

Kebab mit allem und Bio!

Neues findet sich am Wiener Imbiss-Stand: „Kebabio“. Dieser wurde als erster Kebab-Stand Wiens mit dem „Natürlich gut essen“-Siegel in Gold ausgezeichnet.



Im Bild v.l.n.r.: Thomas Hruschka, Programmmanager OekoBusiness Wien; Mehmet Aras Özer und Murat Oguz, Betreiber des Kebabstandes und der benachbarten Fleischerei; Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin der Abteilung Stadt Wien - Umweltschutz (©OekoBusiness Wien/APA-Fotoservice/Juhasz)

Nachhaltige, biologische, klima- und tierfreundliche Ernährung geht immer – jetzt auch beim Kebab-Stand in Wien! Am Naschmarkt, genau gegenüber vim Theater an der Wien, wurde „kebabio“ nun als erster Kebab-Imbissstand in Wien mit dem „Natürlich gut essen“-Logo ausgezeichnet – und das gleich in Gold.

Diese Auszeichnung der Stadt Wien – Umweltschutz bedeutet unter anderem, dass alle Zutaten – vom Fladenbrot bis zum Fleisch, von Gemüse und Pommes bis hin zu den Drinks und

Saucen – aus Bioproduktion kommen.

Nachhaltiger Kebab-Stand

„Dass wir ‚**kebabio**‘ als ersten Kebab-Stand als „Natürlich gut essen“-Betrieb auszeichnen konnten, freut uns ganz besonders, weil hier nicht nur auf Bioproduktion, sondern auch auf Regionalität, Saisonalität und das Tierwohl in den Produktionsbetrieben geachtet wird“, betont Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin der Stadt Wien – Umweltschutz.

Über 90% Bio-Anteil

Weitere Vorgaben dienen gezielt der Verbesserung des Tierwohls, wie z.B.: Frischeier und verarbeitete Eier dürfen nicht aus Käfighaltung kommen: max. Besatzdichte (7 Tiere pro m²), Mindestauslauf 10 m² pro Tier, Fütterung nur mit gentechnikfreiem europäischen Futter (z.B. Donausoja), keine prophylaktische Antibiotika-Zugabe. Dazu kommen u.a.: vegetarische bzw. rein pflanzliche oder vegane Angebote, Angaben zur Regionalität und Saisonalität der Produkte sowie Maßnahmen zur Abfallminimierung und Lebensmittelabfallvermeidung.

„Dieser umfassend nachhaltige Ansatz entspricht genau dem, was auch uns beim „Natürlich gut essen“-Programm von OekoBusiness Wien wichtig ist.“ Die wichtigsten Kriterien für „Natürlich gut essen“- Imbissstände sind: Ein Bio-Anteil von mindestens 30% (Bronze) bis 90% und mehr (Gold).

Produkte von Klein- und Kleinstbauern

Tatsächlich weiß Murat Oguz, der den „kebabio“-Stand betreibt, ganz genau, wo seine Produkte herkommen: „Wir beziehen wirklich alles – wenn saisonal möglich – aus der Region und direkt von Klein- und Kleinst-Bauern und nicht von großen namenlosen Konzernen die „Bio“

produzieren.“ Auch das Kalbsfleisch fürs Bio-Kebab wird von seinem Cousin Mehmet Aras Özer, der die Fleischerei in zweiter Generation betreibt, von Bio-Bauern aus dem Waldviertel bezogen.

Gleichzeitig will Murat Oguz auch als Vorbild etwas in Bewegung bringen: „Es ist uns auch sehr wichtig, der hiesigen Diaspora zu zeigen, dass Kebab nicht nur billig sein muss, um erfolgreich zu sein und wir wollen andere dazu zu bringen, sich mit dem Thema auseinander zu setzen. In Wien und Österreich werden täglich zig Tonnen an Kebab verkauft und man kann als Kunde zu keinem einzigen Stand gehen und ein qualitativ hochwertiges BIO-Produkt kaufen – das muss sich ändern!“

Bio: vom Beisl bis zum Haubenlokal

„Mit ‚kebabio‘ konnten wir das Portfolio der „Natürlich gut essen“-Betriebe in Wien erneut erweitern“, freut sich auch Thomas Hruschka von der Stadt Wien – Umweltschutz und Leiter des OekoBusiness Wien-Programmes. „Die Bandbreite reicht inzwischen vom klassischen Beisl bis zum Haubenlokal, vom veganen Restaurant bis zum Heurigen, von Universitätskantinen und Schulküchen bis zum Würstel- und zum Kebab-Stand.“ Und der nächste Schritt ist bereits in Vorbereitung: Schon bald wird es auch erste Manufakturen in Wien geben, die von „Natürlich gut essen“ ausgezeichnet werden können.

Derzeit sind bereits 44 Wiener Gastronomiebetriebe von „Natürlich gut essen“ ausgezeichnet worden – davon 28 in Gold, 8 in Silber und 8 in Bronze.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at