



Projekt UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan—Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen

Das Projekt UMBESA wird im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative Europäische Territoriale Zusammenarbeit (ETZ) des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert. ETZ unterstützt die verstärkte Zusammenarbeit zwischen den Regionen der Europäischen Union. Das Projekt trägt dazu bei, dass Großküchen verstärkt regionale, biologische und saisonale Lebensmittel einsetzen und der Informationsaustausch zwischen Großküchen, Lieferanten/Produzenten, Stakeholdern und Organisationen der biologischen Landwirtschaft in Österreich und Tschechien forciert wird. Das Ziel des Projektes liegt unter anderem darin, Netzwerke zwischen den unterschiedlichen Stakeholdern aufzubauen.

Informationsblatt REGIONALE Lebensmittel in Großküchen

Die ÖsterreicherInnen zeigen ein starkes Interesse an regionalen Produkten, so verwenden 87% der österreichischen Bevölkerung regionale Lebensmittel in ihrem Haushalt¹. Positive Auswirkungen einer regionalen Nahrungsmittelversorgung sind: Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum Umweltschutz, Erhalt von Kulturlandschaften und die Förderung der regionalen Wirtschaft².



Foto: BMLFUW

Chancen für die Großküche

- Frische und Qualität der Ware
- Niedrige Einkaufspreise durch Saisonalität und direkten Kontakt zu den LandwirtInnen ohne Zwischenhandel
- Möglichkeit zur Differenzierung am Markt
- Neue Gäste gewinnen
- Hohe Lebensmittelsicherheit durch Transparenz und Vertrauen zu den LieferantInnen
- Wachsendes ökologisches Bewusstsein in der Bevölkerung
- Flexiblere Lieferbedingungen
- Vorhandene regionale Kooperationen nutzen³

RARITÄTEN

Regionale LieferantInnen bieten regionale, in Vergessenheit geratene Obst- und Gemüsesorten an. Die Verwendung dieser Raritäten bietet vielfältige Abwechslung am Speiseplan und spiegelt die regionale Identität wider.



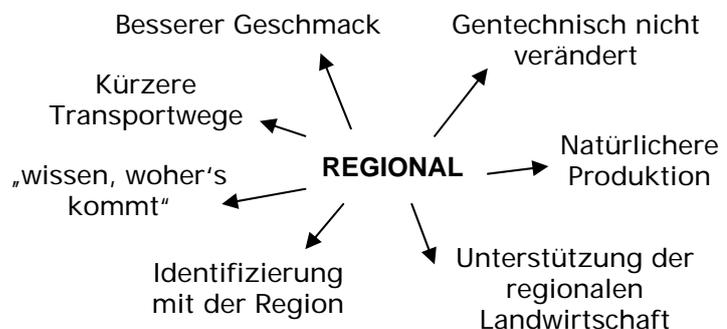
Abbildung 1: Tomate White Beauty



Abbildung 2: Blatt-/Stielmangold Roter Vulkan

Fotos: Arlene Noah

Gründe für den Kauf von Lebensmitteln aus der Region⁴



Kurze Transportwege bei regionalen Lebensmitteln

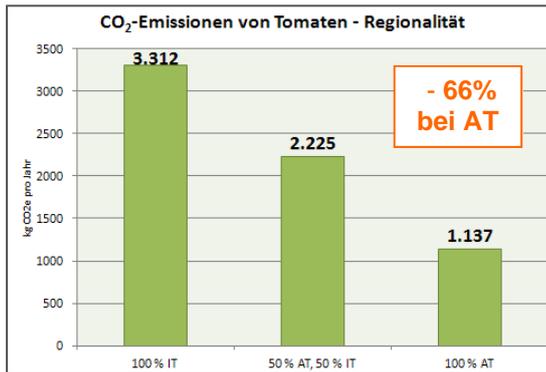


Abbildung 3: Vergleich: CO₂-Emissionen einer Großküche aus der Verwendung von Tomaten aus Österreich und Italien⁵

Heimische Produkte leisten einen Beitrag zum Klimaschutz, da die zurückgelegten Transportkilometer um ein Vielfaches geringer sind im Vergleich zu Produkten aus dem Ausland.

Nebenstehende Abbildung zeigt die entstehenden Emissionen durch den Einsatz von Tomaten aus Österreich und Italien in einer Großküche. Setzt eine Großküche ausschließlich Tomaten aus Österreich anstatt aus Italien ein, so werden 66% CO₂-Emissionen pro Jahr eingespart. Das Einsparungspotenzial liegt in dieser Küche jährlich somit bei 2.175 kg CO₂ (=13.600 PKW-Kilometer). Der Anteil des Transportes an den Gesamtemissionen pro kg Tomate aus Italien liegt bei rund 90%, während bei der österreichischen Alternative der Anteil bei rund 50% liegt.

Traditionelle Lebensmittel aus den Bundesländern⁶

ÖBERÖSTERREICH

- Eferdinger Landl Gemüse
- Leondinger Grünspargel
- Sauwald Erdäpfel
- Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind
- Mühlviertler Alm Weidegans
- Salzkammergut Käse
- Linz Land Apfel-Birnensaft

NIEDERÖSTERREICH

- Retzer Land Kürbis
- Marchfeld Gemüse
- Schneebergland Jungrind
- Traisentaler Fruchtsäfte
- Mostviertler Schofkas
- Wachauer Marille
- Weingartenpfirsich
- Weinviertler Wild

WIEN

- Wiener Gemüse
- Blutwurst
- Fleckvieh
- Geselchtes
- Wiener Beinschinken
- Leinöl
- Wiener Schnitzel
- Wiener Plundergebäck

Höhere Kosten durch regionale Produkte

In einer Großküche kann eine Palette von Maßnahmen gesetzt werden, um Mehrkosten abzufedern³:

- Umgestaltung der Speisekarte wie z.B. durch:
 - Verwendung vermehrt saisonaler und dadurch günstigere Lebensmittel
 - reduzierter Fleischeinsatz
- Verwendung von nicht vorverarbeiteten Lebensmitteln
- Erzielung niedriger Einkaufspreise durch den Kauf größerer Mengen
- Verarbeitung aller Teilstücke eines Tieres



Besonders wichtig sind überzeugte MitarbeiterInnen, die diese Betriebsideologie auch an die KonsumentInnen weitergeben können!

Verwendete Literatur:

¹Lebensministerium (2012): Ernährungsgewohnheiten der Österreicher. http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/qs-lebensmittel/lebensmittelkonsum/ernaehrung_habits.html

²Agrarsoziale Gesellschaft e.V. (2002): Ansatzpunkte für eine regionale Nahrungsmittelversorgung. Gutachten. Göttingen.

³Braun P., Kreuzer S., Bartel-Kratochvil R., Leitner H. (2008): Regionale Bio-Lebensmittel in der Gastronomie—Stärken, Schwächen, Chancen, Risiken. In: Land&Raum 3/2008.

⁴Kaliwoda, J. (2007): Kriterien für regionale Lebensmittel und Fallstudien regionaler Produktketten in Osttirol. Studie zum Pilotprojekt "Internetplattform Regionale Lebensmittel Osttirol" im Rahmen des INTERREG IIIB-Projektes PUSEMOR im Auftrag des Landes Tirol. Universität für Bodenkultur, Insitut für Ökologischen Landbau.

⁵Daxbeck H., (2011): Vortrag im Rahmen der Abschlussveranstaltung des Projektes SUKI Sustainable Kitchen (Maßnahmen, Rahmenbedingungen und Grenzen). Ressourcen Management Agentur (RMA). Initiative zur Erforschung einer nachhaltigen, umweltverträglichen Ressourcenbewirtschaftung. Wien.

⁶Lebensministerium (2009): Traditionelle Lebensmittel aus Österreich. <http://www.traditionelle-lebensmittel.at>.

Impressum:

Ressourcen Management Agentur (RMA),
Wien, www.rma.at

Kontakt:

Hans Daxbeck, office@rma.at,
Tel: +43 1 913 22 52.0

UMBESA-Homepage: umbesa.rma.at

kofinanziert durch:

Amt der Oö. LR, www.land-oberoesterreich.gv.at
ÖkoKauf (MA 22), www.wien.gv.at

BMLVS, www.bmlvs.gv.at/

Lebensministerium, www.lebensministerium.at/

Projektpartner:

Fachhochschule Wien, www.fh-wien.ac.at

Südböhmische Universität Budweis, www.jcu.cz

Fachschule Jihlava, www.ssos-ji.cz