



green economy insights

Beim SDG 2 ist Wien auf einem guten Weg 04

Weil 's besser schmeckt, wenn 's aus Wien kommt 06

Die Weltstadt der Äcker 10

Potenziale für den Food-Standort Wien 15

Stolz auf unsere Lebensmittel

Walter Ruck, Präsident der
Wirtschaftskammer Wien

Ob Manner, Wiesbauer, Staud's, Wojnar's, Gugumuck Schnecken, Confiserie Heindl, Radatz oder Der Mann – die Liste der Wiener Produzenten von hervorragenden Nahrungs- und Genussmitteln ist lang und vielseitig. Essen und Trinken hat in unserer Stadt bekanntlich Tradition, so manches gesellige Beisammensein hat sogar geschichtliche Wendungen mit sich gebracht, man denke nur an legendäre Verhandlungen beim Heurigen. Doch was die Position der Lebensmittelbranche in Wien auszeichnet, ist vor allem eines: Dass in einer Weltstadt wirklich noch Lebensmittel produziert werden – und zwar sowohl in industriellem Ausmaß, als auch kleinteilig.

Das ist keine Selbstverständlichkeit im globalen Kontext. Daher können sich die Wienerinnen und Wiener glücklich schätzen, sich in ihrer täglichen Ernährung auf viele Produkte und Spezialitäten verlassen zu können, die aus ihrer Heimatstadt oder der unmittelbaren Umgebung stammen. Ein wesentliches Ziel des SDG 2 der Vereinten Nationen ist damit in Wien klar umgesetzt: der für möglichst alle Menschen einfache Zugang zu gesunden und nährstoffreichen Lebensmitteln. Die regionale Stärke der Wiener Lebensmittelproduzenten und ihrer Partner im



Umland erfüllen darüber hinaus das Ziel einer möglichst nahen und nachhaltigen Herstellung dieser Güter. Nicht zuletzt ziehen Stadt Wien und Unternehmen an einem Strang, wenn es um die Sicherung wertvoller Flächen für den Anbau von Gemüse oder Wein geht.

Die Wienerinnen und Wiener können sicher sein, auch künftig hochwertige Lebensmittel aus ihrer Heimatstadt zu erhalten – auf einem der 27 Märkte oder in einem der rund 4.000 Lebensmittel- und Spezialitätengeschäfte, die über die ganze Stadt verteilt sind. Innovative Unternehmerinnen und Unternehmer interpretieren auch das Konzept des Wiener Greißlers, der über Jahrhunderte zum Stadtbild gehörte, auf ihre Weise neu. Seien wir also stolz auf das, was in Wien produziert wird und auf unseren Tischen landet.

Inhalt

04 Beim SDG 2 ist Wien auf einem guten Weg

06 Weil's besser schmeckt, wenn's aus
Wien kommt

10 Stadt der Äcker

12 Nahversorgung auf hohem Niveau

14 Erlebnisswelten seit mehr als 1000 Jahren

15 Potenziale für den Food-Standort Wien

Alle Ausgaben der VIENNA green
economy insights zum Nachlesen:





Rund

200

Betriebe der österreichischen
Lebensmittelindustrie sichern

27.000

Jobs direkt bzw.
150.000 indirekt
(z.B. Landwirtschaft).



Insgesamt werden in Wien rund

6.400

Hektar bzw.

15 %

der Gesamtfläche
landwirtschaftlich genutzt.



Die Bruttowertschöpfung
des Wiener Weinbaus rund

880 Mio.

Euro.

Die Branche sichert rund

12.000

Arbeitsplätze.



Gurkenhauptstadt Wien:

3 von 4

Gurken, die in Österreich wachsen,
stammen von hier.



Aktuell gibt es in Wien
insgesamt rund

1.300

Unternehmen des
Lebensmitteleinzelhandels.

Quellen: Wirtschaftskammer Wien, WKÖ, Stadt Wien,
Wiener Landesweinbauverband

Medieninhaber und Verlagsort:

Wirtschaftskammer Wien | 1020 Wien | Straße der Wiener Wirtschaft 1
Redaktion: Mag. (FH) Hannes Hippacher, MSc. (Leitung); Harald Horn-
 acek (Text/Koordination);
Redaktionsbeirat für diese Ausgabe: Mag. Dr. Erich Rosenbach, Mag.
 Marion Ziegelwanger, DI Myriam Vetter; **Fotos/Illustrationen ©:** Cover:
 Creativemarc | stock.adobe.com; Seite 2: Florian Wieser; Seite 3: Sky-
 line, mstmelon, spiral media | stock.adobe.com; Seite 4 und 5: Freepik,
 aleksandarlittlewolf/Freepik; Seiten 6-9: Schafranek/Vetropack (Bild
 Staud's), Ottakringer, Confiserie Heindl, Kelly, Wiesbauer, Revo Foods,
 Blue Planet Ecosystems, Manner AG; Seiten 10-11: Wien Tourismus/
 Paul Bauer, Wien Tourismus/Evelyn Dragan; Seiten 12-13: Billa AG/
 Robert Harson, Grafiken: WKW; Seite 14: WienTourismus/Paul Bauer,
 Wien Tourismus/Julius Hirtzberger; Seite 15: Wien Tourismus/Mafalda
 Rakos; Seite 16: korkeng | stock.adobe.com | Grafik: Marketing der WK
 Wien | Druck: Wograndl Druck, 7210 Mattersburg |
 Ausgabe: 1/2026



Das SGD 2 fokussiert auf Zugang zu hochwertigen Nahrungsmitteln für alle Menschen.

Beim SDG 2 ist Wien auf einem guten Weg

Hunger zu bekämpfen, nährstoffreiche Nahrungsmittel sicherzustellen und lokale Produktion zu unterstützen, sind wichtige Ziele des SDG 2. Wien gilt hier als Wegbereiter.

Für uns in Österreich ist es eigentlich unvorstellbar, aber weltweit leiden laut den Vereinten Nationen rund 720 Mio. Menschen an Hunger. Dazu kommen viele, die keinen Zugang zu Lebensmitteln von höherer Qualität haben. Die Folgen: Mangelernährung und Hungersnot, die auch wesentliche Treiber für Migrationsbewegungen sein können. Die Vereinten Nationen fordern daher im SDG 2 Maßnahmen gegen den globalen Hunger, wollen aber auch eine nachhaltige und resiliente Nahrungsmittelproduktion bzw. eine Transformation des weltweiten Ernährungssystems erreichen. Denn hochwertige Nahrung ist ein wesentlicher Faktor für Gesundheit. Daher

enthält das SDG 2 u.a. folgende Nachhaltigkeitsziele:

- Beenden des Hungers bis 2030 und Sicherstellung, dass alle Menschen ganzjährig Zugang zu sicheren, nährstoffreichen und ausreichenden Nahrungsmitteln haben.
 - Alle Formen der Fehlernährung beenden und insbesondere Ernährungsbedürfnissen von heranwachsenden Mädchen, schwangeren und stillenden Frauen und älteren Menschen Rechnung tragen.
 - Verdoppelung der landwirtschaftlichen Produktivität und der Einkommen von kleinen Nahrungsmittelproduzenten (v.a. Frauen, Angehörigen indigener Völker, landwirtschaftlichen Familienbetrieben, Weidetierhaltern und Fischern), u.a. durch sicheren und gleichberechtigten Zugang zu Grund und Boden und Veränderungen in zentralen Bereichen
- wie Produktionsressourcen, Betriebsmittel, Wissen, Finanzdienstleistungen, Märkten und Wertschöpfungsketten.
- Sicherstellung der Nachhaltigkeit der Systeme der Nahrungsmittelproduktion sowie Anwendung von resilienten landwirtschaftlichen Methoden zur Steigerung der Produktivität und des Ertrags unter Berücksichtigung von lokalen Ökosystemen und Stärkung der genetischen Vielfalt (z.B. Saatgut, Kulturpflanzen).
 - Globale Anstrengungen, um mehr Investitionen in die ländliche Infrastruktur, Agrarforschung und landwirtschaftliche Beratungsdienste, Technologieentwicklung (z.B. „Genbanken“) sowie verstärkte internationale Zusammenarbeit zu erreichen. Des Weiteren Vermeidung von Handelsbeschränkungen und -verzerrungen auf den globalen Agrarmärkten.

Das sind einige der zentralen Punkte des SDG 2. Wie verhält sich nun die Situation in Österreich, speziell in Wien? Das Universitäten-Netzwerk UniNEtZ hat dazu eine Analyse erstellt, die Österreich in vielen Bereichen ein gutes Zeugnis ausstellt.

Österreich als internationales Vorbild

So wird festgehalten, dass ein verschwindend geringer Teil der Bevölkerung von Unterernährung betroffen ist. Allerdings weisen die Forscherinnen und Forscher auf einen problematischen und nicht nachhaltigen Ernährungsstil generell in den Industrieländern hin. Und es gebe noch zu wenig Wissen darüber, wie sich falsche oder mangelhafte Ernährung in armutsgefährdeten Gesellschaftsschichten auswirke. Die landwirtschaftliche Produktion selbst sei laut dieser Analyse in Österreich prinzipiell in einem weitgehend positiven Bild dargestellt, allerdings orten die Expertinnen und Experten der Universität für Bodenkultur (BOKU) auch Schwachpunkte wie die Abnahme der Bodenfruchtbarkeit, Bodenversiegelung, Biodiversitätsverluste, Abhängigkeit von fossiler Energie, Treibhausgasemissionen oder starke Beeinträchtigung durch klimatische Veränderungen. Sie empfehlen daher beispielsweise eine deutliche Reduktion des Fleischkonsums bei gleichzeitig gesteigertem Konsum von pflanzlichen Proteinen, mehr Bedachtnahme auf die Themen Mangelernährung, Überernährung und Unterernährung sowie eine deutliche Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelabfälle. Die Förderungen der Bio-Landschaft und die Nachhaltige Regionalentwicklung sind weitere Aspekte. So soll langfristig eine resiliente und krisensichere Versorgung der Menschen in Österreich mit hochwertigen, regionalen Nahrungsmitteln gewährleistet werden.

Vorrang für nachhaltige Lebensmittel

Dies auch unter dem Aspekt, dass durch eine nachhaltige Lebensmittel-Wertschöpfungskette ein wesentlicher Beitrag zur CO²-Reduktion geleistet werden soll. Die Produktion von Lebensmitteln ist beispielsweise für mindestens 15 % des globalen Verbrauchs an fossilen Brennstoffen verantwortlich. Herstellung, Transport und Lagerung von Nahrungsmitteln tragen jährlich 4,6 Gigatonnen CO²-Äquivalente zu den weltweiten Emissionen bei, zitiert APA Science einen Bericht der „Global Alliance for the Future of Food“. Laut WWF verursacht die globale Lebensmittelproduktions-Wertschöpfungskette rund ein Drittel aller CO²-Emissionen.

Wien zeigt, wie es geht

Gute Gründe also für Veränderungen. Das beginnt beim Kaufverhalten und endet letzten Endes auf dem Mittagstisch. Die Wahl der Produkte, die wir kaufen, und die Art, wie sie hergestellt werden, sind zentrale Faktoren für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Die Stadt Wien hat bereits im Jahr 2020 mit dem Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T.“

(Gesund und genussvoll - Umwelt und klimafreundlich - Tierfair) ein gemeinsames Dach und eine Informationsdrehscheibe für Aktivitäten für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln in Wien etabliert. Wien unterstützt diesen Ansatz mit Initiativen und Programmen wie „ÖkoKauf Wien“, bei dem die Stadt für täglich rund 120.000 Mahlzeiten in öffentlichen Einrichtungen u.a. einen Bioanteil von 30 %, Biofreiland Eier oder Richtlinien für den Einkauf von Fleisch vorgibt. Im Rahmen von OekoBusiness Wien besteht mit „Natürlich gut essen“ ein Kofinanzierungsangebot für Wiener Gastronominnen und Gastronomen zur Förderung eines nachhaltigen Speise- und Getränkeangebots, das durch entsprechende Auszeichnungen belegt wird. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Vermeidung von Küchen- oder Lebensmittelabfällen. Ein klares Bekenntnis zur Biolandwirtschaft in Wien gehört ebenfalls dazu, wie Vernetzungs- und Informationsangebote. Mit der „Genuss Box“ wurde eine umweltfreundliche Alternative zu Alufolie und Plastikbox entwickelt, mit der Gäste die Reste ihrer Mahlzeit bequem mitnehmen können. ■



Veränderungen in der Wertschöpfungskette sollen Lebensmittel nachhaltiger machen.

Weil's besser schmeckt, wenn's aus Wien kommt

Wien ist bekannt für seine Delikatessen. Der Mix aus etablierten Unternehmen und innovativen Startups macht den kulinarischen Reiz aus, der weit über Österreich hinaus wirkt.

Wiener Charme – ein Wort, das sich durch viele Bereiche zieht, und das seit Jahrhunderten. Im Nahrungs- und Genussmittelbereich jedenfalls zeigen Wiener Unternehmen eindrucksvoll, wie sich Tradition, Moderne und Zukunft auf einzigartige Weise verbinden lassen. Wir zeigen hier einen kleinen Ausschnitt der vielfältigen Wiener Genusswelt, der natürlich ohne jeden Anspruch auf Vollständigkeit ist.

Saures und Spannendes

Die saure Erfolgsgeschichte der Wiener Essig Brauerei Gegenbauer begann in Favoriten. Der damals 14jährige Erwin Gegenbauer kostete von einer Flasche Wein, die eine ganze Weile halbvoll stehen geblieben war. Ergebnis: Essig. Nicht von jener Güte, die Gegenbauer heute selbst so erfolgreich produziert – aber der Startschuss für die heutige Erfolgsstory und zur Umorientierung der familieneigenen, 1929 gegründeten Konservenfabrik, zur „Wiener Essig Brauerei Gegenbauer“. Heute

produziert man mehr als 70 Essigsorten und vertreibt dazu Genussprodukte wie italienischen Kaffee, aber auch geröstete Getreidesorten oder Fruchtsäfte. Im 10. Bezirk stellt Gegenbauer eine Vielfalt an hochwertigen Frucht-, Wein-, Balsam- und Trinkessigen her, allesamt Naturprodukte, die weder pasteurisiert noch gefiltert sind. Erhältlich sind die Erzeugnisse am Naschmarkt. Mehr auf: www.gegenbauer.at

Ebenfalls im 10. Bezirk ist „Wiener Schnecken Gugumuck“ beheimatet. Hier züchtet Andreas Gugumuck Weinbergschnecken in Freilandhaltung auf einem 400 Jahre alten Bauernhof. Dazu werden Spezialitäten wie Schneckenleber und Schneckenkavier produziert, die unter Kennern als Delikatesse gelten. Gugumuck bietet mit Events Einblicke in seine immer größere „Schneckenwelt“ und verfeinert dabei Schnecken u.a. mit frischen Paradeisern, Melanzani und Chili direkt aus dem eigenen Garten. Mehr auf: <https://gugumuck.com/>

Der Feige und anderen Gemüse-, Beeren- und Kräutersorten verschrieben hat sich der Bio-Feigenhof im Wien-Simmering. Hier wachsen 200 Feigenbäume in einem großen Glashaus. Die Früchte werden später

zu Marmelade oder Likör verarbeitet und verkauft. Mehr auf: www.feigenhof.at

Alte Tradition neu belebt

Wien hat eine lange Geschichte, und so gibt es auch viele Unternehmen der Lebensmittelindustrie, die innerstädtisch seit Jahrzehnten hier produzieren. Eines davon ist Staud's Wien. Die Wurzeln des Familienbetriebs, der mehr als 230 süße und feinsaure Spezialitäten anbietet, reichen bis in die Österreichisch-Ungarische Monarchie zurück. Bis heute befindet sich das Unternehmen inmitten eines Marktgebiets: Am Brunnenmarkt machte bereits der Urgroßvater von Hans Staud Ge-

An der Ottakringer „Fassbar“ kann man sich Fassbier nach Hause mitnehmen und Biervielfalt genießen.





Mehr als 230 Sorten an süßen und feinsauren Delikatessen zählt das Wiener Traditions Haus Staud's hier im Pavillon am Brunnenmarkt. Erst kürzlich wurde es mit dem Handelshermes, dem Preis der Sparte Handel der Wirtschaftskammer Wien, in der Kategorie Sortiment ausgezeichnet. Am Bild: Stefan Schauer, Geschäftsführer Staud's Wien.

schäfte. Heute ist das Unternehmen weltweit erfolgreich unterwegs. Die Gründe dafür? Höchste Qualität, die Balance aus Tradition und Innovation und die Liebe zu den Produkten, eine respektvolle Beziehung zu den landwirtschaftlichen Partnern und Endkonsumenten gleichermaßen. Diese Tradition setzen die Geschäftsführer Stefan Schauer und Jürgen Hagenauer erfolgreich fort. Mehr dazu: www.stauds.com

Dass Bier in Wien eine lange Tradition hat, weiß man – die „Bierbarone“ galten einst als ebenso mächtig wie einflussreich. Und doch sind heute nur noch wenige Wiener Familien echte Brauer. Dazu zählen beispielsweise die Eigentümer der Ottakringer Brauerei. Die Ottakringer Getränke AG ist zu 100 % im Besitz der vier Eigentümerfamilien Wenckheim, Menz, Trauttenberg und Pfusterschmid. Die Ottakringer Brauerei ist die letzte große Wiener Brauerei und eine der letzten großen unabhängigen Brauereien Österreichs. Über die Jahrzehnte hat man sich mit

einem wachen Innovationsgeist die Eigenständigkeit bewahrt. Möglich macht das u.a. eine lebendige Bier-Event-Kultur, bei der Brauerei selbst als Location eine wichtige Rolle spielt – und natürlich die mehr als 15 verschiedenen Biersorten. Mehr auf: www.ottakringerbrauerei.at

Süße Versuchung

Auf eine lange Unternehmenshistorie kann auch die Confiserie Heindl verweisen. 1953 gegründet, steht Heindl seit jeher für hochwertige Pralinen und klassisches Wiener Konfekt. Heute ist der Betrieb im 23. Bezirk beheimatet und bietet mit seinem SchokoMuseum auch spannende Einblicke in die Gegenwart und Zukunft des Handwerks. Mit einer Fläche von insgesamt 12.000 m² ist der Standort eine der modernsten Produktionsanlagen in Wien. Mit der Übernahme der Traditionsmarke Pischinger im Jahr 2006, dem beständigen Ausbau der Zentrale sowie der Erweiterung des eigenen Filialnetzes auf aktuell 32

Shops gilt Confiserie Heindl als ein führendes Unternehmen der Süßwarenbranche. Im Vorjahr feierte man 175 Jahre Pischinger – und eröffnete im Beisein von viel Prominenz einen neuen Shop am Graben. Mehr dazu auf: www.heindl.co.at

Daheim auf dem Berg

Ein weiteres Unikat aus Wien ist die „Bergsteiger“. 1931 gründete Franz Wiesbauer eine kleine Fleischerei



Mit der „Bergsteiger“ hat Wiesbauer einen Wurst-Klassiker geschaffen, der auch dank immer neuer Interpretationen und Kooperationen topaktuell und beliebt bleibt.

in Wien-Ottakring und erfand die „Original Bergsteiger“. Nach Wiesbauers frühem Tod übernahm seine Witwe KommR Maria Wiesbauer den Betrieb. Sie bestellte 1988 ihren Vertrauten und langjährigen Mitarbeiter KommR Karl Schmiedbauer zum Co-Geschäftsführer. Der Produktionsstandort in Wien-Inzersdorf belegt die eindrucksvolle Entwicklung des Unternehmens, das dank des Wirkens und der Umsicht von Karl Schmiedbauer – er starb 2023 – in eine international vernetzte und agierende Firmengruppe mündete. Sein Sohn Thomas Schmiedbauer setzt seit vielen Jahren als Geschäftsführer der expansiven Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH und Vorstandsvorsitzender der Wiesbauer Familien-Holding den Weg höchst erfolgreich fort – mit Innovationsgeist, modernsten Produktionsmethoden und höchster Qualität. Darüber hinaus produziert Wiesbauer gemeinsam Produkte mit bekannten Namen wie Wojnar's oder Schäringer. Mehr dazu hier: **www.wiesbauer.at**

Knisternde Spannung

1955 war ein Schicksalsjahr für die Wiener Nahrungsmittelindustrie. Damals gründeten der Amerikaner Howard M. Kelly und der Österreicher Herbert Rast die Kelly GmbH (vormals American Popcorn Company). Kelly's Chips sind waschechte Österreicher, auch wenn das Unternehmen heute Teil der Intersnack-Gruppe ist. Ein breites Markenportfolio – Kelly's, Soletti, funny-frisch, Chio, ültje und Tyrrells – macht Kelly Snacks zum Marktführer in Österreich, wobei Kelly als Management Unit innerhalb der Intersnack-Gruppe verantwortlich für Österreich,



2024 feierten Andreas (l.) und Walter (r.) Heindl im Beisein von Dompfarrer Toni Faber 175 Jahre Pischinger und die Eröffnung des neuen Shops am Graben.

Slowenien und die Schweiz zuständig ist. Mehr Infos gibt es auf: **www.kellys.at**

Süße Versuchung

Bereits seit 1890 steht Manner für Genuss und Qualität. Damals eröffnete Josef Manner in Wien ein kleines Geschäft und legte den Grundstein für das traditionsreiche Familienunternehmen. Als Spezialist für Waffeln, Dragees und Schaumzuckerwaren genießt die Josef Manner & Comp AG echten Weltruf: Die beliebten Süßwaren werden in mehr als 50 Ländern innerhalb und außerhalb Europas exportiert. Der Fokus des Unternehmens liegt seit jeher auf Qualität und Nachhaltigkeit. Der Kakao stammt aus fairem Handel, viele Produkte – wie die Original Neapolitaner Schnitte – sind von Natur aus vegan. Mehr Infos: **www.manner.com**

Pflanzenbasierte Alternativen

Der TRIGOS gilt als Österreichs renommierteste Auszeichnung für verantwortungsvolles Wirtschaften und wurde Ende 2025 zum 22. Mal vergeben. In der Kategorie „Regionale Wertschaffung“ siegte „Die Pflanzerei - Veganer Lebensmittelhandel GmbH“. Sie steht für regionale Wertschöpfung bei pflanzenbasierten

Fleischalternativen und ist die erste vegane Metzgereikette in Österreich. Gegründet 2022, bietet das Unternehmen schmackhafte Alternativen zu Fleisch und Wurstklassikern der österreichischen Küche und zeigt damit Wege zu einer Ernährungswende auf. Nadina Ruedl, Gründerin und Geschäftsführerin von „Die Pflanzerei“, steht für Umdenken im Ernährungssektor. Dafür überwindet sie Branchengrenzen und kooperiert beispielsweise erfolgreich mit der



Manner ist größter Fairtrade-Partner im Kakaobereich und produziert from „bean to bar“, sagt Nachhaltigkeitsverantwortliche Karin Steinhart.

Der heimische Snack-Experte Kelly's stimmt auf die schönste Zeit des Jahres ein und beschert Snack-Fans die limitierte Edition der exklusiven Festtags-Chips nach dem großen Erfolg im Vorjahr bereits zum zweiten Mal.



Fleischerbranche. Aktuell arbeitet ihr Team an einer Erweiterung der Kooperationen mit Feinkostmanufakturen und Bäckereien. Damit will Die Pflanzerei den Einstieg in den Wachstumsmarkt pflanzlicher Alternativen unterstützen und zeigen, dass pflanzenbasierte Alternativen richtig gut schmecken und die heimische Esskultur weitertragen können. Mehr darüber hier: www.die-pflanzerei.com/

Nachhaltige Fischersatzprodukte

In der Kategorie „Nachhaltigkeit“ belegte die Revo Foods GmbH 2022 den 1. Platz beim MERCUR. Das Lebensmittel-Startup aus Wien hat Verfahren zur 3D-Texturierung von pflanzlichen Proteinen entwickelt. Ziel ist es, die nächste Generation der Fleisch-bzw. Fischersatzprodukte herzustellen, die das Aussehen und den Geschmack von unverarbeitetem Fleisch bzw. Fischen wiedergibt. Die von Revo Foods angewendete Technologie basiert auf 3D-Lebensmitteldruck, der eine vollständige 3D-Struktur von pflanzlichen Proteinen ermöglicht. Ein Fokus liegt auf Weißfisch-Filets und Lachs-Filets. Diese Arten sind aufgrund von Überfischung stark gefährdet, darüber hinaus macht

Beifang von teils gefährdeten Arten wie Haien und Schildkröten bis zu 40 % des Fanggewichts aus. Die Revo Foods Produkte sollen also nicht nur gut schmecken, sondern auch den Planeten schützen. Mehr auf: revo-foods.com/de/

Modulares Aquakultur-System

Ebenfalls auf den Schutz der Ressourcen setzt die Blue Planet Ecosystems GmbH. Sie bietet Alternativen zur Belastung der marinen Ökosysteme durch Fischereiindustrie, Überfischung und Umweltgifte in Fischen und Meeresfrüchten. Gleichzeitig soll die erhöhte Nachfrage nach tierischem Eiweiß nachhaltiger als bisher gedeckt werden. Dazu hat das Unternehmen mit „LARA“ (Landbased Automated Recirculating Aquaculture) ein modulares Aquakultur-System für die nachhaltige Fischproduktion entwickelt. Algen, Plankton und Fische werden in drei separaten Containern gezüchtet. Damit soll die Produktion von tierischem Eiweiß vom Meer entkoppelt werden, indem aquatische Ökosysteme nachgebildet werden. Das System benötigt keine marinen Futtermittel wie Fischmehl, läuft größtenteils mit Solarenergie und wird von einer firmeneigenen Steuerungssoftware selbstständig

betrieben. So entsteht laut Unternehmensangaben ein natürliches Ökosystem, in dem Nährstoffe gebunden und recycelt werden, aber auch Wasser wiederverwendet wird, da Algen als natürliche Biofilter wirken. Gleichzeitig werden wertvolle Proteine und Fettsäuren erzeugt sowie CO₂ aufgefangen. Mehr Infos hier: www.blueplanetecosystems.com/

Schon diese wenigen Beispiele zeigen: Den Wiener Unternehmen gelingt es hervorragend, eine nachhaltige Brücke zwischen Tradition und Zukunft zu schlagen. ■



Das Wiener Lebensmittel-Startup Revo Foods hat neue Verfahren zur 3D-Texturierung von pflanzlichen Proteinen entwickelt.



Blue Planet Ecosystems bietet Alternativen zur Belastung der marinen Ökosysteme.



Stadt der Äcker

Insgesamt werden in Wien rund 6.400 Hektar landwirtschaftlich genutzt. Das entspricht rund 15 % der Gesamtfläche der Stadt. Ein Drittel dieser Anbaufläche wird sogar biologisch bewirtschaftet.

Großstädte gelten gemeinhin nicht als Orte für Landwirtschaft. In Wien ist das anders. Denn Wien verfügt im Gegensatz zu anderen europäischen Metropolen noch über beachtliche Anbauflächen, die für die regionale Lebensmittelproduktion von entscheidender Bedeutung sind. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zu Klimaschutz, Biodiversität und Lebensqualität – mit kurzen Produktions- und Transportwegen, aber auch durch die Bereitstellung von gesunden Lebensmitteln für die Menschen in der Stadt. Das soll auch so bleiben: In den Flächenwidmungs- und Bebauungsplänen sind bedeutende Ackerflächen als „Grünland – Landwirtschaft“ ausgewiesen. Sie sind damit laut Angaben der Stadt rechtlich vor Umwidmung in Bauland geschützt. Das gilt beispielsweise für die Wiener Gemüsegärten in Simmering oder die Weinbauflächen am Stadtrand. Neben ihrer agrarischen Funktion übernehmen sie kulturelle und vor allem touristische Aufgaben. In Bezug auf das SDG 2 ist diese Sicherung von landwirtschaftlichen Anbauflächen der richtige Weg. Der Schutz der Äcker ist nicht nur eine Frage der Landwirtschaftspolitik – er ist zentral für die Resilienz einer wachsenden Millionenstadt. Für die Wiener Landwirtschaft spricht darüber hinaus das klare Bekenntnis zum biologischen Anbau, weil rund ein Drittel der Flächen wird heute so bewirtschaftet.

Hoher Selbstversorgungsgrad

Ebenfalls spannend: Die Stadt verfügt über einen erstaunlichen Selbstversorgungsgrad. So können die

lokalen Betriebe rund ein Drittel des Gemüsebedarfs der Wienerinnen und Wiener decken. Es gibt Anbauflächen für Paradeiser, Melanzani, Sojabohnen oder Radieschen, aber auch Spezialitäten wie städtische Bio-Feigen. Und: Drei von vier Gurken, die in Österreich wachsen, stammen aus der Bundeshauptstadt! Mit der Regionalmarke „Stadternte Wien“ können Betriebe ihre hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse kennzeichnen.

Kulturgut Wein

Und natürlich – der Wein! Auf rund 600 Hektar produzieren mehr als 170 Weinbaubetriebe ihre Köstlichkeiten, wobei es mit dem „Wiener Gemischten Satz“ sogar eine eigene Wiener Weinsorte gibt. Von der Bedeutung des Wiener Weinbaus war auch bei der traditionellen Weinlese im kleinsten Weingarten der Stadt am Wiener Schwarzenbergplatz, der vom Weingut Mayer am Pfarrplatz bewirtschaftet wird, vor kurzem einmal mehr die Rede. Es scheint ein gutes Weinjahr zu werden: „Der Weinjahrgang 2025 war abwechslungsreich – aber frei von Katastrophen“, meinte Thomas Podsednik, Weingutsleiter der Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus. 2025 sei bei der Weinlese einmal alles planmäßig verlaufen, der Jahrgang verspricht neben guten Erträgen auch qualitativ hochwertige Weine. Übrigens: Laut dem Wiener Landesweinbauverband beträgt die Bruttowertschöpfung des Wiener Weinbaus rund 880 Mio. Euro. Die Branche sichert rund 12.000 Arbeitsplätze und leistet einen jährlichen Abgaben- und Steuerbeitrag von 55 Mio. Euro allein in Wien, zeigt eine Analyse aus dem Jahr 2023. Außerdem findet in Wien – vor allem dank Gastronomie und Tourismus – in Anbetracht der kleinen Fläche eine überproportional große Wertschöpfung statt, zeigt eine brandneue Analyse von Economica im Auftrag der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM). ■

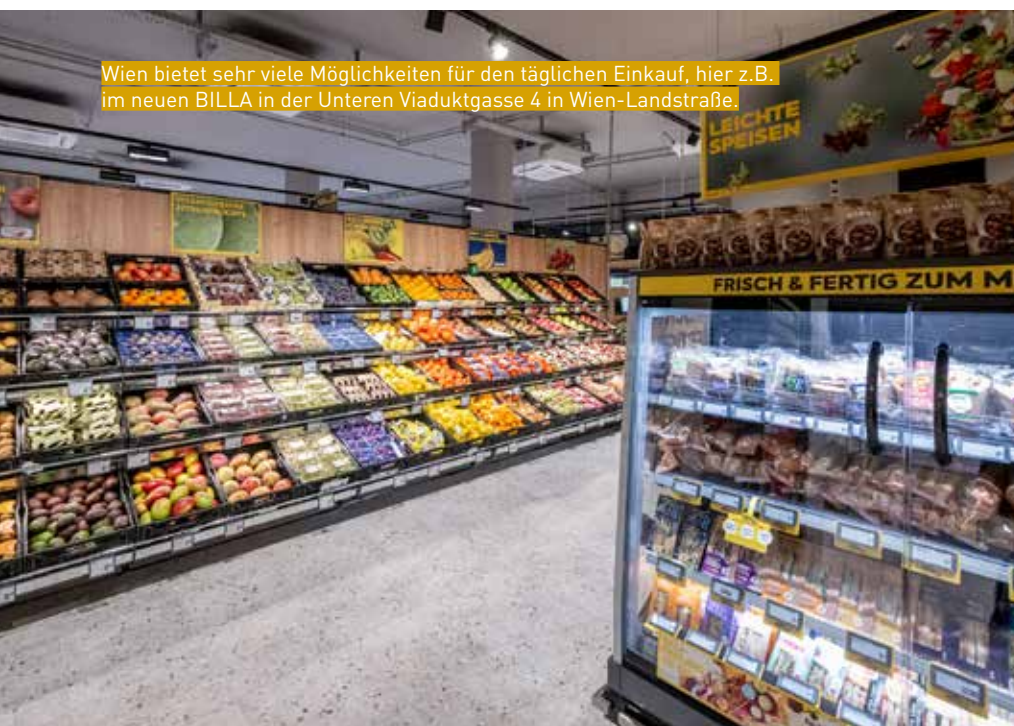




Gemeinsam anbauen

Urbane Farmen und Gemeinschaftsbeete gehören mittlerweile an vielen Orten zum Stadtbild. Hier besteht u.a. die Möglichkeit, im Rahmen von Gemeinschaftsgärten Flächen selbst bewirtschaften zu können. Im Prinzip sind die meisten Gemeinschaftsgärten für eine langfristige Nutzung gedacht. Bei manchen Gärten besteht aber auch die Möglichkeit, eine Fläche für einen gewissen Zeitraum zum Garteln zu verwenden, beispielsweise bis eine bereits geplante Verbauung umgesetzt wird. In der Regel ist für das Garteln in der Stadt die Mitgliedschaft in einem der Gartenprojekte erforderlich, wobei es auch verstärkt Initiativen gibt, die einen ganz offenen Zugang ermöglichen. Ein Beispiel dazu ist der Naschgarten in Floridsdorf: Hier kann jede und jeder, die/der vorbeikommt, mithelfen oder auch einfach nur naschen. Einen Überblick über die Möglichkeiten gemeinschaftlichen Gartelns in der City bietet beispielsweise die Websites gartenpolylog.org sowie www.garteln-in-wien.at/gemeinschaftsgaerten/. ■

Nahversorgung auf hohem Niveau



Wien bietet sehr viele Möglichkeiten für den täglichen Einkauf, hier z.B. im neuen BILLA in der Unteren Viaduktgasse 4 in Wien-Landstraße.

Eine aktuelle WK Wien-Analyse der Nahversorgung durch Supermärkte in Wien ergibt insgesamt sehr gute Werte.

Die Dichte an Lebensmittelhandels-Outlets ist ein Thema, das gerade durch die Preisdiskussionen der letzten Monate wieder verstärkt ins Rampenlicht gerückt ist. Denn Österreich weist eine gewisse Sonderstellung in Europa auf: Die topografische Ausgangssituation unseres Landes ist eine andere, als in flacheren Regionen Europas. Und das bedeutet zwangsweise andere Kosten im Filialnetz, denn auch in

kleineren Seitentälern wollen die Menschen versorgt werden. Doch wie sieht das eigentlich in Wien aus? Dazu hat die Wirtschaftskammer Wien eine aktuelle Analyse durchgeführt, die auf den größten Supermarkt-Ketten in Wien (Rewe, Spar, Hofer, Lidl, Penny, Denns) basiert. Die Standorte wurden mit der Anzahl der Bevölkerung im Zählbezirk korreliert. Dadurch lässt sich erkennen, in welchen Stadtteilen die Nahversorgung besonders stark ausgeprägt ist.

Die Ergebnisse zeigen eine deutliche Konzentration der Super-

märkte in den zentralen und bevölkerungsreichen Bezirken Wiens. Zusammengefasst kann festgestellt werden, dass die Bevölkerung in Wien sehr gut mit Supermarkt-Ketten versorgt ist.

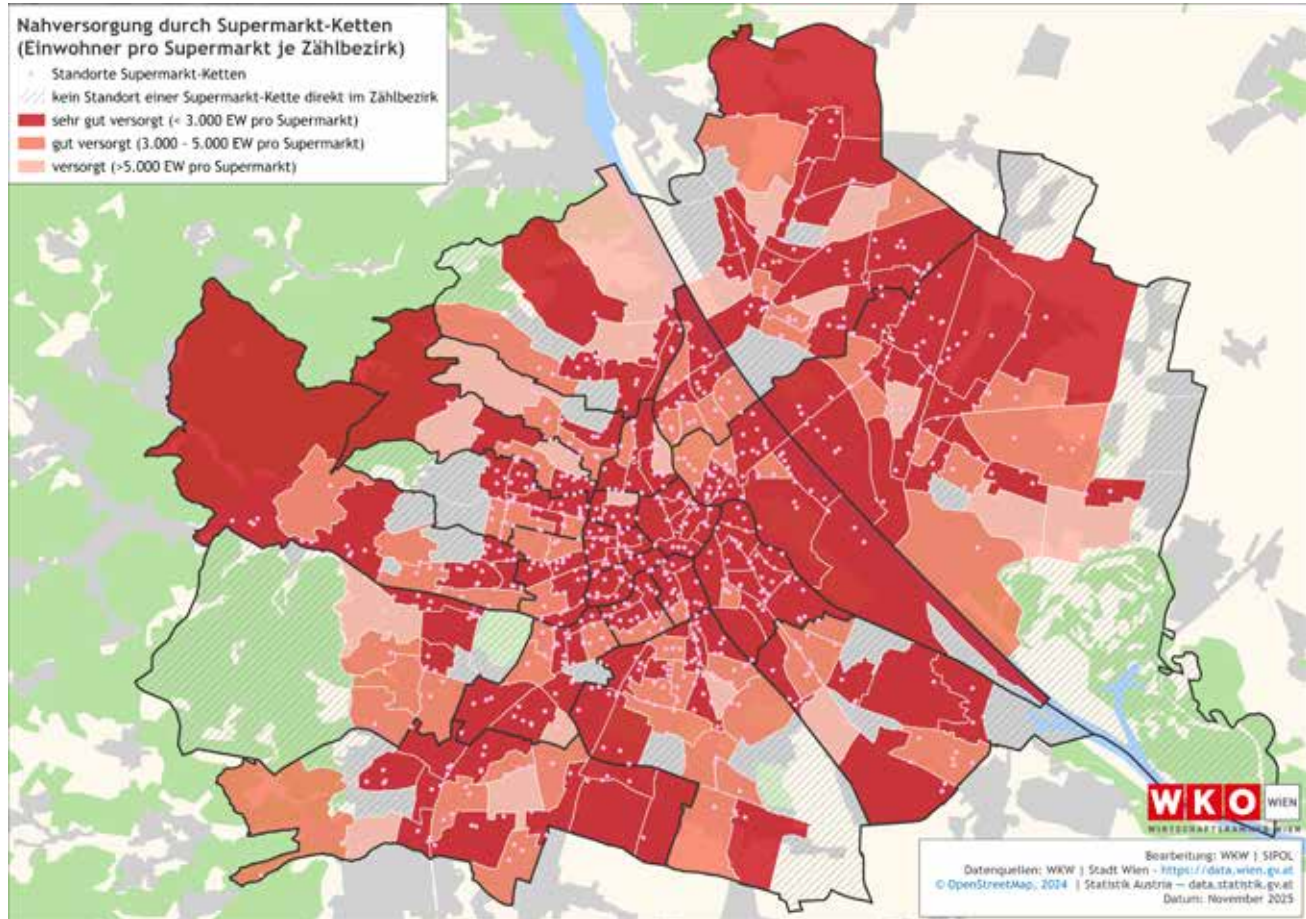
Bereiche mit sehr guter bis guter Versorgung

Rund drei Viertel der Stadtfläche Wiens sind sehr gut bis gut mit Supermarkt-Ketten versorgt. Besonders die zentralen Bezirke (1.-9.) innerhalb des Gürtels profitieren von einer hohen Dichte an Nahversorgern. Auch die Gebiete jenseits der Donau – insbesondere der 21. und 22. Bezirk – sowie die bevölkerungsreichen Bezirke im Süden (10., 11., 12. und 23.) und Westen der Stadt (13., 14.) weisen eine überdurchschnittlich gute Versorgung auf.

Diese Verteilung unterstreicht die starke Konzentration von Supermarkt-Ketten in den urbanen Kernbereichen und in bevölkerungsdichten Stadtteilen.

Versorgte Bereiche

Nur wenige Gebiete in Wien sind nur versorgt oder weisen keinen Supermarkt innerhalb des eigenen Zählbezirks auf. Dabei handelt es sich überwiegend um Einfamilienhausgebiete mit geringer Bevölkerungsdichte. Für die dort lebende



Bevölkerung ist der nächste Supermarkt jedoch in wenigen Minuten im angrenzenden Zählbezirk erreichbar.

In großflächigen Grün- und Schutzgebieten wie beispielsweise den Wienerwaldbereichen, dem Nationalpark Donau-Auen, dem Lainzer Tiergarten sowie in Parkanlagen und im Areal von Schloss Schönbrunn sind keine Supermärkte zu finden. Gleiches gilt für Betriebsge-

biete und landwirtschaftlich genutzte Flächen in den Randlagen, die keine Wohnbevölkerung aufweisen.

Verteilung der Supermarkt-Ketten nach Bezirken

Bei der Anzahl der Supermarkt-Ketten sticht der 22. Bezirk (Donau-stadt) mit 82 Standorten deutlich hervor. Ebenfalls sehr viele Supermarktstandorte sind im 21. Bezirk (Floridsdorf) mit 75 und im 10. Bezirk (Favoriten) mit 76 Super-

märkten. In 13 Bezirken sind 30 und mehr als 30 Supermarktstandorte zu finden.

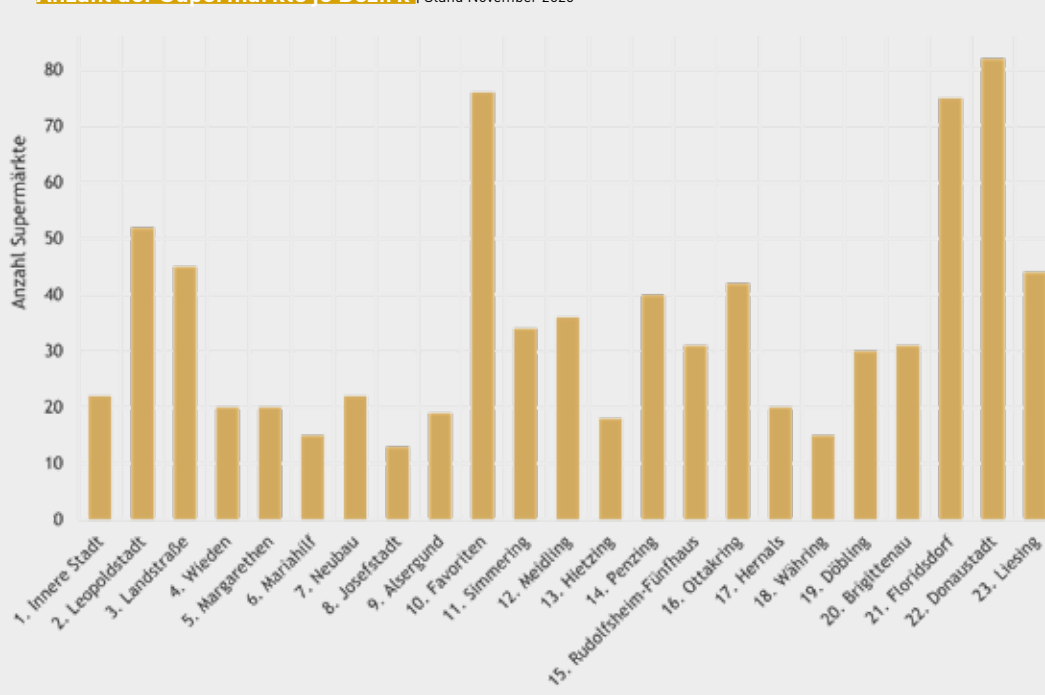
Versorgung auf Bezirksebene

In 20 Bezirken liegt die durchschnittliche Versorgungsquote bei weniger als 3.000 Einwohnern pro Supermarkt, diese sind sehr gut versorgt. 3 Bezirke erreichen eine Quote von mehr als 3.000 Einwohnern pro Supermarkt und sind gut versorgt. Damit ist die Bevölkerung von Wien

insgesamt wirklich ausgezeichnet mit Supermarkt-Ketten versorgt.

Auf die Ziele des SDG 2 bezogen, fällt die Bewertung Wiens somit eindeutig positiv aus: Der niederschwellige Zugang zu Lebensmitteln und Gütern des täglichen Lebens ist in der Stadt auf jeden Fall gegeben. Noch dazu stehen Waren in hoher Qualität in allen Vertriebskanälen des Lebensmitteleinzelhandels zur Verfügung. ■

Anzahl der Supermärkte je Bezirk | Stand November 2025





Wussten Sie, dass...

...der Großmarkt Wien Österreichs bedeutendster Großhandelsstandort für Lebensmittel und Blumen – auf einer Fläche von 30 Hektar – ist? Hier gibt es Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Eier, Blumen oder Lebensmittel aus aller Welt.

Erlebniswelten seit mehr als 1.000 Jahren

Seit dem 10. Jahrhundert gibt es Märkte in Wien. Heute leisten die mehr als 650 fixen Marktstände wichtige Beiträge zur regionalen Wirtschaft.

Die Geschichte der Wiener Märkte reicht weit zurück. Waren es in früheren Phasen beispielsweise Kaufleute aus Regensburg oder Flandern, die dank der an sie vergebenen „Marktrechte“ u.a. Tücher in Wien anboten, so kam um 1250 der Lebensmittelhandel auf. Davon zeugt die erste bzw. älteste erhaltene Marktordnung, die sich mit dem Verkauf von Lebensmitteln befasste und Preis-, Maß- und Gewichtsvorgaben sowie Strafbestimmungen enthielt.

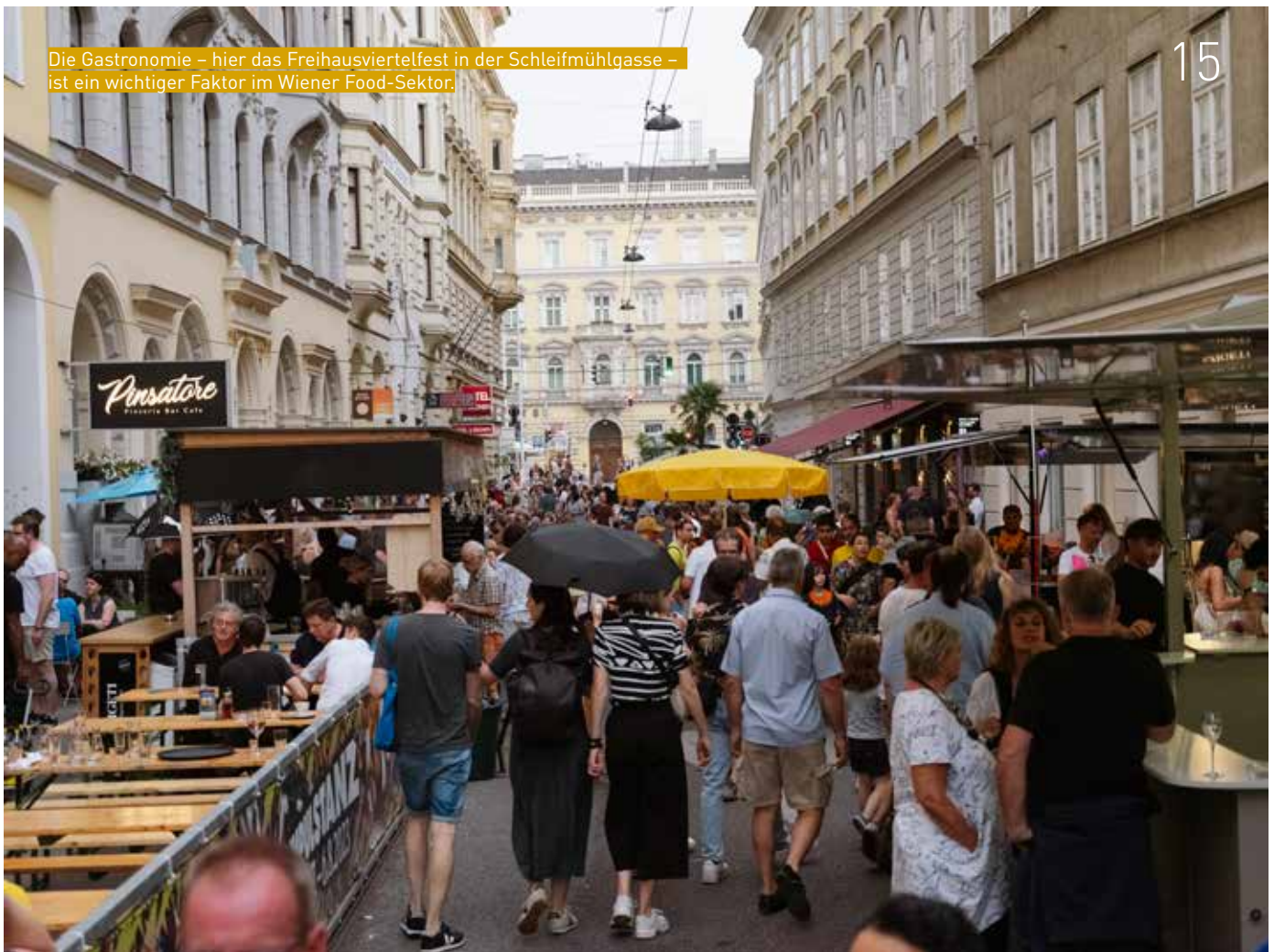
Heute sind die Wiener Märkte ein unverzichtbarer Bestandteil des Alltags. Auf 27 Märkten werden hauptsächlich Lebensmittel angeboten, aber oft laden dazu Gastronomiebetriebe zum Verweilen ein. Damit sind die Märkte ein wichtiger Teil der Freizeitgestaltung, aber natürlich auch ein Anziehungspunkt für Touristinnen und Touristen. Jede Woche besuchen rund 380.000 Menschen die Märkte. Allein im Mai 2024 wurden laut der Stadt wöchentlich 527.147 Menschen auf Wiens Märkten gezählt. Der Gesamtumsatz der Wiener Märkte beträgt jährlich mehr als 300 Mio. Euro – was rund 4 % des Gesamtumsatzes des Wiener Handels entspricht. Mehr als 650 fixe Marktstände sorgen für viel Auswahl und Abwechslung und beschäftigen über 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Neben den erwähnten Lebensmittelmärkten sind es vor allem

der Flohmarkt beim Naschmarkt sowie die saisonalen Märkte zu Advent, Ostern oder Allerheiligen und Neujahr, aber auch die wiederkehrenden Bauernmärkte, die Menschen so begeistern.

Gelebte Vielfalt

Gleichzeitig sind die Wiener Märkte ein Beleg für die Vielfalt der Kulturen und Traditionen in der Stadt. Ob Naschmarkt, Karmelitermarkt, Brunnenmarkt oder auch Rochusmarkt, um nur einige zu nennen – auf den Wiener Märkten ist die ganze (kulinarische) Welt zu Hause. Darüber hinaus nehmen die Märkte eine wichtige Rolle im sozialen Gefüge im jeweiligen Grätzl ein, stehen sie doch für Orte der Zusammenkunft und des Austausches. Mit unterschiedlichen Initiativen wie „Märkte auf Probe“, aber auch gezielten Maßnahmen gegen die Hitze in der Stadt wie „klimafitte Märkte“ sollen die Wiener Märkte in eine positive Zukunft gehen. Als Partner der regionalen Produzenten sind sie ebenso unverzichtbar wie für die Menschen, die sie besuchen, dort konsumieren und einkaufen.

Durch die Installation von PV-Anlagen auf den Dächern, wie beispielsweise am Karmelitermarkt, werden Wiener Märkte jetzt sogar zu Produzenten von „grünem Strom“. Mit den „Wiener Genusshallen“ gibt es Überlegungen, nach internationalen Vorbildern Markthallen als Orte mit vielfältigem Lebensmittel- und Kulinarikangebot zu etablieren. Eine weitere Maßnahme, um die Wiener Märkte für die Zukunft attraktiv und fit zu machen. ■



Potenziale für den Food-Standort Wien

WIFO-Studie zeigt: Die wirtschaftliche Bedeutung des Food-Sektors ist ausbaufähig. Nötig dazu sind klare Strategien.

Im Sommer 2022 präsentierte das WIFO eine Studie zum Thema: „Food-Standort Wien. Innovationen in der Wertschöpfungskette für Lebensmittel in der Metropolregion“, die von WIFO, BOKU und cBased im Auftrag des Magistrates der Stadt Wien durchgeführt worden war. Darin zeigen sich manche Besonderheiten des Food-Sektors in Wien. Dazu zählt u.a., dass in der Stadt Agrargüter produziert und Grünschnitt sowie anderes biogenes

Material, das in hohem Umfang anfällt, dem Kreislauf der Nährstoffe auf den Äckern zugeführt werden. Zudem liegt im unmittelbaren Umland der Stadt eine der produktivsten Agrarregionen Österreichs mit einer Spezialisierung auf hochwertige pflanzliche Produkte. Auch vorgelagerte Branchen – wie Dünger oder Maschinen – sind vorhanden. Das Umland Wiens ist Agrarindustrie-Standort mit hohen Verarbeitungskapazitäten und Exporten über die Region hinaus. Die Stadt beherbergt wichtige Logistikunternehmen sowie viele Unternehmen in der Lebensmittelverarbeitung mit einer sehr heterogenen Struktur.

Durch die räumliche Begrenztheit sind Wachstumsmöglichkeiten in diesem Kernbereich der Lebensmittelwirtschaft allerdings beschränkt. Hingegen bietet der „nachgelagerte Bereich“ – z.B. Handel und Gastronomie – Potenzial. Dazu kommt, dass die Stadt Wien selbst Konsument ist und im Umland produzierte Lebensmittel zur Versorgung von Kindergärten, Schulen und Spitälern kauft. Viele Forschungs- und Ausbildungseinrichtungen runden das Ökosystem ab. Auch wirtschaftlich spielt der Food-Sektor eine bedeutende Rolle und erwirtschaftet fast ein Zehntel des Regionalprodukts des Agglomerationsraums. >>

Ein weiterer Aspekt ist die Produktivitätsentwicklung. Sie hat sich im Kernbereich der Wertschöpfungskette (vor 2022, Anm.) schwächer als im vor- und nachgelagerten Bereich entwickelt. Der Betriebsüberschuss liegt in der vor- und nachgelagerter Wertschöpfungsstufe um 11 % bzw. 4% über, im Kernbereich aber um 15 % unter dem Niveau der jeweiligen Segmente der Wertschöpfungskette in Österreich. Es würde daher Sinn machen, Wien in der internationalen Sichtbarkeit zu stärken: Ausländische Investitionen im heimischen Food-Sektor erreichen in Österreich (relativ) nur 85 % und in der Metropolregion nur drei Viertel des Wertes in der EU.

Offen für Innovationen

Ein Vorteil ist, dass die Erwerbstätigen im Wiener Food-Sektor im Vergleich zum österreichweiten Durchschnitt und auch zum Durch-

schnitt der Wiener Beschäftigten vergleichsweise jung sind. Damit wäre das Potenzial der Akzeptanz von Innovationen überdurchschnittlich, wobei die Studie auch festhält, dass der Anteil unter den Food-Sektor-Beschäftigten der Metropolregion um 40 % unter jenen der Kernstadt zurückbleibt. Mehr Bildungschancen könnten diese Situation verbessern. Zusätzliche Möglichkeiten sehen die Studienautorinnen und -autoren in einer weiteren Stärkung der Heterogenität sowie dem Ausbau inter- und überregionaler Zusammenarbeit. Damit einhergehend, wären mehr Innovationen nötig, denn die Patentquote des Food-Sektors ist im Österreich-Vergleich unterdurchschnittlich. Mehr gezielte Forschung – gerade in Wien mit seinem starken Hochschulwesen und den vielen außeruniversitären Forschungseinrichtungen – könn-

te das ändern. Das WIFO spricht von „Strategien zur innovationsorientierten Weiterentwicklung des metropolitanen Food-Sektors“.

Positiv ist in jedem Fall: Bereits jetzt sind die unmittelbar mit der Produktion von Lebensmitteln im Zusammenhang stehenden Emissionen in Wien und im Metropolraum gering, verglichen mit der Menge an Emissionen, wenn man sie konsumbasiert quantifiziert. Und: Das Interesse der Stadt, für ihre Bevölkerung ein gesundes Ernährungsverhalten bei gleichzeitiger Schonung der Ressourcen und Reduktion der Treibhausgasemissionen zu erzielen, ist ein wichtiger Hebel für die weitere Entwicklung. Verstärkt werden könnte dieser Ansatz u.a. durch eine bessere Verbindung von Klima- und Gesundheitspolitik, etwa durch Leitlinien für gesunde Ernährung. ■

Nachhaltigkeitsservices der Wirtschaftskammer Wien

Die **Nachhaltigkeitsexperten der Wirtschaftskammer Wien** kümmern sich um die individuellen Anliegen der Unternehmerinnen und Unternehmer, die von umweltrechtlichen Fragen und Umweltförderungen bis hin zu Empfehlungen für nachhaltiges Handeln reichen. Zu ESG-relevanten Themen werden regelmäßig Veranstaltungen angeboten.

Kontakt

Wirtschaftskammer Wien
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-1010
E nachhaltigkeitsservice@wkw.at
W wko.at/wien

