

Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative zeichnet drei nachhaltige Unternehmen am Genuss-Festival 2019 aus

Zum heurigen Genussfestival im Wiener Stadtpark wurden auch der Aussteller mit dem Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Gewonnen haben die Wiener Schnecken Manufaktur Gugumuck, der Adamah BioHof im Marchfeld und farmgoodies



Die Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative (RNI), die sich zum Ziel gesetzt hat Aktivitäten zu forcieren, die zu einer nachhaltigen Entwicklung in einer lebenswerten Gesellschaft beitragen, befürwortet seit langem das Ziel des Kuratoriums **„Kulinarisches Erbe Österreich“**, Veranstalter des Genuss-Festivals, die Vielfalt von Pflanzenarten und Tierrassen zu bewahren. Mit der Auszeichnung am Genuss-Festival möchte die RNI die nachhaltige Produktion kulinarischer Speisen fördern. Von den etwa 190 Ausstellern reichten 32 Unternehmen zum RNI-Kulinarikpreis 2019 ein. Das stetig ansteigende Niveau der

Einreichungen stellte die Jury erneut vor keine leichte Entscheidung. Besonderes Augenmerk galt jenen Unternehmen, die ihrer gesamten Wertschöpfungskette entlang zur Nachhaltigkeit beitragen. Positiv bewertet wurden nicht nur Punkte wie eine Steigerung der Energieeffizienz oder der Verzicht von chemischen Zusatzstoffen, sondern auch die Transparenz des Herstellungsprozesses für den Konsumenten. Alle Gewinner zeichnen sich zudem durch die Integration eines gesellschaftlichen Aspekts aus.

Erster Platz: Wiener Schnecken Manufaktur Gugumuck

Der erste Platz im Wert von 1.500 Euro ging an die **Wiener Schnecken Manufaktur Gugumuck**. Mit dem zweiten Platz und 1.000 Euro ausgezeichnet wurde der von der RNI bereits zwei Mal prämierte **Adamah BioHof** in Glinzendorf im Marchfeld. Den dritten Platz mit 500 Euro sicherte sich **farmgoodies**. Die Auszeichnungen übergaben der Vorsitzende der **Raiffeisen** Nachhaltigkeits-Initiative, Franz Fischler, die Geschäftsführerin der RNI, Andrea Sihn-Weber und der Vizepräsident des „Kulinarischen Erbe Österreich“, Toni Mörwald, in den Räumlichkeiten der Raiffeisen Bank International Am Stadtpark in Wien.

Dazu Franz Fischler: Wir zeichnen die Aussteller des Genuss-Festivals heuer bereits zum vierten Mal aus und es ist eine Freude, zu sehen, dass das Thema Nachhaltigkeit bei den österreichischen Herstellern von Produktspezialitäten so umfassend gelebt wird.“ Andrea Sihn-Weber ergänzt: „Ich freue mich mit jedem einzelnen Gewinner, den wir mit dieser Auszeichnung vor den Vorhang holen können. Im Sinne unserer Vision ‚Verantwortung für eine lebenswerte Zukunft‘ ist diese Preisverleihung eine wichtige Maßnahme zur Bewusstseinsbildung und um den regionalen, nachhaltigen Lebensmitteln einen entsprechenden Stellenwert zu geben.

Der Nachhaltigkeit verschrieben

Die Vision der Wiener Schnecken Manufaktur Gugumuck ist es, das traditionelle Erbe Wiens über die Gastronomie wiederzubeleben und die Weinbergschnecken als Future Food zu etablieren. Außerdem werden mehr als 80 ausdauernde Gemüsearten im Schaugarten „Future Garden“ im nachhaltigen Permakulturkonzept gezeigt. Neben bekannteren Pflanzenarten wie dem Rhabarber oder der Artischocke, bereichern ungewöhnliche und auch unbekanntere Gemüsepflanzen den Garten. So z.B. Knollenziest, Süßdolde, Speisechrysantheme, Meerkohl, Eschlauch, Hirschhornwegerich und viele weitere Arten. Am Gugumuck-Hof wird eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft praktiziert. Das Futter für die Schnecken stammt von lokalen Produzenten. Die direkt am Hof verarbeiteten Schnecken können Ab-Hof erworben werden, oder im Hof-Bistro im „Farm-2-Table“-Konzept in einem 7-Gang-Menü verspeist werden. Gemeinsam mit dem FH-Studienlehrgang Nachhaltiges Ressourcenmanagement am **FH Campus Wien** wurde außerdem eine neuartige ressourceneffiziente Verpackungslösung ohne Aluminium entwickelt. Am Hof werden neben regelmäßigen Führungen auch Schneckenzuchtseminare angeboten. Weiters ist der Hof nicht nur ein „Schule am Bauernhof“-Betrieb, bei dem Schülerinnen und Schüler auf spielerische Weise Themen rund um eine nachhaltige Landwirtschaft, Schneckenzucht und Ernährung kennenlernen, sondern bietet regelmäßig Beschäftigungsprojekte in Kooperation mit **Jugend am Werk** und dem **AMS**.

Der Adamah BioHof im Marchfeld kann jederzeit besucht werden und steht seit über 20 Jahren für biologische Vielfalt. Sein BioKistl ist mit BioGemüse und BioObst – auch außerhalb der Normgröße – von den eigenen Feldern oder von Partnern aus der Region und aller Welt, zusammen mit einem bunten Sortiment an BioLebensmitteln, gefüllt. Rund 80% der BioProdukte im BioKistl sind regionalen Ursprungs, die internationalen BioProdukte sind zum Großteil Fair Trade zertifiziert. Die Zustellung erfolgt CO2-neutral in Mehrweg-Pfandkisten frei

Haus. Mit März 2019 startete ein Projekt zum Ausbau von Mehrwegverpackungen der BioProdukte sowie der Produkte der Kooperationspartner. Die entstehenden CO2-Emissionen werden mit dem Umweltberater **ReGreen** kompensiert. Im innerstädtischen Bereich Wiens wird mit dem Lastenfahrrad und einem Fahrradbotendienst ausgeliefert. Weiters geht Gemüse, das nicht verkauft wird, an Organisationen wie die Wiener Tafel oder das Lernhaus Gänserndorf. Kunden haben die Möglichkeit ihre Bestellung während ihres Urlaubs ebenfalls an karitative Einrichtungen zu spenden, wobei Adamah diesen Wert zusätzlich verdoppelt. Darüber hinaus unterstützt Adamah durch die Zurverfügungstellung von BioFlächen das Projekt „WUK Bio.Pflanzen“, das mit vielfältigen Maßnahmen Menschen für den Arbeitsmarkt stärken soll.

Mit dem dritten Platz wurde farmgoodies ausgezeichnet. Den Grundstein für das Unternehmen legten Judith und Günther Rabeder in Niederwaldkirchen, OÖ. Das Kerngeschäft ist die Erzeugung und Vermarktung von hochwertigen Lebensmitteln aus heimischen Rohstoffen, wobei der Schwerpunkt zurzeit in der Produktion von Bio-Pflanzenölen, allen voran Leinöl aus Mühlviertler Leinsamen, liegt. Mit einem Netzwerk von rund 30 Bio-Bauern, größtenteils aus dem Mühlviertel, erfolgt die Vermarktung heimischer Bio-Ölsaaten vom Anbau, über Aufbereitung, Verarbeitung zu Speiseölen und Vermarktung unter der Eigenmarke farmgoodies. Der Anbau heimischer und auch alter Kulturen fördert die Artenvielfalt. Die Pflanze wird als Ganzes verwendet: Pressrückstände gehen als wertvolles Tier-Eiweiß wieder zurück an die Bauern bzw. werden zu feinen Ölsaatenmehle weiterverarbeitet. Die organische Masse als Rückstand am Feld wird dem Boden als wertvoller Nahrungslieferant zugeführt oder geht an einen kleinen Verarbeiter für natürliche Dämmmaterialien. Die kleinen Strukturen und kurzen Transportwege sparen Energie und sind Umwelt- und ressourcenschonend. Unterstützung bei der Verpackung erfolgt durch Menschen der Einrichtung „**pro mente**“ (Gesellschaft für psychische und soziale Gesundheit).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at