ 4,- Gutschein gültig für OMNi-BiOTiC® WOMAN (28 Stück) bis 30. Juni 2025, einlösbar in Ihrer Apotheke. Keine Barablöse möglich, pro Person und Packung nur 1 Gutschein einlösbar. Hinweis für Apotheken: Eingelöste Gutscheine bitte Ihrem AllergoSan-Außendienst-Mitarbeiter übergeben. Art.-Nr. 86521



GESCHMACK DER WEIDE

Biohof Kajetan

Auf dem Biohof Kajetan in Schneegattern (Oberösterreich) geht es um die Milch. Um richtig gute Heumilch. Die Kühe grasen von Frühling bis Herbst auf der Wiese, und das schmeckt man auch. Aus der Milch wird unter anderem Biojoghurt produziert. Durch die hohe Milchqualität entwickeln sich Säurebakterien, die durch ein besonders mildes Aroma bestechen. Das Joghurt enthält keine Zusatz- oder Farbstoffe. Auch das Fruchtkonzentrat wird selbstgemacht. Produziert wird direkt am Hof, wodurch die Transportwege reduziert werden.

biohof-kajetan.at



AUS DER MILCH

Das Beste von der Kuh und vom Schaf: Topfen und Joghurts, unverfälscht und naturbelassen.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



DORFMOLKEREI, WIE SIE FRÜHER EINMAL WAR

milchkandl

milchkandl stellt im Waldviertel Milch, Topfen, Sauerrahm, Schlagobers, Natur- und Fruchtojoghurts sowie Joghurtkäsebällchen aus regionaler Bio-Milch her. Die Produkte werden schonend pasteurisiert, nicht homogenisiert und ohne künstliche Zusatzstoffe verarbeitet. Fruchtojoghurts entstehen mit frisch ernteten Beeren, wenig Rohrohrzucker und ohne künstliche Aromen. Abgefüllt in Mehrweggläsern, bewahrt die Verarbeitung Geschmack und Nährstoffe – wie früher bei der Oma, naturbelassen und regional.

milchkandl.at



CREMIGES VOM BIO-SCHAF

Nuart Vulgo Hafner

Am Hafnerhof der Familie Nuart im Kärntner Ort Mittertrixen bei Völkermarkt beginnt der jährliche Käse-Kreislauf Mitte Februar, wenn die ersten Lämmer geboren werden und die Mutterschafe wieder Milch geben. Die Tiere werden artgerecht in einer kontrolliert biologischen Landwirtschaft gehalten. Aus der Milch entsteht unter anderem der Schafcremetopfen – ein ungesalzener, naturbelassener Frischkäse mit mild-säuerlicher Note und cremiger Konsistenz. Er enthält keine Zusatzstoffe, ist vielseitig verwendbar und bis zu drei Wochen haltbar.

nuart.at

METRO IST REGIONALITÄT FÜR PROFIS.



Aaron Waltl
Executive Chef & METRO
Restaurant Manager



Seit vielen Jahren stärken wir gezielt die **regionale Wertschöpfung im ländlichen Raum** durch unsere engen Kooperationen mit regionalen Produzent:innen. Die **Förderung der heimischen Landwirtschaft** ist dabei ebenso unser Anspruch wie der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Bei der Entwicklung unserer Eigenmarken legen wir besonderen Wert darauf, dass unsere Produkte exakt den Erwartungen unserer Kundinnen und Kunden entsprechen. Qualität und Güteklasse, **praktische Aspekte** wie Portionierung und Packungsgröße sowie **Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit** stehen für uns klar im Vordergrund.

Unser METRO Chef Steak entsteht in enger Zusammenarbeit mit renommierten österreichischen Produzenten – nach **höchsten Qualitätsstandards und mit größter Sorgfalt**.

Viel Freude beim Zubereiten und Verwöhnen Ihrer Gäste wünscht

Aaron Waltl



ALLE HINTERGRÜNDE UND FAKTEN ZUM METRO CHEF STEAK IM VIDEO
[YOUTUBE.COM](https://www.youtube.com)



METRO



SÜß OHNE ZUCKER

Biobeeergarten Hummel

Die Himbeere gehört zu den aromatischsten Beeren und überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen und Antioxidantien. Im Biobeeergarten Hummel werden die Früchte biologisch angebaut und mit Sorgfalt verarbeitet — für natürlichen Genuss ohne Zusätze. Der 100% reine Bio-Himbeersaft enthält ausschließlich Himbeeren, ganz ohne Zucker oder Zusatzstoffe.

biobeeergarten.at



MEDIZIN VOM FELD

tschidAronia

Im burgenländischen Seewinkel verarbeiten Kurt und Michaela Tschida seit 2014 die vitaminreiche Aroniabeere zu vielfältigen Produkten: Direktsaft, Sirup, Essig, Likör und preisgekrönte Schokobeeren. Die herb-säuerliche Frucht gilt als „Medical Food“ — voller Antioxidantien, gut für das Immunsystem und den Stoffwechsel. Dank ihrer Robustheit ist sie ideal für den Bio-Anbau. Besonders beliebt: der kräftige Saft und die in Schokolade getauchten „beschwipsten Beeren“, die mit einer Silbermedaille bei den International Chocolate Awards ausgezeichnet wurden.

tschidaronia.at



AUS DER FRUCHT

**Naturbelassen, gesund und ohne Zuckerzusatz:
Bio-Fruchtsäfte erobern den Getränkemarkt.**

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



VITAMIN C VOM SEE

Biohof Naturnest

Der Hof der Familie Pamer liegt in der Nähe des Neusiedler Sees, wo das milde Klima ideale Bedingungen für den Anbau von Sanddorn bietet. Die vitaminreiche Frucht wird zu naturbelassenen Säften und Marmeladen verarbeitet — ohne Zusatzstoffe. Sanddornsaft enthält zehnmal so viel Vitamin C wie Zitronen. Produziert wird im Einklang mit der Natur, ohne chemische Dünger oder Pflanzenschutzmittel — für höchste Produktqualität, nachhaltige Landwirtschaft und transparente Herkunft.

naturnest.at



HEILEN MIT GESCHMACK

Bootch-Kombucha

Das biozertifizierte Erfrischungsgetränk aus Wien, wird aus gesüßtem Tee, einer natürlichen Scoby-Kultur (symbiotischen Bakterien und Hefen) und viel Zeit zur Fermentation hergestellt. Schon vor tausenden Jahren hat man dem Getränk heilbringende Eigenschaften nachgesagt. Gründer Alex Plut setzt ausschließlich auf biologische Zutaten. Mit den Sorten Hibiskus-Limette und Ananas-Ingwer überzeugt sein Kombucha als natürliches, alkoholfreies Getränk geschmacklich und qualitativ.

myproduct.at

Fotos: Lisi Lehner, Netzwerk Kulturik, Biobeeergarten Hummel, Bootch

ORF ON

faszinati on

Die neue Streamingplattform
Jetzt App downloaden

ORF
ON



SONNENKÖNIG AUS DEM WALDVIERTEL

Sonnentor

Im kleinen Waldviertler Ort Sprögnitz tüftelte Johannes Gutmann Ende der 1980er Jahre an einer damals radikalen Idee: Bio-Kräuter direkt von kleinen Bauern zu vermarkten — ohne Umwege. Mit 23 Jahren gründete er seine Firma Sonnentor. Anfangs noch belächelt, gilt er heute als einer der wichtigsten Bio-Pionier:innen. Mit dem „Gute Laune Tee“, einer sorgfältig komponierten Kräutermischung aus biologischem Anbau, landete er seinen ersten Erfolg. Der Tee wurde zum Markenzeichen — und Sonnentor zum Vorreiter einer neuen, regional verwurzelten Biobewegung.

sonnentor.at

FÜR DEN **GENUSS**

Tee, Kaffee, Schokolade: Drei österreichische Traditionsmarken mit Bio-Freuden zum Genießen für zwischendurch.

GAUMENHOCH.AT/GUIDE



VOM WALZER ZU BIO

Julius Meinl

Wien, 1862: Während Johann Strauß die Stadt verzaubert und Kaffeehäuser zum Treffpunkt der Intellektuellen werden, setzt Julius Meinl I. mit seinem ersten gerösteten Kaffee einen Meilenstein. Heute knüpft der Familienbetrieb mit seiner Marke „Belvedere Blend“ an diese Tradition an — mit hundert Prozent Arabica-Bohnen aus biologischem Anbau in Lateinamerika, Fairtrade-zertifiziert und sorgfältig geröstet. Im Geschmack zeigt er feine Nussnoten, dunkle Schokolade, roten Apfel und eine sanfte Süße im Abgang. Die Textur ist rund, die Säure fein balanciert. Ein Kaffee, der Herkunft respektiert, Verantwortung übernimmt und den Geist der Wiener Kaffeekultur weiterträgt.

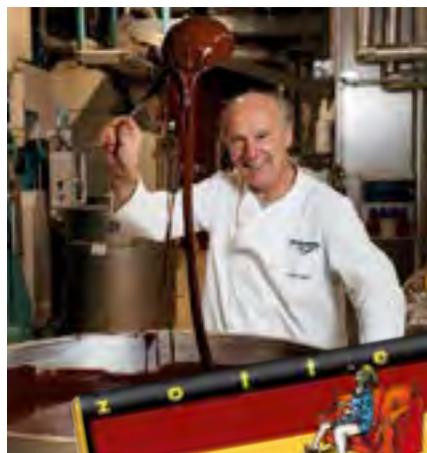
juliusmeintl.com

DER SCHOKOPAPST

Zotter

Lass krachen – die „Karamell Nougat Crunch“ ist eine Bio-Schokolade aus Karamellkuvertüre, Mandelnougat und knusprigen Waffelstückchen. Sie stammt aus der Manufaktur von Josef Zotter, der seit dem Jahr 2006 neue nachhaltige Wege beschreitet. Die Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Als Bean-to-Bar-Hersteller setzt Zotter auf direkte Handelsbeziehungen, Transparenz und ökologische Verantwortung.

zotter.at



Fotos: Zotter Schokolade / AHS, Sonnentor, Julius Meinl



Auri

By Raiffeisen Energy Ventures



Frisch gebackene Zukunftsansichten mit **günstigem** **Ökostrom** für Ihr Unternehmen!

Dein Jahresverbrauch liegt über
100.000 kWh? Kontaktiere uns für ein
individuelles Angebot.

Kontaktiere uns über support@auri.at



Mehr Informationen
auf auri.at



800 Millionen

Weltweit verzichten immer mehr Menschen bewusst auf Fleisch. Rund 5 bis 10 Prozent der Weltbevölkerung leben vegetarisch – das entspricht etwa 400 bis 800 Millionen Menschen. Besonders in Indien ist vegetarische Ernährung tief verwurzelt: Dort ernähren sich Schätzungen zufolge rund 20 bis 40 Prozent der Bevölkerung fleischlos. Auch in Österreich zeigt sich ein klarer Trend zur Veggie-Ernährung: Aktuellen Umfragen zufolge gibt es rund 800.000 Vegetarier:innen im Land. Etwa 1 bis 2 Prozent leben vegan.

WANDEL

LEBENSMITTEL
DIE GEMEINSCHAFT
DAS GUTE LEBEN

NEUE VORBILDER

Acht Pionier:innen, die Gastro, Landwirtschaft und Produktion nachhaltig verändert haben.

WICHTIGES WISSEN

Was man unter Bio genau versteht und was dabei wirklich wichtig ist.

GROSSE HILFE

Alles, was Sie beim Bio-Einkauf wissen müssen: die große Checkliste.





Hebt eure **ANSPRÜCHE**

Von Bio-Stadtbäuer:innen über nachhaltige Winzer:innen bis hin zu Sterneköch:innen mit Verantwortung: Acht Pionier:innen, die zeigen, dass Nachhaltigkeit und Genuss kein Widerspruch sind, sondern unsere Zukunft bedeuten.

TEXT ANNA GUGERELL



Extreme Wetterereignisse, Böden, die ihre Fruchtbarkeit verlieren, Massen-Fleischproduktion oder der Verlust von Biodiversität – die Liste an aktuellen Herausforderungen und Missständen in der Landwirtschaft ist lang. Monokulturen auf dem Feld fördern die Zunahme von Schädlingen, wodurch Ernteverluste gravierender werden könnten. Der Verbrauch von zu großen Wassermengen in der konventionellen Landwirtschaft wird durch die Klimaveränderung verstärkt und könnte Wasserknappheit zur Folge haben. Und das sind nur herausgegriffene Probleme, die in dieser komplexen Industrie alle zusammenhängen und deutlich zeigen: Wir werden so nicht weitermachen können.

Um eine nachhaltige Veränderung herbeizuführen, braucht es deshalb Menschen, die neue und kreative Ansätze verfolgen. Es braucht Vorbilder, die Entwicklungen vorantreiben, die das Problembewusstsein erhöhen und dabei das Wohl aller im Sinn haben. Kurz: Es braucht Pionier:innen.

Schaut man genauer hin, muss man sie nicht lange suchen. Österreich ist voll von innovativen Produzent:innen, Landwirt:innen und Gastronom:innen, die völlig neu denken und damit auch Erfolg haben.

Quality first!

Eine davon ist Helga Bernold, 47, Demeter-Bäuerin im niederösterreichischen Stronsdorf. Sie weiß genau, warum sie ihren Hof anders führt als viele andere. Auf der Weide grasen ihre Wagyu-Rinder, im Stall gibt es Musik und Massageeinheiten für die Tiere. „Die Natur ist so komplex, dass sie sich nicht auf ein paar Salze und Pestizide reduzieren lässt“, steht auf ihrer Website. „Die mit der biologischen

GAUMEN HOCH WISSEN

Was versteht man unter Nachhaltigkeit?

Der Begriff Nachhaltigkeit hat seine Wurzeln im 18. Jahrhundert – und stammt aus der Forstwirtschaft. 1713 forderte der sächsische Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz in seinem Werk „Sylvicultura Oeconomica“, dass nur so viel Holz geschlagen werden dürfe, wie nachwachsen könne. Sein Ziel: den Wald als lebenswichtige Ressource langfristig sichern. Heute steht Nachhaltigkeit längst für mehr als nur Waldschutz. Unter Nachhaltigkeit versteht man heute das Prinzip, dass Umwelt, Wirtschaft und Soziales in Einklang gebracht werden sollen.

Foto: beige stellt, Christof Wagner, Christopher Harschitz



„Die mit der biologischen Landwirtschaft verbundene Herausforderung ist gesünder und sinnvoller.“

HELGA BERNOLD

DEMETER-LANDWIRTIN AUS STRONSDORF

Landwirtschaft verbundene Herausforderung ist spannender, gesünder und sinnvoller.“

Nach Jahren in der Mobilfunkbranche fand sie über ihren damaligen Ehemann zurück zur Landwirtschaft – nicht romantisch verklärt, sondern durchdacht. „Für mich war immer klar: wenn Landwirtschaft, dann mit Tieren – und zwar biodynamisch. Das entspricht genau meiner Lebenshaltung. Da geht es um Balance, um Kreisläufe, ein Gesamtkonzept.“ Auf Helgas Hof zählt nicht die höchste Milchleistung, sondern der Respekt. „Wenn ich eine 20 Jahre alte Kuh habe, darf die im Stall stehen bleiben, auch wenn sie mir nichts mehr bringt.“

Ein Hoch auf die Unvernunft

Ein paar Kilometer weiter, im Weinviertel, zeigt sich dieselbe Haltung – aber auf andere Weise. Marion und Manfred Ebner-Ebenauer bewirtschaften seit 2007 ihr rund zwanzig Hektar großes Weingut, produziert wird biologisch, seit 2020 sogar biodynamisch – mit Kompost, Begrünung und Rücksicht auf Natur und Insekten. „Da krecht und fleucht es im Weingarten, das ist einfach

→ **Lebensfreude.** „Schaumwein macht was mit einem“, sind Marion und Manfred Ebner-Ebenauer überzeugt.





↑ **Radikal nachhaltig.** „Jeder Betrieb ist ein Organismus mit dem Menschen als Bewusstseinssebene ganz oben“, ist Kurt Feiler überzeugt.

wunderschön“, sagt Marion, wenn sie durch die begrünten Reihen geht.

Besonders stolz ist das Paar auf seinen Schaumwein. Ihr Blanc de Blancs Zero Dosage lagert sieben Jahre auf der Hefe – „Schönheitsschlaf“, wie Marion sagt. Denn Schaumwein sei nicht einfach nur prickelnder Luxus. „Er macht was mit einem. Er steht für Feiern, für Lebensfreude – aber auch für Zeit, für Eleganz, für ein Miteinander.“

Das Fundament dafür ist der Boden, und mit ihm gehen die beiden achtsam um. „Die Böden gehören zwar uns, aber ich empfinde sie eigentlich nur als geborgt“, sagt Marion. Dieses Gefühl der Verantwortung durchdringt dabei jede Flasche – und den ganzen Betrieb. Und das schmeckt man auch.

Biodynamik mit Herz

Auch Kurt Feiler vom Weingut Feiler-Artinger im burgenländischen Rust zeigt, dass Weinbau radikal nachhaltig funktionieren kann. Für ihn beginnt alles im Boden – und mit einer klaren Haltung: „Jeder Betrieb ist ein Organismus mit dem Menschen als Bewusstseinssebene ganz oben.“ Feiler hält eine kleine Angus-Rinderherde, die seine Weingärten beweidet. Ihre Kuhfladen sind kein Abfall, sondern Grundlage für ein biodynamisches Feldspritzprä-

parat – ein altes Rezept, das Boden und Pflanzen stärkt. „So haben wir einen kompletten Kreislauf“, erklärt der 52-jährige Winzer. Die Reben danken es ihm: „Gesunde, reife Trauben machen drei Viertel der Arbeit aus. Dafür braucht es einen Boden, der bereit ist.“

Er war einer der Ersten in Österreich, die diesen Ansatz verfolgt haben – und hat sich dabei selbst eine Freude gemacht: „Es ist etwas Lebendiges, was den Betrieb komplexer und kompletter macht.“

„Die Böden gehören zwar uns, aber ich empfinde sie als geborgt.“

MARION EBNER-EBENAUER
WINZERIN

Kochen völlig neu denken

Diese Verantwortung spürt auch Paul Ivić. Der Küchenchef des vegetarischen Gourmetrestaurants Tian in Wien gehört zu den wichtigsten heimischen Stimmen für bewusste Ernährung. Doch sein

Weg dahin war ein steiniger. Der Spitzenkoch ging nicht immer so bewusst mit Lebensmitteln um. Erst in einer psychisch und körperlich schwierigen Lebensphase besann er sich zurück.

„Kochen war plötzlich eine Belastung geworden, obwohl es bis dahin eigentlich mein einziger Anker gewesen war“, sagt er über eine Krise, die ihn zwang, neu zu denken. Die Rückbesinnung auf den echten, natürlichen Geschmack seiner Kindheit in Tirol veränderte alles. Heute steht das Tian für höchste Kulinarik – ganz ohne Fleisch.



↑ **Unverfälschter Geschmack.** Paul Ivčić setzt sich für bessere Ernährung ein. Die Kolariks leben 100 Prozent Bio im großen Stil. ↑

„Der echte, unverfälschte Geschmack der Natur war der Grund, warum ich Koch wurde“, sagt er. Doch Ivčić geht weiter: Er fordert politische Rahmenbedingungen für besseres Schulessen, gerechtere Steuern auf Lebensmittel, mehr Bildung. „Wenn wir Ernährung wirklich verändern wollen, brauchen wir strukturelle Veränderung. Sonst bleibt es bei Symbolen.“

Biostelzen im großen Stil

Mitten im Wiener Prater zeigen Paul und Bianca Kolarik, dass 100 Prozent Bio auch im großen Stil funktioniert. In ihrem Restaurant „Luftburg“ leben sie ein konsequentes Nachhaltigkeitskonzept. Für die beiden bedeutet Bio nicht Verzicht, sondern Verantwortung – und die Chance, ihre Reichweite für Veränderung zu nutzen. „Wir wollen etwas beitragen mit den Möglichkeiten, die wir zur Verfügung haben“, sagt Bianca Kolarik.

Die dreifache Mutter ist in einer Unternehmerfamilie aufgewachsen, genauso wie ihr Mann Paul. Schon vor der Umstellung auf Bio lief das Restaurant gut – doch mit dem neuen Weg wurde aus einem erfolgreichen Betrieb ein Vorzeigeprojekt. „Wir freuen uns, wenn wir in der Gastronomie eine Vorbildfunktion einnehmen und andere Unternehmen ermutigen können, auch den nachhaltigen Weg zu gehen. Unsere Gäste schätzen, dass wir ganz nach unserer Vision „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig leben“, betont Paul. Die Fami-

lie Kolarik setzt sich auch öffentlich für Aufklärung ein, gibt ihr Wissen in Podcasts weiter.

Klar: Veränderung muss langfristig gedacht werden. Der Ausstieg aus Gas, der Bezug von Energie aus erneuerbaren Quellen und neue Ideen für eine nachhaltigere Gastronomie waren für sie die logischen nächste Schritte, die in einem großen Umbau heuer erfolgt sind. „Der Markt ist in Bewegung, und es muss in diese Richtung gehen, weil es keine andere Option gibt“, ist sich Paul Kolarik sicher. Ihr Beispiel zeigt: Nachhaltigkeit braucht Mut – und Menschen, die sie leben.

Wissen vermitteln

Mut hat auch Andreas Maurer bewiesen. Er ist Bio-Bauer – und das mitten in Wien. Auf seinem Hof in Floridsdorf lebt er gemeinsam mit seiner

GAUMEN HOCH PODCAST



Hör Tipp. Scannen Sie diesen QR-Code, und hören Sie spannende Gespräche mit weiteren Pionier:innen und Visionär:innen!



↑ **Schweine in der Stadt.** Andreas Maurer hält mitten in Wien rund 120 Schweine.

↓ **Gemüse als Berufung.** Claudia Detz und Robert Brodnjak ziehen seltene Sorten.



Frau Lisa, einer Tierärztin, das, was viele für unmöglich halten: artgerechte Tierhaltung, biologische Landwirtschaft und Bildungsarbeit in einem der urbansten Räume Österreichs. Der Hof ist Heimat für rund 120 Schweine, Hühner und Ziegen und umfasst mehrere Hektar Ackerfläche. Stolz ist Maurer auf seine Bildungsarbeit. Regelmäßig kommen dutzende Kinder im Rahmen des Projekts „Schule am Bauernhof“ zu Besuch.

Für ihn ist es ein Herzensanliegen, diese Begegnungen zu ermöglichen. „Es ist schön zu beobachten, wie die Kinder verstehen. Ich möchte, dass ankommt, was wir in einer biodynamischen Landwirtschaft an Mehrwert leisten“, sagt er. Heute ist er überzeugt, dass Tierwohl und Nachhaltigkeit nicht nur auf dem Land, sondern auch in der Stadt möglich sind – und vielleicht gerade dort besonders wichtig. Mit seinem Engagement zeigt er: Zukunftsfähige Landwirtschaft braucht nicht nur Fläche – sondern vor allem Haltung.

Von der IT in den Garten

Das beweisen auch Robert Brodnjak, früher IT-Techniker, und seine Frau Claudia Detz, die sich als Bilanzbuchhalterin ihr Geld verdiente. Vor über einem Jahrzehnt fassten sie einen radikalen Entschluss: Sie wollten ihr Leben verändern – und fanden ihre Berufung im Gemüseanbau. Auf ihrer Terrasse begann alles mit ein paar selbstgezo- genen Paradeisern. Heute steht hinter diesem ersten Schritt das „Krautwerk“ – ein Betrieb, der sich auf alte und seltene Gemüsesorten spezialisiert hat.

Für Brodnjak, der auch gelernter Koch ist, war es eine logische Weiterentwicklung. „Im Nachhinein gesehen, habe ich das bei der Ausbildung vermisst: diese Vielfalt“, sagt er. Gemeinsam mit Spitzenköch:innen werden neue Sorten selektiert. Die vollständige Verwertung ihrer Pflanzen – samt Knolle, Blättern und allem, was dazugehört – ist dabei selbstverständlich. Kultiviert wird immer in Abstimmung mit dem Boden, dem „wichtigsten Gut“.

Was ein gutes Produkt wirklich ausmache, könne man erst verstehen, wenn man es erlebt hat. „Wer einmal in einen selbstgezo- genen Paradieser direkt aus dem Garten gebissen hat, wird das bestätigen können“, so der Gemüse-Gärtner. Sein Ziel ist es, das Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel zu stärken und weiterzugeben.

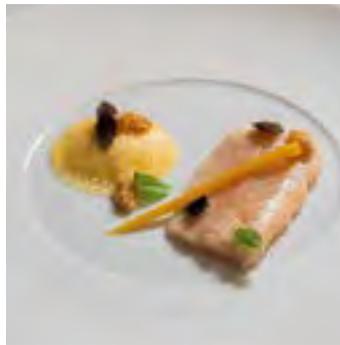
Dabei bleibt es nicht bei der Arbeit auf dem eigenen Feld: Brodnjak denkt weiter. Er möchte ein Netzwerk an Markt-gärtner:innen aufbauen, um Wissen, Saatgut und Erfahrungen zu teilen – und so einen nachhaltigen Beitrag für die Landwirtschaft von morgen zu leisten.

Sterne für Nachhaltigkeit

Jüngst mit drei Sternen ausgezeichnet, dürfen auch das Steirereck und seine Dependance am Pogusch in der Liste der Pionier:innen nicht fehlen. Eines der besten Restaurants der Welt geht schon seit geraumer Zeit einen nachhaltigen Weg und setzt damit Meilensteine in der Gastronomie. Das Steirereck strich schon vor Jahren viele Produkte aus Übersee, etwa Lamm, Garnelen oder Rindfleisch, von der Karte und verwendet heute fast ausschließlich regionale und biologische Zutaten. „Früher wurde das Lamm aus Neuseeland eingeflogen, und das schmeckte mir nicht. Also das Lamm natürlich schon, aber der Umstand, was für eine Reise dieses Produkt hinter sich hatte, der schmeckte mir nicht“, sagt Eigentümer Heinz Reitbauer. Seitdem züchten Heinz und seine Frau Birgit Reitbauer am Pogusch in der Steiermark eigene Schafe, betreiben auf dem Dach ihres Restaurants im Stadtpark einen eigenen Kräutergarten und arbeiten eng mit nachhaltigen Lieferant:innen zusammen.

Zukunft vorleben

Was all diese Menschen verbindet, ist mehr als ihre Berufe. Es ist eine Haltung und die Liebe zur Natur. Vor allem aber zeichnen sie sich durch ein hohes Verantwortungsgefühl aus. Dabei sind sie längst nicht mehr allein, sie haben mittlerweile tausende Mitstreiter:innen gefunden. Sie alle beweisen eindrucksvoll, dass Landwirtschaft, Genuss und Nachhaltigkeit kein Widerspruch sind. Sondern die Ansprüche von uns allen heben. ■



↑ **Sterne-Pionier.** Starkoch Heinz Reitbauer setzt in seinen Gourmet-Restaurants auf regionale Produkte.

GAUMEN HOCH KOMPAKT

WEINGUT EBNER-EBENAUER

Prickelnden Luxus produziert das Winzer-Ehepaar auf biodynamische Weise.
ebner-ebenauer.at

WEINGUT FEILER-ARTINGER

Angus-Rinder und Weinreben sorgen für einen kompletten Kreislauf und beste Bio-Weine.
feiler-arteringer.at

KRAUTWERK

Seltene und alte Gemüsesorten werden in der Marktgärtnerei angebaut.
krautwerk.at

RESTAURANT TIAN

Veggie-Pionier Paul Ivić steht für nachhaltigen Gemüsegenuss.
tian-restaurant.com

KOLARIK IM PRATER

100 Prozent Bio und denoch bodenständig kann man mitten im Prater essen.
kolarik.at

BIOHOF MAURER

Mitten in Wien gelegen, führt Andreas Maurer gerne Schulklassen über seinen Hof.
biohof-maurer.at

DEMETERHOF BERNOLD

Wagyu-Rinder in Demeter-Qualität züchtet Helga Bernold auf ihrem Hof in Stronsdorf.
wagyu.at

STEIRERECK

Das 3-Sterne-Restaurant setzt auf einen nachhaltigen Weg und auf Regionalität.
steirereck.at



Der BIO-CHECK

Bio steht für gesunde Lebensmittel und Nachhaltigkeit – doch ist Bio wirklich gleich Bio? Was steckt hinter den Siegeln, und woran erkennt man gute Qualität? Eine Orientierungshilfe.

TEXT EVA KOMAREK

Seit Jahrzehnten steht Bio für gesündere Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion. Bio ist eine Erfolgsstory. Die Folge davon ist, dass auch die biologische Landwirtschaft vielfach industrialisiert wurde. Studien zeigen, dass Konsument:innen bereit sind, mehr für nachhaltige Produkte zu bezahlen, allerdings nur, wenn sie den Mehrwert klar erkennen können. Gleichzeitig gibt es einen Trend hin zu lokal produzierten Lebensmitteln. Bauernmärkte, solidarische Landwirtschaft und Direktvermarktung erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und bekannte Food-Trendforscherin kennt das Dilemma. „Supermärkte haben Bio massentauglich gemacht, das ist eine große Leistung. Aber sie haben auch Schwächen. Die zentrale Organisation macht es schwierig, Saisonalität abzubilden. Gleichzeitig haben wir eine extrem hohe Dichte an Supermärkten. Das schafft zwar Verfügbarkeit, doch oft fehlen regionale und saisonale Alternativen.“ Für sie wäre beides wichtig: „Regionalität stärkt die lokale Landwirtschaft und verkürzt Transportwege. Das macht Produkte oft frischer und nachhaltiger. Gleichzeitig bietet Bio durch geschlossene Kreisläufe

Vorteile für den Boden und die Umwelt. Am besten ist eine Kombination: regionale Bio-Produkte, wann immer möglich.“ Sie empfiehlt Konsument:innen, sich zu überlegen, was ihnen wichtig ist. „Möchte ich regionale Produkte unterstützen? Oder lege ich mehr Wert auf Bio-Qualität? Danach sollte man sich bewusst Zeit nehmen, um diese Prioritäten auch im Alltag umzusetzen. Wochenmärkte sind eine wunderbare Möglichkeit, sich mit Produzent:innen auszutauschen und die Qualität von Lebensmitteln besser zu verstehen.“

Regenerativ statt nur Bio

Angesichts der drängenden Umweltprobleme scheint Bio alleine nicht mehr zu reichen. Der Klimawandel, der Verlust der Biodiversität und die Übernutzung landwirtschaftlicher Flächen erfordern Lösungen, die über die traditionellen Prinzipien von Bio hinausgehen. „Bio ist ein guter Anfang, aber es muss weitergedacht werden. Der Klimawandel bringt neue Herausforderungen, und auch Bio-Produzent:innen müssen sich anpassen und noch stärker auf geschlossene Kreisläufe und Bodenregeneration setzen. Das ist entscheidend, um Dürren oder extreme Wetterbedingungen abzufedern“, betont Rützler. Hier kommt die regenerative Landwirtschaft ins Spiel, bei der die Regeneration des Bodens im Mittelpunkt steht. Praktiken wie Fruchtwechsel, Kompostierung und der Verzicht auf synthetische Düngemittel sollen die Boden-

← **Biohof Reiner in Frauenkirchen.**
Am Familienbetrieb gibt es Erdbeeren und Gemüse zum Selbstpflücken.



qualität verbessern, Kohlenstoff speichern und die Biodiversität fördern. Dies könnte nicht nur die Umweltauswirkungen der Landwirtschaft reduzieren, sondern auch die Erträge langfristig stabilisieren. Denn die industrielle Landwirtschaft trägt maßgeblich zum Verlust fruchtbarer Böden bei. Laut „Bodenatlas 2024“ der Heinrich-Böll-Stiftung sind intensive Landwirtschaft und Klimakrise ein wichtiger Faktor dafür, dass Böden in Europa derart degradieren, dass man von Wüstenbildung spricht. „In der EU erodieren jedes Jahr fast eine Milliarde Tonne Boden. Das entspricht der Grundfläche Berlins“, heißt es im Report.

Der Gesundheit zuliebe

Kauft man Bio, geht es nicht nur um Umweltschutz, sondern auch um gesundheitliche Aspekte. So finden sich in Lebensmitteln aus herkömmlichem Anbau häufig Pestizidrückstände oder im Fall der Tierzucht Antibiotika. Dazu kommt ein weiterer Faktor: „Einige Studien zeigen, dass biologisch produzierte Produkte einen höheren Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen aufweisen, da sich Pflanzen bei einem geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln selbst schützen müssen und viele der pflanzeigenen Schutzmittel zu den sekundären Pflanzenstoffen zählen“, sagt Petra Rust, Ernährungswissenschaftlerin an der Universität Wien. „Zudem sind höhere Mengen an ungesättigten Fettsäuren in Bio-Produkten enthalten als in konventionellen, da Tierhaltungssysteme mit viel Grünfutter dies fördern“, so Rust weiter.

Die Qual der Wahl

Als Konsument:in kann man mit dem Einkauf einen wesentlichen Beitrag für Umwelt, Tierwohl und die eigene Gesundheit leisten. Doch die richtige Wahl zu treffen, wird zunehmend komplexer. Supermarktregale sind gefüllt mit Produkten, die als „biologisch“ oder „öko“ bezeichnet werden. Immer öfter tauchen auch Begriffe wie „naturnah“ oder „aus kontrolliertem Anbau“ auf. Das können, müssen aber keine Produkte sein, die den biologischen Standards entsprechen.

„Eine Vielzahl unterschiedlicher Bio-Siegel erschwert es Verbraucher:innen, diese zu verstehen. Daher hat die Europäische

Kommission ein einheitliches Bio-Logo entwickelt, das für alle verpackten Nahrungsmittel in der EU verbindlich ist“, sagt Rust. Dieses Bio-Logo existiert seit 2010 und „garantiert die Einhaltung der europäischen Öko-Verordnung. Diese garantiert Gentechnikfreiheit, artgerechtere Tierhaltung und den Verzicht von organisch-synthetischen Pflanzenschutz- und chemisch-synthetischen Düngemitteln. Auch die zuständige Öko-Kontrollstelle muss angegeben sein.“

Der direkte Vergleich schult

Darüber hinaus gibt es zahlreiche Bioverbände, die weit strengere Vorgaben haben. Der größte Verband ist Bio Austria, die strengsten Kriterien hat Demeter, das auf biodynamische Landwirtschaft setzt, die Klima, Böden und Ressourcen schont. Hier wird Kreislaufwirtschaft und echtes Tierwohl großgeschrieben. Die Qualität von Bioprodukten zu erkennen, ist also nicht einfach. Das beobachtet auch Food-Trendforscherin Rützler: „Märkte sind ein guter Ausgangspunkt. Ich empfehle, verschiedene Produkte zu probieren, etwa Karotten von unterschiedlichen Produzent:innen. Der direkte Vergleich schult die eigene Wahrnehmung für Qualität. Und es macht Spaß, mit der Familie oder Freunden neue Lebensmittel zu entdecken.“ Wenn es um die Verfügbarkeit gehe, blieben Supermärkte für viele die wichtigste Einkaufsquelle. „Für eine bequeme Lösung gibt es außerdem Bio-Kisten, die nach Hause geliefert werden. Das reduziert den Aufwand und stellt sicher, dass man qualitativ hochwertige Produkte bekommt“, rät Rützler. ■

**Die ultimative Bio-Checkliste
finden Sie ab Seite 50**



GAUMEN HOCH PODCAST



Hör Tipp. Scannen Sie diesen QR-Code, drücken Sie auf den Link und hören Sie spannende Gespräche übers Essen!



Warum der UMSTIEG AUF BIO-FLEISCH sinnvoll ist

Ein genauer Blick auf die Produktionsweise der verwendeten Lebensmittel lohnt sich – besonders beim Fleisch. Bio-Fleisch ist mehr als nur ein Label: Es verspricht Qualität, Transparenz und einen verantwortungsvollen Umgang mit Tier, Umwelt und Mensch.

Gutes Leben = gute Lebensmittel – dieser einfache Grundsatz trifft besonders auf Fleisch zu. Tiere aus biologischer Haltung leben unter artgerechteren Bedingungen, mit mehr Platz, Auslauf und natürlicherem Futter. Diese Haltungsform kann sich auch auf die Zusammensetzung des Fleisches auswirken – etwa im Hinblick auf die Verwendung von Antibiotika oder Fütterungszusätze. Gastronomen, die Wert auf Qualität legen, ent-

scheiden sich daher zunehmend für Bio-Fleisch.

Wer auf zertifizierte Bio-Betriebe setzt, kann sich auf strenge Standards verlassen. Diese Betriebe unterliegen regelmäßigen, unabhängigen Kontrollen und müssen klare Kriterien erfüllen, um das Bio-Siegel tragen zu dürfen. Das schafft Vertrauen. Denn so weiß man genau, woher das Fleisch kommt und unter welchen Bedingungen es produziert wurde. Diese Transparenz ist ein starkes Argument –

gerade in einer Branche, die immer wieder mit Skandalen zu kämpfen hat.

Für viele Gastronomen ist der Preis ein entscheidendes Kriterium bei ihrem Einkauf. Bio-Fleisch ist ohne Frage

DAS EU-BIO-LOGO

Das EU-Bio-Logo dürfen nur Produkte tragen, denen eine zugelassene Kontrollstelle bescheinigt hat, dass sie biologisch erzeugt wurden. Das heißt, dass sie strenge Bedingungen für Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung erfüllen müssen. Zulässig ist das Logo nur auf Produkten, die zu mindestens 95 Prozent aus Bio-Zutaten bestehen und zusätzlich strenge Vorgaben für die verbleibenden 5 Prozent erfüllen.



↑ **Fachexkursionen**, wie hier bei Sonnberg Biofleisch GmbH in Unterweißenbach, bieten wertvolle Einblicke in die Praxis der BIO-Rindfleischproduktion.



Fotos: beige.stell

← **Zarter und feiner.** Sensorische Unterschiede zugunsten von Bio-Fleisch wurden im Rahmen einer Studie der Universität Wien festgestellt.

teurer als industrielles Fleisch – doch lohnt sich der „Mehrpreis“ allemal! Der höhere Einkaufspreis relativiert sich nämlich schnell, wenn man klug kalkuliert: Kleinere Fleischportionen kombiniert mit kreativen Beilagen, eine sorgfältige Verarbeitung in der Küche und weniger Bratverlust (Bio-Fleisch enthält weniger Wasser!) machen den Unterschied und gleichen die Mehrkosten wieder aus. So bleibt die Marge erhalten – und die Gäste zufrieden.

Apropos Kosten: Beim Kauf von Billigfleisch wird übersehen, dass der Einkaufspreis absolut gar nichts über die tatsächlichen Kosten aussagt. Die industrielle Fleischproduktion verursacht nämlich enorme ökologische und gesundheitliche Folgekosten – von Umweltverschmutzung bis hin zu steigenden Gesundheitsausgaben. Diese Kosten zahlen wir alle – nur eben nicht direkt an der Kasse, sondern über Steuern und Abgaben.

Allein in Österreich entstehen durch industrielle Landwirtschaft jährlich geschätzte 450 Millionen Euro an vermeidbaren Folgekosten. Würden diese in den Fleischpreis eingerechnet, wäre schnell klar: Industriell ist langfristig teurer als Bio.

Ob für das Tierwohl, die Umwelt oder die ganzwirtschaftliche Nachhaltigkeit von biologisch wirtschaftenden Betrieben – der Umstieg auf Bio-Fleisch lohnt sich in vielerlei Hin-

sicht. Es ist ein bewusster Schritt hin zu mehr Verantwortung und Qualität. Und letztlich auch ein Zeichen für eine enkeltaugliche Zukunft, die allen zugutekommt.

BIO-FLEISCH INFO-PLATTFORM

Die Bio-Fleisch Info-Plattform hat es sich zum Ziel gesetzt, Gastronomiebetriebe und Großküchen bei der Umstellung auf Bioprodukte zu unterstützen. Sie bietet fundierte Informationen, Beratung und praxisnahe Lösungen für eine nachhaltige Fleischproduktion. Die Plattform wird getragen von der ARGE NahtürlichBIO, einer von Bund, Ländern und der EU geförderten Kooperation von vier führenden Bio-Unternehmen. Die Biobäuerliche Vermarktung eGen setzt sich für die kontinuierliche Weiterentwicklung der Vermarktungsmöglichkeiten biologischer Erzeugnisse ein, während die BerSta Naturkost GmbH & Co KG die Vermarktung von regional produzierten Lebensmitteln vorantreibt. Die Sonnberg Biofleisch GmbH und die Bio-Metzgerei Juffinger kombinieren traditionelles Metzgerhandwerk mit modernen Qualitätsstandards, um unverwechselbare Bio-Fleischprodukte herzustellen.

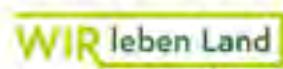
www.biofleischinfo.at



Besuchen Sie uns:

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **Kofinanziert von der
Europäischen Union**

DIE ULTIMATIVE CHECKLISTE



✓ PFLANZLICHE LEBENSMITTEL

Konventionelle Obst- und Gemüseproduktion setzt auf synthetische Pestizide und chemische Düngemittel. Bio-Produzent:innen nutzen organischen Dünger, Fruchtfolgen und natürliche Methoden zur Schädlingsbekämpfung. Besteht eine unmittelbare Bedrohung für die Kulturen, besteht die Möglichkeit, gewisse Wirkstoffe zeitlich begrenzt einzusetzen.

✓ TIERISCHE PRODUKTE

Bio-Fleisch stammt von Tieren, die unter besseren Bedingungen gehalten werden als in der konventionellen Landwirtschaft. Mindestanforderungen sind mehr Platz, Auslauf im Freien und Fütterung mit Bio-Futter. Besonders strenge Standards setzen hier Siegel wie Demeter und Naturland. Das AMA-Bio-Siegel in Österreich betont zudem die regionale Herkunft. Eine gute Orientierung bietet der WWF Food Guide.

✓ FISCH

Die Bio-Produktion von Fisch ist schwieriger, da dieser meist aus Aquakultur stammt. Bio-Zertifizierungen garantieren, dass keine chemischen Zusatzstoffe oder Antibiotika verwendet werden. Wichtige Siegel sind das EU-Bio-Siegel und Naturland. Alternativ gibt es Wildfangprodukte. Eine gute Hilfestellung bietet der WWF-Fischratgeber – auch als App verfügbar – der ein Ampelsystem nützt. Bei Fischen, die mit der grünen Ampel gekennzeichnet

sind, sind die Bestände stabil und wurden mit nachhaltigen Methoden gefangen oder gezüchtet. Neben der grünen Kategorie findet man in der gelben Kategorie eine „zweite Wahl“. Produkte aus der roten Kategorie sind bedroht, überfischt, oder ihr Fang oder die Zucht schädigt die Meeresumwelt, und sollten vermieden werden.

✓ VERARBEITUNG

Bio-Produkte verzichten auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, die in der konventionellen Lebensmittelproduktion häufig eingesetzt werden.

✓ EU-BIO-SIEGEL

Dieses grün-weiße Logo garantiert die Einhaltung der EU-weiten Bio-Verordnung. Es regelt Mindeststandards wie den Verzicht auf synthetische Pestizide, Gentechnik und intensive Tierhaltung. Aufschriften wie „aus biologischer Landwirtschaft“ oder „ökologischer Landwirtschaft“ sowie Kurzbezeichnungen wie „Bio“ oder „Öko“ sind geschützt und dürfen nur für geprüfte biologische Lebensmittel verwendet werden.

✓ BIO AUSTRIA & AMA-BIO-SIEGEL

Bio Austria ist ein österreichisches Siegel und stellt hohe Anforderungen an Regionalität und Nachhaltigkeit und geht über EU-Mindeststandards hinaus. Das AMA-Bio-Siegel stellt sicher, dass die Produkte zu 100 Prozent aus österreichischer Bio-Produktion stammen.

Strenge Standards bei Bio-Fleisch setzen Demeter und Naturland. Das AMA-Bio-Siegel betont vor allem die regionale Herkunft.

Neben Bio gewinnt das Konzept der regenerativen Landwirtschaft immer mehr an Bedeutung. Dabei geht es auch in der Produktion um die aktive Wiederherstellung von Ökosystemen.

✓ **DEMETER, NATURLAND, RESPEKT-BIODYN**

Diese Verbände setzen deutlich strengere Standards. Bei Demeter spielen zum Beispiel biodynamische Prinzipien eine Rolle, die den landwirtschaftlichen Betrieb als geschlossenen Kreislauf betrachten. Das entsprechende Pendant für den Weinbau ist Respekt-BIODYN.

✓ **BIO-SIEGEL VON SUPERMÄRKTEN**

Viele Supermarktketten haben bereits Bioeigenmarken. Die wichtigsten sind: Ja! Natürlich und BILLA Bio (Billa, Billa plus) SPAR Natur pur; Zurück zum Ursprung und Natur aktiv (Hofer); Einfach Bio (Lidl) sowie Bio vom Berg (MPPreis in Zusammenarbeit mit Tiroler Biobauern). Diese Bio-Eigenmarken stehen für unterschiedliche Qualitätsstandards.

✓ **ZEICHENTRICKS**

Greenpeace hat einen Gütesiegel-Guide zusammengestellt, der einen guten Überblick über die Qualität und Standards der Bio-Siegel und Zertifizierungen gibt. Unter [greenpeace_zeichentricks_2021.pdf](#) einfach gratis herunterladen.

✓ **REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT**

Neben Bio gewinnt das Konzept der regenerativen Landwirtschaft an Bedeutung. Anders als bei der klassischen Bio-Landwirtschaft geht es hier aktiv um die Wiederherstellung von Ökosystemen. Zu den Kernprinzipien zählen der Aufbau von Humus, der CO₂ im Boden bindet, vielfältige Fruchtfolgen und Agroforstsysteme sowie nur minimaler oder gar

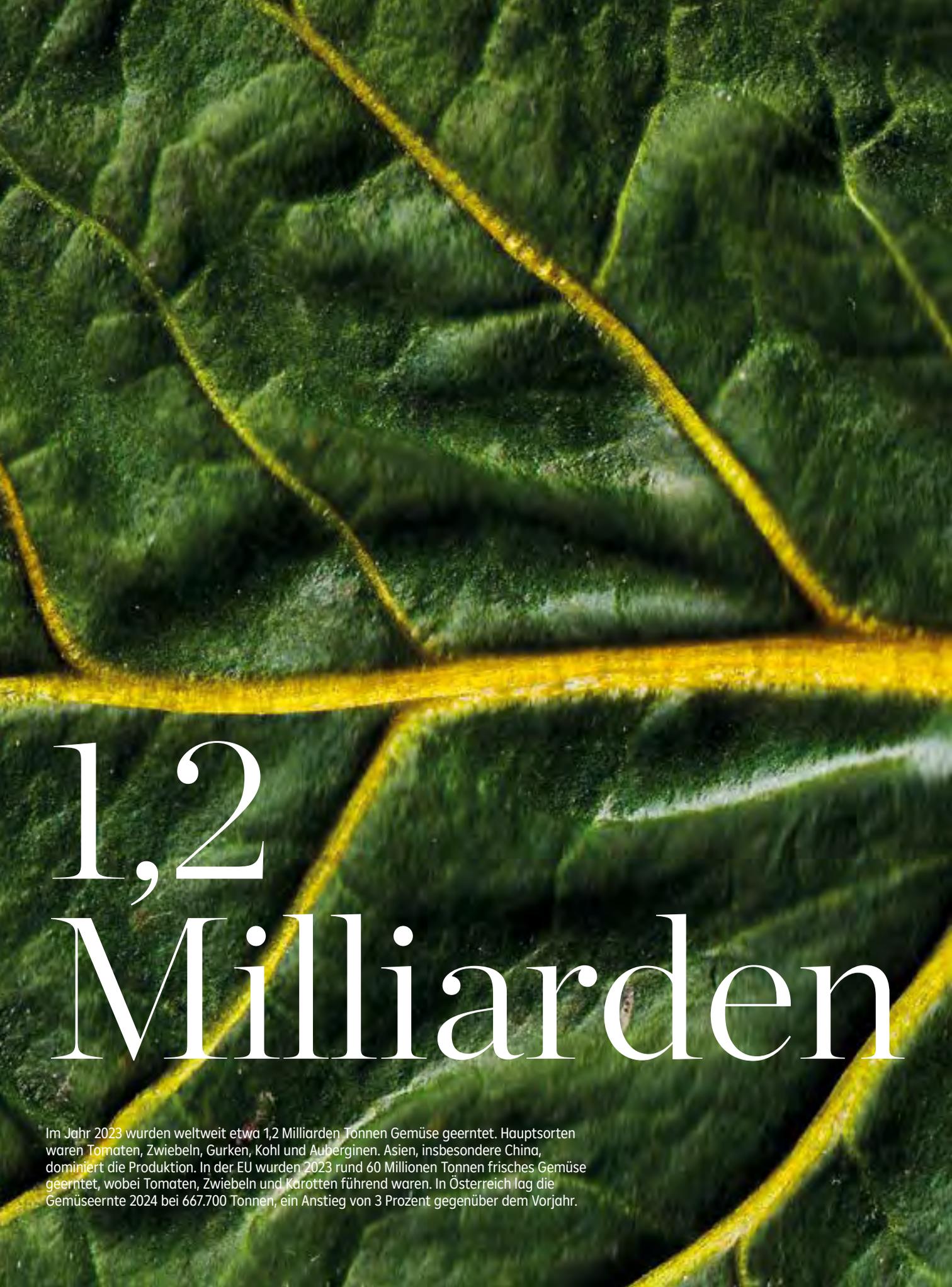
kein Einsatz von Pflügen, um den Boden nicht zu zerstören. Obwohl sich regenerative Landwirtschaft mit vielen Bio-Prinzipien überschneidet, sind die beiden nicht identisch. So kann ein regenerativer Betrieb theoretisch konventionelle Methoden wie synthetischen Dünger einsetzen, solange diese dem Bodenschutz dienen. Einige Bio-Zertifizierungen, wie Demeter oder Naturland, gehen bereits in Richtung regenerativer Ansätze.

✓ **WO FINDET MAN BIO-PRODUKTE?**

Neben Supermärkten und Diskontern, die fast alle ein breites Sortiment an Bio-Lebensmitteln anbieten, sind Bioläden und Wochenmärkte eine gute Wahl. Hier gibt es oft hochwertigere Produkte und die Möglichkeit, direkt mit Produzent:innen zu sprechen. Noch direkter kann man bei Erzeuger:innen einkaufen. Das geht bei Hofläden und bei solidarischen Landwirtschaftsgemeinschaften.

SoLaWi ist der Zusammenschluss solidarischer Landwirtschaften in Österreich. Auf deren Website – [solawi.life](#) – kann man nach einem Betrieb in der Nähe suchen. Wer keine Zeit zum Einkaufen hat, kann sich die Ware übers Internet bestellen. Immer mehr Bio-Betriebe bieten ihre Produkte in Webshops und in Form von Biokisten-Abos an. Eine Liste von Biokisten-Anbietern in Österreich findet man auf der Website von Bio Austria. ■





1,2 Milliarden

Im Jahr 2023 wurden weltweit etwa 1,2 Milliarden Tonnen Gemüse geerntet. Hauptsorten waren Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Kohl und Auberginen. Asien, insbesondere China, dominiert die Produktion. In der EU wurden 2023 rund 60 Millionen Tonnen frisches Gemüse geerntet, wobei Tomaten, Zwiebeln und Karotten führend waren. In Österreich lag die Gemüseernte 2024 bei 667.700 Tonnen, ein Anstieg von 3 Prozent gegenüber dem Vorjahr.



WANDEL
LEBENSMITTEL
DIE GEMEINSCHAFT
DAS GUTE LEBEN

UMKEHRSCHUB

Klimawandel & Co. Warum sich die Landwirtschaft jetzt neu erfinden muss.

KLIMARETTUNG

Ökonomin Sigrid Stagl fordert von der Politik klare Ansagen für den Klimaschutz.

ZEITENWENDE

Acht Produzent:innen, die zeigen, dass neue Wege erfolgreich sein können.

FOTOMODELS

Lebensmittel können nicht nur gut schmecken, sondern auch toll aussehen.



Es ist **ZEIT** für
VERÄNDER

Kaputte Böden und Lebensmittel ohne Nährwert:
Das System der weltweiten Lebensmittelproduktion
hat keine Zukunft. Die gute Nachricht: Es geht
anders – und besser. Wir müssen nur wollen.

TEXT LUCAS PALM

Wer kennt's nicht: Die Tomate, die nach nichts, rein gar nichts schmeckt. Über die faden und wässrigen Radieschen ohne jedwede Schärfe brauchen wir gar nicht erst diskutieren. Viele unter uns nehmen diese geschmacklichen Ernüchterungsmomente mittlerweile achselzuckend zur Kenntnis. Und doch drängt sich nach dem Supermarkteinkauf immer wieder die Frage auf: Wem, bitte schön, schmeckt das?

Martin Grassberger hat darauf eine einfache Antwort: dem Markt. „Und nur dem Markt, sonst niemandem“, sagt er. „Weil das gesamte industrielle Ernährungssystem nicht darauf ausgerichtet ist, Menschen mit Nährstoffen zu versorgen. Sondern sie mit möglichst wenig Aufwand satt zu machen. Das ist ein Unterschied.“

Martin Grassberger weiß, wovon er spricht: Als Arzt, Biologe, Forensiker – und ausgebildeter landwirtschaftlicher Facharbeiter – setzt er sich unter vielerlei Perspektiven mit den Zusammenhängen zwischen Gesundheit, Klimawandel und Landwirtschaft auseinander. Dazu hat der 52-Jährige gebürtige Wiener bereits mehrere Bücher geschrieben. Sein wichtigstes Thema sind dabei unsere Böden. Und das nicht ohne Grund: Erstens sind Böden nach den Ozeanen die größten Kohlenstoffspeicher unseres Planeten, und zweitens sind sie für 95 Prozent aller weltweit produzierten Lebensmittel verantwortlich. Dazu gehören auch tierische Produkte, weil Nutztiere ja das Getreide fressen, das im Boden wächst.

In unseren Böden jedenfalls zeigt sich, wie verhängnisvoll die vergangenen Jahrzehnte der intensiven Landwirtschaft waren. Und dennoch steckt in unseren landwirtschaftlichen Nutzflächen auch die wahrscheinlich letzte Chance, unser Ernährungssystem zu revolutionieren, um es gesünder, geschmackvoller, vor allem aber nachhaltiger zu machen. Grassberger spricht in diesem Zusammenhang von „regenerativer Landwirtschaft“. Aber was heißt das genau?

Mehr als Dreck

„Was weltweit seit den 1960er Jahren mit den landwirtschaftlich bewirtschafteten Böden passiert ist, kann man eigentlich nur als Misshandlung bezeichnen“, sagt Grassberger. Damit spielt er auf die massiven Ertragssteigerungen an, die seither durch eine Reihe von, nun ja, Innovationen möglich geworden sind: dem Einsatz von Herbiziden und Pestiziden, von Düngemitteln und „verbesserten“ Saatgutzüchtungen genauso wie von modernen Maschinen, die dafür gesorgt haben, dass pro Fläche immer mehr Nahrungsmittel produziert wer-

UNG



„Was weltweit seit den 1960er Jahren mit unseren Böden passiert ist, kann nur als Misshandlung bezeichnet werden.“

MARTIN GRASSBERGER



Fotos: li. Christopher Harschitz, Martin Grassberger. Foto re.: Matt Osborne / News

den konnten. Um die explosionsartig wachsende Bevölkerung weltweit mit Nahrung zu versorgen, erfüllte der Boden über Generationen hinweg eine immer eindimensionalere Funktion: „Man sagte: Das ist halt der Dreck, der die Pflanze mit der Wurzel zusammenhält. Hauptsache, die wächst jetzt so schnell wie möglich, der Rest ist egal.“ Dieser Rest, der seither egal war, hat laut unterschiedlichen Berichten der Vereinten Nationen in den vergangenen 60 Jahren dazu geführt, dass rund 40 Prozent aller Böden weltweit degradiert sind, also nicht mehr fruchtbar genug, um Pflanzen langfristig mit den relevanten Nährstoffen zu versorgen. Und dass sie auch andere wichtige Funktionen nicht mehr erfüllen können, wie Grassberger betont: „Ein gesunder Boden ist beispielsweise auch ein Grundwasserreservoir, er hat also eine wasserreinigende Funktion. Außerdem hält ein gesunder Boden, der durchwurzelt und begrünt ist, als Masse zusammen, ein degradiertes hingegen nicht. Die vielen Hangrutschungen und Überschwemmungen nach Starkregenereignissen sind oft auch auf die degradierten Böden zurückzuführen.“ Das alles sind Fakten. Und zwar solche, die immer stärker ins kollektive Bewusstsein vordringen.

Gebt den Böden Bakterien!

Expert:innen weltweit sind sich heute einig: Auf die Degeneration der Böden muss eine Regeneration folgen. Aber wie? „Wir wissen heute viel mehr über unsere Böden als noch vor 20 Jahren“, sagt Grassberger. „Das gilt vor allem für die Vielfalt an Pilzen und Bakterien, die dort vorhanden sind. Und genau hier liegt eine große Chance für die Zukunft.“ Grassberger spricht in diesem Zusammenhang vom „Mikrobiom des Bodens“. Das Prinzip ist dasselbe wie im menschlichen Körper: Dort bezeichnet das Mikrobiom die Billionen von Pilzen und Bakterien, die sich vor allem im Darm befinden – und die Gesundheit und Lebenserwartung von uns Menschen nachweislich mitbestimmen. „In unseren Böden ist diese Bakterienvielfalt genauso elementar, sie entscheidet darüber, ob es sich um einen fruchtbaren oder einen unfruchtbaren Boden handelt. Das heißt: Es muss darum gehen, dass im Boden möglichst viele dieser Pilze und Bakterien vorhanden sind. Und das geht nur durch eine naturnahe Bewirtschaftung der Böden.“ Wie genau, damit beschäftigt sich in der Praxis hierzulande einer wie kein anderer: Alfred Grand.



„Allein mit unserem Gemüseanbau tragen wir zu 12 von den 17 nachhaltigen Entwicklungszielen der UNO bei.“

ALFRED GRAND

„Wandel braucht VERLÄSSLICHKEIT“

Im Jahr 2024 wurde die Ökonomin Sigrid Stagl als Wissenschaftlerin des Jahres ausgezeichnet. Im Gaumen-Hoch-Interview erklärt sie, warum Klimaschutz als Teil einer zukunftsorientierten Gesellschaftspolitik verankert werden muss.

Täuscht der Eindruck, dass Nachhaltigkeit und Klimaschutz politisch in den Hintergrund geraten sind?

Der Eindruck ist nachvollziehbar. Zwar bleibt die gesellschaftliche Anerkennung hoch, doch Krisen wie Pandemie und Energiepreisschock haben politische Prioritäten verschoben. Statt einer ganzheitlichen Transformation bleibt Klimapolitik oft auf Einzelmaßnahmen beschränkt. Notwendig wäre ein systematischer Umbau: Investitionen umlenken, Arbeitsmarkt anpassen, Innovationen fördern und Daseinsvorsorge – etwa Energie, Mobilität, Ernährung – zukunftsfähig gestalten.

Was sind die Ursachen für den Rückgang der politischen Priorität von Nachhaltigkeit und Klimaschutz?

Mehrere Gründe: Erstens binden Krisen Ressourcen und Aufmerksamkeit. Zweitens zeigen sich verteilungspolitische Konflikte – Klimamaßnahmen greifen tief in soziale Strukturen ein. Drittens wird Klimapolitik zunehmend ideologisch aufgeladen und polarisiert, was die sachliche Debatte erschwert.

Warum gelten E-Autos oder Windräder inzwischen als Feindbilder?

E-Autos erscheinen oft als Luxus, Windkraft als Symbol zentralistischer Planung. Fehlende Teilhabe und ungleiche Lastenverteilung verstärken die



↑ Sigrid Stagl ist Ökonomin und Professorin an der Wirtschaftsuniversität Wien.

Ablehnung. Akzeptanz entsteht aber nur durch sozial gerechte Mobilität, lokale Mitsprache und sichtbare Vorteile.

Wurde die Bevölkerung mit Klimaschutzmaßnahmen überfordert?

Ja. Klimaschutz wurde oft als Verzicht kommuniziert – statt als Chance für Lebensqualität und soziale Gerechtigkeit. Besonders einkommensschwache Gruppen fühlen sich belastet. Komplexe Instrumente wie CO₂-Zertifikate werden kaum verstanden.

Wie könnte man es besser machen?

Durch die Kommunikation konkreter Vorteile: saubere Luft, sichere Jobs, weniger Energiekosten. Wichtig sind auch vielfältige Stimmen – von Handwerker:innen bis Landwirt:innen –, die Klimaschutz in ihren Lebenswelten erklären. So wird er als gesamtgesellschaftliches Projekt erlebbar.

Warum fehlt in der Landwirtschaft oft der Mut zum Wandel?

Strukturelle Zwänge, unklare politische Signale und ökonomische Unsicherheit bremsen den Umbau. Viele Landwirt:innen fühlen sich stigmatisiert. Wandel braucht verlässliche Rahmenbedingungen, Anreize, gesellschaftliche Anerkennung und Unterstützung statt Schuldzuweisungen.

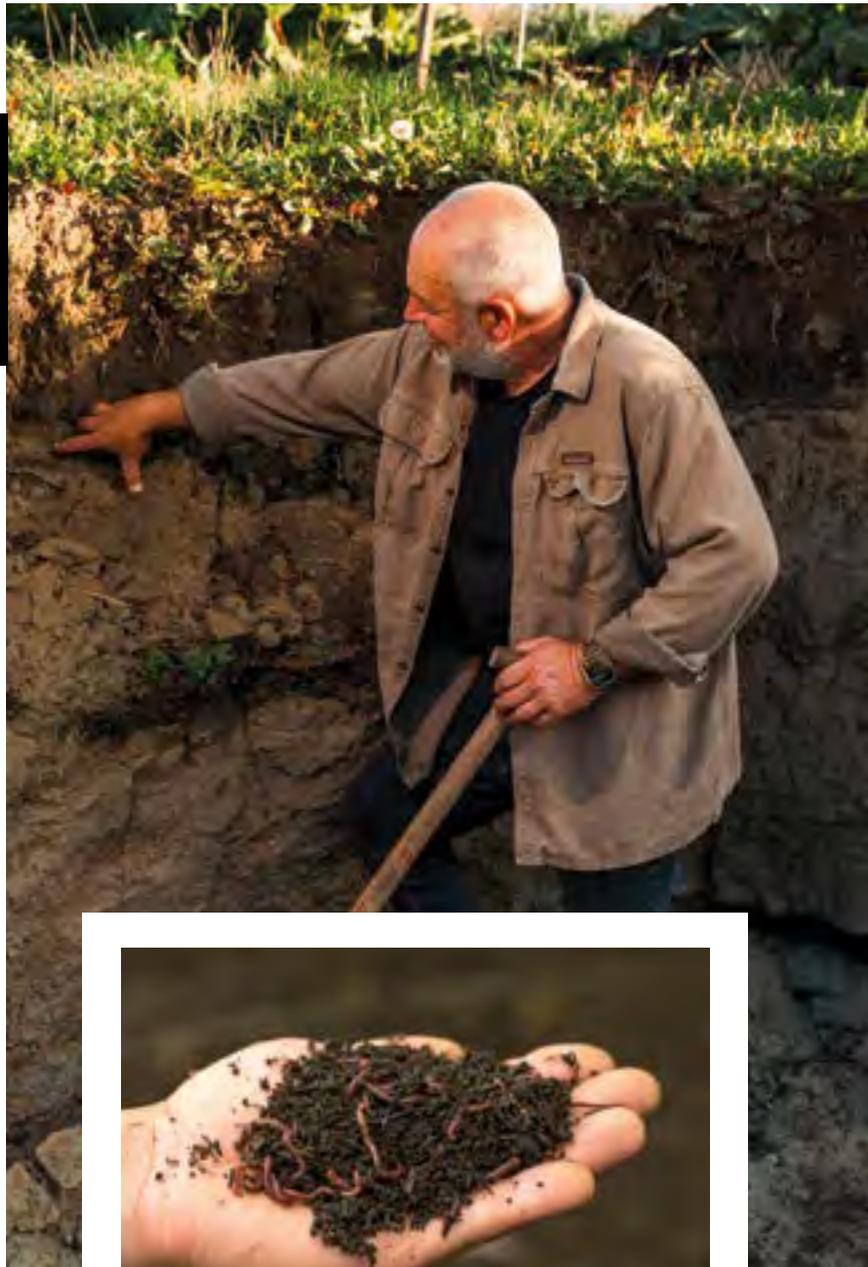
Was sollte die Regierung tun?

Klimaschutz muss zentrale Strukturpolitik werden. Notwendig sind: ein verbindliches Klimaschutzgesetz, strategische Investitionen, Unterstützung für Regionen im Wandel, Beteiligungsformate wie Klimaräte – und eine klare Kommunikation, die Vertrauen schafft und Chancen betont. ■

Die Langfassung dieses Interviews lesen Sie auf gaumenhoch.at.

„Mit unseren neuen Produktionssystemen wird die Biodiversität neu aufgebaut, und wir schützen dabei auch das Klima.“

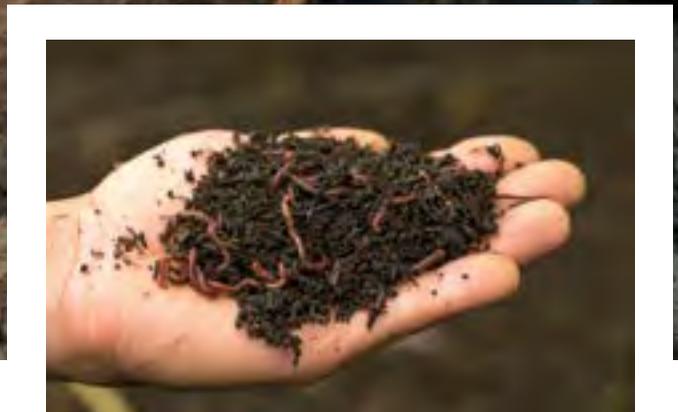
ALFRED GRAND



Mit Gemüse für die Klimaziele

Mit seiner GRAND FARM führt der Biobauer im niederösterreichischen Absdorf Österreichs ersten Forschungs- und Demonstrationsbauernhof. „Wir erforschen hier zukunftsfähige Lebensmittelproduktionssysteme“, erklärt er. „Das sind Systeme, in denen Lebensmittel auf eine Art und Weise produziert werden, dass die Umwelt nicht zerstört wird, sondern im Gegenteil: dass die Biodiversität dabei aufgebaut wird und das Klima geschützt.“

Grand setzt einerseits auf seine Marktgärtnerei namens GRAND GARTEN, die als erste europäische Marktgärtnerei das weltweit renommierte Regenerative Organic Certificate erhalten hat. Hier wachsen rund 60 Gemüsesorten nach den neuesten Erkenntnissen der regenerativen Landwirtschaft: keine mineralischen Dünger, keine Traktoren, die das Bodenleben zerquetschen, Fruchtfolge, Bewirtschaftung durch Handarbeit, Wurmkompostierung, Kreislaufwirtschaft durch 100-prozentige Energie-Eigenversorgung – um nur einige Beispiele zu nennen. „Allein mit unserem Gemüseanbau tragen wir zu 12 von den 17 nachhaltigen Entwicklungszielen der UNO bei“, sagt Grand, der – nicht zuletzt in seiner Funktion als EU Mission Soil Ambassador, also Bodenbotschafter der Europäischen Union – auch Teil mehrerer internationaler Forschungsgruppen ist. „Im Austausch mit anderen lernt man immer dazu“, sagt er. Und spricht damit auch einen für Martin Grassberger zentralen Punkt an: „Wir können dieses System nur gemeinsam besser machen. Dafür braucht es Menschen, die ihr wertvolles Wissen teilen – und natürlich auch die, die mit gutem Beispiel vorangehen und zeigen: Ein nachhaltigeres System unserer Lebensmittelproduktion ist möglich!“ Damit Tomaten auch endlich wieder wie Tomaten schmecken. Und ein Radieschen wie ein Radieschen. Es schmeckt halt einfach besser, wenn's nicht nur sattmachen soll. ■



GAUMEN HOCH WISSEN



Hintergrund. Scannen Sie diesen QR-Code, drücken Sie auf den Link und lesen Sie in unserem Online-Magazin noch mehr Hintergrund-Infos über nachhaltige Landwirtschaft.

40 % ALLER LEBENSMITTEL WERDEN VERSCHWENDET

1 Million Tonnen Lebensmittel werden in Österreich jedes Jahr weggeworfen – obwohl sie noch essbar wären.

**REIS, MAIS UND WEIZEN**

Diese drei Getreidearten liefern etwa 60 % der weltweiten Kalorienaufnahme – die Ernährung ist global stark auf wenige Pflanzen konzentriert.

**ÜBER 600 MILLIONEN TONNEN GETREIDE ...**

... produziert China im Jahr. Damit ist China der größte Getreideproduzent der Welt – vor Indien und den USA.

**MEHR ALS 70 % DER WELTWEITEN ...**

... landwirtschaftlichen Fläche werden für die Tierhaltung genutzt – obwohl tierische Produkte nur rund 18 % der Kalorien liefern.



Haben Sie es

GEWUSST?**RUND 2 MILLIARDEN MENSCHEN ...**

... leiden an Mikronährstoffmangel – trotz ausreichender Kalorienzufuhr, vor allem bei Eisen, Zink und Vitamin A.

**1 KG RINDFLEISCH BRAUCHT RUND 15.000 LITER WASSER**

Eine enorme Menge – zum Vergleich: 1 kg Kartoffeln benötigt nur etwa 290 Liter.

**RUND 9 % DER WELTBEVÖLKERUNG ...**

... sind laut Vereinten Nationen chronisch unterernährt – das entspricht etwa 735 Millionen Menschen (Stand 2023).

**80 % DER WELTWEITEN SOJAERNTEN ...**

... konsumiert nicht der Mensch, sondern werden als Tierfutter verwendet, vor allem für Rinder, Schweine und Geflügel.





↑ Neuen Herausforderungen mit Mut begegnen. Pilzzüchter Andreas Eibl, Gemüsebauerin Andrea Gruber, Erdäpfelbauer Jakob Loidolt

Innovativ, mutig NACHHALTIG



Winzerin Viktoria Schödl, Biofischzüchter Marc Mößner, Winzerin Else Zuschmann

Von Pilzen im Keller über
Karpfen in Demeter-Qualität
bis hin zu Gemüsebauer:innen,
die Altbewährtes mit Neuem
kombinieren.

TEXT LUCAS PALM



Foto: beigestellt: Biofish GmbH

↑ **Petri Heil.** Marc Mößner, der weltweit erste Demeter-Fischzüchter, setzt bei der biologischen Fischzucht neue Standards.

Mut gewinnt, oder anders gesagt: Wer sich nicht verändern möchte, bleibt auf der Strecke. Das gilt für fast alle Branchen dieser Welt, insbesondere aber für die Landwirtschaft und die Lebensmittelproduktion. Die Herausforderungen sind enorm: Klimawandel, Bodenerosion, Wasserknappheit und der Verlust biologischer Vielfalt setzen die Landwirtschaft unter Druck. Gleichzeitig erwarten Verbraucher:innen zunehmend Transparenz, ökologische Verantwortung und hohe Qualität. Deshalb ist heute nicht nur die geschmackliche Qualität ein Gradmesser, sondern auch die Art und Weise, wie produziert wird. Wir präsentieren Ihnen auf den folgenden Seiten sechs Gaumen-Hoch-Betriebe, die exemplarisch für die vielen Erfolgsgeschichten nachhaltiger Produzent:innen stehen.

Bubbles boomen!

Fruchtbare, kalkreiche Böden, das kühle Klima im Weinviertel nördlich der Donau und ganz viel Liebe beim Degorgieren: Das ist es, was die Schaumweine des Weinguts und der Sektereie Zuschmann-Schöfmann in Martinsdorf so einzigartig macht. Die Basis sind die 16 Hektar Rebfläche, die seit 2012 biologisch bewirtschaftet werden. Dabei geht's Else Zuschmann und ihrem

Mann Peter Schöfmann natürlich um gesunde Böden, aber auch um den Wein an sich, denn: Gerade bei Sekt ist die Nährstoffversorgung für die zweite Gärung besonders wichtig – und da bringt Bio nachweislich bessere Ergebnisse: Das sieht und schmeckt man vor allem bei der bekanntesten Bouteille des Weinguts, dem Grünen Veltliner Brut Nature, Grosse Reserve 15. Hier wird klar: Weinviertler Sekt aus Grünem Veltliner hat Weltklasseniveau und braucht den Vergleich mit Champagner keineswegs zu scheuen! „Der Grüne Veltliner ist wertbestimmend, weil er in unserem Gebiet ganz wichtig ist, aber wir widmen uns auch sehr den Burgundersorten wie Pinot Noir und Weißburgunder“, erklärt Else Zuschmann.

„Der grüne Veltliner ist wertbestimmend, weil er in unserem Gebiet wichtig ist.“

PETER SCHÖFMANN
WEINGUT ZUSCHMANN-SCHÖFMANN

Der nachhaltigste Speisefisch der Welt

Marc Mößmer ist der weltweit erste Demeter-Fischzüchter – und beweist in seiner revolutionären Teichwirtschaft im Waldviertel, wie zukunfts-trächtig biodynamische Karpfenhaltung sein kann. Auf rund 60 Hektar hegt und pflegt der gebürtige Bayer den nachhaltigsten Speisefisch der Welt. Jeder von Mößmers Karpfen hat rund 20 Quadratmeter (!) für sich. Es werden nur geringe Mengen Getreide zugefüttert. Mößmers Karpfen ernähren sich vorwiegend von proteinreichem Plankton, Insektenlarven, Schnecken, Muscheln und Detritus. Davon gibt es im Haslauer Teich mehr als genug. Dass der Karpfen immer öfter von den besten und verantwortungsvollsten Köch:innen des Landes zubereitet wird, ist auch Marc Mößmers Verdienst.

Future Food

Andreas Eibl züchtet im Flachgauer Obertrum jede Menge Bio-Pilze – und das indoor. Vom Igelstachelbart über Shiitake-Pilze bis hin zu Kräuterseitlingen sprießen sie in eigens gebauten Zucht-räumen, die ihnen dank der zielgenauen Temperatur und Luftfeuchtigkeit ideale Bedingungen bieten – und noch dazu nachhaltig sind. Denn auf kleinstem Raum gedeihen da auf Substrat wie Sägespänen und Stroh all die umamireichen Pilzarten nicht nur

ressourcenschonend, sondern auch in beträchtlichen Mengen. Das ist umso bemerkenswerter und wichtiger, weil rund 90 Prozent der in Österreich zu erwerbenden Pilze aus dem Ausland kommen. Besonderen Fokus legt Eibl auf den Shiitake-Pilz: Er ist weltweit nach dem Champignon der am zweithäufigsten verzehrte Pilz – und sehr, sehr gesund: So ist er im Vergleich zu vielen anderen Pilzen reich an Proteinen und wartet außerdem mit großen Mengen Ballaststoffen, Vitamin B und D und Mineralstoffen auf. Damit ist der Shiitake-Pilz auch immunstärkend – und gilt in Asien nicht umsonst als wertvoller Heilpilz.

GAUMEN HOCH WISSEN

Wer hat's erfunden? Als Pionier der ökologischen Landwirtschaft gilt Sir Albert Howard (1873–1947). Der britische Agrarwissenschaftler entwickelte die Grundlagen des biologischen Landbaus und betonte die Bedeutung von Kompostierung, Fruchtfolge und organischen Anbaumethoden. Howard legte die Basis für viele moderne ökologische Praktiken, indem er das Gleichgewicht der natürlichen Bodenfruchtbarkeit förderte und den Einsatz von Chemikalien ablehnte. Sein Buch „The Waste Products of Agriculture“ gilt als Standardwerk ökologischer Landwirtschaft.

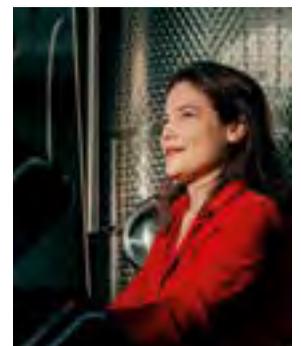
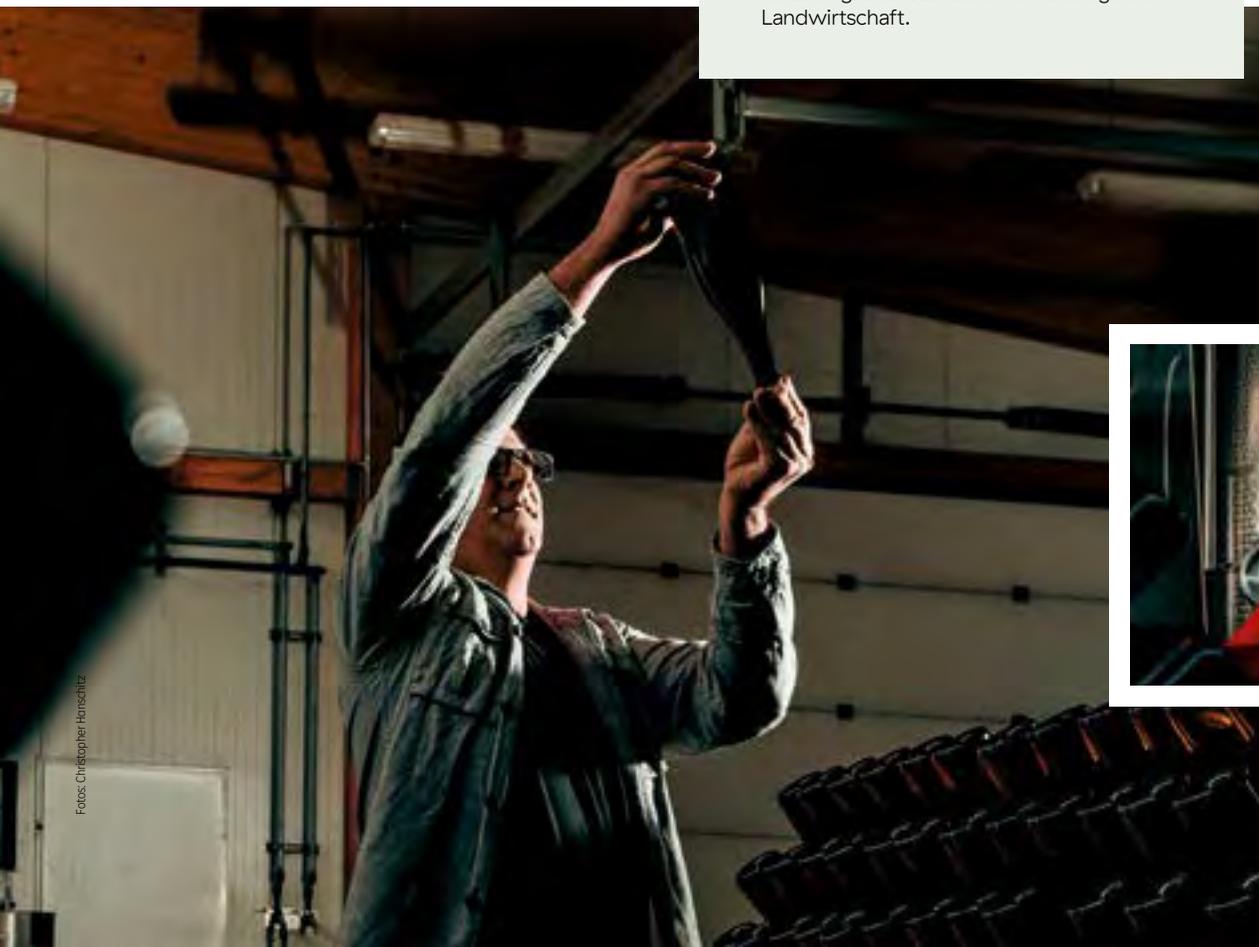




Foto: Clemens Niedhammer

↑ **Pilzwunder.** Indoor züchtet Andreas Eibl hochwertigste Pilze. Vor allem der Shiitake ist reich an wertvollen Nährstoffen.
 → **Inspirierendes Gemüse.** Martina Galler, Nina Neuner und Andrea Gruber betreiben den Biohof beyond_mosau.

Gemeinsam für Gemüse

Ein Paradebeispiel, wie belebend Gemüse für eine ganze Region sein kann, liefern im steirischen Murtal drei Frauen: Martina Galler, Nina Neuner und Andrea Gruber. In Baierdorf betreibt das engagierte Trio den Biohof „beyond_Mosau“, wo es regenerativ arbeitet und Bio-Gemüse neue Sichtbarkeit verleiht – und das nicht irgendwie, sondern in Form von „Abo-Boxen“: In diese können sich Abonent:innen einmal pro Woche eine Vielfalt von Gemüse direkt vom „Gemüsebuffet“ zusammenstellen, das am Hof eigens aufgestellt wird. Die Auswahl ist riesig – aus über 35 Gemüsesorten kann man oft wählen! Der Andrang auf die Boxen ist mittlerweile so groß, dass es eine lange Warteliste gibt. „Für uns spielt das Gemüse die Hauptrolle am Teller. Wir wollen jene inspirieren, für die es bisher nur Beilage war, und die Vielfalt im Angebot fördern“, sagt Andrea Gruber.

Die vielfältigste Knolle der Welt

Der Biohof Loidolt im nördlichen Waldviertel ist ein einziges Erdäpfelmekka. Alte und fast vergessene Sorten wie Bamberger Hörnchen und

Rosa Tannenzapfen werden hier auf 16 Hektar zusammen mit anderen Gemüsesorten angebaut – und das nicht irgendwie, sondern seit 2008 ganzheitlich biologisch. Echte Erdäpfelfreaks pilgern entweder zum Hof der Familie Loidolt – oder zu einigen der ausgewählten Bauernmärkte in Wien. Dort nämlich kauft man nicht einfach Erdäpfel, sondern kann aus mindestens zehn Sorten wählen. Auf Anfrage sind bis zu 350 verschiedene Raritäten verfügbar. Die Tipps, welche Sorte am besten wie verarbeitet wird, gibt's beim Einkauf gratis dazu. „Das ist das Schöne an der Direktvermarktung: Ich möchte die Distanzen überbrücken und das Produkt den Leuten näherbringen“, meint Jungbauer Jakob Loidolt. Jeden Samstag ist der Biohof Loidolt gleich auf drei Wiener Märkten (Lange Gasse, Alszeile, Kutschkermarkt) vertreten und vertreibt nicht nur Erdäpfel, sondern auch unterschiedliches Gemüse – von Karotten über Rüben bis Fisolen – sowie Getreideprodukte (Nudeln ohne Ei, Reis, Flocken). Je nach Saison sind auch Äpfel, Birnen, Kirschen, Marillen und Zwetschken sowie verschiedene Beerenfrüchte aus Papa Loidolts Obstgarten dabei.





*„Wir sehen
Biodynamie nicht
als Stil, sondern als
Verantwortung.“*

VICTORIA SCHÖDL
WEINGUT SCHÖDL





↑ **Naturerlebnis.** Bei den Schödl's wird Wein ohne synthetische Mittel und mit möglichst zurückhaltender Kellerarbeit hergestellt.

Biodynamisches Geschwistertrio

Nach Stationen in New York, London, Südafrika und Kalifornien kehrten Viktoria, Mathias und Leonhard Schödl ins niederösterreichische Loidesthal zurück. Dort bewirtschaften die Geschwister seit 2020 insgesamt 18 Hektar Weinärten biodynamisch – ohne synthetische Mittel, im Einklang mit natürlichen Zyklen und mit möglichst zurückhaltender Kellerarbeit.

Im Mittelpunkt stehen Pinot Noir, Chardonnay und Weißburgunder. Die Bio-Weine sind spontanvergoren, unfiltriert und meist ungeschwefelt. Ziel ist kein einheitlicher Stil, sondern authentischer Ausdruck von Lage, Jahrgang und Rebsorte. Der

biodynamische Ansatz stärkt die Reben langfristig und soll vor allem eines ermöglichen: lebendige, stabile und eigenständige Bioweine.

Ein Schwerpunkt liegt auch auf Schaumweinen, die nach traditioneller Champagnermethode hergestellt werden. Die Grundweine reifen im Holz, lagern drei Jahre auf der Hefe und werden von Hand gerüttelt. Auf Dosage wird verzichtet. Die Weine zeigen Struktur, Cremigkeit und mineralische Tiefe. „Wir sehen Biodynamie nicht als Stil, sondern als Verantwortung“, sagt Viktoria Schödl. Sie spricht damit aus, was die neue Generation von Bio-Produzent:innen verbindet: nicht nur Verantwortung, sondern vor allem auch Haltung. ■

GAUMEN HOCH KOMPAKT

BEYOND_MOSAUF

Die Biogemüsevielfalt in Abo-boxen wirkt auf die ganze Region belebend.
beyondmosauf.at

BIOFISCH MÖSSMER

Mößmers Karpfen haben viel Platz, bekommen gutes Futter und landen bei den besten Köchen des Landes im Topf.
biofisch.at

FLACHG. BIOPILZE

Eigene Zuchtäume bieten ideale Bedingungen für nährstoffreiche Biopilze in bester Qualität.
flachgauer-biopilze.at

WEINGUT SCHÖDL

Auf gesunden Böden gedeihen naturbelassene Schaumweine.
schoedlfamily.at

WEINGUT ZUSCHMANN

Der Sekt des Weinguts in Martinsdorf braucht den Vergleich mit Champagner nicht zu scheuen.
zuschmann.at

BIOHOF LOIDOLT

Bis zu 350 Erdäpfelraritäten bauen die Loidolts auf ihrem Hof an – natürlich bio.
biohof-loidolt.at

Die Magie des GESCHMACKS

Sie muten wie Kunstwerke an. Acht außergewöhnliche Lebensmittel – von Gemüseraritäten über Demeter-Fisch bis hin zu Rohmilchkäse – neu in Szene gesetzt.

FOTOS CHRISTOPHER HANSCHITZ TEXT LUCAS PALM



Formosa

MELONENRETTICH

Das Fleisch dieser kältebeständigen, farbenfrohen Rettichsorte ist knackig, ihr Geschmack mild und leicht süßlich. Im Vergleich zum weißen Rettich ist der Melonenrettich weniger scharf und hat eine erfrischende Note, die an eine Mischung aus Radieschen und Gurke erinnert.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Eingelegt spielt er seine vielschichtigen Aromen wunderbar aus, als Garnitur ist er sowieso ein Hingucker, genauso als Carpaccio oder gewürfelt in Salaten – und auch geschmort behält er seine Farbe und seinen Geschmack.



Erhältlich bei: Markt gärtnerei „dirndl am feld“, Mühlweg, 3470 Kirchberg am Wagram

Dunkle Materie

SCHWARZER KNOBLAUCH

Nach 90 Tagen im Ofen, übrigens ohne Beigabe von Zusatzstoffen oder Salz wie sonst bei der Fermentation, werden die Knoblauchzehen nicht nur tiefschwarz, sondern geleeartig-cremig in der Konsistenz und süßlich-fruchtig, balsamicoartig und fast schon lakritzig im Geschmack.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Frisch aufs Brot schmieren oder kleingehackt dem Risotto untermengen. Auch als Pizzabelag, zu Chutneys oder in Saucen ist der besondere schwarze Knoblauch vielfältig einsetzbar.



Erhältlich bei: Black Garlic Austria — Biohof Goldenits, Winkel 18, 7162 Tadten





Wildnis



ASIA-SALAT

Die exotische Mischung aus Senf- und Kohlarten gedeiht auch in kalten Monaten und ist reich an Vitaminen, Antioxidantien, Senfölen und Ballaststoffen. Asia-Salat hat eine senfähnliche Schärfe, Noten von Meerrettich und einen milden Kohlgeschmack.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Die zarten Jungpflanzen peppen jeden Salat auf, die kräftigen Blätter der ausgewachsenen Pflanzen eignen sich als Suppeneinlage, zum Dünsten oder Braten.

Interstellar

IGELSTACHELBART

Auch Löwenmähne genannt, ist der Igelstachelbart nicht nur ein bewährter Heilpilz in der Traditionellen Chinesischen Medizin, er ist außerdem als Eiweißquelle eine hochinteressante Alternative gegenüber tierischem Eiweiß – auch, weil er alle acht essenziellen Aminosäuren enthält.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Als Kalbfleischersatz etwa in Form eines Schnitzels, als Suppeneinlage oder als Protagonist in Gemüsepfannen. Vorsichtig angebraten, erinnert er an mildes Hummerfleisch.



Erhältlich bei: Flachgauer Biopilze, Dorfleiten 8, 5162 Obertrum am See







Purple Rain

VIOLETTA-ERDÄPFEL

Die Züchtung aus dem Feinschmecker-Erdapfel „La Ratte“ und „Baltica“ schmeckt wunderbar erdig und gilt durch ihren hohen Gehalt von Anthocyanen als besonders gesund für das Herz-Kreislauf-System und die Zellgesundheit.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Das violette, festkochende Fleisch dieser Königin unter den farbigen Erdäpfelsorten eignet sich für Braterdäpfel, Salaterdäpfel – oder auch als buntes Rösti!

Poseidon

KARPFEN

Der Karpfen ist der nachhaltigste Zuchtfisch, da er Kohlenhydrate verwerten kann und sich von natürlichen Quellen ernährt, ohne Fischmehl zu benötigen. In guter Qualität „grundelt“ sein Fleisch auch nicht, sondern schmeckt mild und hat eine feste Konsistenz.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Sein zartes Fleisch eignet sich zu so viel mehr als nur zum Herausbacken. Behutsam angebraten oder roh mariniert lässt sich das aromatische Karpfenfleisch neu entdecken!





TOMAHAWK

Das Fleisch stammt aus einer Kreuzung zwischen den Rinderrassen Montafoner und Wagyu: Ersteres sorgt für intensive Fleischigkeit, Zweiteres für die feine Marmorierung. Schmeckt nussig, leicht süßlich und hat eine beeindruckende Balance zwischen Biss und Schmelz.

EINSATZ IN DER KÜCHE

Ein archaisches Hauptgericht, das am besten gegrillt oder scharf angebraten mit Kräuterbutter und Ofengemüse nachhaltigen Fleischgenuss bietet.



Erhältlich bei: Finkundgut, Am Berg 60, 2032 Enzersdorf im Thale

Stonehenge



Supernova





SCHWARZES SCHAF

Aus unpasteurisierter Schafmilch hergestellt, schmeckt dieser zehn Tage gereifte Frischkäse jung, herrlich cremig, fruchtig frisch und unverfälscht. Dank der natürlichen Milchsäurebakterien bleibt die wertvolle Rohmilchflora erhalten – das schmeckt auch unserem Mikrobiom!

EINSATZ IN DER KÜCHE

Vom Aufpeppen von Rahmsaucen oder als Füllung von Teignudeln bis hin zum Belag von Quiches oder Pizzen – dieser Schafkäse ist vielfältigst einsetzbar. Eh klar: Als Jause zu gutem Brot genossen ist er – vor allem gereift – nie verkehrt!

A close-up photograph of several salmon fillets, showing the characteristic pinkish-orange color and white marbling of the fish. The fillets are arranged in a slightly overlapping, diagonal pattern, filling the entire frame. The lighting is soft, highlighting the texture of the fish's skin and the moist appearance of the flesh.

185 Millionen

Der weltweite Fischkonsum nimmt weiter zu: 2022 wurden 185,4 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte produziert, davon 94,4 Millionen Tonnen aus Aquakultur. Der durchschnittliche Verbrauch lag 2018 bei 20,5 Kilogramm pro Person – 2024 waren es 21 Kilogramm. Fisch wird also ein wichtiger Faktor der globalen Ernährung bleiben.



WANDEL |
LEBENSMITTEL |
DIE GEMEINSCHAFT |
DAS GUTE LEBEN |

EINER FÜR ALLE

Die wichtigsten nachhaltigen Gemeinschaften in Österreich im großen Überblick.

ALLE FÜR EINEN

Welche Gemeinschaften es im Ausland gibt und warum sie immer wichtiger werden.

ALLE FÜR ALLE

Autorin Katharina Seiser über ihre Erfahrungen in einer solidarischen Landwirtschaft.



GEMEINSAM geht mehr

Welche Gemeinschaften gibt es in Österreich, die sich für eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion im Land einsetzen? Und was kann man als Konsument:in selbst dazu beitragen?

TEXT LUCAS PALM ILLUSTRATIONEN EVA MLINAR



Hier könnte es nun um ein paar Einzelkämpfer:innen gehen. Um solche, die mutig vorangeschritten sind und viel riskiert haben, damit die Lebensmittelproduktion in Österreich besser wird. Ökologischer, verantwortungsvoller, geschmackvoller. Jede:r von ihnen hätte viel zu erzählen, ohne Frage. Von inneren Kämpfen, von Tiefpunkten, von Desillusionierungen, auch von viel Widerstand. Vor allem aber würde jede:r von ihnen früher oder später eines zu Protokoll geben: dass er oder sie nicht allein war. Dass das, was alles erreicht wurde, letztlich nur mit vielen anderen Gleichgesinnten möglich war. Sprich: mit einer Gemeinschaft, an der alle an einem Strang gezogen haben – und weiterhin ziehen.

Um genau diese Gemeinschaften soll es hier gehen. Sie sind es, die – in welcher Form auch immer – in den vergangenen Jahren gezeigt haben, dass die Veränderung zu mehr Nachhaltigkeit möglich ist. Und dass es heute wichtiger denn je ist, sich zusammenzutun, um ge-

nau diesen Wandel weiter voranzutreiben. Was abstrakt klingt, wird mittlerweile anhand vieler Beispiele greifbar – von Food-Coops und Markt-gärtnereien über nachhaltige Winzer:innen und Wirt:innen bis hin zu Hoteliers, die sich einer ökologischen Transformation verschrieben haben. All diese Initiativen zeigen, dass es zahlreiche Möglichkeiten gibt, selbst Teil einer solchen Gemeinschaft zu werden und aktiv an einer besseren Zukunft mitzuwirken.

Food-Coops: Gemeinsam stark für nachhaltige Lebensmittel

Das gilt – um mit einem sehr offenen Beispiel zu beginnen – besonders für den Bereich der sogenannten Food-Coops. Bei diesen „Lebensmittelkooperativen“ handelt es sich um einen Zusammenschluss von Menschen, die mithilfe von Mitgliedsbeiträgen selbstorganisiert Lebensmittel direkt von produzierenden Betrieben beziehen – und damit die Zwischenstation Großhandel gekonnt umgehen. Beim Verein „Herz &

Rübe“ in Wien beispielsweise werden so anhand von gemeinsam entwickelten Kriterien allerhand verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel bezogen: von Ölen über Honig bis hin zu Pasta, Obst und Gemüse.

Einen Schritt weiter geht die neu gegründete Supermarkt-Genossenschaft „Morgenrot“, die vor weniger Zeit in Wien-Hernals eröffnet hat: Hier sind Kund:innen und Produzent:innen gemeinsam Eigentümer:innen ihres Supermarkt-Ladens, wo sich alles rund um regionale Bio-Lebensmittel dreht. Wie bei den Food-Coops ist das Mitmachen auch hier für jede:n ziemlich einfach: Eine Beitritts-erklärung und das Bezahlen des Mitgliedsbeitrags reicht in der Regel, der Rest ergibt sich im Rahmen von Gesprächen und Begegnungen selbst.

Saatgut retten: Arche Noah als Vorbild

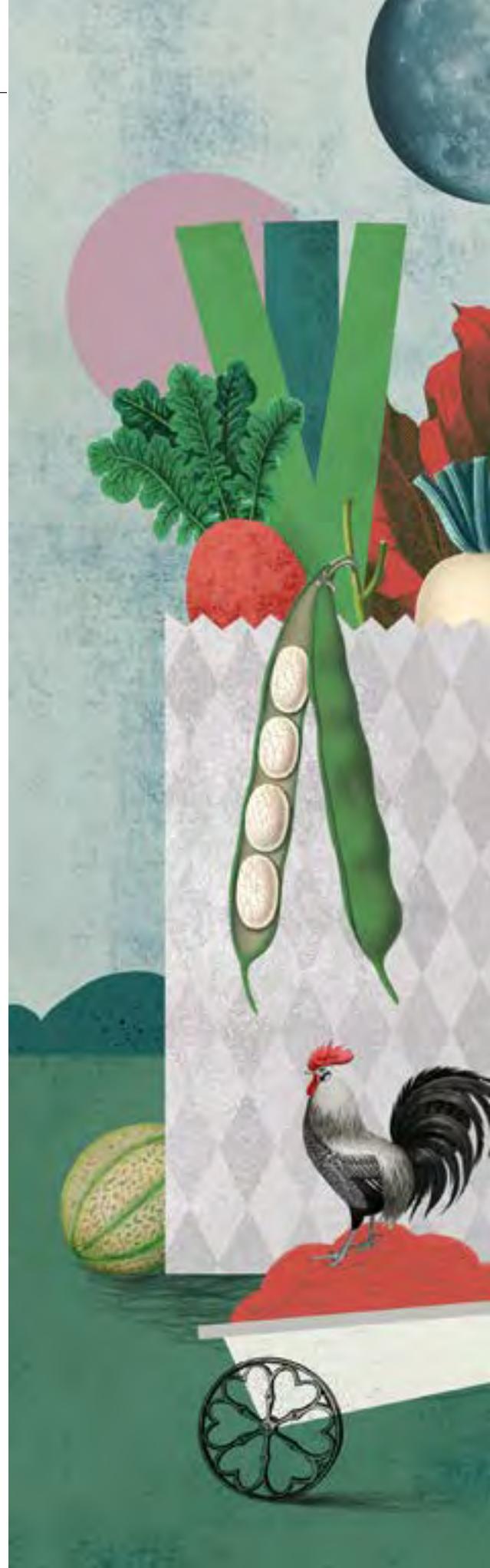
Nicht nur der Zugang zu gesunden Lebensmitteln, sondern auch der Erhalt der Sortenvielfalt ist entscheidend für eine nachhaltige Zukunft. Vor mehr als 30 Jahren haben sich Gärtner:innen, Bäuer:innen und Journalist:innen zusammengeschlossen und einen Verein für den Erhalt und die Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt gegründet. Mit dem Ziel, Saatgut zu bewahren und traditionelle Sorten wieder in Gärten und auf den Markt zu bringen. Denn durch die Industrialisierung der Landwirtschaft seit 1900 sind rund 75 Prozent der Vielfalt verloren gegangen.

Heute bedrohen Saatgut-Monopole, Gentechnik und der Klimawandel zusätzlich dieses wertvolle Erbe. Arche Noah zählt heute über 17.000 Mitglieder und setzt sich mehr denn je für die Rettung gefährdeter Gemüse-, Obst- und Getreidesorten ein und betreibt mit großem Erfolg politisches Lobbying für die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft.

Über 100 Jahre biodynamische Landwirtschaft

Der Gemeinschaftsgedanke in der Landwirtschaft reicht jedoch viel weiter zurück. Die biodynamische Landwirtschaft feierte im Jahr 2024 ihr 100-jähriges Bestehen. Sie geht auf einen Impuls des Anthroposophen Rudolf Steiner aus dem Jahr 1924 zurück – und steht bis heute für eine neue Art von Landwirtschaft, die sich als lebendigen Organismus aus Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen begreift.

Durch die Industrialisierung der Landwirtschaft seit 1900 sind 75 Prozent der Kulturpflanzen-sorten verloren gegangen.





Geht es nach Demeter-Österreich-Obmann Andreas Höritzauer, so ist „Demeter nicht Bio plus, sondern viel mehr. Der Weg, den Demeter-Bäuer:innen gehen, ist eine völlig andere Art, Landwirtschaft zu betreiben. Eine ganzheitlichere als die konventionelle oder rein biologische Landwirtschaft.“ Dabei gilt es, nur so viele Tiere am Betrieb zu halten, wie Landwirt:innen mit ihrem Land ernähren können. Und es geht noch um weit mehr: einen biodynamischen Kreislauf zu fördern und die Böden nicht nur gesund zu erhalten, sondern sie auch positiv für nächste Generationen zu entwickeln.

Demeter ist heute eine weltweit anerkannte Marke mit über 7.000 Betrieben in 63 Ländern. In Österreich sind derzeit über 260 Demeter-zertifizierte Betriebe aktiv.

Die biodynamische Landwirtschaft begreift sich als lebendigen Organismus aus Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen.

Kulinarische Innovationen und rare Gemüsearten

Um den Boden, dessen Gesunderhaltung und biologische Vielfalt dreht sich auch alles beim Verein der Marktgärtnereien: Als Zusammenschluss von über 40 Betrieben in ganz Österreich stehen hier der Austausch und die gegenseitige Unterstützung im Vordergrund. Und beides ist nötiger denn je, denn: Österreich braucht dringend mehr Marktgärtnereien! Dort wird nicht nur auf gesunde Böden und überhaupt nachhaltige Anbaumethoden geachtet, das saisonale Gemüse wird auch direktvermarktet – also ohne den Zwischenstopp im Lebensmittelhandel. Vor allem aber werden auch immer rarerer Gemüsearten angebaut.

Solche, die vor allem die Köch:innen dieses Landes besonders interessieren. Womit wir bei einer weiteren Vereinigung wären – nämlich dem Koch.Campus. Als Österreichs Kulinarik-Thinktank steht hier seit über zehn Jahren der Wissens- und Erfahrungsaustausch zwischen Köch:innen und Produzent:innen im Mittelpunkt. In Workshops und Verkostungen werden regionale Grundprodukte in ihrer ganzen Vielfalt erforscht – und anschließend von den besten Köch:innen des Landes auf die Teller gebracht.

Nachhaltiger Weinbau: respekt-biodyn

Ein weiteres Beispiel ist die Gemeinschaft respekt-BIODYN, die sich auf nachhaltigen Weinbau konzentriert. Die Mitglieder setzen konsequent auf biodynamische Praktiken wie den Einsatz von Präparaten aus Mineralien und Kuhmist zur

Stärkung des Bodenlebens. Zudem achten sie auf eine ausgewogene Begrünung der Weinberge, um die Artenvielfalt zu fördern und das Mikroklima zu verbessern. Der Verzicht auf synthetische Dünger und Pestizide im Weinberg sind weitere charakteristische Merkmale. Diese Herangehensweise zeigt Wirkung: Die Weine der respekt-BIO-DYN-Winzer werden weltweit für ihre besondere Qualität und Authentizität geschätzt.



„Bio rockt“

Der Gemeinschaftsgedanke ist aber längst auch bei Gastronom:innen angekommen. Die Zeit der „Einzelkämpfer:innen“ scheint vorbei zu sein. Auch hier gilt der Gedanke, dass nur durch gegenseitige Unterstützung Veränderungen möglich sind.

So haben sich Gastronom:innen unter dem Namen „Die Biowirt:innen“ zusammengeschlossen. Gemeinsam setzen sie sich dafür ein, dass beste Bio-Qualität auf den Tellern

landet. Ihre Passion und ihr Wissen teilen sie über ihre Küche, Rezepte, Events, News und ihren Blog. Der zertifizierte Bio-Anteil ihrer Mitglieder beträgt mindestens 60 Prozent, nach drei Jahren im Verein muss auf 100 Prozent umgestellt werden. Mit diesem Angebot möchten die Gründer:innen nicht nur die Sichtbarkeit biologischer Gastronomie steigern, sondern auch eine Community aufbauen, die sich für gesunde, nachhaltige und genussvolle Ernährung begeistert.

Aktien für Nachhaltigkeit

Die Umstellung von Betrieben kostet freilich Geld. Zudem setzt die industrielle Landwirtschaft Kleinbäuer:innen und Produzent:innen immer mehr unter Druck. In Österreich verschwinden täglich mehrere Höfe, die sich nicht mehr rentabel bewirtschaften lassen. Hier kommt die Regionalwert Niederösterreich – Wien AG ins Spiel. Durch Bürgeraktien können Konsument:innen in nachhaltige Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie investieren – und so die Zukunft der regionalen Lebensmittelversor-

gung aktiv mitgestalten. Gegründet mit 200.000 Euro von 50 Aktionär:innen, umfasst die AG heute 33 Betriebe und fast 200 Anteilseigner:innen. Die Idee: Konsument:innen können Verantwortung übernehmen, indem sie in die nachhaltige Lebensmittelproduktion investieren. „Unsere Aktionär:innen wollen, dass Lebensmittel von Menschen produziert werden, die davon leben können“, betont Alfred Schwendinger, Vorstand der AG. Die Finanzierung funktioniert durch stille Beteiligungen oder Mietmodelle für Maschinen und Infrastruktur. Jüngst half die AG mit 50.000 Euro einem Verarbeitungsbetrieb, der durch Inflation und Krisen zu kämpfen hatte. Ein Beispiel, wie mit vergleichsweise kleinen Summen große Wirkung erzielt werden kann.

Ziel für die Zukunft? 30.000 Aktionär:innen und 200 Mitgliedsbetriebe. Damit will Schwendinger politisches Gewicht erlangen, um Förderstrukturen zu reformieren – hin zu mehr Unterstützung für kleine, nachhaltige Betriebe. Eine Win-win-Situation für Umwelt, Landwirtschaft und Konsument:innen.

Nachhaltig reisen

Aber auch die Reisebranche erlebt eine nachhaltige Transformation. Die Change Maker Hotels, gegründet von den Journalist:innen Petra Percher und Robert Kropf, setzen auf umweltfreundliche und sozial verträgliche Hotellerie. Mittlerweile umfasst das Netzwerk fünfzig privat geführte Hotels in Österreich, Deutschland und Südtirol, die sich an den Nachhaltigkeitszielen der UN orientieren.

Besonders hervorzuheben sind einige Pionierbetriebe innerhalb dieser Gemeinschaft, die innovative Konzepte umsetzen. Dazu gehören beispielsweise Hotels, die komplett auf erneuerbare

GAUMEN HOCH WISSEN

Bio-Landwirtschaft. Rund 87 Prozent der Fläche Österreichs werden landwirtschaftlich genutzt. Während in vielen EU-Ländern die biologische Landwirtschaft erst im Aufbau ist, ist Bio in Österreich längst etabliert: Mit einem Bio-Anteil von über 27 Prozent der bewirtschafteten Flächen (das entspricht fast 700.000 Hektar) liegt es deutlich über dem EU-Durchschnitt von 10,9 Prozent. Schon seit Langem ist Österreich ein Vorreiter der biologischen Landwirtschaft. Der erste österreichische Bio-Landwirt wurde 1927 registriert.

Energien setzen, eigene Bio-Gärten betreiben oder ihren Gästen nachhaltige Erlebnisse wie Zero-Waste-Kochkurse oder umweltfreundliche Outdoor-Aktivitäten bieten. Auch faire Arbeitsbedingungen und regionale Wertschöpfung stehen im Fokus: Viele der Hotels beziehen ihre Lebensmittel von lokalen Bio-Bäuer:innen und engagieren sich für soziale Projekte in ihrer Region.

Gemeinsam für mehr Bio-Regionalität

Auch der Verein „Enkeltaugliches Österreich“ (ETÖ) setzt sich dafür ein, unseren Lebensraum so zu gestalten, dass er für kommende Generationen erhalten bleibt. Dazu haben sich Pionier:innen aus der österreichischen Bio-Bewegung, nachhaltige Unternehmer:innen, angesehene Wissenschaftler:innen, naturnahe Vereine und Organisationen sowie erfahrene Bio-Bäuer:innen zusammengeschlossen. Gemeinsam stellen sie sich der Frage, wie ein enkeltaugliches Österreich aussieht. Dazu findet Forschung, Bewusstseinsarbeit und lösungsorientierte Zusammenarbeit statt. Wesentlich für die Gemeinschaft ist das Thema „Bioregionalität“, denn nur das Zusammenspiel aus beiden Begriffen macht nachhaltige Qualität und Zukunftsfähigkeit aus. Dazu werden wissenschaftliche Studien initiiert, die die Auswirkungen konventioneller und ökologischer Wirtschaftsweisen untersuchen und die Frage nach einem fairen Preis aufwerfen.

Kräfte bündeln und gemeinsam handeln

Auch Gaumen Hoch hat in seiner DNA den gemeinschaftlichen Ansatz. Für eine Veränderung müssen alle Kräfte gebündelt werden: Die Landwirtschaft, die Gastronomie, die Winzer:innen, die Verarbeiter:innen, die Shops und auch Konsument:innen spielen dabei eine entscheidende Rolle. Denn als Gütezeichen bietet Gaumen Hoch Konsument:innen und Gästen eine längst überfällige Orientierung, in welchen gastronomischen und landwirtschaftlichen Betrieben Lebensmittel – nachweislich! – nachhaltig produziert und verarbeitet werden. Mit dem Ergebnis, dass man mit einem bewussten Einkauf oder Besuch bei einem Gaumen-Hoch-Betrieb ein klares Zeichen für eine bessere Zukunft setzt – und damit zeigt: Wie und was wir in Zukunft essen oder einkaufen wollen, können wir sehr wohl selbst entscheiden – wenn wir gemeinsam handeln. ■

Was wir einkaufen und essen wollen, können wir sehr wohl selbst entscheiden.

GAUMEN HOCH KOMPAKT

RESPEKT-BIODYN

Die Gemeinschaft konzentriert sich auf nachhaltigen Weinbau und wendet biodynamische Praktiken an.

respekt-biodyn.bio

VEREIN DER MARKTGÄRTNEREIEIN

Bei diesem Zusammenschluss von über 40 Betrieben stehen Austausch und Unterstützung im Vordergrund.

marktgaertneriei.at

HERZ & RÜBE

Die Food-Coop bezieht verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel für ihre Mitglieder.

herzruabn.fcoop.at

MORGENROT

Die Kund:innen und Produzent:innen sind gemeinsam Eigentümer:innen der Supermarkt-Genossenschaft.

morgenrot.wien

DIE BIOWIRT:INNEN

Die Gemeinschaft von Gastronom:innen setzt sich dafür ein, dass Bio-Qualität auf den Tellern landet.

www.diebiowirtinnen.at

ENKELTAUGLICHES ÖSTERREICH (ETÖ)

Der Verein setzt sich dafür ein, unseren Lebensraum für nächste Generationen zu erhalten.

etoe.at

KOCH.CAMPUS

Der Kulinarik-Thinktank erforscht regionale Grundprodukte in ihrer ganzen Vielfalt.

www.kochcampus.com

ARCHE NOAH

Der Verein setzt sich für die Rettung gefährdeter Gemüse-, Obst- und Getreidesorten ein.

www.arche-noah.at

DEMETER ÖSTERREICH

Demeter verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, der weit über Bio hinausgeht.

demeter.at

REGIONALWERT

Durch Bürgeraktien können Konsument:innen in nachhaltige Landwirtschaft und Gastronomie investieren.

regionalwert-ag.at

CHANGE MAKER HOTELS

Die Betriebe dieser Gemeinschaft bieten umweltfreundliche und sozial verträgliche Hotellerie.

changemakerhotels.com

Der Wille zum Wandel kennt **KEINE GRENZEN**

Nicht nur in Österreich, auch im europäischen Ausland gibt es Gemeinschaften wie Gaumen Hoch. Sie setzen sich für eine nachhaltige Esskultur ein und zeigen: Ein echter Wandel ist nur dann möglich, wenn nicht jede:r seine eigene Suppe kocht.

TEXT LUCAS PALM

ILLUSTRATION EVA MLINAR

Das kleine Österreich macht es vor: In den vergangenen Jahren wurden erstaunlich viele Gemeinschaften mit einer klaren Vision gegründet. Es müssen alle an einem Strang ziehen, wenn sich das System der Lebensmittelproduktion nachhaltig verändern soll. Wie aber verhält es sich außerhalb Österreichs? Welche Gemeinschaftsmodelle gibt es dort? Und wie sorgen sie für Veränderung, die es heute dringender denn je braucht?



Auch Deutschland gilt als einer der europäischen Vorreiter. Zu nennen wäre da etwa – nomen est omen – „Die Gemeinschaft“. Dabei handelt es sich um ein Netzwerk von Lebensmittelproduzent:innen und Gastronom:innen, die sich für eine neue, verantwortungsvollere Esskultur einsetzen. Mit Symposien und Weiterbildungsprogrammen werden nicht nur Wissen und Erfahrungen ausgetauscht, das eigene Tun wird auch als „riesiger Hebel“ verstanden, um „Ernährung besser zu gestalten und damit Auswirkungen auf Bodengesundheit, Ressourcen und faire Wertschöpfung zu haben“, wie es von den Macher:innen heißt.

Ebenso erwähnenswert ist der deutsche Verein „Greentable“: Die bundesweite Plattform für nachhaltige Gastronomie vernetzt zahlreiche Restaurants und Hotels mit Produzent:innen. Sie alle setzen sich für eine ökologischere Lebensmittelproduktion ein. Wer mit seinem Gastronomiebetrieb neben den festgelegten Umweltaspekten auch die ökonomischen und sozialen Standards erfüllt, erhält das Greentable-Siegel – und positioniert sich gegenüber den Gästen als Betrieb, in dem die nachhaltige Zukunft der Gastronomie wesentlich mitgestaltet wird.

Gerade diese Außenwirkung ist es, die wesentlich über die Wirkkraft und den Erfolg einer Gemeinschaft entscheidet: Je sichtbarer Nachhaltigkeitsinitiativen auch für Gäste und Konsument:innen sind, desto attraktiver werden sie – und bringen auch jene unter Zugzwang, die sich vor einem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln drücken.

Doch nicht nur private Initiativen können einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten, sondern auch der Staat.

Nachhaltigkeit mit internationaler Strahlkraft

Das ist vor allem in Schweden der Fall. Dort einigte sich die Regierung bereits 2006 auf ein nachhaltiges Beschaffungs-

programm, das Mindestquoten an Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen vorsah. Daraufhin entstanden viele kleinregionale Vereine und Initiativen, die Produktion und Sichtbarkeit von regionalen wie saisonalen Bio-Lebensmitteln forcierten.

„Organic Sweden“ beispielsweise vernetzt seither gezielt ökologische Produzent:innen, Händler:innen und andere Akteur:innen der Branche und fördert außerdem lokale Ernährungsinitiativen, die auch außerhalb der öffentlichen Einrichtungen stattfinden.

So hat Schweden in den vergangenen 15 Jahren gezeigt: Gemeinschaftsinitiativen, die sich für einen nachhaltigen Wandel in der Lebensmittelproduktion engagieren, sind auch im staatlichen Interesse.

Auch Dänemark mit seiner Hauptstadt Kopenhagen gilt als Vorreiter. Die weltweit renommierten Restaurants der Nordic-Cuisine-Bewegung haben bewiesen, dass sich ein Land als nachhaltige Foodie-

Destination etablieren und so auch die Landwirtschaftsstrukturen ökologisch verändern kann.

Kein Wunder also, dass sich immer mehr Länder über ganzheitliche Kulinarikstrategien Gedanken machen und dabei auch immer mehr Vereine fördern. Von der portugiesischen Initiative „Materia Project“ beispielsweise, die von Küchenchef João Rodrigues gegründet wurde und den Austausch zwischen kleinen Produzent:innen und Köch:innen stärkt, bis hin zu „Alimenterre“ in Frankreich, die den Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln in Restaurants und Kantinen vorantreibt, wird jedoch klar: Der Wandel passiert letztlich nur durch engagierte Menschen vor Ort. Und vor allem: durch die vielen unterschiedlichen Zusammenschlüsse von Pionier:innen, die über mehrere Länder hinweg eines verbindet: der Wille zum Wandel. Weil's beim Essen nun einmal um mehr geht als nur ums Sattwerden. ■

Dutzende neue Gemeinschaften in Europa zeigen vor, dass ein nachhaltiger Wandel nur gemeinsam geht.



So schmeckt ECHTE VIELFALT

Wie 15 Jahre Ernteanteil bei Österreichs erster Solidarischer Landwirtschaft mein Leben verändert haben.

TEXT KATHARINA SEISER

Sommer 2010. Vor wenigen Jahren waren wir aus Ottakring in die Leopoldstadt gezogen. Und hatten mit dem Bio-Gärtnerhof Ochsenherz samstags auf dem Karmelitermarkt endlich Gemüse gefunden, das ich jeden Tag essen wollte. Ich war 2001 aus Salzburg nach Wien gekommen, verwöhnt vom Schranzenbesuch jeden Donnerstag, dem schönsten und größten Bauernmarkt des Landes. In Wien gab und gibt es so einen Markt nicht. Aber Peter Laßnig von Ochsenherz baute Gemüse so an, dass es die reinste Freude war, es kaufen zu können.

Früh aufstehen am Samstag war Pflicht, sonst waren die zarten Mixed Greens und ungewöhnlichen Salate längst weg. Gegen Ende jenes Sommers wurden am Ochsenherz-Stand Flyer ausgeteilt: Wer weiter das Gemüse beziehen wolle, müsse – ganzjährig – Mitglied werden. Ochsenherz wolle anders, besser wirtschaften und würde dafür den ersten CSA-Betrieb Österreichs gründen. CSA steht für „Community Supported Agriculture“, auf Deutsch wurde SoLaWi „Solidarische Landwirtschaft“ daraus. Es gäbe jede Woche einen Ernteanteil mit biodynamisch angebautem Gemüse ausschließlich von diesem einen Hof.

Mir stellte es alle Vereinsmeiereihaare auf, mein Mann hatte Sorge vor mangelnder Flexibilität, aber wir wussten sehr

„Wir teilen bei Oxi seit 15 Jahren Produkte, um die uns die Generation Instagram beneidet.“

KATHARINA SEISER
AUTORIN

bald: Würden wir dieses außergewöhnliche Gemüse – dutzende Arten, noch mehr Sorten, eine sensorische Qualität, die damals niemand anderer liefern konnte – weiterhin essen wollen, müssten wir mitmachen.

Wir finanzieren den Betrieb

Frühling 2025. Wir sind nun das 15. Jahr in Folge Ernteteiler:innen bei GeLa „Gemeinsam Landwirtschaften“ Ochsenherz. Gerade hatten wir unsere Jahresversammlung, bei der alle Details des Erntejahrs kommuniziert werden, auch finanziell, auf den Euro genau. Wir Mitglieder bezahlen nicht Gemüse anhand von Kilopreisen, sondern finanzieren den gesamten Betrieb. Dafür bekommen wir jede Woche – 50 Mal im Jahr – einen Ernteanteil, abzuholen freitags bei unserem Stand am Naschmarkt.

Über die Jahre haben wir gelernt, wann welche Kultur wirklich Saison hat, welche Sorten Karotten, Kürbis oder Kräuter am besten schmecken, zig neue Sorten und Arten kennengelernt (Cardy! Puntarelle! German-Gold- und Black-Cherry-Paradeiser! Schwarzkohl! Wassermelonenrettich! Klettenwurzeln! Spargelsalat! Okraschoten! Favabohnen!), die es in dieser Qualität aus österreichischem Bio-Anbau so gut wie nie zu kaufen gibt. Wir packen unsere erdige „Oxi“-Tasche – es ist eine



textile aus einem französischen Supermarkt, seit mindestens einem Jahrzehnt im Einsatz – mit den Herrlichkeiten voll, machen zu Hause Kühlschrank-Tetris (was die Küchengerätehersteller:innen für die Ernährungswende tun müssten, ist eine andere Geschichte) und kochen seit 15 Jahren komplett anders als zuvor.

Mit meiner Kochbuchsammlung aus über 2.000 Titeln war ich es gewöhnt, ein Rezept auszusuchen, eine Liste zu schreiben und damit einkaufen zu gehen. Gab es etwas nicht, folgte Frust. War etwas nicht gemeinsam in Saison, gab es Ärger. Seit wir einen Ernteanteil haben, geht das so: Kühlschranklade auf, Inspiration holen, eventuell ein paar Rezepte dazu querlesen und improvisieren. So entstand mein Fokus auf Gemüseküche, so entstanden meine erfolgreichsten Kochbücher („Immer schon vegan“ und „Österreich vegetarisch“ z.B.). Und so wuchs jedes Jahr die Überzeugung, dass die direkte Teilhabe an einem Betrieb, der uns ernährt, der Schlüssel zu genussvollem, vielfältigem und echt saisonalem Essen ist.

Es braucht Commitment

Ja, es braucht Commitment, jede Woche im Jahr dieses viele Gemüse wirklich anzunehmen. Aber wir teilen bei Oxi nicht nur manchmal keinen Salat (weil die Hasen ihn unwiderstehlich fanden, wie wir in den wöchentlichen Hofnachrichten erfahren), sondern in der Regel wahnsinnig tolle Produkte, um die uns die Generation Instagram, die schon bei Puntarelle Schnappatmung bekommt, beneidet. Gibt's bei uns seit über einem Jahrzehnt, wochenlang. Bunter Mangold? Gelbe Rote Rüben? Dutzende Sorten reife Paradeiser? Lila-grünen Wirsing? Rucola im tiefsten Winter? Wir haben sie alle. Sind wir mal nicht da, gibt es eine WhatsApp-Gruppe mit Gemüsefreund:innen. Dann erfreut unser Ernteanteil eine Woche lang eine andere Familie und facht dort das Vielfaltsverlangen an.

Für mich, meinen Mann, unser Essen und unsere Gesundheit, aber auch für meinen Beruf, das Teilen von Wissen und Genuss, konnte uns gar nichts Besseres passieren, als Oxi-Mitglieder zu werden. ■



↑ Ernteanteil. Die GeLA-Ochsenherz-Mitglieder teilen Wissen und Genuss.



98 Millionen

Im Jahr 2023 wurden weltweit rund 98,9 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Fläche biologisch bewirtschaftet. In der EU lag die Bio-Fläche bei 16,9 Millionen Hektar – etwa 10,4 Prozent der gesamten Landwirtschaftsfläche. Der europäische Bio-Markt hat inzwischen einen Wert von rund 37,4 Milliarden Euro pro Jahr.



**WANDEL |
LEBENSMITTEL |
DIE GEMEINSCHAFT |
DAS GUTE LEBEN**

ÖSTERREICH-TOUR

Neun Rezepte aus neun Bundesländern: eine kulinarische Rundreise.

GENUSS-REISE

Entdecken Sie die besten Gaumen-Hoch-Betriebe am Wagram und im Kamptal.

TISCHGESPRÄCHE

Auf ein Abendessen mit der Österreich-Werbung-Chefin Astrid Steharnig-Staudinger.

SO schmeckt ÖSTERREICH

Gaumen Hoch Betriebe finden sich mittlerweile in ganz Österreich. Wir haben neun Köch:innen aus neun Bundesländern gebeten ihr persönliches Lieblingsgericht für Sie zu kochen. Eine kulinarische Entdeckungstour in Bild, Text und Video.

FOTOS CHRISTOPHER HANSCHITZ



GAUMEN HOCH VIDEOS



Alle Rezepte zum Nachkochen.

Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Handy, drücken Sie auf den Link und sehen Sie, wie unsere Köch:innen alle Rezepte vorkochen.



Hadn & Fenchel

mit Steinpilzen und Räucherschaffkäse

Als Hadn wird in Kärnten der Buchweizen bezeichnet. Er wird mit Fenchelwürfeln in Butter angeschwitzt und mit aromatischem Steinpilzwasser gegart. Geriebener Räucherschafkäse und kalte Butter sorgen für eine cremige Konsistenz. Dazu werden goldbraun angebratene Steinpilze und mariniertes Fenchelsalat serviert – ein raffiniertes Gericht mit feiner Rauchnote.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

200 g Buchweizen, geschält
2 Zitronen
750 ml warmes Wasser
1 Fenchelknolle
100 g getrocknete Steinpilze
100 g geräucherter Schafkäse
100 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

Pilze und Fenchel: Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Die Fenchelknolle halbieren, fein hobeln und mit Salz und Zitro-

nensaft marinieren. Die andere Hälfte in feine Würfel schneiden. **Risotto:** Für das Buchweizenrisotto ca. die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen. Fenchelwürfel und Buchweizen darin unter Rühren ein bis zwei Minuten dünsten. Mit etwas Steinpilzeinlegewasser und etwas Zitronensaft ablöschen, sodass der Reis bedeckt ist. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Wenn die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, die restliche Brühe nach und nach angießen,

dabei ab und zu umrühren. Die nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis fast alles aufgesogen hat. Circa zehn Minuten köcheln lassen, bis der Buchweizen bissfest ist. **Anrichten:** Den Räucherschafkäse reiben. Zum Schluss die restliche Butter und den geriebenen Käse unterrühren, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Steinpilze separat in einer heißen Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**MARTIN NUART**

Bär & Schaf

Ursprünglich als Pop-up geplant, entwickelte sich das Bär & Schaf schnell zu einer festen Größe in Völkermarkt. „Wir hatten nicht viel zu verlieren, weil das Wirtshaus eigentlich voll funktionsfähig war. Und das, was wir investiert haben, ging für Wein drauf“, sagt Martin Nuart, der zuvor in Spitzenhäusern kochte, bevor er sich selbstständig machte. Von Beginn an setzte das Bär & Schaf auf ein starkes Netzwerk regionaler Bäuer:innen und Produzent:innen – und auf eine sorgfältig kuratierte Weinkarte seines Kompagnons Philipp Medved. Heute steht das Lokal für saisonale Spitzenküche mit hochwertigen Zutaten. Selbst das Geschirr erzählt eine Geschichte: Nostalgisches Porzellan mit bunten Blumenmustern verleiht dem Lokal einen Hauch von Seinerzeit, im besten Sinne.

WEIN IM GLAS**Brauner Veltliner Extravaganza***Weingut Wiederstein*

Charakteristik: Stroh und Lindenblüten in der Nase, am Gaumen leichtfüßig mit langem Finish und zestigen, salzigen Noten. Passt gut zu Curry, Fenchel und persischen Reisgerichten.

STAR AUF DEM TELLER**Bio-Schafweichkäse**

Der geräucherte Weichkäse eignet sich perfekt für Risotti und Pasta-Gerichte oder zum Überbacken von Spargel. Dank seiner milden Raucharomen verleiht er jedem Gericht eine zusätzliche, oft überraschende Geschmackskomponente.



Wasser, Wald & Wiese

Marinierter Saibling mit Seitlingen

Saibling neu interpretiert: Vier Stunden in einer würzigen Beize mariniert, entfaltet der Fisch ein intensives Aroma. Begleitet von in Shoyu gewürzten Seitlingen und einer sämigen Rapsölmarinade, entsteht ein Gericht, das Regionalität und perfektes Handwerk vereint.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN**Marinierter Saibling**

400 g Saibling (gezupft & enthäutet)
300 g Rohrzucker
500 g Salz
5 Wacholderbeeren, gemörsert
10 Korianderkörner, gemörsert
je 1 Zitrone und Limette

Rapsölmarinade

50 g Weißer Balsamessig
30 g Verjus
10 g Staubzucker
1 TL Dijonsenf
150 g Rapsöl
Salz, Pfeffer

Seitlinge

200 g verschiedene Seitlinge
Salz
Waldstauden-Shoyu
Pilzstaub
Liebstöckel
Öl

ZUBEREITUNG

Marinierter Saibling: Den Zucker mit Salz, Wacholder, Koriander und Zesten vermengen. Fruchtfleisch begeben. Die Saiblingsfilets oben und unten mit der Beize bedecken und vier Stunden marinieren lassen. Anschließend

von der Beize befreien und mit kaltem Wasser abspülen.

Rapsölmarinade: Alle Zutaten bis auf das Öl mixen. Das Öl anschließend langsam einfließen lassen, bis sich eine sämige Konsistenz ergibt.

Seitlinge: Die Seitlinge fein hacken und leicht in Öl anbraten, danach in eine Schüssel geben und mit Salz, Shoyu und Pilzstaub würzen. Nach Belieben auch Liebstöckel begeben.

Garnierung: Eingelegte Vogelbeeren, eingelegte Pilze, Kräuteröl, Ampfer, Parasolstaub.

**JOHANN RAINER**

Gasthaus Rainer Trautentalwirt

In Österreich lässt es sich auch abseits der Städte hervorragend essen – und der Trautentalwirt in Geistthall hebt das Niveau noch einmal. Johann und Lisa Rainer führen das Gasthaus in zweiter Generation mit kompromissloser Bio-Qualität. Alle Produkte stammen von kleinen und nachhaltig wirtschaftenden Betrieben aus der näheren Umgebung. Besonders beliebt: der Zwiebelrostbraten vom regionalen Bio-Rind und frischer Süßwasserfisch. Auch das knusprige Brüstl vom Bio-Schwein mit Gammelknödel und Krautsalat gilt als Highlight. Dazu gibt es eine der spannendsten Bio-Weinkarten des Landes mit rein österreichischen Naturweinen. „Wir leben hier in einem Schlaraffenland“, sagt Johann Rainer – wo sich der echte Geschmack der Region unverfälscht genießen lässt.

WEIN IM GLAS**Grüner Veltliner Kamptal Ried Loiserberg***Weingut Gruber43*

Charakteristik: Zarte Exotik in der Nase, schöner Grip am Gaumen, herrlich stoffig, langes Finale. Passt zu: Tafelspitz, Risotto mit Pilzen, Fisch und mediterranem Gemüse.

STAR AUF DEM TELLER**Saibling**

Kristallklares, kühles Wasser ist die Lebensquelle für unseren Saibling, der behutsam mit ausreichend Zeit heranwachsen darf. Der Fisch ist der perfekte Botschafter für den Geschmack heimischer Gewässer.



Geschmorter Sellerie

mit Verjus-Sauce

Zart geschmorter Sellerie wird durch karamellisierte Apfelspalten, Käseschaum und eine feine Verjus-Sauce sowie Walnüsse, Petersilienöl und Kerbel ergänzt.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

Sellerie

1 Knollensellerie, 50 g Butter, Thymian, etwas Öl, Salz

Äpfel

2 Topaz-Äpfel, 20 g Butter

Schaum

100 g Schneidige Susi Milchmäderl (Käse), 100 g Milch, 100 g Obers, 1 TL Maizena, Salz,

2 iSi-Patronen

Verjus-Sauce

200 ml Apfelsaft, 100 ml Verjus, 50 g Butter, Salz

Petersilienöl

300 g Petersilie, 50 ml Maiskeimöl

Garnitur

Walnüsse, Kerbel

ZUBEREITUNG

Sellerie: Den Sellerie schälen und mit einem japanischen Gemüseschneider in feine Spiralen schneiden. Falls nicht vorhanden, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten auf jeder Seite anbraten. Zum Schluss die Butter schmelzen und den Sellerie damit übergießen.

Äpfel: Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 8 bis 10 Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter ca. 3 Minuten anbraten und gelegentlich schwenken.

Schaum: Milch und Obers aufkochen, dann den geriebenen

Käse einrühren. Mit 1 TL Maizena binden. In eine iSi-Flasche füllen, ins Wasserbad stellen und bei ca. 60°C warmhalten.

Petersilienöl: Petersilie und Maiskeimöl mixen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Verjus-Sauce: Den Apfelsaft auf die Hälfte reduzieren, Verjus hinzufügen, mit etwas Salz abschmecken und mit kalter Butter montieren.

Anrichten: Den geschmorten Sellerie in die Tellermitte setzen. Die Apfelspalten und Walnüsse darauf verteilen. Einige Löffel Verjus-Sauce darum träufeln. Den Käseschaum in kleinen Tupfen auf dem Teller platzieren. Zum Schluss mit Petersilienöl und Kerbel garnieren.



THERESIA PALMETZHOFFER

Zur Palme

Zwischen Kriecherl direkt vom Baum holen, den „Mostviertler Feldversuchen“ und Besuchen von Winzer:innen bleibt Theresia Palmetzhofer keine Zeit für Langeweile. Nach Stationen in Italien, Kopenhagen und Wien übernahm sie 2016 den elterlichen Betrieb in Neuhofen an der Ybbs. Ihr Fine-Dining-Restaurant bringt frische, regionale Zutaten auf den Teller. Zwei Drittel stammen aus der Umgebung: Wild von der Jagdgemeinschaft nebenan, Eier von Tante Mitzi. Ihre Küche? Ehrlich, bescheiden, kompromisslos genial. Die Weinkarte? Vierzig Prozent Bio, zwanzig Naturweine. Und wenn es passt, darf auch mal ein Oktopus auf die Karte. Für Theresia geht es vor allem um Authentizität und um Gerichte, die Geschichten erzählen.

WEIN IM GLAS



Grüner Veltliner Kaiserstiege Kremstal Thiery-Weber

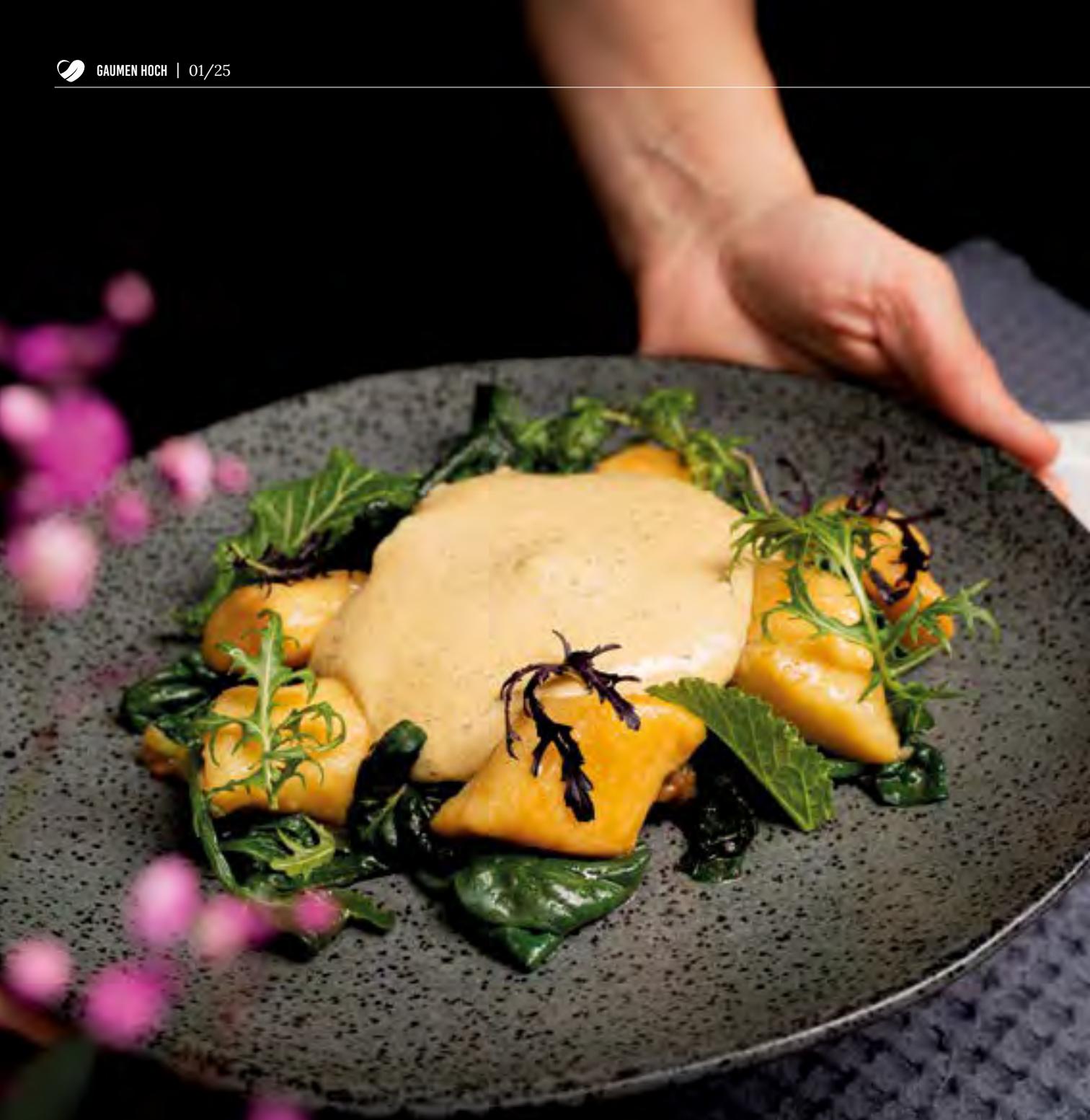
Dieser klassische Grüne Veltliner begeistert mit einem frischen Bouquet aus Äpfeln und Mango, ergänzt durch feine Pfeffernote. Ideal zu Fleisch, Fisch und asiatischen Gerichten.

STAR AUF DEM TELLER



Sellerie

Der Sellerie ist so vielseitig verwendbar. Egal ob roh, als Püree, im Salat, im Smoothie, gekocht in Suppen oder als Gewürz in Form von Selleriesalz – er passt fast überall rein und ist fast das ganze Jahr zu haben.



Miso-Gnocchi

mit Babyspinat und Lauch-Hollandaise

Luftige Gnocchi aus mehligem Erdäpfeln werden mit einer samtigen Lauch-Hollandaise serviert, dazu Misobutter mit frischem Babyspinat für die Balance.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

Hollandaise aus dem Thermomix

200 g Butter
3 Eigelb
50 ml Weißwein oder Weißweinessig

1 TL Zitronensaft
Salz nach Geschmack
1 dünne Lauchstange

Gnocchi

1 kg mehligem Erdäpfel
250 g Weizenmehl
(Type 405 oder 550)
1 Ei (Größe M)
1 TL Salz, 1 Prise Muskatnuss
(optional)

Misobutter

3 EL zimmerwarme Butter

1 Prise Muskatnuss (optional)
200 g frischer Babyspinat
(wenn möglich mit Wurzel)
1 EL Miso

ZUBEREITUNG

Lauch-Hollandaise: Lauch 15 Minuten bei 180 °C im Ofen garen, danach pürieren und durch ein Sieb streichen.

Butter schmelzen. Eigelb mit Weißwein und Zitronensaft zwei Minuten bei 70 °C und Stufe 3 im Thermomix aufschlagen. Butter langsam einrühren, salzen. Lauchpüree einrühren, bei 60 °C warmhalten.

Gnocchi: Kartoffeln kochen, schä-

len, pressen und auskühlen lassen. Mit Mehl, Salz, Muskat und Ei verkneten. Danach Rollen formen und diese in Stücke schneiden. In siedendem Wasser garen, bis die Gnocchi aufsteigen.

Misobutter: 3 EL zimmerwarme Butter mit 1 EL Miso schaumig aufschlagen, dazu eine Prise Muskatnuss (optional).

Gnocchi und Spinat: Gnocchi in 1 EL Misobutter & 1,5 EL Kochwasser schwenken. Spinat (100 g) in restlicher Misobutter sautieren, salzen.

Anrichten:

Spinat mittig platzieren, Gnocchi dazu, Hollandaise darüber.



PARVIN RAZAVI &flora

Im &flora in Wien setzt Küchenchefin Parvin Razavi auf kreative Gerichte mit orientalischen Akzenten. Vegetarische und vegane Gerichte spielen eine große Rolle, aber nicht nur. „Fleisch und Fisch beziehen wir ausschließlich aus nachhaltigen, regionalen Quellen. Unser Gemüse stammt von Bäuer:innen, die wir persönlich kennen“, erklärt Razavi.

Das Konzept „from root to leaf“ bestimmt ihre Philosophie: Jede Zutat wird vollständig verarbeitet, Saisonalität steht an erster Stelle. Ihr Ansatz ist ein Statement für eine nachhaltige Gastronomie. Zusatzstoffe sind verpönt, stattdessen steht die reine Qualität im Fokus. Ob Rübenvariation, Karfiol aus dem Ofen oder Emmer-Risotto – jedes Gericht erzählt eine Geschichte von bewusster, kompromissloser Regionalität.

WEIN IM GLAS



Liebkind 2018

Weingut Doril Muhr
Der Liebkind 2018 Ried Koblen mit seiner bombastischen Frucht und eleganter Kühle passt perfekt zu leichten Gemüsegerichten, zartem Geflügel, Fisch und würzigen Käsesorten.

STAR AUF DEM TELLER



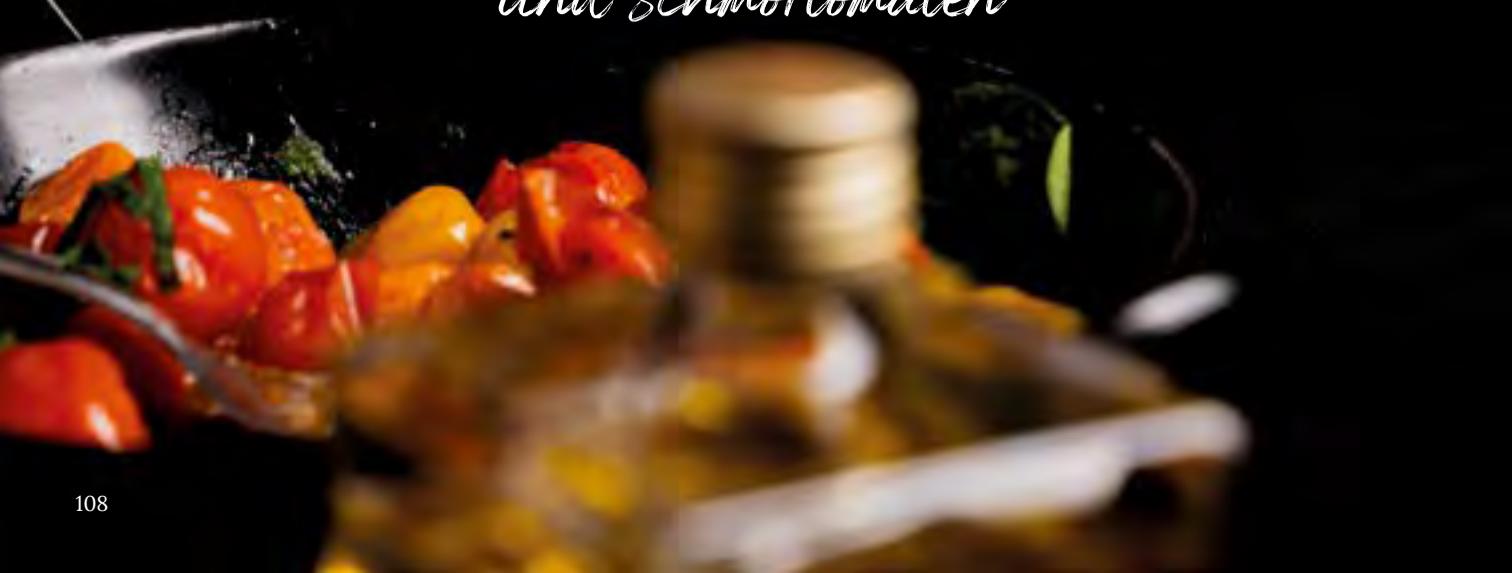
Spinat

Frischer Spinat von Krautwerk ist ein Gedicht. Der Spinat ist knackig, herb und hat trotzdem eine angenehme Süße. Er hält sich länger, zerfällt beim Kochen nicht komplett und bewahrt so auch länger seine Konsistenz.



Jucy Lucy

*mit Bärlauchkäse-Füllung
und Schmortomaten*



Saftige Bio-Rindfleisch-Pattys umhüllen geschmolzenen Bärlauchkäse und werden goldbraun gegrillt. Geschmorte Cherry-Tomaten, frischer Babyspinat, eine cremige Bärlauchsauce aus Sauerrahm und Mayonnaise sowie getoastete Brioche-Buns runden den Burger perfekt ab.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

640 g Bio-Rinderfaschiertes mit ca. 20 % Fettanteil
 200 g Bärlauch-Heumilchkäse
 4 Brioche-Burger-Buns
 100 g Baby-Blattspinat
 200 g Cherry-Tomaten
 1 TL Olivenöl
 2 EL Sauerrahm
 2 EL Mayonnaise
 2 EL frischer gehackter Bärlauch
 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten: Ganze Cherry-Tomaten

in einer ofenfesten Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und bei 200 °C ca. 15 Minuten schmoren, bis die Tomaten etwas aufplatzen.

Patties: Das Rinderfaschierte in 8 kleine Kugeln zu je 80 g teilen. Jeweils 2 Kugeln in flache Pattys drücken und mit 40 g Bärlauchkäse füllen. Die Ränder gut zusammendrücken. Das gefüllte Patty noch auf die gewünschte Größe plätten.

Sauce: Mayonnaise, Sauerrahm und gehackten Bärlauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pattys und Fleisch: Die Burger Buns in einer beschichteten Pfanne oder auf einer Grillplatte mit etwas Butter auf der Innenseite toasten. Nun die Burger-Pattys bei starker Hitze beidseitig braten, bis der Käsekern weich ist und etwas Käse austritt. Dabei leicht salzen.

Anrichten: Die getoasteten Buns mit einem Esslöffel Bärlauchsauce bestreichen und mit Babyspinat belegen, gefolgt vom gegrillten Patty. Zuletzt noch die geschmorten Tomaten dazu. Deckel drauf - Fertig!

**ANGELA HAUSER**

Ludwig Burger

Angela und Erich Hauser lebten und arbeiteten zehn Jahre in London – er in der Finanzbranche, sie im Hotelmarketing. Doch mit der Familiengründung zog es sie zurück nach Österreich, mit dem Wunsch, sich in der Gastronomie selbst zu verwirklichen. 2012 brachten sie den Premium-Burger-Trend nach Österreich. Ludwig Burger in Innsbruck serviert täglich frisch faschiertes und hochwertiges Bio-Rind aus Österreich, kombiniert mit handgemachten Fries. Auch vegetarische und vegane Burger stehen auf der Karte. Damit beweisen die Hausers, dass ein Burger ganz und gar nicht zwingend als Junk Food eingordnet werden muss. Besonders beliebt: der Cheeseburger mit Alpbacher Bio-Bergkäse oder der Speck- und-Zwiebel-Burger mit knusprigem Bio-Bacon.

WEIN IM GLAS

**Leithaberg Kalk
 Blaufränkisch 2022**
Weingut Tinkhof

Kräftiges Rubingranat, floral unterlegtes rotes Waldbeerkonfit. Der Wein harmoniert perfekt zu kräftigen Speisen, wie Steaks, Wildgerichten und Käse. Oder auch guten Burgern.

STAR AUF DEM TELLER**Burger-Patty**

Ein geschmacksintensiver Burger braucht bestes Fleisch von der Metzger:in Ihres Vertrauens. Hier sollten Sie auf keinen Fall Kompromisse eingehen. Ludwig Burger bezieht sein Fleisch von der Bio-Metzgerei Sonnberg in Unterweißenbach.



Gemüselaiabchen

mit Buchweizen und Hirse

Herzhafte Laibchen aus Hirse, Buchweizen und saisonalem Gemüse werden mit Estragon, Muskat und Curry fein gewürzt und goldbraun gebacken. Dazu passt eine Kräutersauce aus Olivenöl, Apfelessig, Knoblauch und Kapern.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

Laibchen

100 g Hirse plus 200 g Wasser, 125 g Buchweizen plus 250 g Wasser, 500 g frisches Gemüse der Saison 100 g gekochte Kartoffeln, Kräuter nach Geschmack, Sojasauce, Curry, Muskat, Piment und/oder Estragon

Kräutersauce

1/8l Olivenöl, 1 EL Apfelessig, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Kapern, Salz, 1 großer Bund Kräuter (ca. 150 g) nach Belieben

ZUBEREITUNG

Laibchen: Hirse in einem Sieb abspülen und mit der doppelten Menge Wasser 5 Minuten kochen

lassen. Zugedeckt weitere 15 Minuten ziehen lassen. Buchweizen ebenfalls abspülen und 20 Minuten zugedeckt auf leichter Stufe köcheln lassen. Die Kartoffeln dämpfen, schälen und 100 g pressen.

Gemüse: Karotten, Knollensellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln schälen und grob reiben. Spargel, Brokkoli, Karfiol, Jungzwiebeln etc. in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben.

Laibchen formen: Die noch leicht warme Hirse, den Buchweizen und die gepressten Kartoffeln hinzufügen. Frische Kräuter, insbesondere Estragon und Petersilie, weiters Salz, Sojasauce, Curry, Muskat-

nuss und Olivenöl zugeben. Statt dem Estragon geht auch ein halber Teelöffel gemahlener Piment. Etwa 5 Minuten kneten, bis eine Bindung entsteht. Fertig abschmecken.

Acht Laibchen formen und diese auf Backpapier bei 170 °C Umluft ca. 45 Minuten backen.

Salat & Dressing: In der Zwischenzeit den Beilagensalat und die Petersilienkartoffeln vollenden. Anrichten und genießen.

Kräutersauce: Essig, Knoblauch, Kapern und Olivenöl in einem Becher mit einem Stabmixer gut durcharbeiten, die Kräuter nach und nach begeben; oder einen Blender verwenden.



JOHANN GASSEGER

Seebauer am Gleinkersee

Ein magischer Ort voller Mystik und gutem Essen: Vor 15 Jahren übernahmen Gunda und Klaus Dutzler das Lokal ihrer Eltern am pittoresken Gleinkersee und verwandelten es in ein hundert Prozent biozertifiziertes Ausflugsrestaurant (im Bild der Küchenchef). Ihr Antrieb: ein Gasthaus zu führen, in dem sie selbst gerne essen würden – mit ehrlicher, frischer und nachhaltiger Küche. Statt Tiefkühlware und Fritteusengeruch setzt das Ehepaar auf bodenständige österreichische Küche mit hochwertigen, direkt bezogenen Produkten. Das Fleisch stammt teils von eigenen, artgerecht gehaltenen Tieren und wird vollständig verwertet. Pommes und Coca-Cola sucht man hier vergeblich – stattdessen gibt es neben Schweinsbraten kreative, gesunde Gerichte wie Gemüse-Hirse-Laibchen oder Belugalinsensalat.

WEIN IM GLAS



Roter Veltliner von Gösing 2024

Weingut Soellner

Für den Wein werden nur reife Trauben von den Roter-Veltliner-Stöcken geerntet. Der Rote Veltliner ist der perfekte Partner für feinen Fisch, auch gerne in die asiatische Richtung.

STARS AUF DEM TELLER



Hirse und Buchweizen

Hirse und Buchweizen sind nährstoffreich und glutenfrei. Voller Ballaststoffe, Eiweiß und Mineralien fördern sie die Verdauung und unterstützen das Herzkreislauf-System. Beides ist in österreichischer Bio-Qualität erhältlich.



Dry-Aged Rinderhuft

*mit hausgemachten Gnocchi,
Kräuterpesto, Gemüse & Pilzen*

Dry-Aged Rinderhuft, sanft gegart und begleitet von handgerollten Gnocchi in würzigem Kräuterpesto: perfekt mit saisonalem Gemüse und feinem Kalbsjus.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1kg Dry-Aged Rinderhuft
ca. 200g Gemüse nach Saison
Gnocchi
300g mehligte Erdäpfel
(am Vortag gekocht)
120g Mehl (griffig)
30g Grieß
30g Butter
40g Dotter
1TL Salz
Kräuterpesto
ca. 100g Bärlauch, Basilikum,
Petersilie, Liebstöckel, Spinat
1 Knoblauchzehe
je 75ml Olivenöl und
Sonnenblumenöl
je 75ml Salz, Pfeffer, Parmesan

ZUBEREITUNG

Gnocchi: Die Erdäpfel pressen und mit den restlichen Zutaten gut zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, danach zu Stangen rollen und Gnocchi abstechen.
Kräuterpesto: Alle Kräuter kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und in einem Mixer mit den restlichen Zutaten fein pürieren.
Rinderhuft: Huft mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten anbraten und mit Butter, Rosmarin und Knoblauch ca. 15 Minuten bei 175 °C im Ofen fertig garen.

In eine Folie einschlagen und etwa 10 Minuten rasten lassen.
Gnocchi kochen: In der Zwischenzeit Gnocchi in Wasser kochen und in einer Panne mit dem Pesto durchschwenken. Gemüse blanchieren und in Butter mit den Pilzen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Anrichten: Die Gnocchi auf einem Teller zu einer schönen Komposition anrichten, mit dem Gemüse und den Pilzen garnieren. Das Fleisch aufschneiden und mit Kalbsjus anrichten.
Tipp: Den Jus holen Sie sich von Gastronom:innen Ihres Vertrauens.



WERNER TSCHIEDEL Ziegelwerk

Wo einst Ziegel gebrannt wurden, setzt heute das Ziegelwerk in Wimpassing an der Leitha auf Nachhaltigkeit und Handwerk. Werner Tschiedel, früher Koch der deutschen Botschaft in New York, verwandelte das brachliegende Areal seines Urgroßvaters in Wimpassing in ein modernes Gasthaus – mit kompromisslosem Fokus auf Bio und Regionalität. Drei Jahre Bauzeit verwandelten die alten Industrierwände in ein lichtdurchflutetes Restaurant. Zwei Holzbacköfen sorgen für frisches Sauerteigbrot. Gemüse, Fleisch und Milchprodukte stammen ausschließlich aus der Region, saisonale Verfügbarkeit bestimmt die Speisekarte. „Wir wollen zeigen, dass Bio-Gastronomie alltagstauglich ist“, sagt Tschiedel. Das Ziegelwerk bewahrt Geschichte und setzt zugleich neue Maßstäbe für nachhaltige Gastronomie.

WEIN IM GLAS



Rotgipfler Ried Tagelsteiner 2022 *Weingut Stadlmann*

Charakteristik: Reifes Birnenaroma, floral-würzig, kraftvoll und mineralisch-elegant. Passend auch zu Kalbsbraten und Wurzelgemüse, Pilzrisotto, Wels und Freilandente.

STAR AUF DEM TELLER



Rinderhuft

Die Huft ist ein oft unterschätzter Fleischteil. Gut gereift und abgehangen, ist sie eine tolle Alternative zum Filet und zur Beiried. Das Fleisch eignet sich auch perfekt für eine spontane Grillerei. Sollte in Bioqualität sein.



Shawarma

Zunge & Austernpilz



Rinderzunge und Austernpilze, gewürzt mit Shawarma-Aromen, werden knusprig gebraten und auf einem herzhaften Erdapferfladen serviert.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

Shawarma-Gewürz

jeweils 1 TL Cumin, Koriander, Knoblauchpulver, Rauchpaprika, Salz; jeweils ½ TL Zimt, Nelken, Ingwer

Erdapferfladen

350 ml Wasser, 420 g Dinkelmehl, 2 EL Dinkel, ½ Germ, 1 TL Salz, 2 EL Öl, 4 mittelgroße Erdäpfel

Spieß

4 Holzspieße, 20 Scheiben gekochte Rinderzunge, 20 Austernpilze Shawarma-Gewürz, 1 EL Butter, Salz
Pistazien & Braune Butter, Tzatziki
 250 g Topfen, 250 g Joghurt (10%)
 1 kleine Knoblauchzehe, Salz,
 1 Gurke, ½ Bio-Zitrone,
 3 EL gehackte Pistazien,
 125 g Butter, ein paar Dillasterl

Zwiebel-Pickle

2 rote Zwiebeln, 1 EL gehackte Petersilie, 50 ml Weißweinessig, Salz, Zucker

Spitzkraut-Slaw

½ Spitzkrautkopf, zweite Hälfte der Zitrone, 4 EL Olivenöl, jeweils 2 EL gezupfter Dill, Minze, Petersilie, Salz

ZUBEREITUNG

Shawarma: Alle Gewürze gemeinsam vermahlen bzw. vermischen.

Fladen: Die Zutaten ohne Erdäpfel verkneten und eine Stunde gehen lassen. Den Teig vierteln, mit Öl runde Fladen formen und in eine heiße Pfanne legen. Die noch rohe Seite mit Erdäpfelscheiben belegen und salzen. Dann umdrehen.

Zunge & Pilze: Die Zungenscheiben

und Austernpilze aufspießen und in Butter anbraten. Mit Shawarma-Gewürz bestreuen und salzen.

Tzatziki: Ein Viertel der Gurke hobeln, den Rest raspeln, salzen und gut ausdrücken. Topfen, Joghurt, Salz, Knoblauch und Zitrone glattrühren und die Gurken zugeben. Die Pistazien in brauner Butter rösten.

Pickle: Die Zwiebel in Spalten schneiden und marinieren.

Spitzkraut: Den Krautkopf sehr fein hobeln und erst kurz vor dem Anrichten mit den Zutaten vermengen, damit er noch knackig bleibt.

Anrichten: Den Spieß mit Gewürzbutter aus der Pfanne auf dem Fladen anrichten, Tzatziki, Pickle und Slaw in kleinen Schälchen anrichten.



JACKY HERZOG

Herzogin, das andere Wirtshaus

Das Wirtshaus ist ein Ort der Geselligkeit, doch vielerorts vom Aussterben bedroht. Jacky und Carolyn Herzog beweisen mit ihrem Lokal Herzogin in Maria Alm das Gegenteil. Die beiden Schwestern verbinden Tradition mit Moderne und interpretieren das gute alte Wirtshaus völlig neu: mit einer bodenständigen, aber weltoffenen Küche und kompromissloser Regionalität. „Wir machen fast alles selbst“, sagt Jacky. Auf der Karte zu finden: traditionelle Gerichte, vegetarische und vegane Optionen sowie Überraschungsmenüs. Die Zutaten stammen von Biobäuer:innen aus der Umgebung, das Brot, die Mayonnaise und selbst der Kombucha sind hausgemacht. Das Interieur, von Carolyn gestaltet, spiegelt ihre Philosophie wider: schlicht, persönlich, hochwertig.

WEIN IM GLAS



Grüner Veltliner 2019
Weingut Gassner

Maischevergoren reift der Amber 2019 in alten Holzfässern rund 40 Monate lang mit feiner Tabaknote und einen Hauch von reifer Dörripflaume aus. Passt auch gut zu Fisch, Pilzen und Fleisch.

STAR AUF DEM TELLER



Rinderzunge

Eine gekochte Rinderzunge kommt immer seltener auf den Teller. Die Zunge ist aber ein unterschätztes Lebensmittel, das nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern sich auch sehr gut kombinieren lässt.



Vorarlberger Riebel

mit Apfelmus

Knusprig gerösteter Riebel aus Maisgrieß trifft auf hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und Zitrone – ein traditionelles Wohlfühlgericht, süß oder herzhaft.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

Riebel

500 ml Milch
500 ml Obers
500 g Riebelmais (Weizen, Mais)
Salz

Apfelmus

1 kg Äpfel
50 ml Wasser
1 Zitrone (Saft)
ca. 180 g Zucker
1 Zimtstange
Nelke (optional)

ZUBEREITUNG

Riebel: Milch, Obers und Salz in einem Topf aufkochen. Maisgries unter Rühren einstreuen. Unter ständigem Rühren aufkochen, vom

Herd nehmen und zugededeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis die Masse gut durchgezogen ist. Mit einem Holzlöffel gut zerstoßen, bis sie sich etwas locker anfühlt. Dann den Riebel bei mittlerer Hitze goldgelb rösten und je nach Vorliebe grob oder fein zerstoßen. **Tipp:** Der Riebel wird im Ländle gerne mit Zucker und Zimt serviert, aber auch mit einem Milchkaffee, Apfel- oder Heidelbeermus. Der Riebel kann auch salzig zum Frühstück oder Abendessen genossen werden.

Apfelmus: Geschälte oder ungeschälte Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die geschnittenen

Äpfel mit Wasser, Zitronensaft, Zimtstange, Nelke und Zucker (je nach Geschmack und Apfelsorte) in einem passenden Topf aufkochen und dann bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Ab und zu umrühren! Anschließend Zimtstange und Nelke entfernen und mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine pürieren. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp: Das Apfelmus in gut gesäuberte, sterilisierte Gläser heiß abfüllen, umdrehen und abkühlen lassen. Bei geringer Zuckermenge sollte das Apfelmus im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahrt werden.



MARC BRUGGER

Moritz Bio-Restaurant

Während der Corona-Krise wagten Stefanie und Marc Brugger den Schritt in die Gastronomie – ohne Erfahrung, aber mit einer klaren Mission. Das Moritz in Hohenems in Vorarlberg setzt kompromisslos auf hundert Prozent Bio, regional und saisonal. Die Speisekarte ist bewusst klein gehalten und wechselt wöchentlich. Statt exotischer Zutaten stehen lokale Bezugsquellen und traditionelle Techniken wie Fermentation im Fokus. Das Ehepaar baute sich ein Netzwerk an Produzent:innen auf, das ihnen eine verlässliche Qualität sichert. „Wir garantieren die Abnahme, wenn unsere Bäuer:innen neue Sorten anbauen“, sagt Stefanie Brugger. Ihr Konzept trifft den Nerv der Zeit und soll andere inspirieren. Das Moritz sieht sich aber als mehr als „nur“ als Restaurant – es soll auch ein Vorbild für die Branche sein.

WEIN IM GLAS



Grüner Veltliner Pet Nat 2023

Weingut Esterházy

Grüner Veltliner Pet Nat vom Leithakalk mit Aromen von Apfel, Grapefruit und Brioche: acht Monate Hefelager, ideal auch als Aperitif, zu Salaten oder Frischkäse.

STAR AUF DEM TELLER



Riebel

Riebelmais ist eine weißschalige Sorte mit über 300-jähriger Tradition in Vorarlberg. Daraus wird dieser feine Grieß gemahlen. Früher ein Arme-Leute-Essen, wird er heute auch in der Spitzengastronomie serviert.



Foto: Robert Herbst

Zwischen **FLUSS** UND **HANG**

Die Regionen Wagram, Kamptal und die Weinstadt Langenlois sind Hotspots von Gaumen-Hoch-Betrieben. Eine Reise zu verantwortungsvollen Winzer:innen, innovativen Gemüsebauer:innen und nachhaltiger Küche.

TEXT WOLFGANG MARIA GRAN





*„Bio sollte
eigentlich
normal sein.“*

MATTHIAS SALOMON
GUT OBERSTOCKSTALL



Foto: Christopher Horschitz

Sie hatten schon immer auch das Auge für das Paradiesische im Diesseits, die hohen geistlichen Herren. Als das Bistum Passau im 11. Jahrhundert die Christianisierung Niederösterreichs übernahm, erkoren die Kirchenfürsten in der heutigen Region Wagram das Gut Oberstockstall in Kirchberg zu ihrem Sitz und blieben dort bis zum Jahr 1803. Später ging das landwirtschaftliche Anwesen mit der markanten Kapelle an die Nationalbank, von der es 1869 die Wein- und Salzhändler Franz und Elisabeth Salomon kauften. Deren Urenkel Matthias leitet heute mit seiner Frau Elke in diesem historischen Ambiente ein Restaurant, das Feinschmecker:innen aus Nah und Fern als wahres kulinarisches Paradies gilt, während sich sein Bruder Fritz und dessen Frau Birgit um die Landwirtschaft und den Weinbau im Gut kümmern.

Bio sollte Normalzustand sein

Es ist einer dieser Vorzeigebetriebe, von denen man in der Region überdurchschnittlich viele findet. Landwirtschaft und Weinbau werden biodynamisch bewirtschaftet, und auch die vielfach prämierte Küche im Restaurant Gut Oberstockstall agiert entlang diesem Credo: „Bio sollte eigentlich normal sein“, sagt Matthias Salomon. Folgerichtig hat der Diplomsommelier auf seiner mehrere hundert Positionen umfassenden Weinkarte auch die konventionell erzeugten Tropfen gekennzeichnet: „Das war weniger Arbeit, als die Bio- und Naturweine eigens auszuweisen“, ergänzt er schmunzelnd.

Weine mit Ecken und Kanten

Nur einen Katzensprung von den Salomons entfernt wird diese Philosophie auf einem sehr speziellen Weingut gelebt, der Weinmanufaktur Clemens Strobl in Mitterstockstall. Vater Clemens, ein Quereinsteiger aus der Werbebranche, produziert hier mit seinem Sohn Lukas naturbelassene Weine mit Ecken und Kanten – zum Beispiel die Grünen Veltliner „Donauschotter“ oder „Lössling“, deren Namen schon darauf hinweisen, warum sich die Strobbs ausgerechnet an diesem Flecken Erde niedergelassen haben: „Wir haben hier einen fruchtbaren, schönen Boden, der die Weine weicher und schmelziger macht, aber trotzdem Span-



↑ **Entspannung.** Kraft aus der Ruhe ziehen Matthias und Elke Salomon auf ihrem Gut Oberstockstall. Konventionell erzeugte Weine werden gekennzeichnet, denn Bio ist normal.
 ← **Kulinarisches Paradies.** Ins Restaurant von Matthias und Elke kommen die Gäste nicht nur wegen des guten Essens, sondern auch wegen der einzigartigen Atmosphäre am Gut.



← **Weine mit Ecken und Kanten.** Clemens Strobl und Sohn Lukas produzieren naturbelassene Weine mit kreativen Labels wie „Donauschotter“ oder „Lössling“.

nung und Frische erlaubt“, erklärt Lukas. In der Tat verleihen die Lössböden den Weinen aus der Region Wagram eine besondere Note. Diese Region zwischen Krems und Tulln ist eine Art „Zwischenland“ von den Donauauen bis zum langgestreckten Höhenzug an der Nordseite des Flusses, und so ist auch der Name entstanden. Der leitet sich aus den mittelhochdeutschen Begriffen „wac“ (Fluss) und „rain“ (Hang) ab. Kirchberg am Wagram ist eine Art Zentrum dieser Region, weist eine besondere Dichte an Hotspots in den Segmenten Bio und Nachhaltigkeit auf und bezeichnet sich selbst als „essbare Gemeinde“. Ehe jetzt Missverständnisse aufkommen: Hier wird nicht mit Lebkuchen statt mit Beton gebaut, aber man hat an öffentlichen Plätzen statt 08/15-Hecken Obstbäume gepflanzt, von denen sich Einheimische wie Besucher:innen bedienen können. Eine „Gemeinde zum Anbeißen“ könnte man auch sagen.

„Angebissen“ haben hier auch drei junge Menschen, die das Gefühl hatten, genau an diesem Ort ihren nachhaltigen, gesundheitsbewussten und ökologisch verträglichen Zugang zur Ernährung leben zu können. Sarah Schmolzmüller lebt auf einer einen Hektar kleinen Ackerfläche an der Kremser Straße mit „dirndl am feld“ ihren Traum einer kooperativen Markt-



Fotos: Weinmanufaktur Clemens Strobl, beigestellt: msf.fotogroup, Monika Nguyen

↑ **Preisgekrönt.** Die Clemens Strobl Winery gewann 2020 einen Architekturpreis.

„Wir sehen uns als Weingärtner und nicht nur als Weinmacher.“

CLEMENS STROBL
WEINGUT CLEMENS STROBL

gärtnerei. 2020 begann sie mit einem leeren Feld bei null, heute wachsen hier über 60 Kulturen und 300 Sorten – von Artischocken bis Zeller. Ihre Kooperationsgruppe umfasst mittlerweile 50 Gemüsebauern in ganz Niederösterreich, und mit ihren Produkten beliefert sie die Topgastromie von Tian bis Mast: „Ich habe bei der Arbeit am Feld einfach gespürt: Hier bin ich daheim“, sagt sie.

Regenwurm & Bodenregeneration

Fährt man den gepflasterten Müllergaben hinauf zur Kirche Maria Trost, landet man beim „Weinhaus Kirchberg“, in dem die jungen Küchenchefs Rafael Reisser und Lukas Humer kulinarisch für Fu-

rore sorgen. Sie kochen Menüs mit fünf bis sechs Gängen ebenso wie traditionelle Hausmannskost und legen dabei größten Wert auf qualitativ hochwertige regionale Zutaten. Das Weinhausmenü wechselt alle sechs Wochen und basiert auf Rohstoffen, die saisonal gerade zur Verfügung stehen: „Wir haben ja das große Glück, dass es das Beste direkt vor unserer Haustür gibt“, schwärmt Lukas von der Region Wagram. Weil es Weinhaus heißt, spielt dieser im stylishen Lokal eine besondere Rolle. 450 Weine stehen auf der Karte, und wenn die beiden Köche ein Menü schreiben, dürfen Partner-Winzer:innen die passende Weinbegleitung aussuchen.

„Ich habe bei der Arbeit am Feld einfach gespürt: Hier bin ich daheim.“

SARAH SCHMOLMÜLLER
DIRNDLN AM FELD

Entlang der Alten Weinstraße gelangt man nach nur vier Kilometern nach Absdorf, wo ein Betrieb angesiedelt ist, wie es ihn in Österreich kein zweites Mal gibt: der Forschungs- und Demonstrationsbauernhof von Alfred Grand, die „Grand Farm“. Der 55-Jährige hat sich über seine Begeisterung für Regenwurm-Kompostierung zu einem führenden Experten für regenerativ Landwirtschaft hochgearbeitet, dessen Mitarbeit auch in EU-Gremien geschätzt wird. Er will nicht weniger, als die Welt zu einem besseren Ort machen: „Mein Antrieb ist es, das Leben für die nächsten Generationen zu verbessern.“ Ein Instrument dafür ist auch seine Marktgierterei „Grand Garten“, in der 60 Gemüsearten in Handarbeit und ohne Mineraldünger und Pestizide angebaut werden: „Das bringt nicht nur Wertschöpfung für die Region, sondern schult auch das Bewusstsein“, sagt der Mann, der alte Wege neu beschreitet: „Ich habe das ja nicht erfunden, sondern nur wiedergefunden.“

Auf neuen Wegen sind auch Toni Söllner und Daniela Vigne unterwegs. Sie bewirtschaften ihr Weingut Soellner im kleinen beschaulichen Gösing biodynamisch. Ihr Ansatz verbindet nachhaltige Landwirtschaft mit Verantwortung für Mensch



Fotos: Christopher Henschitz

→ **Von Artischocken bis Zeller.** Sarah Schmolmüller baut in ihrer kooperativen Marktgierterei mehr als 60 Kulturen und über 300 Sorten an.





↑ **Das Beste vor der Haustür.** Im Weinhaus Kirchberg sorgen die Küchenchefs Lukas Humer (Bild) und Rafael Reisser für kulinarische Furore. Qualitativ hochwertige regionale Zutaten sind dabei besonders wichtig.



und Natur. Ihre Weine sind naturbelassen, aber nicht völlig „hands-off“. Die Söllners betrachten ihren Betrieb als großen Organismus. „Unsere Pflanzen gedeihen in einer Lebensgemeinschaft mit vielen anderen Arten aus Flora und Fauna“, sagen sie. Auf ihren Rieden wachsen vor allem Grüne und Rote Veltliner auf knapp 15 Hektar. Die Weine stehen für Feingliedrigkeit, Leichtigkeit und Bekömmlichkeit.

Verschwendung gilt als Todsünde

Der „Geist von Wagram“ strahlt auch ein wenig ins Kamptal hinein, denn dort stehen unweit von Feuersbrunn zwei außergewöhnliche Betriebe: Das Boutique-Hotel Kaiser's Hof in der verträumten 1.500-Einwohner-Gemeinde Straß im Straßertale, in dessen Restaurant Chef Philipp Wimmer-Joannidis seine Sehnsucht nach Wertigkeit und Beständigkeit lebt. Dass seine Rohstoffe in der Küche Lebensmittel und nicht nur Nahrungsmittel sind, nimmt er wörtlich: „Bei uns wird nichts verschwendet. Kochen ist meine Art, die Welt zu verändern“, sagt er. Deshalb geht es ihm nicht nur darum, satte Zufriedenheit zu erzeugen, sondern auch ein waches Bewusstsein. Folgerichtig arbeitet Philipp auch nur mit Produzent:innen zusammen, die seine Philosophie teilen. Das wiederum kommt seinem Küchen-Credo zugute: „Wir wollen nicht immer dasselbe anbieten, sondern bei uns soll es spannend bleiben.“ Was es auch tut,



Fotos L. Daniel Eckler - Fotos re: Weingut Södlher, beigestellt

denn im Kaiser's Hof kann es vorkommen, dass plötzlich eine Biopilzzüchterin vor der Tür steht, dem Chef ein Körberl mit zwei Kilogramm Limonenseitlingen überreicht und sagt: „Hier, das ist für dich. Probier was aus damit.“ Spannend bleibt es aber auch, weil Philipp aus in weiten Teilen der Gastronomie „ausgestorbenen“ Rohstoffen wie Saurüssel oder Stierhoden derart köstliche Speisen zubereitet, dass sie als Signature Dishes vom Kaiser's Hof gelten.

Der Rebell im Weingarten

Quasi gleich ums Eck, in der kleinen Gemeinde Kammern, geht einer der außergewöhnlichsten Winzer des Landes seiner Arbeit nach: Johannes Hirsch, den man salopp formuliert durchaus den „Rebell im Weingarten“ nennen könnte. Denn neben seinem großen Fachwissen ist es zu einem gar nicht so kleinen Teil einem gewissen Eigensinn zu verdanken, dass hier besonders straffe, mineralische und herkunftsbetonte Weine entstehen. Ein Eigensinn, den Johannes Hirsch von seinem Vater Sepp geerbt hat. Der düngte schon vor Jahrzehnten seine Böden vollkommen natürlich ausschließlich mit Büffel- und Ziegenmist, rodete alle roten Reben, als in Österreich der Rotwein-Boom ausbrach, und führte als Erster den Schraubverschluss ein. Alles Dinge, die zuerst Kopfschütteln auslösten, das sich dann Jahre später stets in zustimmendes Nicken verwandelte. Sohn Johannes ist auch stur, zum Beispiel wenn es darum geht, keine Supermärkte zu beliefern, weil ihm seine Top-Gastrokund:innen von den USA über Japan bis daheim in Österreich mehr am Herzen liegen.

Emotionen aufbauen

Und wer von Wein nicht genug kriegen kann, sollte noch einen Zwischenstopp im benachbarten Langenlois einlegen. Dort sorgen zwei Winzer seit Jahren für Furore. Einer davon ist Fred Loimer. Er ist ein Suchender, aber auch einer, der findet. Schon in den 1990er Jahren experimentierte er mit Barrique-Ausbau und Chardonnay im Kamptal. 2006 wagte er dann den entscheidenden Schritt: die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. „Der Gedanke war ganz klar: Das kann nicht alles gewesen



↑ **Verantwortung für Mensch und Natur.** Ihr Weingut in Gösing bewirtschaften die Söllners biodynamisch. Ihre Weinreben, vor allem Grüner und Roter Veltliner, gedeihen in einer Lebensgemeinschaft mit vielen anderen Arten aus Flora und Fauna.





sein“, sagt Loimer. Trotz vieler Herausforderungen und großer Skepsis aus seinem Umfeld gibt ihm der Erfolg heute recht. Loimer produziert Weine, die authentisch ihre Herkunft widerspiegeln – vom Loiserberg bis zum Zöbinger Heiligenstein. Biodynamie bedeutet für Loimer mehr als nur Anbau – sie verbindet ihn emotional mit seinem Tun.

Nicht weit entfernt bewirtschaftet Christoph Edelbauer am Langenloiser Neuberg sein Weingut. Auch er produziert biologisch und mit einer klaren Philosophie: wenig Technik, viel Natur. Dahinter steckt ein ehrlicher, handwerklicher Ansatz – mit minimalem Eingriff im Keller und nachhaltiger Pflege der Weingärten. Die Umstellung vor mehr als fünfzehn Jahren auf Bio sei anfangs eine emotionale Entscheidung gewesen, die sich inzwischen als sinnvoll erwiesen habe, sagt der Winzer. Sehenswert ist auch das 2012 neu errichtete Kellergelände, ein zurückhaltend moderner Kubus aus Glas und braunem Sichtbeton, der die Natur atmet.



Fotos lt. Christopher Henschitz Fotos re.: Weingut Loimer, beige stellt

↑ **Nichts verschwenden.** Das ist das Credo von Kaiser's Hof Chefkoch Philipp Wimmer-Joannidis in Straß im Straßertale.



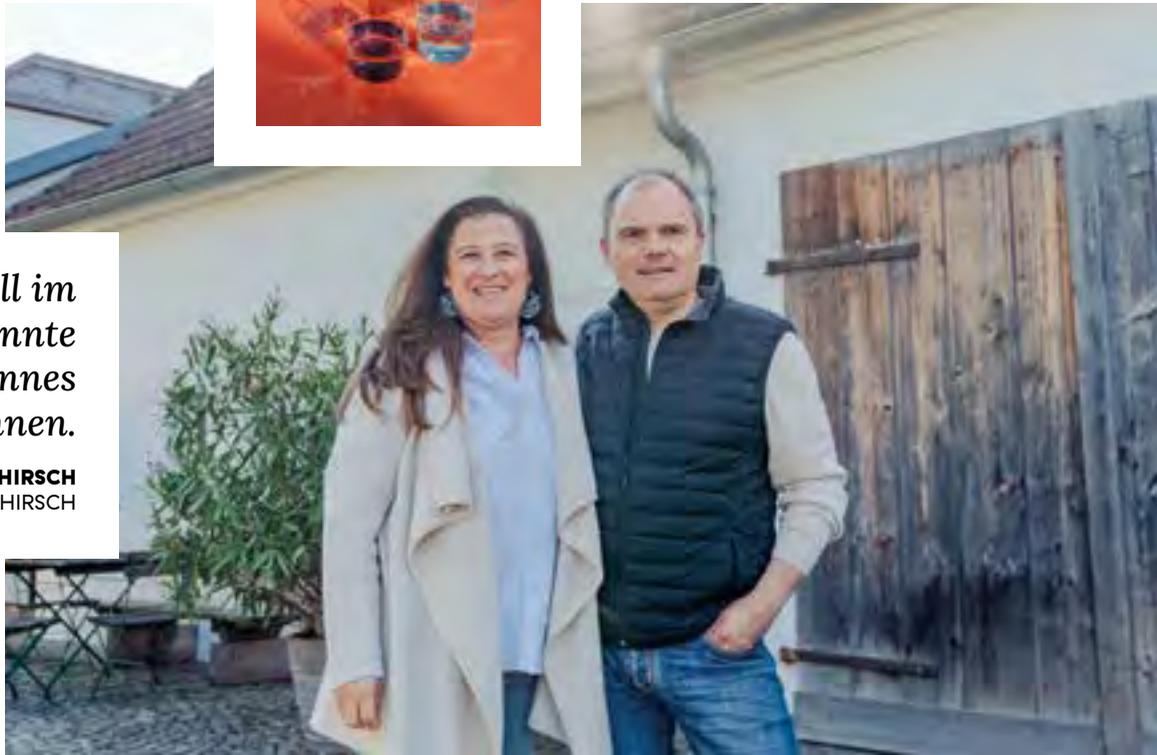
Die Kraft kommt aus der Ruhe

Bleibt am Schluss die Frage, was die Genussregion Wagram und seine Umgebung so besonders macht und warum gerade hier so viel Innovatives auf traditionell verwurzelttem Boden entsteht. Winzer Lukas



Als einen „Rebell im Weingarten“ könnte man Johannes Hirsch bezeichnen.

SANDRA & JOHANNES HIRSCH
WEINGUT HIRSCH





↑ **Ein Suchender.** Fred Loimer ist ein Vorreiter der Biodynamie.

Strobl versucht eine Antwort: „Ich glaube, der Wagram ist noch ein bisschen unentdeckt, und das macht es einfacher, eigene Wege zu gehen.“ Oberstockstall-Wirt Matthias Salomon ergänzt: „Bei uns kommt viel Kraft aus der Ruhe. Wir sind gar nicht weit weg von der Metropole Wien, aber trotzdem fast in einer anderen Welt. Die meisten

Gäste kommen nicht nur wegen des guten Essens, sondern auch wegen der Entspannung. Und wenn sie dann auf der Terrasse vor der Kapelle oder unter dem Nussbaum sitzen, wollen sie gar nicht mehr aufstehen.“ Fast so wie einst die Herren vom Bistum Passau, die gleich ein paar Jahrhunderte sitzen blieben. ■

GAUMEN HOCH KOMPAKT

DIRNDLN AM FELD

Über 60 Kulturen wachsen in der kooperativen Markt gärtnerei.
dirndlnamfeld.bio

KAISER'S HOF

Beständigkeit zählt viel im Boutiquehotel in Straß — Verschwendung dagegen wird vermieden.
kaisershof.at

WEINGUT HIRSCH

Eigensinnige und herkunftsbetonte Weine findet man beim „Rebell im Weingarten“ in Kammern.
weingut-hirsch.at

WEINGUT C. STROBL

Naturbelassene Weine mit Ecken und Kanten — der Lössboden macht's.
clemens-strobl.at

GUT OBERSTOCKSTALL

Weinbau trifft auf kulinarisches Paradies — natürlich bio.
gut-oberstockstall.at

GRAND FARM

Alfred Grand will mit regenerativer Landwirtschaft die Welt zu einem besseren Ort machen.
grandfarm.at

WEINGUT SOELLNER

Naturbelassene Weine.
weingut-soellner.at

WEINGUT EDELBAUER

Wenig Technik, viel Natur.
weingut-edelbauer.at

WEINHAUS KIRCHBERG

Genuss mit besten Zutaten.
weinhaus-kirchberg.at

WEINGUT LOIMER

Vorreiter der Biodynamie für authentische Weine.
loimer.at

Drei Gänge

EINE VISION

In zwei Jahren als Chefin der Österreich Werbung hat Astrid Steharnig-Staudinger bemerkenswerte Akzente gesetzt: die Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich, die Neuausrichtung der internationalen Markenstrategie. Ihre Willensstärke steht außer Frage.

TEXT ALEXANDRA SEYER-GMEINBAUER

Deutlich vor 19 Uhr betritt sie das Edvard, elegant, entspannt, mit einem offenen Lächeln. Was als eng getaktetes Interview geplant war, entwickelt sich zu einem anregenden Abend über drei Gänge. Küchenchef Paul Gamauf hätte noch weitere Kreationen bereitgehalten – ein Dessert bleibt dennoch ausgeschlossen. Nach dem Ablegen der Mäntel erste Station: der Amuse-Bouche-Baum. Wir naschen keine verbotenen Früchte, sondern Pâte à choux – Windbeutel mit Pilzen.

Kulinarik als Herzstück einer neuen Positionierung

Am Tisch informiert Gamauf über das eigens zum World Earth Day kreierte Menü. Eine passende Bühne für eine Frau, die mit kulinarischer Kultur bestens vertraut ist: aufgewachsen im elterlichen Betrieb mit Gastronomie und Landwirtschaft, früh gereist, ausgebildet im Tourismus. Bereits als junge Frau wusste sie: „Ich möchte einmal Chefin der Österreich Werbung werden.“

Während Bresaola-Cones, Rote-Rüben-Macaron mit Aaltartar und Zwiebelzigarillos serviert werden, spricht



„Österreich kann kulinarisch aus einer riesigen Vielfalt schöpfen.“

ASTRID STEHARNIG-STAUDINGER
ÖSTERREICH WERBUNG

Steharnig-Staudinger über eine der zentralen Weichenstellungen ihrer Amtszeit: Die Kulinarik ist nicht länger Begleitmotiv, sondern strategisches Zentrum der internationalen Markenkommunikation für Österreich.

Österreichs Genusslandschaft international inszeniert

„Österreich ist aufgrund seiner Topographie prädestiniert – pannonisch, südlich, alpin. Welches Land kann so eine Vielfalt bieten?“ sagt sie. Sichtbar gemacht werden nicht nur Spitzenküche und Wein, sondern auch Produzent:innen wie Teebauer:innen in Oberösterreich oder Reibäuer:innen im Burgenland. Gerade diese Breite versteht Steharnig-Staudinger als Österreichs Alleinstellungsmerkmal.

Mit dem Claim „eatAUT“ entsteht eine Erzählung, die landwirtschaftliche Herkunft, Saisonalität, Luft- und Wasserqualität sowie die gewachsene Tischkultur als gleichwertige Elemente eines modernen Genusslands präsentiert. Österreich soll international als Destination für zeitgemäßen Regionalgenuss wahrgenommen werden – selbstbe-



← **Eine Frau mit Vision:** Österreichs Kulinarik in die Auslage zu stellen.

↓ **Küchenchef Gamauf** setzt auf saisonale Vielfalt auf dem Teller.



wusst, abseits folkloristischer Klischees.

Der erste Hauptgang bringt Morchel mit Bärlauchfarce, Topinambur und Bärlauchschaum. Steharnig-Staudinger erklärt, wie die Österreich Werbung systematisch auf Themen setzt, die in anderen Destinationen selten in solcher Dichte vorkommen: Vier Jahreszeiten, Wasserressourcen, Salz, alpine Landwirtschaft und traditionelle Gastfreundschaft. Das Spektrum reicht von Gourmetrestaurants bis zum Heurigen und Würstelstand – alle tragen die Erzählung mit.

Brückenbauerin zwischen Märkten und Kulturen

Zehn Märkte stehen dabei im Fokus, u. a. Belgien, Schweiz, Deutschland, Frankreich, USA, Korea und Österreich selbst. Über Kongresse, Food-Events und 4-Hand-Dinners wird die Botschaft exportiert. Unterstützung kommt von Persönlichkeiten wie „Der Floh“, Winzerin Marion Ebner-Ebenauer, Lukas Nagl oder Hannes Müller, die Österreichs neue kulinarische Identität verkörpern.

Der zweite Hauptgang ist die „Wiener Wiesn“: frittiertes Eigelb,

weißer und grüner Spargel, Spargelragout, Leindottermarmelade, Kräuter. Dazu ein Grüner Veltliner von Hajszan-Neumann, Jahrgang 2022.

Wein als kultureller Botschafter

Steharnig-Staudinger spart die Herausforderungen des Weinabsatzes nicht aus: „Wenn uns die Esskultur bleibt, wird uns auch die Weinkultur bleiben.“ Der Wein wird bewusst als Teil der kulturellen Identität positioniert – als Verbindung von Terroir, Tradition und modernem Lebensstil.

Der dritte Gang bringt einen Saibling von Oberwasser: roh als Tartar auf der Fischgräte und sous-vide gegart, umhüllt von einer Butterfly-Flowersauce. Über dampfenden Tellern zeigt sich das verbindende Element der ganzen Strategie: So wie Gamauf Texturen und Aromen kombiniert, so verknüpft Steharnig-Staudinger regionale Stärken zu einer kohärenten, internationalen Erzählung.

Doch noch ein Dessert? „Nein, danke. Darauf verzichte ich schon seit meiner Kindheit.“ Am nächsten Morgen bricht sie nach Dubai auf – Österreichs kulinarische Botschaft im Gepäck. ■



↑ **Gaumen Hoch Restaurant Edvard** — hier erzählt jedes Gericht eine Geschichte.

GAUMEN HOCH GEWINNSPIEL

ZWEI NÄCHTE IM STADTHOTEL BRUNNER



Melden Sie sich über diesen Code zu unserem Newsletter an. Unter allen neuen Abonnent:innen werden zwei Nächte für zwei Personen im Stadthotel Brunner in Schladming-Dachstein verlost.



**EINLÖSEZEITRAUM AB
12. 5. BIS 1. 10. 2025**



Boutiquehotel Brunner. Natur und Berge der Steiermark genießen, im Spa über Schladming entspannen, bei Yoga loslassen und sich mit vegetarischen, veganen oder ayurvedischen Gerichten im „Brunners Gasthaus“ verwöhnen lassen. Einfach Glücksmomente erleben.



DIE NÄCHSTE AUSGABE VON GAUMEN HOCH ERSCHEINT IM OKTOBER 2025. ALLE WEITEREN INFOS AUF GAUMENHOCH.AT ODER SCANNEN SIE DEN QR-CODE UND MELDEN SIE SICH FÜR UNSEREN NEWSLETTER AN.



Oberbank



SIE WISSEN,
WIE MAN WICHTIGES
DELEGIERT, UM ZEIT FÜR
NOCH WICHTIGERES
ZU BESITZEN.

Zeit für ein persönliches Gespräch:
PrivateBanking@oberbank.at

Marketingmitteilung



Infos auf
[oberbank.at/private-banking](https://www.oberbank.at/private-banking)



OBERBANK
PRIVATE
BANKING

DAS HAT SICH
IHR VERMÖGEN
VERDIENT

Zeichen der Verbundenheit



RIVIÈRE

JUWELIERSKUNST
SEIT 1917



WAGNER

KÄRNTNER STRASSE 32 GRABEN 21 / TUCHLAUBEN 2 1010 WIEN JUWELIER-WAGNER.AT