

GREENPEACE GEMEINDECHECK

Schul- und Kindergartenessen
in Österreich

Oktober 2018



GREENPEACE

INHALTSVERZEICHNIS

Zusammenfassung	2
1. Ergebnisse im Überblick	3
2. Methode	5
3. Ergebnisse im Detail	5
4. Vorreiter und Schlusslichter	13
5. Hintergrund	14
6. Greenpeace-Forderungen	16

ZUSAMMENFASSUNG

Greenpeace hat von Juni bis September 2018 die drei bevölkerungsreichsten Gemeinden jedes Bundeslandes sowie die Bundeshauptstadt Wien zur Mittagsverpflegung in den öffentlichen Kindergärten und Schulen befragt. In insgesamt **25 Gemeinden** wurde abgefragt, wie hoch der Anteil an biologischen Lebensmitteln ist, wie viel regionale Kost auf den Teller kommt und wie es um die Auswahl an fleischlosen Mahlzeiten steht.

Dieser Untersuchung ist eine Greenpeace-Befragung auf Bundeslandebene vorausgegangen, deren Ergebnisse vergangenen Mai in einem Bundesländer-Ranking veröffentlicht wurden.¹ Dabei hat sich gezeigt, dass die Qualität des Essensangebotes auch innerhalb eines Bundeslandes sehr häufig von Gemeinde zu Gemeinde stark variiert. In einem zweiten Schritt hat Greenpeace daher die spezifische Situation in den drei bevölkerungsreichsten Gemeinden jedes Bundeslandes genauer unter die Lupe genommen.

In der vorliegenden Befragung ist das niederösterreichische **Klosterneuburg** die einzige Gemeinde, die in allen drei abgefragten Bereichen gut abschneidet. Die Landeshauptstädte **Wien, Eisenstadt, Klagenfurt, St. Pölten, Linz** und **Salzburg** sowie die Gemeinden **Villach, Wolfsberg, Saalfelden** und **Kufstein** erreichen jeweils in zwei von drei Kategorien eine gute Bewertung.

Am häufigsten haben Gemeinden beim Bio-Anteil Aufholbedarf, hier erreichen nur 5 der 25 Gemeinden eine gute Bewertung: **Wien, Villach, Wolfsberg, Klosterneuburg** und **Saalfelden**. Beim Angebot von fleischlosen Gerichten erhalten 10 von 25 Gemeinden eine gute Bewertung: **Eisenstadt, Oberwart, Klagenfurt, St. Pölten, Klosterneuburg, Linz, Salzburg, Innsbruck, Kufstein** und **Telfs**. Im Bereich regionale Lebensmittel

¹ <https://presse.greenpeace.at/greenpeace-veroeffentlicht-bundeslaender-ranking-zu-essen-in-oesterreichs-schulen-und-kindergaerten>

schneiden mehr als die Hälfte der Gemeinden gut ab: Insgesamt 14 der 25 Gemeinden erhalten hier die beste Bewertung.

Am schlechtesten schneiden über alle drei Kategorien hinweg **Wels**, **Kapfenberg** und **Dornbirn** ab.

Die Gemeinden **Neusiedl am See**, **Wiener Neustadt**, **Steyr** und **Hallein** haben unsere Anfrage leider nicht beantwortet.

1. ERGEBNISSE IM ÜBERBLICK

Bundesland	Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose ² Mahlzeiten
Burgenland	Eisenstadt	☹️	😊	😊
Burgenland	Oberwart	☹️	☹️	😊
Burgenland	Neusiedl am See	☹️ *	☹️ *	☹️ *
Kärnten	Klagenfurt	☹️	😊	😊
Kärnten	Villach	😊	😊	☹️
Kärnten	Wolfsberg	😊	😊	☹️
Niederösterreich	St. Pölten	☹️	😊	😊
Niederösterreich	Klosterneuburg	😊	😊	😊
Niederösterreich	Wiener Neustadt	☹️ *	☹️ *	☹️ *
Oberösterreich	Linz	☹️	😊	😊
Oberösterreich	Wels	☹️	☹️	☹️
Oberösterreich	Steyr	☹️ *	☹️ *	☹️ *
Salzburg	Salzburg	☹️	😊	😊
Salzburg	Saalfelden am Steinernen Meer	😊	😊	☹️
Salzburg	Hallein	☹️ *	☹️ *	☹️ *

² Vegetarisch oder Fischgericht

Bundesland	Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose ² Mahlzeiten
Steiermark	Graz	☹️	😊	☹️
Steiermark	Leoben	☹️	😊	☹️
Steiermark	Kapfenberg	☹️	😊	☹️
Tirol	Innsbruck	☹️	😊	😊
Tirol	Kufstein	☹️	😊	😊
Tirol	Telfs	☹️	😊	😊
Vorarlberg	Bregenz	☹️	😊	☹️
Vorarlberg	Dornbirn	☹️	😊	☹️
Vorarlberg	Feldkirch	☹️	😊	☹️
Wien	Wien	😊	😊	☹️
* Die Gemeinde hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet				

LEGENDE	
😊	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil biologische Lebensmittel: mindestens 40 Prozent • Anteil regionale Lebensmittel: mindestens 40 Prozent • Fleischlose Mahlzeiten: mindestens 3 fleischlose Gerichte pro Woche
☹️	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil biologische Lebensmittel: mindestens 15 Prozent • Anteil regionale Lebensmittel: mindestens 15 Prozent • Fleischlose Mahlzeiten: mindestens 2 fleischlose Gerichte pro Woche oder täglich eine fleischlose Alternative im Angebot
☹️	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil biologische Lebensmittel: unter 15 Prozent • Anteil regionale Lebensmittel: unter 15 Prozent • Fleischlose Mahlzeiten: weniger als 2 fleischlose Gerichte pro Woche
☹️*	<ul style="list-style-type: none"> • Die Gemeinde hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet.

2. METHODE

Im Zeitraum von Juni bis September 2018 wurden die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister der drei größten Gemeinden jedes Bundeslands per E-Mail und zusätzlich telefonisch zur Mittagverpflegung in ihren öffentlichen Kindergärten und Schulen³ befragt⁴.

Folgende drei Fragen wurden dabei gestellt:

- 1) Welcher Anteil der Lebensmittel in der Mittagsverpflegung in den öffentlichen Schulen und Kindergärten kommt aus biologischer Landwirtschaft?
- 2) Welcher Anteil der Lebensmittel in der Mittagsverpflegung in den öffentlichen Schulen und Kindergärten stammt aus regionaler Produktion⁵?
- 3) Wie oft pro Woche steht in der Mittagsverpflegung in den öffentlichen Schulen und Kindergärten ein Fleischgericht bzw. ein fleischloses Gericht auf dem Speiseplan?

3. ERGEBNISSE IM DETAIL

Burgenland

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Eisenstadt			
Oberwart			
Neusiedl am See			
* Die Gemeinde hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet			

Rund zwei Drittel der Mittagessen in **Eisenstadt** werden laut Angabe der Gemeinde von dem Caterer *Gourmet* geliefert. Hierbei beträgt der Bio-Anteil 42 Prozent. 65 Prozent der Lebensmittel stammen aus Österreich. Das verbleibende Drittel der Mahlzeiten wird von einem lokalen Gastronomiebetrieb geliefert. Laut Angaben des Betriebs beträgt hier der Anteil an Bio-Lebensmitteln 33 Prozent, während rund 89 Prozent der Lebensmittel aus Österreich stammen. In allen Häusern werden mindestens dreimal pro Woche fleischlose Gerichte serviert.

Die Landeshauptstadt Eisenstadt schneidet daher beim Anteil regionaler Lebensmittel und beim Angebot von fleischlosen Gerichten gut ab. Beim Anteil von biologischen Lebensmitteln wurden ebenfalls schon deutliche Bemühungen unternommen, allerdings

³ inklusive Horte und Kindergruppen

⁴ Die Bundeshauptstadt Wien wurde bereits im Rahmen des Greenpeace-Bundesländer-Rankings ausführlich befragt. Diese Informationen sind auch hier eingeflossen.










⁵ Lebensmittel zumindest aus Österreich, bei Bevorzugung von Lebensmitteln aus dem direkten Umfeld.

bleibt die Stadt doch noch hinter Bio-Vorreitern wie Wien, Klosterneuburg, Saalfelden, Wolfsberg oder Villach zurück. Eisenstadt sollte daher den Anteil an biologischen Lebensmittel in der Mittagsverpflegung weiter ausbauen.

In **Oberwart** gibt es in öffentlichen Schulen und Kindergärten laut Angaben der Gemeinde so gut wie keine Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft. Der Anteil an regionalen Lebensmitteln beläuft sich auf 20 Prozent. Fleischlose Gerichte gibt es in Oberwart drei Mal pro Woche.

Die Gemeinde **Neusiedl am See** hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet.

Kärnten

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Klagenfurt			
Villach			
Wolfsberg			

In **Klagenfurt** gibt es keine festgelegte Quote für Lebensmittel aus biologischer Produktion. Die Gemeinde schätzt den Bio-Anteil bei Lebensmitteln in den öffentlichen Kindergärten und Schulen auf 8 Prozent. Nahezu 100 Prozent der Lebensmittel stammen laut Angaben der Gemeinde aus Österreich, wobei Lieferanten von Eiern, Kartoffeln, Mehl, Brot und Gebäck eine regionale Nähe zu Klagenfurt haben. Drei bis viermal pro Woche stehen fleischlose Gerichte am Speiseplan.

In Klagenfurt gibt es daher aufgrund des sehr niedrigen Bio-Anteils dringenden Handlungsbedarf, während das Angebot an regionalen Produkten und an fleischlosen Gerichten gut ist.

In **Villach** beträgt der Bio-Anteil beim Wareneinkauf im Bereich der Kindergärten und Horte laut Auskunft der Gemeinde 60 Prozent, während bei den öffentlichen Schulen 31 Prozent der Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft stammen. 90 Prozent der Lebensmittel kommen laut Angaben der Gemeinde aus Österreich. Sämtliche Küchen der Kindergärten und Horte der Stadt Villach sind mit dem Gütesiegel „Gesunde Küche“ des Landes Kärnten ausgezeichnet. Das bedeutet, dass fleischlose Gerichte mindestens dreimal pro Woche angeboten werden. In Schulen stehen fleischlose Gerichte zwei- bis dreimal wöchentlich auf dem Speiseplan.

In den öffentlichen Kindergärten **Wolfsbergs** stammen ca. 45 Prozent der Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft und 60 Prozent der Lebensmittel aus Österreich. In den Schulen liegt der Anteil an Bio-Lebensmitteln bei über 50 Prozent und ebenfalls über 50 Prozent des Essens kommt aus Österreich. Fleischlose Gerichte stehen in Kindergärten

und Horten zwei- bis dreimal pro Woche und in Schulen mindestens dreimal pro Woche auf dem Speiseplan.

Niederösterreich

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
St. Pölten			
Klosterneuburg			
Wiener Neustadt			
* Die Gemeinde hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet			

In **St. Pölten** stammen laut Auskunft der Gemeinde etwa 30 Prozent der Lebensmittel in der Mittagsverpflegung von Kindergärten und Schulen aus biologischer Landwirtschaft. 60 Prozent der Lebensmittel sind regionale Produkte. Fleischlose Gerichte werden laut Gemeinde dreimal pro Woche serviert.

St. Pölten liegt daher in Sachen regionale Lebensmittel und was das Angebot an fleischlosen Gerichten betrifft im grünen Bereich. Allerdings bleibt die Stadt bei biologischen Lebensmitteln hinter Bio-Vorreitern wie Wien, Villach, Saalfelden, Wolfsberg oder Klosterneuburg zurück. St. Pölten sollte daher den Anteil an biologischen Lebensmittel in der Mittagsverpflegung weiter ausbauen.

Die Speisepläne in öffentlichen Kindergärten und Schulen in **Klosterneuburg** weisen im Schnitt einen Bio-Anteil von 45 Prozent auf, so die Auskunft der Gemeinde. 65 Prozent aller Lebensmittel stammen aus Österreich. Fleischlos essen die Kinder in Klosterneuburg dreimal pro Woche. Klosterneuburg ist die einzige der befragten Gemeinden, die in allen drei abgefragten Bereichen die Kriterien für die Bestbewertung erfüllt.

Die Gemeinde **Wiener Neustadt** hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet.

Oberösterreich

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Linz			
Wels			
Steyr			
* Die Gemeinde hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet			










In **Linz** liegt der Bio-Anteil bei den Mittagessen in öffentlichen Kindergärten - sowohl bei selbst gekochten Mittagessen als auch bei von Caterern gelieferten Mahlzeiten - laut Auskunft der Gemeinde bei 30 bis 40 Prozent. In den Ganztageschulen beträgt der Bio-Anteil mindestens 40 Prozent. Der Anteil an regionalen österreichischen Produkten liegt bei der Mittagsverpflegung der Ganztageschulen bei 65 Prozent aller Lebensmittel. In den Kindergärten werden bestimmte Produkte ganzjährig von regionalen Lieferanten bezogen, z.B. Äpfel, Milch, Joghurt, Fleisch oder Eier. Fleischlose Gerichte stehen in den Kindergärten und Schulen mindestens dreimal pro Woche auf dem Speiseplan.

Linz hat daher beim Anteil biologischer Lebensmittel gegenüber Bio-Vorreitern wie Wien, Villach, Saalfelden, Wolfsberg oder Klosterneuburg Aufholbedarf. Beim Anteil an regionalen Lebensmittel und beim Angebot an fleischlosen Mahlzeiten schneidet Linz gut ab.

In der Gemeinde **Wels** ist die Verpflegung für Kindergärten und Schulen mit der oberösterreichischen Auszeichnung *Gesunde Küche* zertifiziert. Das bedeutet, dass regionale Produkte bevorzugt werden und dass mindestens zweimal pro Woche fleischlose Speisen angeboten werden müssen. In den Kindergärten gibt es häufig sogar dreimal pro Woche ein fleischloses Gericht. In Kindergärten beträgt der Anteil an regionalen Lebensmitteln 60 bis 80 Prozent, zum Anteil an Schulen hat die Gemeinde keine Informationen. Ebenso wenig kann die Gemeinde den Anteil an biologischen Lebensmitteln in Kindergärten oder Schulen benennen.

Die Gemeinde **Steyr** hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet.

Salzburg

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Salzburg			
Saalfelden am Steinernen Meer			
Hallein	 *	 *	 *
* Die Gemeinde hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet			

In der Stadt **Salzburg** weisen die Speisepläne laut Auskunft der Gemeinde einen Bio-Anteil von rund 30 bis 40 Prozent auf. 65 Prozent aller Lebensmittel stammen aus Österreich, dabei werden z.B. Rind- und Schweinefleisch, Wurstwaren, Milch und Milchprodukte, Eier sowie Gemüse und Obst nach Saison und Angebot von regionalen Anbietern bezogen. In der Regel werden dreimal pro Woche fleischlose Gerichte angeboten.










Es gibt in der Stadt Salzburg daher bereits deutliche Bemühungen in Punkto biologische Lebensmittel, gegenüber Bio-Vorreitern wie Wien, Villach, Saalfelden, Wolfsberg oder

Klosterneuburg hat die Stadt Salzburg hier aber noch Aufholbedarf. Beim Anteil an regionalen Lebensmitteln und beim Angebot an fleischlosen Mahlzeiten schneidet Salzburg gut ab.

In **Saalfelden am Steinernen Meer** beträgt der Bio-Anteil am Essen laut Gemeinde 60 Prozent, während 90 Prozent aller Lebensmittel aus der Region bzw. aus Österreich kommen. Täglich werden drei Menüs angeboten, von denen meist eines oder zwei fleischlos sind. Die Einrichtungs-LeiterInnen wählen in Absprache mit den Eltern eine Woche im Voraus, welche Menüs bestellt werden.

Die Gemeinde **Hallein** hat unsere Anfrage leider nicht beantwortet.

Steiermark

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Graz			
Leoben			
Kapfenberg			

Die *Küche Graz* (Zentralküche, die die Einrichtungen beliefert) erfüllt den von der Stadt **Graz** beschlossenen Bio-Anteil von 25 Prozent. Bei Mehl und Mahlprodukten, Milchprodukten und Fleisch liegt der Bio-Anteil laut Gemeinde bei über 90 Prozent. 68 Prozent des gesamten Einkaufs stammen aus regionaler Produktion. Jeden Tag gibt es zwei Menüs zur Auswahl – eines mit und eines ohne Fleisch. Ob beide Menüs oder nur eines angeboten werden, hängt von der Größe der einzelnen Einrichtung ab. Wird nur eines der Menüs angeboten, dann entscheidet die einzelne Einrichtung selbst, welches davon. Die jeweiligen Schulen und Kindergärten haben damit einen großen Einfluss darauf, ob fleischlose Gerichte auf dem Teller landen oder nicht.










Graz hat daher beim Anteil biologischer Lebensmittel gegenüber Bio-Vorreitern wie Wien, Villach, Saalfelden, Wolfsberg oder Klosterneuburg Aufholbedarf. Auch bei fleischlosen Mahlzeiten gibt es noch Verbesserungsbedarf. Bei der Regionalität der Lebensmittel schneidet Graz hingegen gut ab.

In **Leoben** ist der Anteil an Bio-Lebensmitteln laut Auskunft der Gemeinde gering, die Speisen stammen jedoch zu 70 Prozent aus regionaler Produktion bzw. aus Österreich. Es stehen täglich ein Gericht mit Fleisch und ein Gericht ohne Fleisch zur Auswahl. In den Schulen wählen die SchülerInnen selbst eine Woche im Voraus das Menü aus. In den Kindergärten treffen die Eltern die Auswahl.

Öffentliche Schulen in **Kapfenberg** haben in der Verpflegung einen Bio-Anteil von nur 1,2 Prozent, während Kindergärten laut Informationen der Gemeinde gar keinen Bio-Anteil

aufweisen können. Der Anteil an regionalen Lebensmitteln in den Schulen schwankt zwischen ca. 30 Prozent in den Wintermonaten und ca. 40 Prozent in den Sommermonaten. Kartoffel, Karotten, Äpfel, Weißkraut, Milch und Käse, Schwein, Rind, Lamm und Wild werden aus Österreich bezogen, andere Salate und Gemüse nach Saison und, wenn erhältlich, aus Österreich. In den Kindergärten ist der Anteil an regionalen Lebensmitteln geringer: Äpfel und teilweise Fleisch stammen aus regionaler Produktion. In den Schulen werden täglich ein Fleischgericht und ein fleischloses Gericht angeboten. Die Auswahl treffen hier die SchülerInnen selbst 14 Tage im Voraus. In den Kindergärten steht zwei bis dreimal pro Woche ein fleischloses Gericht am Speiseplan.

Tirol

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Innsbruck			
Kufstein			
Telfs			

Innsbruck ist die einzige Landeshauptstadt, die nicht in der Lage ist, präzise Angaben über den Anteil an biologischen Lebensmittel in Kindergärten und Schulen zu machen. Die Gemeinde schätzt diesen aber tendenziell auf etwa 10 Prozent. Bezüglich der Regionalität der Lebensmittel konnte die Gemeinde ebenfalls keine genauen Aussagen treffen. Eine einmalige Erhebung über eine Woche zeigte allerdings einen Anteil von 60 Prozent. Milch- und Käseprodukte stammen generell aus der Region. Fleischlose Gerichte stehen dreimal pro Woche am Speiseplan.

In Innsbruck gibt es daher viel Handlungsbedarf. Lediglich das Angebot an fleischlosen Gerichten ist gut. Zum Anteil an biologischen Lebensmitteln gibt es nicht einmal belastbare Daten, der Anteil ist aber in jedem Fall gering. Die Stadt Innsbruck sollte hier dringend aktiv werden.

In den öffentlichen Schulen und Kindergärten **Kufsteins** werden noch keine Bio-Lebensmittel verwendet. Der Anteil an regionalen Produkten beträgt ca. 50 Prozent. Täglich stehen zwei Menüs zur Auswahl. Davon ist laut Angaben der Gemeinde eines immer fleischlos, das andere beinhaltet dreimal pro Woche ein fleischloses Gericht. Einmal pro Woche gibt es für alle einen „Veggie-Day“. In den Kindergärten entscheiden die Eltern über die Menüwahl. In den Schulen wird die Bestellung je nach Einrichtung verschieden gehandhabt – teilweise entscheiden die SchülerInnen selbst, teilweise entscheiden die Eltern.

In **Telfs** kommen in den öffentlichen Kindergärten und Schulen keine Bio-Lebensmittel zum Einsatz. Der Anteil an regionalen Lebensmitteln richtet sich nach der Verfügbarkeit

(laut Auskunft des Caterers werden 100 Prozent angepeilt), schwankt stark mit den Jahreszeiten und kann nicht genauer angegeben werden. Fleischlose Gerichte gibt es dreimal pro Woche.

Vorarlberg

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Bregenz	☹️	☹️	☹️
Dornbirn	☹️	☹️	☹️
Feldkirch	☹️	😊	☹️

In **Bregenz** beträgt der Bio-Anteil laut Auskunft der Gemeinde mindestens 15 Prozent. Der Anteil an regionalen Produkten schwankt saisonal stark, beläuft sich aber laut Aussage des Caterers auf mindestens 30 Prozent. Der derzeitige Lieferant (*Aqua Mühle*) betreibt einen eigenen Gemüsehof. Fleischlose Gerichte werden innerhalb von vier Wochen (entspricht 20 Verpflegungs-Tagen) mindestens zehnmal angeboten. Daher steht zwei- bis dreimal pro Woche ein fleischloses Gericht auf dem Speiseplan. An den Tagen, an denen Fleischgerichte serviert werden, bietet der Caterer aber immer auch eine ovo-lacto-vegetarische Alternative an. Die BetreuerInnen (mitunter in Absprache mit den Eltern) entscheiden dann, welches Menü bestellt wird. In manchen Einrichtungen werden beide Menüs angeboten.

Bregenz hat damit in allen Kategorien noch Verbesserungsbedarf.

In **Dornbirn** gibt es Leitlinien für die Catering-Unternehmen, die öffentliche Schulen und Kindergärten beliefern. Diese legen einen Bio-Anteil von 5 bis 15 Prozent fest. Die Leitlinien werden im Laufe des Herbsts 2018 evaluiert. Der Anteil der Lebensmittel aus der Region kann laut Auskunft der Gemeinde aufgrund Schwankungen und fehlender Daten nicht erhoben werden. Fleischlose Gerichte stehen zwei- bis dreimal pro Woche am Speiseplan.

In **Feldkirch** werden ab dem heurigen Schul- und Kindergartenjahr 13 von 23 Einrichtungen von der *Aqua Mühle* mit einem Bio-Anteil von 22 Prozent beliefert. Bei diesem Caterer stammen viele Produktgruppen (Eier, Milch, Käse, Butter, Fleisch, Brot, Gemüse, Gewürze) aus regionaler Produktion. Der gesamte Anteil an regionalen Produkten schwankt saisonal stark, beläuft sich aber laut Aussage des Caterers auf mindestens 30 Prozent. Ein- bis zweimal pro Woche gibt es fleischlose Gerichte. Die restlichen 10 von 23 Einrichtungen (neun Kindergärten und eine Kleinkindgruppe) werden von der Firma Gourmet beliefert. In diesen Einrichtungen werden 50 Prozent Bio-Anteil erreicht, während 65 Prozent der Lebensmittel aus Österreich stammen. Fleischlose Gerichte stehen hier dreimal wöchentlich auf dem Speiseplan. Von beiden Caterern verlangt die Gemeinde an Tagen

mit Fleischgerichten eine ovo-lacto-vegetarische Alternative, die die BetreuerInnen bzw. Eltern vorbestellen können.

Wien

Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Wien	😊	😊	😐

In den öffentlichen Pflichtschulen der Stadt **Wien** machen die Bio-Lebensmittel im Schnitt 40 Prozent aus, in den öffentlichen Kindergärten sind es sogar 50 Prozent. In den Schulen kommen mindestens 50 Prozent der Lebensmittel aus Österreich. Der Caterer der Wiener Kindergärten, *Gourmet*, bezieht 65 Prozent der Lebensmittel aus Österreich. Essenslieferanten für öffentliche Schulen und Kindergärten sind verpflichtet, immer auch ein fleischloses Menü anzubieten. In den Kindergärten wählen die Erziehungsberechtigten das Menü für ihr Kind im Voraus aus. An den Schulen trifft die Schule selbst die Auswahl der Menüs. Sie bestimmt damit maßgeblich darüber, ob und wie viele vegetarische Speisen angeboten werden und muss sich dabei an keine Richtlinien halten.

Wien schneidet daher beim Anteil an biologischen und regionalen Lebensmitteln gut ab. Beim Angebot an fleischlosen Gerichten landet Wien im mittleren Bereich.

Überblick Landeshauptstädte

Bundesland	Gemeinde	Biologische Lebensmittel	Regionale Lebensmittel	Fleischlose Mahlzeiten
Burgenland	Eisenstadt	😐	😊	😊
Kärnten	Klagenfurt	😞	😊	😊
Niederösterreich	St. Pölten	😐	😊	😊
Oberösterreich	Linz	😐	😊	😊
Salzburg	Salzburg	😐	😊	😊
Steiermark	Graz	😐	😊	😐
Tirol	Innsbruck	😞	😐	😊
Vorarlberg	Bregenz	😐	😐	😐
Wien	Wien	😊	😊	😐

4. VORREITER UND SCHLUSSLICHTER

In der vorliegenden Befragung ist das niederösterreichische **Klosterneuburg** die einzige Gemeinde, die in allen drei abgefragten Bereichen gut abschneidet. Über alle drei Kategorien am schlechtesten schneiden **Wels**, **Kapfenberg** und **Dornbirn** ab.

Die Gemeinden **Neusiedl am See**, **Wiener Neustadt**, **Steyr** und **Hallein** haben unsere Anfrage bedauerlicherweise gar nicht beantwortet.

Biologische Lebensmittel

Den höchsten Anteil an biologischen Lebensmitteln in Kindergärten und Schulen findet man laut Angaben der Gemeinden in **Saalfelden**, nämlich insgesamt 60 Prozent. Ebenfalls sehr hohe Bio-Quoten gibt es in **Wolfsberg** (45 Prozent in Kindergärten, 50 Prozent in Schulen), **Wien** (50 Prozent in Kindergärten, 40 Prozent in Schulen), **Villach** (60 Prozent in Kindergärten und Horten, 31 Prozent in Schulen) und **Klosterneuburg** (45 Prozent insgesamt).

Vergleicht man die Landeshauptstädte, so fallen negativ vor allem **Klagenfurt** (ca. 8 Prozent Bio-Anteil) und **Innsbruck** (nicht in der Lage genaue Angaben zu machen, aber geschätzte 10 Prozent) auf. Außerdem gibt es besonders wenige biologische Lebensmittel in Kindergärten und Schulen in: **Kufstein** (0 Prozent), **Telfs** (0 Prozent), **Kapfenberg** (0 Prozent in Kindergärten, 1,2 Prozent in Schulen), **Oberwart** („so gut wie keine“), **Leoben** („gering“) und **Wels** (konnte keine Angabe machen).

Regionale Lebensmittel

Den höchsten Anteil an regionalen Lebensmitteln bzw. an Lebensmitteln aus Österreich gibt laut Angaben der Gemeinden in den Kindergärten und Schulen von **Klagenfurt**, **Villach** und **Saalfelden**. Jeweils mindestens 90 Prozent der Lebensmittel werden hier aus Österreich bezogen.

Besonders wenige regionale Lebensmittel gibt es laut Angaben der Gemeinden in **Oberwart** (20 Prozent). Keine genaueren Angaben über den Anteil an regionalen Lebensmitteln konnten **Wels**, **Telfs** und **Dornbirn** machen.

Fleischlose Mahlzeiten

Am häufigsten stehen laut Angaben der Gemeinden in **Klagenfurt** fleischlose Gerichte auf der Speisekarte, nämlich drei- bis viermal pro Woche.

5. HINTERGRUND

Chicken Wings, Grünkernlaiben, Grießkoch: Hunderttausende Mahlzeiten werden jeden Tag in Österreichs Schulen und Kindergärten ausgegeben. Dabei hat die öffentliche Hand eine enorme gesundheits- und umweltpolitische Verantwortung. Denn was Kinder zu sich nehmen, wirkt sich unmittelbar auf ihre Gesundheit aus. Die Ernährung beeinflusst direkt die Konzentrationsfähigkeit und hat Auswirkungen auf das Wachstum. Fast jedes dritte Kind, das in Österreich die dritte Klasse Volksschule besucht, ist laut einer WHO-Studie übergewichtig⁶. Grund dafür ist neben zu wenig körperlicher Bewegung meist eine ungesunde Ernährung, vor allem zu viel Fleisch und Zucker, dafür zu wenig Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte. So sollten Kinder laut dem Österreichischen Gesundheitsministerium maximal zwei bis drei Mal pro Woche Fleisch- und Wurstwaren konsumieren, da diese viel Cholesterin, Purine und gesättigte Fettsäuren enthalten⁷.

Aber auch die Gesundheit unseres Planeten ist untrennbar mit der Art und Weise, wie Lebensmittel produziert und konsumiert werden, verbunden. Greenpeace ist überzeugt, dass gerade auf das Essen unserer Kinder ein besonderes Augenmerk gelegt werden sollte. Viele der Lebensmittel in Schulen und Kindergärten stammen derzeit aus industrieller Massenproduktion. Sie können durch den übermäßigen Einsatz von Pestiziden und Antibiotika mit Giftstoffen oder mit multiresistenten Keimen belastet sein. Gerade unsere Kinder verdienen aber das beste Essen. Das heißt: so viel biologische Kost und regionale Lebensmittel wie möglich, weniger Fleisch, dafür mehr Gemüse und Obst.

Europaweit gibt es schon viele Beispiele von Regionen oder Gemeinden, die ihre öffentliche Verpflegung umweltfreundlich und gesund gestalten. So hat die Stadt Kopenhagen in ihren öffentlichen Einrichtungen auf eine Bio-Quote von 90 Prozent in der Verpflegung umgestellt. Weniger Fleisch und eine Reduktion der (Lebensmittel-)Abfälle kompensieren die dadurch anfallenden Mehrkosten. Weiters sind Gentechnikfreiheit, Fair-Trade-Produkte, Eier aus nachhaltiger Produktion und der Einsatz von saisonalem Obst und Gemüse verpflichtend. Die Schulverpflegung in Pisa hat ähnliche Regeln, sogar mit einer 100-prozentigen Bio-Quote.⁸ In Rom darf es in den Schulen maximal zwei Fleischgerichte pro Woche geben. Dazu werden in Kindergärten, Grundschulen und Unterstufen 92 Prozent des Essens frisch zubereitet. Gentechnisch veränderte Lebensmittel und Tierfutter sind verboten, und die Bio-Quote⁹ liegt bei 69 Prozent.

In Österreich findet der Einkauf von Lebensmitteln durch öffentliche Institutionen auf verschiedenen Ebenen statt. Je nachdem, um welchen Bereich und welche Institutionen es sich handelt, legen der Bund, die Länder, die Gemeinden oder die Institutionen selbst die Regeln fest, nach denen Lebensmittel eingekauft werden. Dank der Novellierung des

⁶https://www.bmgf.gv.at/home/Startseite/aktuelle_Meldungen/Daten_zu_Uebergewicht_und_Adipositas_in_Oesterr_eich

⁷https://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/4/5/1/CH1048/CMS1212664711223/richtige_ernaehrung_fuer_mein_kind.pdf

⁸ Roth und Kromp 2016, <https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/green-public-food-procurement.pdf>

⁹ ausgenommen Fleisch, Wurst und Fisch

Bundesvergabegesetz gibt es hier für die Verantwortlichen viel Spielraum: Denn im Gegensatz zu früher, als alleine das sogenannte „Billigstbieterprinzip“ zu Anwendung kam, wird jetzt ausdrücklich das „Bestbieterprinzip“ forciert. Das heißt, dass nicht mehr einzig und allein der Preis darüber entscheidet, welche Lebensmittel schlussendlich in öffentlichen Einrichtungen gegessen werden, sondern dass Qualitätskriterien, etwa die biologische Produktion, gezielt verlangt werden können.

GREENPEACE

6. GREENPEACE-FORDERUNGEN

Die öffentliche Hand hat bei der Verpflegung von Kindern eine enorme gesundheits- wie umweltpolitische Verantwortung. Greenpeace fordert daher in der öffentlichen Beschaffung von Kindergarten- und Schulessen bis 2020:

Mehr biologische Kost

- Mindestens 50 Prozent biologische Lebensmittel in Kindergarten- und Schulessen in ganz Österreich

Mehr regionale Kost

- Mindestens 50 Prozent regionale Lebensmittel¹⁰ in Kindergarten- und Schulessen in ganz Österreich

Mehr fleischlose Mahlzeiten und besseres Fleisch:

- Angebot von mindestens drei fleischlose Mahlzeiten pro Woche in Kindergarten- und Schulessen in ganz Österreich
- Bevorzugung von tierischen Produkten mit höheren Standards als dem gesetzlichen Mindeststandard, z.B. AMA-Zusatzmodul „mehr Tierwohl“ oder höherwertig

Weitere Verbesserungen

Über die im Rahmen der Befragung abgefragten Kriterien hinaus, gibt es auch weitere relevante Bereiche in denen die öffentliche Hand eine positive Rolle übernehmen sollte:

- 100 Prozent Käfigeifreiheit (inklusive verarbeiteter Produkte) in Kindergarten- und Schulessen.
- 100 Prozent Palmölfreiheit in Kindergarten- und Schulessen in ganz Österreich. Auch zertifiziertes Palmöl (z.B. RSPO) ist aus Sicht von Greenpeace ökologisch wie sozial nicht akzeptabel.
- Bei Fischmahlzeiten ist heimischer Fisch, wenn möglich aus biologischer Produktion, zu bevorzugen. Das Gütesiegel MSC ist kein Garant für Nachhaltigkeit.
- Bei Lebensmitteln, die aus dem globalen Süden importiert werden: Bevorzugung von fair produzierten Lebensmittel. Diese müssen zumindest dem Standard von Fairtrade entsprechen. Die Gütezeichen UTZ und Rainforest Alliance sind aus Sicht von Greenpeace nicht ausreichend vertrauenswürdig. Ebenso sollte bei Produkten aus dem globalen Süden Bio-Lebensmittel bevorzugt werden.

Mehr Informationen zu einzelnen Gütesiegeln im Greenpeace-Gütezeichenguide [„Zeichen-Tricks“](#)

¹⁰ Lebensmittel zumindest aus Österreich, bei Bevorzugung von Lebensmitteln aus dem direkten Umfeld.