

So funktioniert Standard 2

Mindestens eine (Haupt-)Speise und ein Getränk pro Veranstaltung regional, saisonal oder in Bioqualität anbieten

Aufgabe: Mindestens eine (Haupt)speise und ein Getränk pro Veranstaltung werden nach diesem Standard angeboten.

Optimierungsmöglichkeit: Es werden so viele Speisen und Getränke wie möglich regional, saisonal oder in Bioqualität angeboten.

Optimierungsmöglichkeit: Es werden so viele Speisen und Getränke wie möglich aus einem Umkreis von ca. 75 km angeboten.

Optimierungsmöglichkeit: Möglichst alle Speisen und Getränke stammen von lokalen oder regionalen Direktvermarktern und/oder werden in Bioqualität angeboten.

So funktioniert die Umsetzung:

Begriffsdefinitionen:

+ Was ist besser? Bio oder regional? Unsere Meinung: Regional schlägt Bio. Für das Klima ist es am besten, möglichst beide Standards einzuhalten, also „bioregional“ zu agieren. Der Begriff kommt aus Deutschland. Kriterien: unverarbeitete Produkte wie ZB. Kartoffeln oder Äpfel werden nach Bio-Standard in einer Region produziert und verpackt. Verarbeitete Produkte wie ZB. Joghurt stammen zu 50% aus einer Region und werden dort auch verpackt.

+ Für uns (und die Green Events) kommen regionale Produkte aus einem Umkreis von nicht mehr als 150 km – natürlich auch grenzüberschreitend (Bundesländer- oder Staatenübergreifend).

+ Supermärkte sind lokal, ihre Produkte sind aber nur in Ausnahmefällen regional in unserem Sinn. Im Supermarkt bedeutet „regional“ aus Österreich stammend.

+ Wenn Sie besonders gut sein möchten, ziehen Sie Ihren Kreis bei rund 75 km.

+ Am besten ist es, wenn Sie so viele Ihrer Produzenten wie möglich persönlich kennen.

Umsetzung:

Analysieren Sie die Liste ihrer Lieferanten. Wenn einzelne Lieferanten das Kriterium nicht erfüllen, könnten Sie neue suchen. Am Ende dieses Textes stehen Links, die dabei helfen.

Je nach der Art Ihrer Veranstaltungen haben Sie beim Thema regional auch die Chance, neue Leute ins Team zu holen. Beispiel: Suchen Sie eine Person, die für Sie einige Male im Jahr Aufstriche aus regionalen Produkten macht, ggf. auch gegen Bezahlung. Suchen Sie nach

einer Person, die sich um die Optimierung Ihrer Beschaffung nach den obengenannten Kriterien kümmern möchte.

Wenn Sie mit einem Buffet-Anbieter arbeiten, beauftragen Sie die Erfüllung der Kriterien. Wenn er das nicht kann oder will, ist ein Wechsel des Anbieters eine Option.

Lebensmittelarten im Detail:

Getränke Hersteller von Wasser/Mineralwasser und Bier arbeiten so gut wie immer mit am Produktionsstandort vorhandenen Brunnen. Hier können Sie die Regionalität sehr gut selbst einschätzen. Darüber hinaus können Sie bei klimaschonend für jedes Produkt nachfragen, wo es abgefüllt wird und wie weit das von Ihrem Standort entfernt ist.

Wein ist in Österreich fast immer regional. Manche Weingüter kaufen Trauben zu. Fragen Sie bitte im Zweifel nach.

Säfte: Obstsäfte von Direktvermarktern sind so gut wie immer regional. Fragen Sie im Zweifel nach, woher das Obst kommt.

Brot und Gebäck: Arbeitet Ihr Bäcker mit fertigen Backmischungen (nicht so gut)? Tipp: Produkte, die es unter gleichem Namen in jeder Bäckerei gibt, werden in der Regel mit Fertigbackmischungen hergestellt. Beispiele: Kornspitz, Fitberry-Brot

Oder mischt Ihr Bäcker seine Teige selbst (gut)? Vielleicht sogar mit Mehl aus der Region? Noch besser.

Obst und Gemüse: Obst und Gemüse sind saisonale Produkte. Regionale Produzenten sind sehr gut erkennbar. Tipp: Arbeiten Sie wenn möglich mit Direktvermarktern zusammen.

Fleisch, Milch, Milchprodukte: Am besten ist der Einsatz von regionalen Produkten in Bio-Qualität. Wenn Sie es ganz genau wissen wollen, fragen Sie beim Produzenten nach, wo das Futter herkommt. Wird es selbst produziert (gut), kommt es aus der Region (gut) oder stammt es vom internationalen Futtergroßhandel (nicht so gut)? Im letzteren Fall ist das Produkt nur eingeschränkt regional.

Eier: Am besten sind Eier von Direktvermarktern aus Freilandhaltung in Bio-Qualität. Tipp: Besuchen Sie die Produktionsanlage. Dann können Sie sich selbst davon überzeugen, wie die Tiere gehalten werden. Fragen Sie nach wo das Futter herkommt. Es gelten dieselben Regeln wie beim Fleisch.

Links:

[Brauereien in NÖ](#)

[So schmeckt NÖ-Partnerbetriebe](#)

[Bauernmärkte in NÖ](#)

Beide Datenbanken sind nicht vollständig. Für das Auffinden von Betrieben mit Bio-Auszeichnung muss man jeweils in den Datensatz hineinlesen. Dennoch sind sie die Tools, die zur Verfügung stehen, wenn Sie neue Partnerbetriebe suchen.

[Direktvermarkter in NÖ.](#)

Diese Datenbank ist in Useability und Grafik veraltet und in der Bedienung gewöhnungsbedürftig. Die Infos sind aber gut. Es gibt einen Bio-Filter. Keine erkennbare Abstimmung mit „So schmeckt NÖ“.

www.ama.at: Die Seite bringt unter anderem gut aufbereitete statistische Daten zu Lebensmitteln in Ö.

www.fairtrade.at: Hier finden Sie einen Produktfinder für faire Bio-Produkte in Österreich

[Infothek Green Events](#)

JS 05 09 23, 17.04.24