

Nachhaltige Kriterien für die Beschaffung von Lebensmitteln aus biologischer Produktion

Kriterienkatalog 09001

14. Feb. 2024

**ÖkoKauf
WIEN**



ÖkoKauf Wien

Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Arbeitsgruppenleiterin:

Mag.^a Adelheid Sagmeister

Stadt Wien - Umweltschutz

Dresdner Straße 45, 1200 Wien

Telefon: +43 1 4000 73568

E-Mail: adelheid.sagmeister@wien.gv.at

www.oekokauf.wien.at

Unter Mitwirkung von:

- Stadt Wien – Umweltschutz
- BIO AUSTRIA
- Stadt Wien – Forst- und Landwirtschaftsbetrieb - Bio Forschung Austria
- Wiener Gesundheitsverbund
- Tierschutz Ombudsstelle Wien

1. Einleitung

Der Umwelt- und Klimaschutz sowie die soziale und ethische Verantwortung sind wichtige Ziele der Wiener Stadtverwaltung. Dazu zählen neben der Schonung natürlicher Ressourcen und der Vermeidung von umweltbelastenden Stoffen und Abfällen vor allem der Schutz von Mensch, Tier und Umwelt vor Ausbeutung sowie die Einhaltung der Menschenrechte entlang der gesamten Lieferkette. Diese Ziele werden auch in entsprechenden politischen Beschlüssen, wie z. B. [„Wien isst G.U.T.“](#) (Gesund – Umwelt- und klimafreundlich – Tierfair) oder in Beschlüssen zur Herkunftstransparenz oder zur Lieferkettenverantwortung zum Ausdruck gebracht.

Ökologisch-nachhaltige Anforderungen gehen dabei Hand in Hand mit hoher Qualität und Sicherung der Versorgung mit Lebensmitteln im Sinne des § 5 des Bundesverfassungsgesetzes über die Nachhaltigkeit, den Tierschutz, den umfassenden Umweltschutz, die Sicherstellung der Wasser- und Lebensmittelversorgung und die Forschung¹.

Mit dem Programm [ÖkoKauf Wien](#) setzt die Stadt Wien seit 1998 hohe Standards für ein nachhaltiges Beschaffungswesen und legt mit dem Einkauf von möglichst G.U.T. produzierten Lebensmitteln ein Bekenntnis zu einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Versorgung mit Lebensmitteln ab.

Ein wesentliches Element sind dabei wertmäßig festgelegte „Bio-Quoten“, die entsprechend den politischen Vorgaben angepasst werden.

Derzeit – bereits seit 1998 - liegt die Bio-Quote als Mindestanforderung bei 30 % und ist wertmäßig über den gesamten jährlichen Lebensmitteleinkauf zu verstehen. Der oben erwähnte Beschluss des Wiener Landtages zu [Wien isst G.U.T](#) sieht vor, dass in den nächsten Jahren diese Bio-Quote stufenweise erhöht wird.

In den Schulen der Stadt Wien liegt sie bereits bei 50 %, bei Kindergärten sogar bei 60 %, das jeweils auf freiwilliger Basis (in beiden Fällen wird eine mengenmäßige Bioquote verlangt).

Neben der generellen Bio-Quote können in produktspezifischen Kriterienkatalogen höhere Prozentsätze festgelegt werden.

¹ BGBl. I Nr. 111/2013 idgF Bundesverfassungsgesetz über die Nachhaltigkeit, den Tierschutz, den umfassenden Umweltschutz, die Sicherstellung der Wasser- und Lebensmittelversorgung und die Forschung

Laut [NaBe-Aktionsplan](#), der im Juni 2021 beschlossen wurde, gibt es für die Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen durch Einrichtungen des Bundes folgende verpflichtenden Vorgabe:

Folgende Mindestanteile der beschafften Lebensmittel müssen aus biologischer/ökologischer Erzeugung entsprechend der aktuell gültigen EU-Rechtslage stammen. Die Mindestanteile beziehen sich auf den monetären Wert der im Kalenderjahr beschafften Lebensmittel:

- **Mind. 25 % ab dem Jahr 2023**
- **Mind. 30 % ab dem Jahr 2025**
- **Mind. 55 % ab dem Jahr 2030**

Die Vorgabe von mindestens 55 % ab 2030 ist auch für Wiener Verhältnisse realistisch und wird daher in diesen Kriterienkatalog übernommen; als Zwischenziel werden 40 % bis 2026 angepeilt.

Die Beschaffung von biologischen Lebensmitteln kann auch dazu führen, dass in der Anschaffung höhere Kosten anfallen. Im Rahmen einer ökologischen und ethischen Gesamtrechnung, in der externe Faktoren berücksichtigt werden, zeigt sich in der Regel eine positive Bilanz zu Gunsten der höheren Qualität. Denn Umwelt- und Klimaschäden, Verlust an Biodiversität, Tierleid, schwierige Arbeitsverhältnisse, ökologisch unerwünschte Lenkungseffekte finanzieller Maßnahmen (z. B. Förderpolitik zu Gunsten der Agrarindustrie) haben ebenfalls einen Preis, der in der Regel von der Allgemeinheit bezahlt werden muss.

Die Lebensmittelproduktion verursacht ca. 25 – 30 % der Treibhausgas-Emissionen, wobei für tierische Lebensmittel etwa der Faktor fünf gegenüber pflanzlichen Lebensmitteln zu veranschlagen ist. Das entstandene Leid von Mensch und Tier lässt sich natürlich nicht in Zahlen fassen.

Täglich werden in Kindergärten, Schulen, Kranken- und Pflegeeinrichtungen sowie in Wohnhäusern für Pensionist*innen der Stadt Wien etwa 120.000 Speisen ausgegeben. Die verbindlichen Mindestanforderungen von ÖkoKauf Wien sind dabei im Zuge der öffentlichen Beschaffung unter Berücksichtigung des Bundesvergabegesetzes 2018 regelmäßig anzuwenden. Darüber hinaus werden Hinweise zu weiteren freiwilligen Aspekten (mögliche Zuschlagskriterien) aufgezeigt. Ziel ist es, diese Kriterien im Rahmen der individuellen Möglichkeiten im Sinne der Nachhaltigkeit laufend weiterzuentwickeln

Eine wesentliche Grundlage für die Erarbeitung von Kriterien stellt das ÖkoKauf Wien-Positionspapier „Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien“ dar. Dieses beinhaltet die wesentlichen Grundsätze für einen nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln und zielt auf die Minimierung negativer Auswirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ab.

Der gegenständliche Kriterienkatalog bezieht sich dabei auf Prinzipien wie:

- Tierwohl
- Regionalität
- Saisonalität und Frische
- Reduktion tierischer Produkte
- hohe Sozialstandards in Produktion und Handel
- geringer Verarbeitungsgrad
- Gentechnikfreiheit
- Minimierung von Abfall und insbesondere Lebensmittelabfällen
- Umwelt- und Klimaschutz

Ziel des gegenständlichen Kriterienkataloges ist es, Mindestanforderungen für die Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung durch die Stadt Wien festzulegen.

um den Produzent*innen die Möglichkeit zu geben sich auf die neue Marktsituation einzustellen.

2. Information für Beschaffer*innen

Nachhaltiger und verantwortungsvoller Einkauf von Lebensmitteln und Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung bedeutet für die Beschaffung die Erfüllung zweier Ziele:

- Gesundheit und Wohlbefinden der Konsument*innen durch eine hohe Lebensmittelqualität
- gesamtgesellschaftlicher Nutzen, Umwelt- und Klimaschutz

Unter Beachtung von Nachhaltigkeitskriterien hergestellte Lebensmittel stellen einen Kompromiss zwischen beiden Zielen dar und zeichnen sich durch hohe Qualität und guten Geschmack aus.

Die Intention von ÖkoKauf Wien bzw. dieses Katalogs ist es, durch entsprechende Bewusstseinsbildung und Information einen Beitrag zur Entwicklung einer ökologischen und tierethisch vertretbaren Landwirtschaft zu unterstützen. Dies entspricht auch den Zielen des oben erwähnten Landtagsbeschlusses zur Lieferkettenverantwortung und der Einhaltung der UN-Nachhaltigkeitsziele entlang der gesamten Lieferkette. Ein besonderer Fokus liegt darauf, möglichst wenige Lebensmittel, insbesondere tierischen Ursprungs, wegzuworfen.

Auch auf EU-Ebene strebt man im Rahmen des Green Deals eine Ökologisierung der gesamten europäischen Landwirtschaft an. Neben einer generellen Reduktion des Einsatzes von Pestiziden um 50 % bis 2030 wird auf eine Erhöhung des Bio-Anteils der landwirtschaftlich genutzten Flächen in der gesamten EU auf mindestens 25 % abgezielt. Durch die Parameter, welche die Bio-Landwirtschaft mit sich bringt, kann, neben der Deckung der steigenden gesellschaftlichen Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln, den derzeitigen und zukünftigen Herausforderungen durch Klimawandel und dem damit einhergehenden Biodiversitätsverlust entgegengewirkt werden.

Die Umsetzung der [Ziele der Europäischen Union](#) ist nicht nur für den Erhalt von Umwelt und Ernährungssouveränität essentiell, sie bergen auch großes Potential für Landwirt*innen und Konsument*innen.

Neben der rechtlich verbindlichen Verankerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung sowie der Steigerung der Bio-Flächen in der EU bringt auch jeder Lebensmitteleinkauf die Entscheidung für eine bestimmte Art der Landbewirtschaftung mit sich. Die Entscheidung welche Lebensmittel eingekauft werden, wirkt sich maßgeblich darauf aus, wie in Österreich, aber auch in anderen Ländern Landwirtschaft jetzt und in Zukunft gestaltet wird. Sie können somit die Zukunft der Landwirtschaft mit Ihrem Einkauf aktiv mitgestalten!

Österreich ist in Sachen Bio-Landwirtschaft mit einem Anteil biologisch bewirtschafteter Flächen von rund 27 % der landwirtschaftlichen Flächen (2021) Spitzenreiter in der EU.²

Salzburg weist mit 50 % den höchsten Anteil an Bio-Betrieben auf, gefolgt von Wien mit [30 %](#). Der Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien – Klima, Forst- und Landwirtschaftsbetrieb (MA 49) zählt mit rund 1.900 Hektar Bio-Fläche zu den größten heimischen Bio-Betrieben. Angebaut werden hochwertige Bio-Getreide - von Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Hülsenfrüchten bis hin zu Wein. Darüber hinaus werden Bio-Gemüse und Bio-Erdäpfel kultiviert.

Die biologische Bewirtschaftungsweise ist besonders ressourcenschonend, frei von chemisch-synthetischen Pestiziden und schnelllöslichen Düngemitteln. Sie steht für hohe Tierhaltungsstandards, mehr Biodiversität und ein klares Verbot von Gentechnik.

2.1. EU-Bio-Verordnung



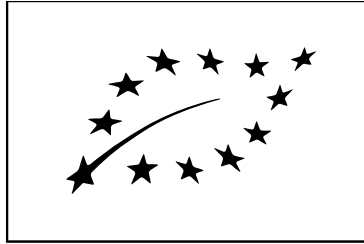
Bio-Lebensmittel unterliegen der einzigen EU-weiten, durch die Verordnung (EU) 2018/848 idgF ("EU-Bio-Verordnung")³ verbindlich festgelegten Produktionsmethode. Die Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung ist somit durch klare gesetzliche Vorgaben geregelt. Die Einhaltung dieser Bestimmungen wird von unabhängigen, staatlich autorisierten und akkreditierten Kontrollstellen vom Feld bis ins Regal geprüft. Dabei wird der Warenfluss von der bäuerlichen Urproduktion, über die gewerbliche Verarbeitung bis hin zum Handel genau kontrolliert. Bio-Betriebe werden mindestens einmal im Jahr von Kontrollstellen überprüft und erhalten nach gewissenhafter Begutachtung ein Prüfsertifikat mit einem Jahr Gültigkeit. Biologische Lebensmittel werden nicht nur nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt, sondern auch klar gekennzeichnet.

² BMLRT,AMA 2021

³ VERORDNUNG (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

Auf jedem verpackten Bio-Lebensmittel muss das EU-Bio-Logo abgebildet werden. Darunter werden der Kontrollstellencode und das Herkunftsland der im Produkt enthaltenen Lebensmittel (mindestens 95 % der darin verarbeiteten Lebensmittel müssen aus dem angegebenen Land stammen) angegeben. Der Kontrollstellencode gibt die Bio-Kontrollstelle an, die das Produkt zertifiziert hat. Sie besteht aus dem Ländercode (in Österreich AT) und der dreistelligen Nummer der Kontrollstelle.

Ansicht der offiziellen [EU-Bio-Logos](#):

<u>EU-Bio-Logos</u>		
		
<p>AT- BIO – xxx (Kontrollstellen-Code) Österreichische Landwirtschaft oder EU-Landwirtschaft oder Nicht-EU- Landwirtschaft</p>	<p>AT- BIO – xxx (Kontrollstellen-Code) Österreichische Landwirtschaft oder EU-Landwirtschaft oder Nicht-EU- Landwirtschaft</p>	<p>AT- BIO – xxx (Kontrollstellen-Code) Österreichische Landwirtschaft oder EU-Landwirtschaft oder Nicht-EU- Landwirtschaft</p>

Bio-Betriebe sind meist in Verbänden wie BIO AUSTRIA, Demeter oder Erde & Saat Mitglied und berücksichtigen zusätzlich zur EU-Verordnung auch die jeweiligen Verbandsrichtlinien, deren Forderungen teilweise deutlich über die EU-Bio-Verordnung hinausgehen.

Bio bedeutet zusätzlich zu einer hohen Lebensmittelsicherheit, dass durch die besondere Art der Herstellung der Lebensmittel die wichtigsten Lebensgrundlagen geschützt werden:

- Fruchtbarer Boden
- Sauberes Grundwasser
- Vielfalt von Arten und Sorten
- Förderung der Artenvielfalt in unmittelbarer Umgebung der Produktionsflächen
- Höhere Tierwohlstandards
- Gentechnikfreiheit

Langfristig ist die ausschließliche Beschaffung von Bio-Lebensmitteln erstrebenswert, dieses Ziel ist jedoch nur schrittweise realisierbar. Folglich wird in dem vorliegenden Kriterienkatalog der Weg über die Festlegung von Mindestanforderungen mit dem Bestreben einer kontinuierlichen Erhöhung der Bio-Quote gewählt.

2.1.1 KONTROLLE

Bio-Lebensmittel werden streng kontrolliert. Nicht nur Biohöfe werden einmal jährlich von einer der staatlich akkreditierten Kontrollstellen in einem umfassenden Audit auf die Einhaltung der Richtlinien kontrolliert. Auch Verarbeitungsbetriebe und Händler*innen werden zumindest einmal im Jahr überprüft. Anhand von Flächenvermessungen, der Kontrolle von Behandlungs- und Bestandsbüchern sowie der Wareneingänge kann z.B. eruiert werden, ob die Tiere genügend Auslauf erhalten oder Bio-Futtermittel eingekauft und verarbeitet werden. Unangekündigte Stichproben ergänzen das Kontrollverfahren. Die Bio-Kontrolle gibt sowohl den Bio-Betrieben als auch den Verarbeiter*innen und Konsument*innen die Sicherheit, dass nur Produkte auf den Markt kommen und verspeist werden, die entsprechend den gesetzlichen Bio-Bestimmungen produziert worden sind. Dieses strenge Verfahren macht Bio-Lebensmittel zu den vom Feld bis ins Regal am strengsten kontrollierten Lebensmitteln.

Eine Liste der zugelassenen Kontrollstellen finden Sie unter www.bio-austria.at/bio-bauern/umstellung/kontrolle/#liste-der-bio-kontrollstellen-kosten-und-servicevergleich

3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

In die Leistungsbeschreibung sind folgende Mindestanforderungen an die Leistung jedenfalls aufzunehmen:

- Mindestens 30 %, ab 2026 mindestens 40 %, und ab 2030 mindestens 55 % des Wareneinsatzes bei monetärer Bewertung müssen aus biologischer Haltung stammen.
 - Der Nachweis erfolgt durch eine EU-Bio-Zertifizierung einer unabhängigen akkreditierten Kontrollstelle.

3.1. Hinweis

In begründeten Fällen (z. B. wenn es die Marktsituation erfordert) ist entsprechend dem Erlass vom 14.12.2023, MDK-1500120-2023-1, „Programmkoordination ÖkoKauf Wien“, ein Abrücken von den Kriterien möglich. Diese Ausnahmen sind gegenüber der Programmleitung nachvollziehbar zu argumentieren und nur in Einzelfällen zulässig. Mögliche Alternativen sind zu überprüfen.

4. Verpflichtend beizubringende Nachweise

4.1. Datenblätter

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung ist eine Bestätigung des Einkaufs und der Verwendung biologischer Rohstoffe für die Herstellung der Menüs durch eine Biokontrollstelle gemäß Verordnung⁴ beizubringen.

Die Lieferant*innen haben Nachweise über EU-Bio-Zertifizierungen sämtlicher Betriebe (einschließlich des eigenen) entlang der gesamten Wertschöpfungskette (Produktion, Verarbeitung, Import, Handel) beizubringen.

4.2. Verpackung

Die Bieter*innen haben anzugeben, an welchem Sammel- und Verwertungssystem gemäß § 13 der Verpackungsverordnung 2014, BGBl. II Nr. 184/2014 idgF, sie teilnehmen. Falls sie an keinem Sammel- und Verwertungssystem teilnehmen, haben sie anzugeben, welche Maßnahmen zur Rücknahme der in Verkehr gebrachten Verpackungen sie setzen.

Entsprechend der Hierarchie in der Abfallwirtschaftsgesetzgebung⁵ ist die Abfallvermeidung dem Recycling vorzuziehen. Durch Abfallvermeidung werden Ressourcen am besten eingespart. Abfälle können durch genaue Planung, umsichtigen Einkauf und gutes Management vermieden werden.

Bei Lebensmitteln, die verpackt werden, insbesondere bei vorgegarten und verarbeiteten Produkten, sind daher Mehrweg-Verpackungen bzw. Mehrweg-Transportverpackungen Einwegsystemen vorzuziehen.

⁴ VERORDNUNG (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

Seit 1. Jänner 2022 ist die Verordnung (EU) 2018/848 in Kraft. Die Verordnung (EG) 889/2008 und die Verordnung (EG) 834/2007 sind mit Anwendungsbeginn der Verordnung (EU) 2018/848 ab 1.1.2022 ungültig geworden. Die ungültigen Verordnungen finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen zu den derzeit gültigen **Übergangsbestimmungen** finden Sie in der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165

⁵Bundesgesetz über eine nachhaltige Abfallwirtschaft:

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20002086>

Passend für die jeweilige Ausschreibung sind die folgenden Bestimmungen zu konkretisieren:

- Produkte sind in Mehrwegverpackungen zu liefern sofern diese in Mehrweg erhältlich sind und Sicherheitsbestimmungen dem nicht entgegenstehen. Mehrweg-Transportverpackungen sind einzusetzen sofern keine Sicherheits- bzw. arbeitsrechtlichen Bestimmungen dem entgegenstehen.
- Produkte, die nicht in Mehrweg erhältlich sind und in größeren Mengen benötigt werden, sind in Abstimmung mit den Auftraggeber*innen in für den jeweiligen Bedarf sinnvollen Großgebinden zu liefern um Verpackungsabfälle zu minimieren.
- Eingesetzte Einwegverpackungen müssen im Sinne der Kreislaufwirtschaft recyclingfähig ausgeführt sein. Verkaufsverpackungen im Sinne der Verpackungsverordnung müssen aus Materialien bestehen, die zulässigerweise in die von der kommunalen Sammlung bereitgestellten Altstoffsammelbehälter eingebracht werden können, wie z. B. Glas, Metalle, Kunststoff, Getränkekarton, Papier. Oder sie werden vom Lieferanten wieder vollständig zurückgenommen. Das Recycling der zurückgenommenen Verpackungen ist nachzuweisen.
- Zurückgenommene Umverpackungen sind nachweislich einem Recycling zuzuführen.
- Folien und etwaige geschäumte Verpackungsmaterialien müssen die entsprechenden Kennzeichnungen (PE/PP/PS/PT/etc.) tragen.
- Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind verboten.

5. Exkurs: Grundlagen der biologischen Produktion

5.1. Boden und Biodiversität

Der Boden ist neben Luft und Wasser eine wesentliche Lebensgrundlage und der größte Schatz eines Bio-Betriebs. Nur auf einem fruchtbaren Boden können gesunde Lebensmittel gedeihen. Somit ist der Boden die Basis unserer Ernährung. Er wird im Bio-Landbau als Gesamtorganismus betrachtet und dient als Lebensraum, Puffer, Filter (physikalisch, biologisch, chemisch) und Speicher für Nährstoffe und Wasser. Durch organische Düngung mit Kompost, Mist und Gründüngung sowie dem Verbleiben der Ernterückstände auf dem Acker wird wertvoller Humus im Boden aufgebaut.

Organische Düngung (im Gegensatz zur Düngung mit mineralischen Salzen)

- ernährt die Bodenlebewesen
- erhöht die Ertragssicherheit durch Erhalt/Aufbau einer guten Bodenstruktur
- verringert die Krankheitsanfälligkeit von Kulturpflanzen
- verbessert die Ernährung der Pflanzen aufgrund der langsamen Nährstoffeinsetzung

- fördert gute Qualität der Ernteprodukte und besseren Geschmack (höherer Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen)

Ein gesunder Boden besteht etwa zu 50 % aus Poren. Diese dienen sowohl als Lebensraum für Mikroorganismen, Wurzeln und Tiere sowie deren Sauerstoffversorgung, als auch als Wasserspeicher. Die Erhaltung der Lebendigkeit und Struktur, für die Humus essenziell ist, garantiert die langfristige Fruchtbarkeit von Äckern und Wiesen. Der im Bio-Landbau praktizierte Anbau von Zwischenfrüchten und Winterbegrünungen vermindert außerdem den Abtrag von Humus durch Wind und Wasser. Der Schutz des Bodens durch möglichst kontinuierliche Bedeckung gewinnt durch den Klimawandel, welcher mit heftigen Starkregenereignissen und Dürreperioden einhergeht, noch größere Bedeutung als bisher.

Ein gesunder Boden sorgt nicht nur für nährstoffreiche Lebensmittel, durch den Aufbau von Humus wird zudem Kohlendioxid im Boden gebunden. Ein sorgsamer Umgang mit dem Boden trägt dadurch maßgeblich zum Klimaschutz bei. Eine intakte Bodenstruktur nimmt das Regenwasser gut auf und beugt Überschwemmungen vor. Durch die Filterwirkung des Bodens gelangt das Regenwasser durch zahlreiche Gesteinsschichten in das Grundwasser. Außerdem ist der Boden Lebensraum zahlreicher Pflanzen und Tiere. Beachtliche sieben Milliarden Lebewesen bevölkern eine Hand voll gesunder Erde. Sie bauen Gänge, zersetzen organisches Material und machen damit den Boden locker und nährstoffreich. Die Biodiversität im Boden entscheidet demnach über dessen Fruchtbarkeit. Beispielsweise konnten Studien bestätigen, dass in biologisch bewirtschafteten Böden die Regenwurmpopulation in Bio-Äckern nahezu doppelt so hoch, der Humusgehalt bis zu 26 % höher und die Wasserdurchlässigkeit um bis zu 137 % höher ist, als auf Böden anderer Bewirtschaftungsweisen⁶.

Nicht nur im Boden ist eine Vielfalt an Sorten und Arten wichtig. Ein Ökosystem mit viel Biodiversität ist für eine stabile, ausgeglichene Landwirtschaft zur Erzeugung gesunder Lebensmittel ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und schnelllöslichen Düngemitteln essenziell. Eine Auswertung wissenschaftlicher Untersuchungen von 1990 bis 2017 zur Auswirkung der Bewirtschaftungsweise in der Landwirtschaft belegt die hohe Bedeutung der Bio-Landwirtschaft für die Artenvielfalt. Auf Flächen von Bio-Betrieben kommen durchschnittlich 30 Prozent mehr Arten und 50 mehr Individuen vor.⁷ Arten sind die Grundlage unserer Ernährung. Weltweit sind etwa drei Viertel aller Nahrungspflanzen zumindest zum Teil abhängig von der Bestäubung durch Tiere. Dabei sind vor allem Wildbienen sehr bedeutend. Denn ca. ein Drittel aller Wildbienenarten sind auf bestimmte Pflanzen spezialisiert. Wenn eine Wildbienenart ausstirbt, kann eine bestimmte Pflanzenart zum Teil nicht mehr bestäubt werden und verschwindet ebenfalls.⁸ Auch sonst setzen

⁶ Srednicka-Tober et al., British Journal of Nutrition, 2016. <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/composition-differences-between-organic-and-conventional-meat-a-systematic-literature-review-and-metaanalysis/B333BCODD4B23193DDFA2273649AE0EE#>

⁷ <https://www.bio-austria.at/app/uploads/2015/05/2021-broschure-biolandbau-final-klein.pdf> Baranski et al., British Journal of Nutrition, 2014.

⁸ <https://www.bio-austria.at/a/bauern/vielfalt-im-bio-landbau/>

Bio-Betriebe auf Vielfalt auf dem Feld und im Stall. Durch den Einsatz von alten Sorten sowie die kontinuierliche Züchtung und Selektion standortangepasster Sorten werden die genetische Vielfalt geschützt und der Bedarf an Pflanzenschutzmitteln minimiert. Neben einer geschmacklichen Vielfalt können so standortangepasste Sorten bewahrt werden, was für die zukünftige Produktion von Lebensmitteln unter den Auswirkungen des Klimawandels von hoher Relevanz ist.

Auch bei der Tierproduktion ist die Auswahl von widerstandsfähigen und vitalen Rassen ein wichtiger Aspekt der biologischen Landwirtschaft.

5.2. Pflanzliche Produktion und Gentechnikfreiheit

Pflanzengesundheit in der Bio-Landwirtschaft beruht auf Wissen über die Natur – durch dieses Wissen können gezielt die Selbstregulierungsmechanismen der Natur eingesetzt und unterstützt werden. Wichtig im Bio-Landbau ist das Vorbeugen von Krankheiten und Schädlingen durch diverse präventive Maßnahmen wie Blühstreifen, die Wahl robuster Sorten oder des geeigneten Standortes, breite Fruchtfolge und Förderung von Biodiversität; diese Maßnahmen sind vergleichbar mit der Stärkung des Immunsystems beim Menschen.⁹

Treten dennoch Schädlinge oder Krankheiten auf, werden Nützlinge, also Fressfeinde von Schädlingen (z.B. Schlupfwespen gegen Läuse) oder Mittel auf Basis natürlicher Substanzen zu deren Bekämpfung eingesetzt. So können durch natureigene Mechanismen Schädlinge von Pflanzen ferngehalten und Krankheiten bekämpft werden. Es dürfen keine chemisch-synthetischen Pestizide angewendet werden. Stattdessen werden ausschließlich pflanzliche und tierische Substanzen wie z.B.

- Knoblauchextrakt,
- Neembaum-Öl = *Azadirachta indica*,
- Schaf-Fett,

Mikroorganismen und andere Substanzen natürlichen Ursprungs (etwa Kupfer und Schwefel) eingesetzt.

In der Bio-Landwirtschaft ist die Verwendung von gentechnisch verändertem Saatgut und ebensolchen Organismen strengstens verboten!

In der biologischen Landwirtschaft werden weder gentechnisch verändertes Saatgut noch gentechnisch veränderte Futtermittel verwendet. Es kommen keine gentechnisch veränderten Tierrassen und keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen in der Verarbeitung zum Einsatz.

Die oben zitierten Ergebnisse basieren auf der Studie von Stein-Bachinger et al. (2019) zur Biodiversität in Sanders & Heß (Hrsg.): Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. Thünen Report 65, 364 S. sowie auf dem Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ – www.landwirtschaft-artenvielfalt.de

⁹ BIO AUSTRIA Biodiversitätsbroschüre, 2021

Gentechnisch veränderte Organismen beeinflussen unser Ökosystem. Langzeitstudien über die Auswirkungen auf den menschlichen Organismus, die deren Unbedenklichkeit wissenschaftlich bestätigen, liegen nicht vor.¹⁰

5.3. Tierische Produktion

Die tierische Produktion ist ein wichtiger Faktor im biologischen Betriebskreislauf. Das bedeutet, dass die landwirtschaftlichen Nutztiere mit den auf dem Betrieb hergestellten pflanzlichen Futtermitteln gefüttert werden. Der durch die Tiere anfallende Mist und die Gülle dienen wiederum als wertvoller natürlicher Stickstoffdünger für Äcker und Felder. Die Kreislaufwirtschaft bedingt die flächengebundene Tierhaltung. Das bedeutet, dass nur so viele Tiere auf dem Hof gehalten werden, wie großteils durch das eigene Futter ernährt werden können und deren Dung am eigenen Hof ausgebracht werden kann. So wird eine für den Humusaufbau und das Grundwasser schädliche Überdüngung der Wiesen und Äcker vermieden und Futtermittel müssen nicht in großen Mengen importiert werden.

5.3.1 HALTUNGSBEDINGUNGEN

Neben der Bedeutung der tierischen Produktion für die Kreislaufwirtschaft ist auch die möglichst artgerechte Tierhaltung in der biologischen Landwirtschaft von hoher Wichtigkeit.

Eckpfeiler der Bio-Tierhaltung:

- Ausreichende Bewegungsmöglichkeiten
- reichlich Einstreu im Stall
- Auslauf ins Freie
- Kontakt zu Artgenossen
- artgerechte Futterrationen
- Futter aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
- die Wahl von widerstandsfähigen vitalen Rassen
- intensive Betreuung der Tiere

Bio-Tieren muss wesentlich mehr Fläche, das heißt bei allen Tierarten mehr Platz im Stall, zusätzlich ständiger Zugang zum Auslauf und für Pflanzenfresser wie Rind, Ziegen und Schafe Weidepflicht, angeboten werden. Das Platzangebot ist bei allen Tierarten, die auf Bio-Betrieben gehalten werden, verglichen mit konventioneller Tierproduktion laut der 1. Tierhaltungsverordnung, BGBl. II Nr. 485/2004 idgF ein Vielfaches höher.¹¹ Zusätzlich wird den Tieren durch das Bereitstellen von Beschäftigungsmaterialien, verpflichtende Gruppenhaltung und Strukturierung von Stall und Auslauf

¹⁰ <https://www.bio-austria.at/a/konsument/nein-zur-gentechnik/>

¹¹ <https://oekl-bauen.at/cms/baumasse.php>

eine besonders artgerechte Haltung geboten. Das artspezifische Verhalten der Tiere muss bei Bio verpflichtend berücksichtigt werden, das bedeutet viel Stroh für Nestbau und Wühlmaterial bei Schweinen, Einstreunester bei Legehennen, Scharrräume bei Hühnern, weniger Kraftfuttereinsatz bei Rindern, etc.

5.3.2 TIERFUTTER

Schätzungen zufolge importiert Österreich jährlich ca. 570.000 bis 734.000 t an Sojafuttermitteln, zum größten Teil aus Brasilien, Argentinien und den USA. Neben dem aufwendigen Transport werden für den Anbau Regenwaldflächen gerodet, gentechnisch verändertes Saatgut eingesetzt und in der EU nicht zulässige Pestizide verwendet. Damit liegt ein großer Teil der Wertschöpfung der heimischen Eiweißversorgung außerhalb von Europa und eine große Abhängigkeit wird geschaffen.¹²

In der biologischen Landwirtschaft müssen die verwendeten Futtermittel gentechnikfrei sein und zu mindestens 30 % vom eigenen Betrieb oder aus biologischen Betrieben im gleichen Gebiet stammen. Dadurch wird auch der CO₂-Ausstoß reduziert. Bei landwirtschaftlichen Betrieben, die in Verbänden wie z.B. BIO AUSTRIA, Demeter oder Erde & Saat Mitglied sind, bedeutet das in der Regel, dass ein Großteil der Futtermittel aus Österreich stammt. So werden umweltschädliche Importe weitgehend vermieden.

5.3.3 TIERGESUNDHEIT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Tiere auf Biohöfen werden stets mit qualitativ hochwertigen und gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert und durch regelmäßige fachtierärztliche Betreuung und eine artgerechte Fürsorge durch die Tierhalter*innen möglichst gesund gehalten. Die gesamte Haltung der Tiere bis zu ihrer Schlachtung und die Schlachtung selbst müssen besonders tiergerecht erfolgen und das Leiden der Tiere muss auf ein Mindestmaß reduziert werden. Das schließt auch den Transport der Tiere zum Schlachthof mit ein, der möglichst kurz zu halten ist, um die Tiere nicht zusätzlichem Stress auszusetzen.

Zu einer artgerechten Tierhaltung zählen in der Bio-Landwirtschaft auch das Verbot des Schnabelkürzens und des Lebendrupfs bei Geflügel, das Verbot des Schwanzkupierens und des Kastrierens ohne Schmerzmittelgabe und Betäubung, sowie das Verbot der Einzelhaltung von Tieren. Zudem sind in der Bio-Landwirtschaft sogenannte Leistungsförderer, die im konventionellen Bereich oft vorbeugend dem Tierfutter beigemischt werden, verboten.

Der übermäßige Einsatz von Antibiotika kann Resistenzbildungen bei Bakterien fördern. In Österreich dürfen Tierärzt*innen Antibiotika nur nach zuvor erfolgter Diagnose einsetzen. In der Bio-Landwirtschaft gilt nach dem Einsatz von Antibiotika eine doppelte Wartezeit im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft, pro Tier sind außerdem nur drei Behandlungen erlaubt, bei

¹² <https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/futtermittel-uebersee-auswirkungen.pdf>

Masthühnern und Mastschweinen nur eine. Bei mehreren Behandlungen wird das Tier als konventionell eingestuft.

Wer Bio-Lebensmittel kauft, trägt nicht nur zu einer besseren Zukunft und lebenswerten Umwelt bei. Als Teil eines gesunden Lebensstils erhöht die bewusste Ernährung mit Bio-Lebensmitteln auch unsere persönliche Leistungsfähigkeit und bildet so eine Basis für unseren Wohlstand. Biologisch erzeugte Lebensmittel enthalten mehr wichtige Inhaltsstoffe: Durch den verpflichtenden Zugang zur Weide fressen Bio-Tiere mehr Gras als Kraftfutter. So weisen diese gesunde Fettsäure- und Aminosäuremuster auf (Studie: Bio-Milch und Bio-Fleisch enthalten rund 50 % mehr Omega-3-Fettsäuren)⁵ und enthalten einen hohen Anteil probiotischer Bakterien.⁶ Durch den Verzicht auf synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel und Düngemittel sind biologisch angebaute Obst- und Gemüsesorten stärker auf die eigenen Abwehrkräfte angewiesen. Dadurch enthalten sie mehr sekundäre Pflanzenstoffe, die dem menschlichen Organismus zugutekommen.⁵

Weiters befinden sich keine oder signifikant niedrigere Rückstände von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Nitraten, Pestiziden, Antibiotika und Schwermetallen auf den biologisch produzierten Produkten.

Biologisch erzeugte Produkte und deren Ausgangsstoffe dürfen auch nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden.

⁵ Srednicka-Tober et al., British Journal of Nutrition, 2016. <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/composition-differences-between-organic-and-conventional-meat-a-systematic-literature-review-and-metaanalysis/B333BC0DD4B23193DDFA2273649AE0EE#>

⁶ <https://www.bio-austria.at/app/uploads/2015/05/2021-broschure-biolandbau-final-klein.pdf> Baranski et al., British Journal of Nutrition, 2014.

5.3.4 BEGLEITMASSNAHMEN¹³

Im Rahmen der biologischen Beschaffung können diverse Begleitmaßnahmen helfen, die budgetären Mehraufwände zu minimieren,

z.B.¹⁴

- Fokus auf eine nachhaltige Speiseplangestaltung, um die saisonalen, regionalen Lebensmittel und ev. Restbestände dynamisch einsetzen zu können
- Bedarfsgerechte Portionierung, tlw. können bei einer Überarbeitung der Rezepturen Synergien oder Ressourcen gefunden werden
- Fleischportionen reduzieren und die Anteile an pflanzlichen Zutaten in Gerichten erhöhen
- Angebot an Gerichten bzw. Menüs so gestalten, dass die Vielfalt, die Popularität und die Ernährungsphysiologie einander ergänzen
- Reduktion von Lebensmittelabfällen

¹³ <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Was-ist-Nachhaltige-Ernaehrung.3.0.html>

¹⁴ <http://umbesa.rma.at/>