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 Kebapstandes und der benachbarten Fleischerei; Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin der Abteilung Stadt Wien - Umweltschutz (©OekoBusiness Wien/APA-Fotoservice/Juhasz)

Nachhaltige, biologische, klima- und tierfreundliche Erna?hrung 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 „Natu?rlich 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 Gemu?se und Pommes bis hin zu den Drinks und Saucen – aus Bioproduktion kommen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Nachhaltiger Kebab-Stand**
- **Über 90% Bio-Anteil**
- **Produkte von Klein- und Kleinstbauern**
- **Bio: vom Beisl bis zum Haubenlokal**

Nachhaltiger Kebab-Stand

„Dass wir ‚**kebabio**‘ als ersten Kebab-Stand als „Natu?rlich gut essen“-Betrieb auszeichnen konnten, freut uns ganz besonders, weil hier nicht nur auf Bioproduktion, sondern auch auf Regionalita?t, Saisonalita?t und das Tierwohl in den Produktionsbetrieben geachtet wird“, betont Karin Bu?chl-Krammersta?tter, Leiterin der Stadt Wien – Umweltschutz.

Über 90% Bio-Anteil

Weitere Vorgaben dienen gezielt der Verbesserung des Tierwohls, wie z.B.: Frischeier und verarbeitete Eier du?rfen nicht aus Ka?fighaltung kommen: max. Besatzdichte (7 Tiere pro m2), Mindestauslauf 10 m2 pro Tier, Fu?tterung nur mit gentechnikfreiem europa?ischen Futter (z.B. Donausoja), keine prophylaktische Antibiotika-Zugabe. Dazu kommen u.a.: vegetarische bzw. rein pflanzliche oder vegane Angebote, Angaben zur Regionalita?t und Saisonalita?t der Produkte sowie Maßnahmen zur Abfallminimierung und Lebensmittelabfallvermeidung.

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

Produkte von Klein- und Kleinstbauern

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

produzieren.“ Auch das Kalbsfleisch fu?rs Bio-Kebab wird von seinem Cousin Mehmet Aras O?zer, 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 setzten. In Wien und O?sterreich werden ta?glich 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 a?ndern!“

Bio: vom Beisl bis zum Haubenlokal

„Mit ‚kebabio‘ konnten wir das Portfolio der „Natu?rlich 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 Universita?tskantinen und Schulku?chen bis zum Wu?rstel- und zum Kebab-Stand.“ Und der na?chste Schritt ist bereits in Vorbereitung: Schon bald wird es auch erste Manufakturen in Wien geben, die von „Natu?rlich gut essen“ ausgezeichnet werden ko?nnen.

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at