

## **Sima: Bio zum Frühstück im Wiener Kaffeehaus**

**Biologisch, regional, fair – mit gutem Gewissen Frühstück genießen – und einen Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz leisten**

Ein weiches Ei von einer glücklichen Bio-Freilandhenne, regionaler Bio-Schinken, würziger Bio-Käse, knusprige Bio-Vollkornweckerl und dazu ein Bio-FAIRTRADE-Kaffee – seit zwei Monaten bieten die Wiener Cafés Hummel, Landtmann, Mozart, Prückel, Sperl und Weimar ihren Gästen ein nachhaltiges Frühstück an, das aus biologischen, regionalen bzw. fair gehandelten Lebensmitteln besteht. Das Pilot-Projekt entstand in Kooperation mit Wiens Umweltstadträtin Ulli Sima, die heute in einem gemeinsamen Pressegespräch im Café Landtmann mit den beteiligten KaffeessiederInnen sowie den ProjektbetreuerInnen der Österreichischen Gesellschaft für Umwelt und Technik (ÖGUT) und GUTESSEN CONSULTING eine erste Zwischenbilanz der Aktion zog.

### **Sechs traditionelle Wiener Kaffeehäuser beteiligt**

Frühstücken im Kaffeehaus ist eine typische Wiener Tradition. Kaffeehäuser bieten mittlerweile ein umfangreiches Frühstücksangebot an, das weit über das klassische Wiener Frühstück hinausgeht. Der Bio-Anteil ist jedoch verschwindend gering. Anders beim täglichen Lebensmitteleinkauf: Hier greifen 85 % der ÖsterreicherInnen immer wieder zu Bio-Lebensmitteln. Die heute schon sehr einfache Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln über Handelsketten und Diskonter hat neue Käuferschichten für Bio-Produkte erschlossen. Die Stadt Wien selbst setzt seit langem auf Bio – sie ist eine der größten Bio-Bäuerinnen Österreichs. In den Schulen, Kindergärten und Krankenhäusern der Stadt Wien wird der Bio-Anteil permanent erhöht. In der traditionellen Gastronomie hingegen sind biologische Lebensmittel in breiterem Umfang bisher unterrepräsentiert. „Mit unserer Aktion in den Kaffeehäusern wollen wir hier ebenfalls die Weichen in Richtung Bio und Regionalität stellen“, so Sima.

### **Strenge Kriterien für die Nachhaltigkeit**

Seit Anfang Dezember wird daher in sechs traditionellen Wiener Kaffeehäusern auch ein nachhaltiges Frühstück angeboten. „Dabei werden erstmals Nachhaltigkeitskriterien bei der Lebensmittelauswahl berücksichtigt. Biologische, regionale und fair gehandelte Lebensmittel geben die nötige Energie für den Start in den Tag. Der Genuss eines nachhaltigen Frühstücks ist auch ein aktiver Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz“, so die Umweltstadträtin. Gemeinsam mit den genannten Kaffeehäusern entwickelte die ÖGUT und GUTESSEN CONSULTING Kriterien für ein nachhaltiges Frühstück. Im Sinne der Nachhaltigkeit wurden als Produkthanforderungen biologische Produktion, fairer Handel, Regionalität und umweltschonende Verarbeitung/Verpackung (Mehrweggebinde) festgelegt. Die Kriterien sind auch abgestimmt auf Produktionsschwerpunkte und regionale Verfügbarkeit.

Die Betriebe wurden über den gesamten Produkteinführungsprozess von der Entwicklung, Beschaffung und Logistik bis hin zur Bewerbung individuell und vor Ort beraten. Ein Qualifizierungsprogramm für MitarbeiterInnen wurde entwickelt und den Betrieben geeignete Marketing- und Kommunikationstools vorgestellt. Das neue Frühstücksangebot wird in den bislang sechs Kaffeehäusern einheitlich unter dem Slogan „Bio zum Frühstück – Bio, Regional, Fair – so ‚nachhaltig‘ Frühstücken Sie nur bei uns!“ beworben.

Bei der Zusammenstellung des Frühstücksangebots konnten die Kaffeehäuser auf eine große Auswahl an biologisch erzeugten und regionalen Spezialitäten sowie fair gehandelten Lebensmittel zurückgreifen. Aus diesem Grund ist das Frühstücksangebot in jedem der beteiligten Kaffeehäuser anders zusammengesetzt. „Bei den Verkostungen haben wir den KaffeesiederInnen Bio-Spezialitäten von regionalen ProduzentInnen vorgestellt und Kontakte zu den ErzeugerInnen und LieferantInnen vermittelt“, sagt die Bio-Expertin Karin Kaiblinger von GUTESSEN CONSULTING. Berndt Querfeld, Kaffeesieder des Café Landtmann, berichtet stellvertretend für seine KollegInnen: „Bei diesem neuen Frühstücksangebot offerieren wir unseren Gästen regionale Bio-Lebensmittel in bester Qualität. Es ist uns ein zentrales Anliegen, unseren Gästen nur das Beste vom Besten anzubieten.“

### **Hohe Akzeptanz des neuen Angebots am frühen Morgen**

In den sechs Kaffeehäusern wurde aktionsbegleitend eine Evaluierung durchgeführt, die insbesondere die Wahrnehmung und Akzeptanz des neuen Frühstücksangebots bei den KaffeehausbesucherInnen überprüfte.

Insgesamt konnten rund 530 Besucherinnen und Besucher der Kaffeehäuser befragt werden. „Die Akzeptanz des neuen Frühstückangebots ist überwältigend: 90 % aller Befragten begrüßen ein Frühstück mit regionalen Bio-Lebensmitteln und FAIRTRADE-Produkten in ihrem Wiener Kaffeehaus, immerhin über 70 % der Gäste möchten es auch gerne selbst ausprobieren“, berichtet Andrea Ebner, wissenschaftliche Projektmanagerin der ÖGUT, die die Akzeptanzanalyse leitete. Das Angebot an regionalen und fair gehandelten Produkten in einem klassischen Wiener Kaffeehaus wurde von den Stammgästen durchwegs als eine sehr gute Idee, die im Trend der Zeit liegt, angesehen. KaffeehausbesucherInnen sahen weiters einen Zusammenhang zwischen dem nachhaltigen Frühstück und einer intakten Umwelt bzw. einem nachhaltigen Lebensstil. Der „gute Geschmack“ von Bio-Produkten wurde von den Frühstücksgästen ebenfalls als sehr positiv bewertet.

Für Bioprodukte erhalten die ProduzentInnen höhere Preise, um den größeren Aufwand bei Anbau und Tierhaltung zu entschädigen – fairer Handel ist nicht nur für Bäuerinnen und Bauern des Südens ein Thema. Dadurch kostet das nachhaltige Frühstück auch etwas mehr als das konventionelle Pendant. Die Preise variieren von Kaffeehaus zu Kaffeehaus.

### **Kurze Transportwege – weniger CO<sub>2</sub> und Feinstaub**

Regionale Produkte haben den Vorteil kurzer Transportwege. Weit gereiste Lebensmittel belasten die Umwelt mit Lärm, Abgasen, Energieverbrauch und klimaschädlichem CO<sub>2</sub>. Ein Frühstück mit saisonalen Produkten aus der Region hat nur einen Bruchteil der Transportkilometer eines „Langstrecken-Frühstücks“ mit importierten

Lebensmitteln hinter sich. Mit einer Kiwi aus Neuseeland kommen neben 20.000 Kilometer auf dem Schiff noch weitere 1.250 Straßenkilometer dazu. Ein Kilo Erdbeeren, eingeflogen aus Israel, verbraucht fast fünf Liter Erdöl – ein Kilo Erdbeeren vom heimischen Feld nur 0,2 Liter.

Klar ist, dass Kaffee oder Bananen nicht vor der Haustüre wachsen. Bei Lebensmitteln aus dem Süden garantiert das FAIRTRADE-Gütesiegel faire Preise für die ProduzentInnen, die ihnen eine Existenzgrundlage und den Aufbau von Schulen und medizinischer Versorgung ermöglichen. Durch naturnahen Anbau werden außerdem Gewässer und Regenwälder geschützt.

### **Nachhaltiges Frühstück – Ausweitung auf weitere Kaffeehäuser**

Das Projekt wurde zur Hälfte von der Stadt Wien sowie von Bio Austria und den teilnehmenden Kaffeehäusern finanziert. In weiterer Folge werden nun anhand der Ergebnisse der Kundenbefragungen Adaptionen bzw. Erweiterungen des Frühstücksangebots umgesetzt. Im nächsten Schritt ist eine Ausweitung des Frühstücksangebots auf weitere interessierte Kaffeehäuser in Wien vorgesehen.

- Informationen zum Projekt „nachhaltiges Frühstück im Wiener Kaffeehaus“:  
[www.natuerlichwien.at/wenigermist](http://www.natuerlichwien.at/wenigermist)  
[www.gutessen.at](http://www.gutessen.at)  
[www.oegut.at](http://www.oegut.at)

- Rückfragehinweise:  
Mag<sup>a</sup>. Anita Voraberger  
Mediensprecherin Umweltstadträtin Mag<sup>a</sup> Ulli Sima  
Tel.: 01/4000-81 353  
Mobil: 0664/16 58 655  
[www.natuerlich.wien.at](http://www.natuerlich.wien.at)

Mag<sup>a</sup>. Andrea Ebner  
Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik  
Tel.: 01/315 63 93-26  
E-Mail: [andrea-ebner@oegut.at](mailto:andrea-ebner@oegut.at)