

Abend der Nachhaltigkeit mit Bio-Pionier Werner Lampert

Dienstag, 16. 02. 2016, 17:30 Uhr

Wirtschaftskammer Österreich, Wiedner Hauptstr. 63, Wien

Im Zentrum steht der Vortrag von Bio-Pionier **Werner Lampert**, der wesentlich mit beigetragen hat, dass Österreich heute als unangefochtener Weltmeister in Sachen Bio-Landwirtschaft gilt und auch beim Umsatz ökologischer Lebensmittel im europäischen Spitzenfeld liegt.

Beim abschließenden **Büfett** mit **Zurück zum Ursprung**-Produkten können Besucherinnen und Besucher die Qualität regionaler biologischer Lebensmittel ganz sinnlich erfahren.

Neben einleitenden Worte von **Stephan Schwarzer**, dem Obmann der Nachhaltigkeitsagenda, stehen zwei kurz(weilig)e Zwiegespräche zu den Zielen und Erfolgen der ARGE Nachhaltigkeit auf dem Programm:

Thomas Billes redet über die **PET to PET-Recycling-Anlage** im burgenländischen Müllendorf; dort werden PET-Flaschen nach hochmodernen Verfahren energie- und materialschonend wiederverwertet.

Im Gespräch mit **Roland Fehringer** (*denkstatt*) lassen wir die jüngsten Fortschritte der Nachhaltigkeitsagenda Revue passieren – samt anschaulichen Beispielen, durch welche Klimaschutz-Maßnahmen die Mitgliedsbetriebe 310.000 Tonnen CO₂ einsparen konnten.

Die Teilnahme ist kostenlos! Wir bitten um baldige Anmeldung unter office@energieinstitut.net.

Mehr über Werner Lampert und sein Prüf Nach!-Qualitätszeichen für Bio-Lebensmittel ► Seite 2



Aktuell veröffentlicht: Die Novelle der Verpackungsabgrenzungsverordnung

Am 29. Januar 2016 wurde die Novelle der Verpackungsabgrenzungsverordnung im Bundesgesetzblatt *BGBl. II 29/2016* kundgemacht. Mit dieser Novelle werden für zwölf weitere Produktgruppen, die in der ersten Phase noch nicht untersucht wurden, Quoten festgelegt. Positiv hervorzuheben ist, dass die neuen Quoten – wenn gewollt – auch schon für die Jahresabschlussmeldung des Jahres 2015 angewendet werden können. ■

Für Schnell-Entschlossene: Wings for Life – (T)rennen Sie mit für den guten Zweck!

Am 8. Mai findet in Wien der *Wings for Life World Run 2016* statt; sämtliche Einnahmen aus den Startgeldern des Laufes fließen ausschließlich an die Wings for Life-Stiftung für Rückenmarksforschung zur Behandlung von Menschen mit Querschnittslähmung.

Für Schnellentschlossene gibt es im Team ARA noch Startplätze. Die Altstoff Recycling Austria AG übernimmt die Startgebühr und spendet pro im Team gelaufenem Kilometer zusätzlich einen Euro – im vorigen Jahr hatte das Team ARA so insgesamt 2.000,- Euro erlaufen.

Für die drei Besten im Team winken zusätzlich noch tolle Preise!

Wir bitten um schnelle Anmeldung (mit vollständigem Namen und Mailadresse) unter wingsforlife@ara.at – und zwar bis 12. Februar!



Weitere Inhalte:

Laszlo Lepp (Passivhaus Institut Innsbruck) über die **Passivhaus-Standards für Gewerbebauten**.....Seite 3

Betriebe der Nachhaltigkeitsagenda vor den Vorhang!
Mit einer neuen Initiative möchten wir das Engagement unserer Mitglieder für Umweltmaßnahmen mit einer Broschüre und Veranstaltungen würdigen.....Seite 4

Nachprüfbar nachhaltig

Österreichs Bio-Pionier Werner Lampert hat umfassende Kriterien für eine regional orientierte, nachhaltige Landwirtschaft festgelegt: Die *Prüf nach!*-Grundwerte, die für alle Produkte der Hofer-Biomarke *Zurück zum Ursprung* gelten. Und es macht Sinn, die umfangreichen *Prüf nach!*-Kriterien auch auf Bio-Mineralwasser anzuwenden.

Bio boomt – und doch hat dieses Prädikat etwas von seiner Unschuld verloren in Zeiten, da auch internationale Konzerne unter dem Label „ökologische Landwirtschaft“ über Kontinente hinweg Landnahme im großen Maßstab betreiben.

Werner Lampert, Österreichs Bio-Pionier schlechthin, setzt hier andere, neue Maßstäbe, mit denen eine kleine und mittlere, regional orientierte Landwirtschaft erhalten und gefördert werden soll, nicht zuletzt zum Schutz wertvoller Lebensräume.

Um diese Ziele konsequent zu erreichen, gibt es einen Regelkatalog mit den sogenannten *Prüf nach!*-Grundwerten, die weitaus höhere Anforderungen als die gängige Bio-Zertifizierung stellen und für alle Produkte gelten, die bei Hofer unter dem Label *Zurück zum Ursprung* verkauft werden.

Die acht Grundwerte umfassen...

- ▶ **Regionalität** – die Erhaltung und Förderung kleinteiliger landwirtschaftlicher Strukturen vor Ort
- ▶ **Umweltschutz** – eine aktive Rolle beim Erhalt natürlicher Ressourcen (Wasser, Böden) und der Biodiversität
- ▶ **Gentechnikfreiheit** – auch als Gegengewicht zu einer exzessiven Industrialisierung der Landwirtschaft
- ▶ **Tierschutz** – artgerechte Tierhaltung, etwa in Bezug auf Fütterung und Bewegungsfreiheit
- ▶ **Lebensmittelqualität** – erstklassige Zutaten und traditionelle Herstellungsweisen, weitestgehend Verzicht auf Hilfs- und Zusatzstoffe
- ▶ **Transparenz** – Herkunft und Produktionsschritte sind durch die *Prüf Nach!*-Qualitätssicherungsdatenbank abrufbar
- ▶ **Verantwortung für Konsumenten** – aktiver Einsatz für kritische, gut informierte KäuferInnen
- ▶ **Fairness für Partner** – langfristige Kooperationen, adäquate Entlohnung der Arbeit

Wachstum steht natürlich nicht im Vordergrund, doch ist inzwischen die Zahl der Bauern, die gemäß den anspruchsvollen *Prüf nach!*-Grundwerten produzieren, auf 4.000 gewachsen. Dadurch profitieren sie von einem fairen Preis und der Sicherheit bei der Abnahme, die ein großer Koope-

Werner Lampert ernährt sich seit den späten 1960ern biologisch und beschäftigt sich seit den 1970ern intensiv mit ökologischer Landwirtschaft. Lampert hat Bio-Lebensmittel aus dem Nischendasein geholt: Er entwickelte Österreichs bekannteste und europaweit erfolgreichste Biomarken – *Ja! Natürlich* (Rewe) und *Zurück zum Ursprung* (Hofer). Über die Supermarktregale hat das öffentliche Bewusstsein für Bio-Lebensmittel in Österreich beträchtliche Breitenwirkung erlangt.



Werner Lampert hat folgende Bücher verfasst:

Schmeckt's noch? Was wir wirklich essen. Ecowin Verlag, 2005

100 Lebensmittel, die Sie glücklich machen. Ecowin Verlag, 2008

Unberührte Schönheit. Reisen zu den ursprünglichsten Kühen der Welt. Servus Verlag, 2015

rationspartner bieten kann. So wird nicht nur ein Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft geleistet, sondern auch aktiv dem allgemeinen Trend der Abwanderung aus ländlichen Gebieten entgegengesteuert.

Die Produktpalette von *Zurück zum Ursprung* ist auf mehr als 350 Produkte angewachsen, auf der Liste findet sich unter Anderem Mineralwasser.

Wasserwirtschaft nach Bio-Kriterien

Bio-Mineralwasser? Doch, die *Prüf-Nach!*-Kriterien können auch auf Wasser umgemünzt werden, das auf 850 Metern Seehöhe im Talboden der Gasteiner Ache im geschützten Nationalpark Hohe Tauern entspringt.

So sind Grenzwerte für Dünge- und Pestizidrückstände unterhalb der gesetzlichen Vorschriften festgelegt, für die Migration aus dem Verpackungsmaterial gelten besonders strenge Kriterien. Es erfolgt auch keine Behandlung mit Ozon oder Aluminiumoxid. Die Produktionsanlage ist so aufgebaut, dass es zu keinen Rückständen aus anderen Produktionsprozessen wie etwa durch Süßstoffe kommen kann, außerdem wurden die Leitungswege von der Quelle bis zur Abfüllung möglichst kurz gehalten. Der Recycling-Anteil bei den PET-Flaschen ist auf 50 Prozent erhöht worden. Natur- und Wasserschutzprogramme in der Region werden nicht nur gefördert, sondern aktiv mitentwickelt.

Nachhaltig ist an diesem Mineralwasser auch, dass die Fördermenge auf 50 Prozent der zugelassenen Konsensmenge limitiert wurde und der Verkauf ausschließlich in Österreich erfolgt. ■



Bio geht auch bei Mineralwasser !

Passivhaus im Gewerbebau

Bilanz des Tiroler Unternehmens MPREIS zur Errichtung von Passivhaus-Supermärkten: Die ökologische Investition rechnet sich auch ökonomisch.

Von Laszlo Lepp, Passivhaus Institut Innsbruck

Gewerbebauten allgemein und speziell Lebensmittelmärkte sind insgesamt sehr energieintensive Gebäude. Im Einzelhandel ist die Lebensmittelkühlung in etwa für die Hälfte des gesamten Stromverbrauches verantwortlich [1]. Weitere besonders relevante Verbraucher sind die Beleuchtung und, falls vorhanden, eine im Markt integrierte Bäckerei. Der zentrale Ansatzpunkt für die Reduzierung des hohen Energieverbrauchs im Supermarkt ist daher die Effizienzsteigerung bei der Warenkühlung und bei der Beleuchtung.

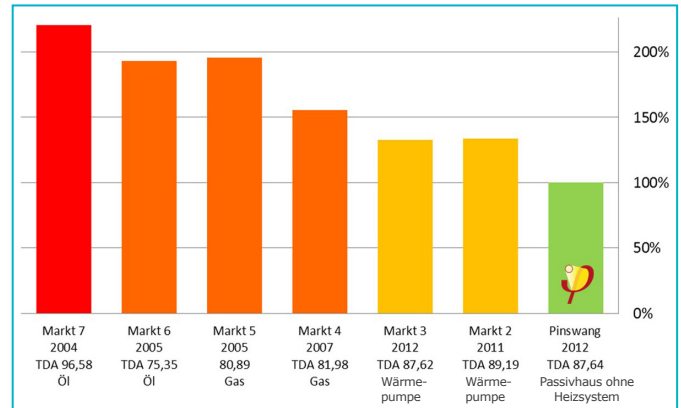
Häufig entsteht so viel Abwärme durch die Lebensmittelkühlung, dass der Heizwärmebedarf dadurch bereits gedeckt werden kann. Da eine Abwärmenutzung die Effizienz der Kälteerzeugung beeinträchtigt, ist ein guter Wärmeschutz der Gebäudehülle trotzdem sinnvoll – idealerweise so, dass im Regelfall keine zusätzliche Heizung mehr benötigt wird. Umgekehrt sollte das Gebäude auch für den Sommerfall so konzipiert sein, dass nicht unnötig Energie für eine Kühlung gebraucht wird. Für die stets frische Luft im Passivhaus sorgt eine balancierte Lüftungsanlage mit Wärme- und eventuell auch Feuchterückgewinnung.

Dieses Passivhaus-Konzept wurde von der Firma MPREIS bereits dreimal erfolgreich umgesetzt (Pinswang, Natters, Patsch). Nicht nur die Kundenakzeptanz und die Zufriedenheit des Bauherrn, sondern auch die tatsächliche Reduktion der Energieverbräuche waren so groß, dass das Unternehmen beschlossen hat, dieses Konzept auch bei weiteren Märkten umzusetzen – aktuell sind drei weitere Neubauten in Planung bzw. Bau.

Zwei weitere Passivhaus-Supermärkte folgen in Bälde, denn die Geschäftsführung kann jetzt schon Resümee ziehen, dass sich die ökologische Investition auch wirtschaftlich rechnet.

Gerüstet für die Zukunft nach der Energiewende

Das Passivhaus erfüllt bereits seit 25 Jahren die künftigen Anforderungen der EU an ein „Nearly Zero-Energy Building“ (NZEB) ab 2020. Die bewährten Grundprinzipien des Passivhaus-Standards (sehr gute Wärmedämmung, Passivhaus-Fenster, luftdichte Gebäudehülle, wärmebrückenfreie Konstruktion und Komfortlüftung mit Wärmerückgewinnung) bilden die Basis für die Effizienz. Kombiniert mit der Erzeugung erneuerbarer Energien sind solche Gebäude bereits heute schon gerüstet für die Zukunft nach der Energiewende und sind somit nachhaltig für die kommenden Generationen. Dieses international funktionierende Baukonzept ist hinsichtlich Effizienz, Komfort, Nachhaltigkeit und vor allem auch Wirtschaftlichkeit konkurrenzlos – nicht nur bei Wohnbauten, sondern vor allem auch bei Nicht-Wohngebäuden wie etwa



Jahresenergiekosten. Vergleich von sieben MPREIS-Märkten. Der Passivhaus-Markt von 2012 verbraucht weniger als die Hälfte im Vergleich zum 2004 errichteten Markt. Quelle: MPREIS, Auswertung: Passivhaus Institut

Supermarkt, Schule, Kindergarten, Schwimmbad, Hotel, Museum und Vieles mehr.

Planungsbegleitende Beratung und Zertifizierung

Das von Prof. Dr. Wolfgang Feist im Jahr 1996 in Darmstadt gegründete Passivhaus Institut hat seit 2010 einen weiteren Standort in Innsbruck. Die Mitarbeiter dieses unabhängigen Forschungsinstitutes unterstützen Architekten, Planer und Bauherren bei der Projektierung und Umsetzung von hochenergieeffizienten Gebäuden in Form einer planungsbegleitenden Beratung. Dabei werden die Projekte standortbezogen und auf ihre jeweilige Nutzung und spezifischen Anforderungen hin betrachtet. Die Analyse der Gebäudehülle erfolgt mit dem 3D-Tool *designPH* [2], die Energiebilanz wird anschließend mit dem *Passivhaus Projektierungspaket (PHPP)* [3] berechnet. Gegebenenfalls wird zusätzlich eine dynamische Gebäudesimulation gemacht.

Die Passivhaus-Supermärkte der Firma MPREIS wurden in wissenschaftlicher Begleitung mit dem Passivhaus Institut – Standort Innsbruck entwickelt. Als unabhängige Stelle prüft und zertifiziert das Passivhaus Institut sowohl Gebäude als auch Komponenten. ■

[1] Schnieders, Jürgen: Verkaufsstätten als Passivhaus. In: Feist, Wolfgang: Arbeitskreis kostengünstige Passivhäuser, Protokollband Nr. 40: Passivhaus-Verkaufsstätten, Passivhaus Institut, 2012

[2] www.designph.org

[3] Feist, Wolfgang, et al.: Passivhaus-Projektierungspaket Version 9, Passivhaus Institut, 2015

Infos / Kontakte:

www.phi-ibk.at

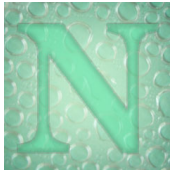
Passivhaus Institut – Standort Innsbruck /
Kontakt Daten (DI Laszlo Lepp)

www.passiv.de

Passivhaus Institut Darmstadt

www.passipedia.de

Nachschlagewerk zu Fragen rund um das Thema
Passivhaus



Akteure der Nachhaltigkeit

Die Betriebe in der Nachhaltigkeitsagenda leisten weitaus mehr für den Klimaschutz, als im Monitoringbericht aufscheint. Das Engagement für die Umwelt und der Mut für innovative Energieeffizienzmaßnahmen sollen nun gewürdigt werden – unter anderem mit einer repräsentativen Broschüre.

Der letzten Sommer verfasste Monitoringbericht hat ein weiteres Mal belegt, dass die Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen eine Erfolgsgeschichte ist: Mit dem Monitoring sind gut 380 Einzelmaßnahmen zur Reduktion der Treibhausgasemissionen erfasst worden, die in Summe eine Einsparung von 310.000 Tonnen an CO₂-Äquivalenten brachten; weitere 275.000 Tonnen hat der Handel durch Umstieg auf Ökostrom eingespart. Jedenfalls konnte bei den Treibhausgasemissionen der Zielwert übertroffen werden, und ebenso bei der stofflichen Verwertung: Diese lag mit 57 Prozent der Marktmenge über dem Ziel der Nachhaltigkeitsagenda von 55 Prozent.

Die nun startende Initiative **Akteure der Nachhaltigkeit. Klimaschutz in den Betrieben der Nachhaltigkeitsagenda** werden die Unternehmen hinter den beeindruckenden Zahlen sichtbar gemacht – diejenigen Mitglieder der Nachhaltigkeitsagenda, die Engagement für die Umwelt zeigen und den Mut für innovative Klimaschutzmaßnahmen. Und davon gibt es weitaus mehr, als im Rahmen des Monitorings erfasst werden. Eine Broschüre, die im Herbst 2015 bei einer abendlichen „Galaveranstaltung“

präsentiert wird, soll anschaulich machen, was unsere Mitglieder schon geleistet haben im Bereich des Klimaschutzes – sei es durch Einsparung von Ressourcen wie Wasser oder Getränkegebinden, sei es durch Umstieg auf erneuerbare Energiequellen, ob durch Motivation der Mitarbeiter zum Energiesparen oder durch innovative Mobilitätskonzepte. In dieser Publikation wird sich auch das bunte Spektrum unserer Mitglieder widerspiegeln – ob Getränkehersteller, Lebensmittelhandel oder Verwertungssysteme, ob etablierter Großbetrieb oder engagiertes Kleinunternehmen.

Indem wir den Hut ziehen vor der Initiative der vielen Unternehmen in der Nachhaltigkeitsagenda, möchten wir kleinen und großen Unternehmen auch praktische Anregungen geben und ihnen zeigen: Klimaschutz ist machbar, ob mit unspektakulären, aber wirksamen Energieeffizienzmaßnahmen oder auf ganz unkonventionelle Art.

Beispielhafte Betriebe und deren Maßnahmen sollen auch laufend auf der Website der Nachhaltigkeitsagenda vorgestellt werden.

Unsere Mitglieder sollen in unserer Broschüre angemessen präsentiert werden, gleichzeitig sollte der Aufwand für Sie ein möglichst geringer sein: Wir werden von Ihnen knappe Infos über die Klimaschutzmaßnahmen in Ihrem Betrieb benötigen – über Ziele, Aufwand und Nutzen, und außerdem benötigen wir Bilder in Druckauflösung.

Sie werden demnächst detailliert informiert!

Bei Fragen und Anregungen melden Sie sich bitte an office@energieinstitut.net.

Nachhaltigkeit, weinselig



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

Auch im Weinbau ist Nachhaltigkeit ein immer wichtigeres Qualitätsmerkmal. Seit 2015 können österreichische Winzer mit einem neuen Online-Tool eine Eigenbewertung gemäß unterschiedlicher Nachhaltigkeitskriterien (*Klimaneutralität, Wassernutzung, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Qualitätsanspruch, soziale Aspekte, ökonomische Rentabilität, Energie- und Betriebsmitteleinsatz*) durchführen, in Folge eine Zertifizierung beantragen und dann am Etikett das abgebildete Prädikat „Zertifiziert nachhaltig“ tragen.

www.oesterreichwein.at ► [Nachhaltigkeit](#)
► [Zertifiziert nachhaltig](#)

IMPRESSUM:

AGENDA, der Newsletter der ARGE Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen, ist ein kostenloses Info-Service für die Teilnehmer an der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen und Interessierte.

© ARGE Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen. Alle Rechte vorbehalten. Die auszugsweise Wiedergabe des Inhalts ist unter Quellenangabe zulässig.

Auch wenn wir um profunde Recherche bemüht sind, ist die Richtigkeit des Inhalts ohne Gewähr. Eine Haftung des Herausgebers ist ausgeschlossen.

Herausgeber und Medieninhaber: ARGE Nachhaltigkeitsagenda ▪ Wiedner Hauptstr. 63 ▪ 1045 Wien ▪ www.nachhaltigkeitsagenda.at

Redaktion: Mag. Mario Jandrokovic ▪ Energieinstitut der Wirtschaft GmbH ▪ Webgasse 29/3 ▪ 1060 Wien ▪ www.energieinstitut.net ▪ m.jandrokovic@energieinstitut.net

Die ARGE Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen ist eine Arbeitsgemeinschaft gem. § 16 WKG 1998 und wurde zur Unterstützung und Koordination der in der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen enthaltenen Zielsetzungen gegründet.

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie uns bitte ein Mail an dalibor.krstic@wko.at