

# Faktenblatt Spezialprojekte

Stand Juni 2023

## Stadterne Wien

Wien verfügt über eine einzigartige und vielfältige Landwirtschaft. Mit der Regionalmarke Stadterne Wien ist nun die Kennzeichnung hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse aus Wien möglich. Der Fokus der **Regionalmarke Stadterne Wien** liegt auf **hoher Qualität** und **Wiener Herkunft**. Die Grundlage für die Marke Stadterne Wien bilden staatlich geprüfte Qualitäts- und Herkunftssicherungssysteme und es dürfen nur Produkte gekennzeichnet werden, die auf Wiener Boden gewachsen sind.

Mit der Marke sieht man nun auf den ersten Blick, dass es sich um ein regionales Produkt handelt, das aus der unmittelbaren Nachbarschaft der Wiener:innen stammt. Getragen wird die Marke von den landwirtschaftlichen Betrieben Wiens, die die Stadt mit frischen Lebensmitteln versorgen:

**Ab-Hof**, auf den **Märkten** oder bei den **Wiener Heurigen** - der Weg vom Feld in den Einkaufskorb könnte kaum kürzer sein. Die Stadterne Wien hat sich aus der Zukunftsstrategie der LK Wien entwickelt. Die Marke vereint Urbanität und Landwirtschaft und zeigt die Vielfältigkeit der Wiener Landwirtschaft. Die Stadterne Wien kennzeichnet Produkte der Wiener Gärtner:innen, Winzer:innen, Imker:innen und Landwirt:innen und dient als Zeichen für Qualität und Herkunft. Die Betriebe der Marke präsentieren sich auf [www.stadterne.wien](http://www.stadterne.wien).



## Soja aus Wien

Die Wiener Stadtlandwirtschaft setzt auf Regionalität, Qualität und Vielfalt. Eine der jüngsten Wiener Kulturen ist die Sojabohne. Die Sojabohne wächst verlässlich und beschafft sich als Leguminose rund 80% des notwendigen Stickstoffs aus der Luft und braucht daher keinen zusätzlichen Dünger. Das wirkt sich positiv auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz aus und senkt die Produktionskosten. Zwischen 2018 und 2020 hat sich die Fläche des Soja-Anbaus in Wien verdreifacht - Tendenz weiter steigend. Soja wächst verlässlich und bringt im Bundesland Wien einen durchschnittlichen Ertrag von rund 3.000 kg/ha. Zudem gibt es noch wenige Schädlinge und Krankheiten, unter denen die Kultur leidet.

Mit dem **Ja! Natürlich Bio-Tofu Natur** und dem **Ja! Natürlich Bio-Tofu geräuchert** sind zwei Soja-Produkte in die Regale von BILLA und BILLA Plus, die **zu 100% aus Wien stammen** - vom Anbau der Sojabohne bis zum fertigen, verpackten Lebensmittel.

Drei Wiener Bio-Landwirtschaftsbetriebe bauen Soja in Kooperation mit Ja! Natürlich an. Als Ergebnis findet man nun Bio-Tofu-Produkte aus Wien in die Regale in ganz Österreich. Rund 100 t Bio-Soja konnten die Wiener Landwirte im Jahr 2021 gemeinsam ernten. 2023 nahmen wieder drei Betriebe an diesem Projekt teil und bauen auf einer Fläche von 23,17 ha Sojabohnen für den Bio-Tofu an. Die Soja-Bohnen werden nach der Ernte bei der Firma Bio-Agrarservice bis zu ihrer Verarbeitung nach Bauern getrennt gelagert und durch die Firma Evergreen der Familie Chu, die sich auf Sprossen und Tofu spezialisiert hat, verarbeitet. Am Produkt ist der jeweilige Wiener Bio-Soja-Produzent angeführt.



(c) Ja! Natürlich/Michael Reidinger

## Wiener Bier

Der beste Geschmack ist für die Ottakringer Brauerei Ährensache! Um aus dem **Ottakringer Wiener Original** ein noch wienerischeres Produkt zu machen, besteht der Hauptteil der Malzmischung aus **Braugerste aus Wien**. Möglich wird das durch eine langfristige Kooperation mit der LK Wien und landwirtschaftlichen Betrieben in Wien. Nach der Ernte der Wiener Braugerste wird diese in der Stadlauer Malzfabrik (STAMAG) vermalzt und in der Ottakringer Brauerei wird daraus das Wiener Original gebraut und abgefüllt. Innerhalb eines Jahres findet die Wiener Braugerste so den Weg vom Saatkorn direkt ins Bierglas. Die Wiener Braugerste wird exklusiv für das Ottakringer Wiener Original verwendet. Sie ist nicht nur ein regionaler Rohstoff, sondern besticht auch durch einen vollmundigen und hochwertigen Geschmack. Die Wiener Braugerste wird auf einer Fläche von 104,7 ha in ganz Wien angebaut

