



# *Von Zebratomaten, Elefantenrüsselchili und Honigmenschen*

*Nahrungsquelle Donaustadt  
Höfe \* Märkte \* Gärten \* Initiativen*





# Inhalt

Vorwort von Bezirksvorsteher Ernst Nevrivy	1
Gemeinsam Nachhaltig Wachsen – Cornelia Trinko	2
Rezepte für ein gutes Leben – Josef Taucher	3
Landwirtschaft mitten in der Stadt – Susanne Leputsch	4–5
Zebratomaten und Honigmenschen für eine nachhaltige Entwicklung	6–7
Direktvermarkter*innen in der Donaustadt	8
Blumen Kalch	9
Gärtnerei Bach	10
BLÜN	11
Gärtnerei Ganger	12
Gärtnerhof GIN	13
Biogärtnerei Mader	14
Standverkauf Nirschl-List	15
Biohof Radl	16
Schottenobst – Stift Schotten	17
Unsere Nachbar*innen in Simmering	18–19
Gelebte Vielfalt in der Donaustadt – Petra und Theresa Dirl	20–21
Wien isst G.U.T. & Organic Cities Network	22–23
Engagement für Lebensmittel	24–27
Ernährung im Spiegel der „Ziele für Nachhaltige Entwicklung“ (SDGs) – René Hartinger	28–29
Gemeinschaftshof KLEINE STADT FARM – Michael Graner	30–31
Gemeinsam garteln und ernten	32–36
Bauernmärkte in der Donaustadt	37–39
Lebensmittelkooperationen	40–41
Internetplattformen	42–43
So finden Sie die Höfe, Märkte und Gärten	44–45



# Liebe Donaustädter\*innen!

Seltene Paradeiserarten aus Essling, ausgefallene Gewürze aus Süßenbrunn oder schmackhafte Apfelsorten aus der Lobau: Gesunde, nachhaltig erwirtschaftete Nahrungsmittel aus der Region liegen voll im Trend. Und wie immer ist die Donaustadt auch hier federführend dabei.

Seit mehreren Jahren legen die Stadt Wien und wir als Bezirk besonderes Augenmerk darauf, Landwirtschaft aus der unmittelbaren Region zu fördern. Dazu unterstützen wir zahlreiche Initiativen, die mit kreativen Ideen einen unschätzbaren Beitrag dazu leisten, auf unsere wertvolle Umwelt aufmerksam zu machen.



Denn Nahrungsmittel aus der Region stellen für alle eine Win-win-Situation dar: Kurze Transportwege sparen weite Anlieferungen aus Übersee und schonen damit die Umwelt. Die Wiener\*innen erhalten so Obst und Gemüse in Top-Qualität, das auch tatsächlich „Bio“ ist. Vor allem aber sorgen die engagierten Menschen, die hinter den Initiativen, Projekten und Betrieben stehen, dafür, dass wir eines nicht vergessen: Unsere Böden und unsere Umwelt sind ein wertvolles Gut, mit dem wir verantwortungsvoll umgehen sollten. So betrachtet, wird langfristig ein Gefühl für Landwirtschaft und Natur vermittelt, das nicht hoch genug geschätzt werden kann.

Für dieses unermüdliche Engagement möchte ich den zahlreichen regionalen Produzent\*innen, Gärtner\*innen, Landwirt\*innen und Projektmitarbeiter\*innen von Herzen danken. Ihr leistet als Teil der Wiener Landwirtschaft nicht nur einen Beitrag als qualitätsvolle Nahversorger\*innen, sondern vor allem zeigt ihr, wie verantwortungsvoller Umgang mit unserer Umwelt aussehen kann. Das ist gelebtes, nachhaltiges Umweltbewusstsein, das man sehen, spüren und schmecken kann!

Ich werde unsere Donaustädter Landwirtschaft und Umwelt weiter nach Kräften unterstützen, damit auch nachkommende Generationen von ihr profitieren können!

**Ernst Nevriy**

Bezirksvorsteher Donaustadt



# Gemeinsam Nachhaltig Wachsen

Die Donaustadt nimmt als Bezirk fast ein Viertel der Gesamtfläche von Wien ein. Gleichzeitig verfügt sie über einen Grünraumanteil von 54%, wovon knapp die Hälfte landwirtschaftlich genutzt wird – was positiv und nicht selbstverständlich ist.

Somit wundert es kaum, dass die Donaustädter\*innen besonders stolz auf „ihren grünen Bezirk“ sind. So ist der Anblick eines Traktors in Essling keine Seltenheit – und das, obwohl Wien eine moderne Millionenmetropole ist. In der Donaustadt gibt es also tatsächlich ländliches Flair und Großstadtfeeling, die perfekte Symbiose zweier Welten.



Gerade deshalb muss man sich die Frage stellen, wie man diese Besonderheiten schützen kann. Ich darf Ihnen verraten: Auch hier gibt es in der Donaustadt etwas Außergewöhnliches! Seit nunmehr 17 Jahren lädt die AgendaDonaustadt zum Mitmachen ein. Sie hat sich dem Leitbild der nachhaltigen Bezirksentwicklung verschrieben und bietet Bürger\*innen die Möglichkeit, sich aktiv an der Gestaltung des Bezirks zu beteiligen. Bei der Lokalen Agenda Donaustadt geht es um eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe: zwischen dem Bezirk, der Wiener Stadtverwaltung und Ihnen, den Bewohner\*innen unseres Bezirks. 2019 wurden seitens des Bezirks die finanziellen Mittel für weitere vier Jahre nachhaltiger Zusammenarbeit zur Verfügung gestellt.

Wie gut dieses Zusammenspiel funktioniert, zeigen die erfolgreichen Projekte und Initiativen, die in gemeinsamer Anstrengung umgesetzt wurden. Eine dieser gemeinsamen Initiativen halten Sie soeben in Ihren Händen. Doch was hat diese Broschüre mit einer nachhaltigen Bezirksentwicklung zu tun? Nun, kein anderer Bezirk Wiens wächst so schnell wie die Donaustadt. Das Bevölkerungswachstum ist einzigartig und auch für die Zukunft zeichnet sich eine steigende Dynamik ab. Der Bezirk soll nicht nur zahlenmäßig wachsen, sondern auch nachhaltig zusammen- und über sich hinauswachsen.

Mit dieser Broschüre wollen wir dazu einen aktiven Beitrag leisten. Das Bewusstsein für die Produktion regionaler Nahrungsmittel sowie für ein achtsames Verhalten in einer „essbaren Landschaft“ sollen gesteigert werden. So legen wir den Grundstein für eine gesunde Nahrungsquelle Donaustadt.

Durch das ungebrochene Engagement der Donaustädter Produzent\*innen und Gärtner\*innen sowie Landwirt\*innen wird eine Versorgung durch regionale Nahrungsmittel gewährleistet.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen beim Lesen dieser Broschüre bereits erste Genussmomente!

## Cornelia Trinko

Agenda- Beauftragte der Donaustadt

### Kontakt:

AgendaDonaustadt

Tel.: (01) 585 33 90 24

E-Mail: [info@agendadonaustadt.at](mailto:info@agendadonaustadt.at)

[www.agendadonaustadt.at](http://www.agendadonaustadt.at)

Falls auch Sie nun auf den Geschmack gekommen sind und Ideen und Projekte für eine nachhaltige Gestaltung des Bezirks haben, zögern Sie nicht lange und machen Sie mit – kommen Sie in eine der Agendagruppen! Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!



# Rezepte für ein gutes Leben

Ich freue mich, Ihnen die vierte Auflage unserer Broschüre „Von Zerkbratomaten, Elefantenrüsselchili und Honigmenschen – Nahrungsquelle Donaustadt“ präsentieren zu dürfen. In Ihren Händen halten Sie ein einzigartiges Nachschlagewerk, das Ihnen Wissenswertes und Nützlichendes zu besonderen Initiativen und Betrieben bietet, die unsere Stadt noch lebenswerter, nachhaltiger und vielfältiger machen.



Wien verfügt über eine außergewöhnliche Stadtlandwirtschaft. Rund ein Drittel der Grünflächen in Wien werden landwirtschaftlich genutzt, davon werden heute 27 Prozent biologisch zertifiziert bewirtschaftet. Das bedeutet frische regionale Produkte, die nur wenige Kilometer entfernt geerntet werden und ohne Umwege zum Konsumenten gelangen – das spart nicht nur Transportkilometer und minimiert den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, sondern sorgt auch für gesunde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel auf unserem Esstisch.

Klimaschutz beginnt am Acker und endet, nach genüsslichem Verzehr, im Magen. Damit Lebensmittel nicht ungenutzt im Müll landen, haben wir den Lebensmittelaktionsplan „Wien is(s)t G.U.T.“ initiiert. Der Aktionsplan ist eine Ergänzung zu Programmen wie ÖkoKauf, KliP, der Smart City Strategie, oder dem Organic Cities Network Europe und verstärkt die Anstrengungen der Stadt, die Lebensmittelqualität weiter anzuheben und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Wussten Sie, dass Wien im Vergleich zu anderen europäischen Städten auf bestem Weg zur Bio-Hauptstadt ist? Unsere Stadt engagiert sich in der Biolandbauforschung, unterstützt 90 Gemeinschaftsgärten und betreibt zwölf Selbsterntefelder. Als Eigentümerin des größten Bio-Bauernhofs im Stadtgebiet beliefert sie Pflege- und Pensionist\*innenwohnhäuser, Kindergärten, Krankenanstalten und Schulen und trägt damit große Verantwortung im Bereich der öffentlichen Versorgung. Energieeffizienz, Kompostierung, biologische Produktion, ökologische Beschaffung und soziale Gerechtigkeit spielen dabei eine große Rolle. Unser Ziel ist es, allen Menschen eine gute und gesunde Ernährung zu ermöglichen.

Zudem ist Wien Mitbegründerin und Vorsitzende des Organic Cities Network Europe. Dieses einzigartige Netzwerk – dem ich als Präsident vorstehen darf – denkt alle Aspekte einer Bio-Stadt – vom Boden bis zum Teller – mit und stärkt den Erfahrungsaustausch von Städten in ganz Europa.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und eine genussvolle Entdeckungsreise. Unseren Donaustädter Gärtner\*innen wünsche ich eine gute Ernte und viele zufriedene Kund\*innen, die sich an diesem frischen und knackigen Gemüse herzhaft erfreuen!

## Josef Taucher

Vorsitzender-Stv. Verein Lokale Agenda 21 in Wien

Vorsitzender des Organic Cities Network Europe (OCNE)

Donaustädter Gemeinderat und Abgeordneter zum Wiener Landtag



## Landwirtschaft mitten in der Stadt

*Die Landwirtschaft hat in der Donaustadt einen besonderen Stellenwert. Dies deshalb, weil die gewachsene landwirtschaftliche Nutzung sowohl Grundlage für die Versorgung mit gesunden Lebensmitteln als auch für die Naherholung und Biodiversität ist.*

Der Stadt ist die Erhaltung der Landwirtschaft in Wien ein großes Anliegen. Daher führt die Stadt Wien sogar selbst einen Landwirtschaftsbetrieb (MA 49), aus Umweltschutzgründen seit vielen Jahren zur Gänze biologisch. Auch für die Flächensicherung ist die Landwirtschaft wichtig, denn nur auf den selbst bewirtschafteten Flächen kann die Stadt Wien rasch Vorsorge für die Ausgestaltung ihrer Grünflächen treffen. Dies ist besonders in dynamisch wachsenden Stadtgebieten von Bedeutung. Und nicht zuletzt ist es auch wichtig, dass sich die Stadt in Krisenzeiten mit Lebensmitteln selbst versorgen kann.



Foto: Stadt Wien/ Mrkvicka

Die Stadt Wien hat im Bereich der Landwirtschaft Vorbildwirkung. Etwa wird für die Düngung der Bioflächen Kompost aus den Kompostieranlagen der MA 48 in der Donaustadt eingesetzt. Enge Kooperation herrscht mit der Bio Forschung Austria in der Donaustadt. Hier wird praktische Forschung durchgeführt, die direkt der Donaustädter Landwirtschaft nutzen kann. Unter anderem werden Sortenversuche durchgeführt, um herauszufinden, welche Pflanzen unter den speziellen klimatischen Bedingungen in der Donaustadt am besten gedeihen. Die Bio Forschung Austria bietet den Landwirt\*innen auch Fortbildungen an. Schulen und Kindergärten sind ebenfalls willkommen und können im Rahmen des Besucherprogramms etwa den Boden, Regenwürmer und ihre Bedeutung, verschiedene Paradeisorten oder die Aufgaben der Wurzeln besser kennenlernen und „begreifen“. Alles rund ums Garteln in der Stadt ist in der Bio Forschung als Infostelle und über das Kursangebot zu finden.

In der Nachbarschaft zur Bio Forschung gibt's für Hobbygärtner\*innen in Essling 240 Ökoparzellen von der Stadt Wien gegen ein Entgelt zu pachten. Das sind biologisch bewirtschaftete Selbsternteflächen, die vom Landwirtschaftsbetrieb vorbereitet und bepflanzt werden. Die Pächterinnen und Pächter jäten dann die Beete und können sich an der reichlichen Ernte der Biospezialitäten erfreuen. Wenn Fragen auftreten, werden sie gerne von der Gartelberatung unterstützt:

Seit mehr als 40 Jahren pflanzt die MA 49 Windschutzstreifen. Diese kleinen Waldflächen dienen zur Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen. Durch begleitende Fußwege und die landschaftliche Einbindung von Einzelbäumen, Alleen und Wiesen entstehen sehr attraktive Erholungsmöglichkeiten, die auch für die Tier- und Pflanzenwelt als Lebensraum wichtig sind. Viele Insektenarten profitieren vom Nebeneinander unterschiedlicher Pflanzen, insbesondere von trockenen Bio-Ackerflächen sowie vielfältigen Wiesen und Gehölzen. Diese Zusammenhänge werden im EU-geförderten Projekt AgriNatur AT – HU erforscht. Die Bio-



Landwirtschaft ist gerade im Bereich der Neuen Lobau auch für den Nationalpark Donau-Auen von Bedeutung.

Interessantes dazu bietet der Themenweg zur Bio-Landwirtschaft im Erholungsgebiet Esslinger Furt: Die Landwirtschaft hat gerade in der Donaustadt einen besonderen Stellenwert. Dies deshalb, weil die gewachsene landwirtschaftliche Nutzung sowohl Grundlage für die Versorgung mit gesunden Lebensmitteln als auch für die Naherholung und Biodiversität ist.

All diese positiven Aspekte miteinander zu verbinden ist eine Strategie, die in der dem Nationalpark vorgelagerten Neuen Lobau verfolgt wird. In den nächsten Jahren sollen hier die Erholungsmöglichkeiten besser ausgebaut werden. Erholungswege sollen – begleitet von Spiel-, Rast- und Naturschutzbereichen – durch die landwirtschaftlich genutzten Felder führen. Die ersten Ausgestaltungsmaßnahmen dazu in der Esslinger Furth, in der Saltenstraße und Heustadlgasse wurden bereits umgesetzt. Im „Paradiesgartl“ laden die Obstbäume und Bienensträucher, die hier mithilfe der Agenda Donaustadt gepflanzt wurden, bereits zum Kosten ein.

### **Aktuelle Daten**

In der Donaustadt bewirtschaften aktuell ca. 160 Betriebe knapp über 3000 Hektar, wobei der größte Teil (2700 Hektar) als Ackerfläche genutzt wird. Angebaut werden vor allem Getreide, Zuckerrüben und Feldgemüse. Fast alle Betriebe sind typische bäuerliche Familienbetriebe, etwa 60 Prozent davon werden als Haupterwerbsbetriebe geführt.

### **Agrarstruktureller Entwicklungsplan für Wien**

In Wien werden 16 Prozent der Fläche landwirtschaftlich genutzt – das ist etwas Besonderes für eine Großstadt. Daher wurde im Agrar-Stadtentwicklungsplan (AgSTEP) festgelegt, welche Flächen auch in Zukunft für die landwirtschaftliche Bewirtschaftung zur Verfügung stehen sollen. Der AgSTEP 2025 wurde 2015 in Zusammenarbeit mit der Stadt Wien und der Wiener Landwirtschaftskammer erstellt und soll die landwirtschaftlichen Flächen unter anderem in der Donaustadt auf mindestens zehn Jahre sichern.

[www.garteln-in-wien.at](http://www.garteln-in-wien.at)

[www.wien.gv.at/umwelt/wald](http://www.wien.gv.at/umwelt/wald)

[www.urbannatur.eu](http://www.urbannatur.eu)

[www.interreg-athu.eu/agrinaturathu](http://www.interreg-athu.eu/agrinaturathu)

**Susanne Leputsch**

Stadt Wien, Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien

**Wussten Sie schon, dass ...  
in Wien mehr Brotgetreide wächst als in Salzburg,  
Tirol und Vorarlberg zusammen?**



# Zebratomaten und Honigmenschen für eine nachhaltige Entwicklung

Seit 2003 setzt die AgendaDonaustadt gemeinsam mit Bewohner\*innen und Institutionen, Bezirkspolitik und Abteilungen der Stadtverwaltung Projekte zu unterschiedlichen Nahrungsquellen um. Wir unterstützen und begleiten Gruppen, die den Bezirk nachhaltig mitgestalten und entwickeln wollen. Unter dem Titel „Urbane Landwirtschaft – Erholungslandschaft – Nahrungsquelle Donaustadt“ entstanden in den vergangenen Jahren vielfältige Projekte, thematische Plattformen und engagierte Gruppen:

**Gemeinschaftsgarten Norwegerviertel:** Rund 20 garteninteressierte Bewohner\*innen garteln hier gemeinsam und schaffen einen Ort der Begegnung und des gärtnerischen Austauschs.

**Agenda-Initiative „Zuviel? Wir teilen gerne!“:** Die Initiative lädt zum Weitergeben und Tauschen von Ernte-Überschüssen aus dem eigenen Garten in der eigenen Nachbarschaft ein.

**Bauernmarkt Stadlau:** Seit 2011 im Stadlauer Park – seit 2016 auch auf der Piazza STAR22 – versorgt der Bauernmarkt den Stadtteil, z.B. mit Speck, Chutney und Kultur: Denn die Agenda-Gruppe organisiert auch Veranstaltungen, um sich zu vernetzen und auszutauschen.

**Lebensmittelpunkt Donaustadt:** 2013 entwickelte die Donaustadt mit der MA 22 ein Projekt, um regionale Lebensmittelüberschüsse möglichst sinnvoll zu nutzen. Daraus entstanden Lebensmittelweitergabe-Kooperationen, z.B. zwischen der Theodor-Kramer-Schule und einer Spar-Filiale.

**Grätzel-Kühlschrank in der VHS Donaustadt:** 2015 entstand eine Kooperation zwischen der Initiative Foodsharing, der AgendaDonaustadt und der VHS Donaustadt. Privatpersonen (Food-saver) sammeln überschüssige Lebensmittel und befüllen den Grätzel-Kühlschrank.

**Agenda-Gruppe „Bildungswerkstatt Barbenhäufel“:** Hier wird ein buntes Bildungsprogramm geboten – von Garten- und Kochkursen bis hin zu Yogastunden. Wissen weitergeben, voneinander lernen, miteinander diskutieren oder einfach nur die Seele baumeln lassen.

**Beeren-Naschhecke:** Seit 2016 laden am Vorplatz der VHS Eibengasse Hochbeete mit „naschbaren“ Sträuchern ein, sich zu bedienen. Ein nachbarschaftliches „Beerenteam“ der Generationsplattform Norwegerviertel kümmert sich um die Sträucher.



Foto 1 und 2: SPW, Rene Wallentin



**Netzwerk Breitenlee:** Bewohner\*innen erkunden ihre Erholungslandschaft im und rund um den künftigen Norbert-Scheed-Wald. Einige Personen packen sogar selbst an und gestalten nachbarschaftliche Grünflächen in Breitenlee. In Kooperation zwischen dem Agendanetzwerk, dem Bezirk und dem Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien entstand 2019 der „Franz Karl Effenberg Wanderweg“ als neuer Stadtwanderweg 10.

**Paradiesgartl:** Das Paradiesgartl entstand in einem Bürger\*innenbeteiligungsprozess der AgendaDonaustadt, der Bezirksvorstehung Donaustadt und der MA 49. Seither kümmern sich engagierte Nachbar\*innen um die Fläche an der Saltenstraße/Ecke Heustadlgasse.

**Obststadt Wien:** Der Verein Obststadt Wien pflanzt seit 2018 gemeinsam mit engagierten Menschen Obstbäume in der Stadt. Ziel ist es, ein direkt Bezug zu gesunder Nahrung aus dem lokalen Umfeld herzustellen. Auf öffentlichen Flächen werden Obstbäume gepflanzt, an deren Pflege und Ernte sich ALLE beteiligen können.

**Lobauwegerl:** In der Lobau haben Bewohner\*innen gemeinsam einen Erholungsraum gestaltet, nämlich ein mit Bäumen und Sträuchern bepflanztes Wegerl, das zum Naschen und Verweilen einlädt.

Mit der Broschüre „Von ZebraTomaten, Elefantenrüsselchili und Honigmenschen – Nahrungsquelle Donaustadt“ bietet die AgendaDonaustadt nun bereits zum vierten Mal einen aktuellen Überblick über die Projekte, Initiativen und Betriebe, denen Lebensmittelsolidarität, Nah- und Selbstversorgung und urbane Landwirtschaft am Herzen liegen. Die Vielfalt von Initiativegeist und Angebot der Donaustadt wird auch Sie erstaunen!

Im ersten Teil der Broschüre erfahren Sie Aktuelles über Donaustädter Betriebe und Produkte. Im zweiten Teil haben wir Informationen über Lebensmittelkooperationen, Bienen, Märkte, Garten- und Ernteprojekte, Webplattformen und engagierte Gruppen zusammengetragen. Wir laden Sie zu einer Entdeckungsreise zu den besten Schmankerln der Donaustadt ein. Schnappen Sie sich Ihr Fahrrad oder steigen Sie in das öffentliche Verkehrsmittel in Ihrer Nähe – und los geht's!

## das Team der AgendaDonaustadt



Foto: SPW, Rene Wallentin



## Direktvermarkter\*innen in der Donaustadt

*Gemüse, Obst und Verarbeitetes ohne  
Zwischenhändler\*innen, direkt von den  
Produzent\*innen*

Eine Besonderheit des 22. Bezirks ist die große Anzahl an Betrieben, die schon seit Jahrzehnten ihre Produkte direkt ab Hof verkaufen. Frisches Obst und Gemüse mit einer großen Auswahl an unterschiedlichen Sorten wird hier angeboten – das schmeckt und ist gesund!

Der direkte Kontakt zu den Kund\*innen wird großgeschrieben – so bekommt man während des Einkaufs Kochtipps und Hinweise zu Veranstaltungen am Hof.





# Blumen Kalch

*„Klein, aber fein – hier haben guter Geschmack und Frische Tradition“*

Das Familienunternehmen Blumen Kalch in Aspern wird bereits in der vierten Generation geführt. Die Hälfte des Sortiments besteht aus Schnittblumen, die andere Hälfte sind verschiedene Obst- und Gemüsesorten (teilweise Bio-Handelsware). Im Sommer stammen die meisten Produkte aus Eigenzeugung und werden auf Feldern und in Glashäusern unter dem Einsatz von Nützlingen angebaut. Die Kooperation mit weiteren Betrieben aus der Region ermöglicht ein vielfältiges Sortiment.



## Produkte

**Obst:** *Steirische Äpfel aus der Großkiste, alte Apfelsorten (wenn verfügbar), Birnen. Saisonal: Marillen, auch echte Wachauer Marillen, Zwetschken, Kirschen, Him- und Brombeeren, Ribisel etc. Gewürze: auf Bestellung bei Verfügbarkeit als Schnitt- und Topfware. **Zusätzliche Angebote:** Frisch gepresste Säfte, Honig und eigene Marmeladen, große Auswahl an saisonaler Aussetzware für Balkon und Beet sowie Kübelpflanzen für die Terrasse: Himbeeren, Kirschen, Birnen etc.*

## Infos

### Hofladen-Öffnungszeiten:

*Montag bis Freitag von 8:30–18:00 Uhr*

*Samstag von 9:00–13:00 Uhr*

**Anfahrtsweg:** *3 Minuten zu Fuß von der U2-Station Donaustadt oder mit der U1 bis Kargen und von dort mit der Straßenbahnlinie 25 bis Langobardenstraße / Kapellenweg*

**Mit dem Rad:** *Blumen Kalch liegt direkt am Radweg Langobardenstraße.*

### Barrierefrei zugänglich

### Kontakt:

*Blumen Kalch*

*Langobardenstraße 121, 1220 Wien*

*Tel.: (01) 282 21 55*

*E-Mail: kalch@kalch.at*

*www.kalch.at*





# Gärtnerei Bach

„Sortenvielfalt, Nachhaltigkeit, schonender Umgang mit dem Boden - das ist uns wichtig“



Der Familienbetrieb Bach bietet auch nach seinem Umzug nach Essling eine Welt voller Gemüse, Kräuter und Duftpflanzen. Die Verbundenheit mit der Natur ist spürbar, der schonende Umgang mit der Ressource Boden ist der Familie Bach ein wichtiges Anliegen. Der Schwerpunkt liegt auf Eigenproduktion in Erde und das bei CO<sub>2</sub>-neutraler Energieversorgung durch Pellets-Heizung, Fotovoltaik und Solarthermie. Das Angebot reicht von weit verbreiteten bis zu wenig bekannten Sorten. Viele Gastronomiebetriebe sind seit Jahren begeisterte Kunden. Neben individueller Beratung und Rezepttipps bietet man hier Veranstaltungen an, z.B. Duftpelargonien-Nachmittage, Paradeiserdegustationen oder saisonale Vorträge. In näherer Zukunft sind Veranstaltungen mit saisonalen Verkostungen geplant.

## Produkte



**Gemüse:** Umfassendes Angebot, beispielsweise Paprika- und Chilisortiment (z.B. Elefantenrüsselchili), Paradeiser in allen Größen und Farben (z.B. grüne Zebrautomate, Ochsenherz), lila, weiße oder orange-rote Melanzani, Zucchini Blüten, Bach-Salat (eine Salatmischung mit verschiedenen, wechselnden essbaren Blättern und Blüten), violette Strauchbohnen, Spaghettibohnen und Flügelbohnen, vielfarbige Karotten oder diverse Gurken (von der meterlangen Schlangengurke bis zur olivengroßen Cocktailgurke) etc. **Kräuter:** Ca. 200 ausgefallene und besondere Kräuter (z.B. Frucht-Salbei). **Verarbeitungsprodukte:** Sehr großes Angebot an Duftpelargonien.

In der Gärtnerei Bach werden zudem zehn Arten Eukalyptus kultiviert, die den Koalabären in Schönbrunn als Nahrung dienen. **Zusätzliche Angebote:** Kräutervorträge, (Buch-)Präsentationen, Duftpelargonien-Nachmittage, geplant sind Veranstaltungen mit Salat- und Fruchtgemüse-Verkostungen.

## Infos



### Hofladen-Öffnungszeiten:

Mitte April bis Mitte Oktober: Donnerstagnachmittag, Freitag ganztags, Samstagvormittag

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Aspern Nord, von dort mit dem Bus 99B Richtung Essling Schule bis zur Wolfgang-Mühlwanger-Straße

**Mit dem Rad:** via Radweg Ostbahnbegleitstraße, Wolfgang-Mühlwanger-Straße

**Barrierefrei zugänglich**

**Bankomatkartenzahlung möglich**



### Kontakt:

Gärtnerei Bach

Eveline und Mario Bach

Hänischgasse 17, 1220 Wien

Tel.: (01) 280 95 34

E-Mail: [info@gaertneri-bach.at](mailto:info@gaertneri-bach.at)

[www.gaertneri-bach.at](http://www.gaertneri-bach.at)





# BLÜN

## „Lebensmittel mit mehr Leben“

BLÜN ist die erste kommerzielle Aquaponikanlage Wiens, die nachhaltige Technologie, Fischzucht und Gemüsebau in einem geschlossenen Kreislauf vereint.

Wir haben erkannt, dass Lebensmittel nicht nur ein Leben haben. In jeder Phase geben sie Stoffe ab oder werden zu Stoffen, die wir bei BLÜN in den Bereichen unserer Produktion nützen. Wir arbeiten mit biologischen und technischen Kreisläufen, die sich überschneiden und ergänzen. Anders gesagt, bei uns steckt jedes Produkt in irgendeiner Form in einem anderen. Wir lieben es, in Kreisläufen zu denken.



## Produkte



**Fisch:** Unser „Wiener Wels“ hat mittlerweile große Fans bei der Wiener Gastronomie sowie bei unseren Privatkunden. Unser frisches aquaponisches **Gemüse** steht dem in nichts nach: Paradeiser, Melanzani, Gurken und Paprika runden unser Sortiment ab.

**Zusätzliche Angebote:** Neben den von uns selber produzierten Lebensmitteln, bieten wir ab Hof und im BLÜN-Webshop auch Waren von unseren Partner\*innenbetrieben an.

Wir kennen alle Produzent\*innen persönlich und haben die Betriebe besichtigt. Die Auswahl erfolgt streng nach den BLÜN-Kriterien – lokal, transparent, ökoeffektiv.

Im Wesentlichen bedeutet das eine Bewertung des Ortes der Entstehung, des Zugangs Dritter bzw. der Offenheit der Partner\*innen gegenüber den Kund\*innen sowie der Produktionsmethoden.

## Infos



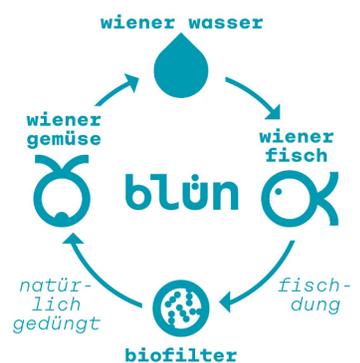
### Hofladen-Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag und Samstag von 9:00–12:00 Uhr

Freitag von 9:00–16:00 Uhr

**Onlineshop:** [www.bluen.at](http://www.bluen.at)

**Anfahrtsweg:** mit der U2 Richtung Seestadt bis Aspern Nord, dann mit den Buslinien 99A oder 99B Richtung Wien Essling Schule bis zu den Haltestellen Zifferergasse oder Niklas-Eslarn-Straße



### Kontakt:

BLÜN GmbH

Schafflerhofstraße 156, 1220 Wien

Mobil: (01) 774 13 33

E-Mail: [info@bluen.at](mailto:info@bluen.at)

[www.bluen.at](http://www.bluen.at)



Fotos: BLÜN GmbH



# Gärtnerei Ganger

*„Den Pflanzen beim Wachsen zuzusehen ist eine Freude besonders im Frühling, wenn die Natur erwacht“*



Diese Gärtnerei ist eine unvermutet grüne Oase in Wien Donaustadt. Eine liebevoll präsentierte Vielfalt an selbst kultiviertem Gemüse und Gemüsepflanzen sowie Kräutern, eine Fülle an farbenfrohen Balkon- und Gartenblumen und ein Bauernmarkt alle zwei Wochen machen die Gärtnerei Ganger längst nicht mehr nur zum Geheimtipp für Genießer.

Ein Spaziergang durch die Glashäuser und die Blütenpracht tut in jedem Fall nicht nur der Seele gut, sondern weist auch auf die Philosophie der Gärtnerei hin, im Einklang mit der Natur zu produzieren und hervorragende Qualität zu bieten.

## Produkte



Im Hofladen überzeugen neben dem Sortiment an frisch geerntetem Gemüse aus der eigenen Gärtnerei und Obst von unseren Bäuer\*innen auch zu „Süßem und Saurem“ verarbeitete Spezialitäten, wie Marmeladen, eingelegte Gurken (Salz-, Essig- und Olivengurken), Ajvar und Ketchup, Paradeis- und Paprikasoßen u.v.m. Den eigenen Garten oder Balkon können Gartenliebhaber\*innen mit einer großen Auswahl an 300 verschiedenen Balkonblumen und ca. 300 verschiedenen Gemüsepflanzen in Bioqualität bestücken. Ganger bietet u.a. 30 Chili- und 77 Paradeisersorten zum Verkauf.

**Zusätzliche Angebote:** Tag der offenen Gärtnerei im April mit „Blick hinter die Kulissen“ und Kinderprogramm, HerbstGenussFest mit Grillstation im September, Kürbisbemalen und -schnitzen, Adventausstellung mit selbst gemachtem Punsch und Keksen sowie Workshops (z.B. Adventkranzbinden), Green-Care-Betrieb mit Workshops in der Gärtnerei: Kinder und Jugendliche bekommen bei unterschiedlichen Workshops Einblick in den Ablauf der Gärtnerei, werkeln mit und dürfen sich dann diese Produkte mitnehmen, Kräuterschaugarten mit Raritäten, Spielplatz für Kinder.

## Infos



### Hofladen-Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 8:00–18:00 Uhr, Samstag von 8:00–16:00 Uhr, im Frühjahr und Advent auch sonntags von 10:00–16:00 Uhr geöffnet

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Aspernstraße, von dort mit dem Bus 22A bis Contiweg

**Mit dem Rad:** Die Gärtnerei liegt direkt an der Radfahranlage Aspernstraße.

**Barrierefrei zugänglich**



### Kontakt:

Gärtnerei Ganger

Aspernstraße 15–21, 1220 Wien

Mobil: 0664/845 04 72

E-Mail: [fm@gartner-erei-ganger.at](mailto:fm@gartner-erei-ganger.at)

[www.gaertner-erei-ganger.at](http://www.gaertner-erei-ganger.at)





# Gärtnerhof GIN

## „Sinnvolle Arbeit – wertvolle Produkte“

Auf dem Gärtnerhof GIN in Essling vereinen sich biologische Landwirtschaft und Beschäftigungstherapie. Seit 1996 arbeiten hier Menschen mit geistiger und mehrfacher Behinderung nach organisch-biologischen Gartenbau-Richtlinien. Sie werden von einem multidisziplinären Team begleitet und unterstützt.

Die Beschäftigten empfangen Besucher\*innen herzlich und informieren bereitwillig über ihre Arbeit. Auch ihre Pflanzenkenntnisse geben sie gerne an Besucher\*innen weiter und bieten das eine oder andere Gemüse und Gewürz zur Verkostung an.



## Produkte



**Gemüse:** Viele unterschiedliche Gemüsesorten, z.B. Paradeiser (z.B. Green Zebra, Black Plum u.a. Raritäten), Kürbis (z.B. Butternut, Muscade de Provence, Langer von Neapel, Futsu Black), Chili, Salate, Asia-Salat, Rucola, Wildkräuter, Weizengras und verschiedenste Kräuter u.v.m.

**Zusätzliche Angebote:** Wöchentliche Hauszustellung (auch via Online-Bestellung) – ab einem Einkauf von 20 Euro gratis innerhalb von Wien.

## Infos



### Hofladen-Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag von 8:00–14:00 Uhr, freitags von 8:00–13:00 Uhr  
Verkaufsstand am Yppenmarkt, 1160 Wien (jeden Samstag, Mai bis November)

**Onlineshop:** [www.gin.at/gaertnerhof/bestellung/einkaufen\\_zustellung](http://www.gin.at/gaertnerhof/bestellung/einkaufen_zustellung)

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Aspern Nord, von dort mit dem Bus 99B Richtung Essling Schule bis zur Hänischgasse

**Mit dem Rad:** via Radweg Ostbahnbegleitstraße, Wolfgang-Mühlwanger-Straße

**Barrierefrei zugänglich**

**Nur Barzahlung möglich**



### Kontakt:

Gärtnerhof GIN  
Hänischgasse 17 a, 1220 Wien  
Tel.: (01) 202 40 45  
E-Mail: [gaertnerhof@gin.at](mailto:gaertnerhof@gin.at)  
[www.gin.at/gaertnerhof](http://www.gin.at/gaertnerhof)





# Biogärtnerei Mader

„Lange Tradition, neu in Essling angekommen“



1910 siedelte Ignaz Mader seinen seit Generationen in Kaiserebersdorf ansässigen Gärtnerei-Betrieb in der Donaustadt an. Dort musste die Gärtnerei 1991 der geplanten Expo weichen, außerdem war an eine Produktion neben dem expandierenden Donauzentrum nicht zu denken. Seit Juli 1991 lebt Johann Mader mit seiner Familie in Wien Essling gegenüber dem Nationalpark Donau-Auen. 1996 wurde die konventionelle Produktion auf eine biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Mittlerweile kultivieren sie auf ca. drei Hektar eine beträchtliche Vielfalt an Biogemüse.

## Produkte



**Alles Bio Gemüse:** Diverse Salate (ganzjährig), z.B. Rucola, Asia; Spinat, Winterportulak, Zwiebeln im Bund, Fenchel, Mangold; Wurzelgemüse: Sellerie mit oder ohne Grün, Stangen- bzw. Bleichsellerie, Karotten, Gelbe Rüben, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Schwarzwurzel, Rote Rüben; Kohlgemüse: Kraut, Kohl, Kohlrabi, Radieschen, Eiszapfen, Grünkohl; Fruchtgemüse: Paradeiserraritäten, diverse Paprikasorten, Gurken, Zucchini, Kürbisse, Physalis und Melanzani.

**Kräuter:** Shiso, Schnittpetersilie, Schnittlauch, Basilikum, Oregano, Liebstöckel, Dille.

## Infos



**Hofladen-Öffnungszeiten:**

Freitags von 15:00–19:00 Uhr und samstags von 9:00–14:00 Uhr

**Anfahrtsweg:** Bus 26A bis Seefeldergasse und danach Richtung Lobau spazieren, links in die Auernheimergasse einbiegen

**Mit dem Rad:** schöne Landschaftsrouten entlang der Lobau

**Barrierefrei zugänglich**

**Nur Barzahlung möglich**



**Kontakt:**

Johann Mader

Auernheimergasse 71, 1220 Wien

Tel.: (01) 774 48 41

Mobil: 0660/731 06 66

E-Mail: vielfalt.mader@aon.at





# Standverkauf Nirschl-List

„Arbeit, die mit Liebe gemacht wird, hat Zukunft“

Seit 40 Jahren betreibt die Familie Nirschl ihren Standverkauf in Breitenlee – mittlerweile in vierter Generation.

Das Sortiment umfasst Erdbeeren, Kirschen und Früherdäpfel (Heurige) und wird an drei Standorten in Breitenlee verkauft. Weil der Standverkauf von Anfang an familienintern geführt wurde, kennt man die Stammkundschaft sehr gut und freut sich jedes Jahr auf ein Wiedersehen im nächsten. Der persönliche Kontakt mit den Kund\*innen ist der Familie Nirschl-List ein großes Anliegen. Im Mai werden die sonnengereiften Erdbeeren und Kirschen täglich erntefrisch angeboten, im Juni Früherdäpfel.



## Produkte

 **Obst:** Unterschiedliche Sorten Erdbeeren und Kirschen.

**Gemüse:** Früherdäpfel alias Heurige.

## Infos

 **Stand-Öffnungszeiten:**

Mai bis Juni täglich von 7:30–19:00 Uhr

**Stand-Adressen:**

Stand a: Höhe Breitenleer Straße 350 (nahe der Unterführung)

Stand b: Hausfeldstraße/Ecke An den alten Schanzen

Stand c: Hausfeldstraße/Ecke Stadlbreiten

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kagraner Platz, von dort mit dem Bus 24A in Richtung Invalidensiedlung bis Station Algenweg (zu Stand a) bzw. Breitenlee Ort (zu Stand c) bzw. Breitenlee Ort und von dort mit dem Bus 97A Richtung Oberdorfstraße bis Station Mittleres Hausfeld (Stand b)

**Mit dem Rad:** in unmittelbarer Nähe des Radwegs Breitenleer Straße und Hausfeldstraße/Ecke An den alten Schanzen.

**Barrierefrei zugänglich**

**Nur Barzahlung möglich**

 **Kontakt:**

Standverkauf Nirschl-List

Edith List

Familienbetrieb Nirschl-List

Breitenleer Straße 449, 1220 Wien

Mobil: 0664/212 04 34





# Biohof Radl

„Lebensmittel wieder erleben“



Der Biohof der Familie Radl mitten in Hirschstetten besteht bereits seit 1850 und wird seit 1996 als Bio-betrieb geführt. Familie Radl erntet als einziger Bio-erdbeerenerzeuger Wiens pro Jahr etwa 80 Tonnen Bioerdbeeren, die an mehreren Ständen in der Stadt verkauft werden. Im Herbst fokussiert man sich auf die Kürbisproduktion. Zu den besonderen Services zählen Kürbisschnitzkurse für Schulen, Bio-Selbsternteparzellen sowie ein Vorteilsclub, der laufend über aktuelle Preisangebote, den Saisonstart und Veranstaltungstipps informiert.

## Produkte



**Obst:** *Biologische Erdbeeren (z.B. Elsanta, Clery, Florence) werden in der Saison an verschiedenen Standorten in Wien angeboten – siehe Homepage, saisonal Weintrauben und Sturm. Gemüse:* Erdäpfel (Ostara), saisonal gibt es zusätzlich Früherdäpfel, Spargel und Ölkürbisse zu kaufen. *Diverses saisonales Biogemüse im Bioladen immer erhältlich!* **Zusätzliche Angebote:** Kurse für Kindergärten und Schulen (Kürbisschnitzen, Vorträge), Hoffest, betreute Selbsternteparzellen; verschiedenste verarbeitete Produkte (Säfte, Marmeladen, Sugos), Schule am Bauernhof (verschiedenste Ausflugsangebote für Schulen und Kindergärten unterstützt vom LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut); CSA (Community-Supported Agriculture) – Solidarische Landwirtschaft.

## Infos



### Hofladen-Öffnungszeiten:

Freitag von 8:00–18:00 Uhr, Samstag von 9:00–14:00 Uhr,  
in der Erdbeersaison: Montag bis Samstag je nach Witterung

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Aspernstraße, dann mit dem Bus 22A bis Hirschstetten Ort

**Mit dem Rad:** Radweg Hirschstettner Straße, Süßenbrunner Straße oder Quadenstraße



### Kontakt:

CSA, Selbsternteparzellen: Biobauer Manfred Radl jun.

Mobil: 0699 151 640 61, E-Mail: [info@biohof-radl.at](mailto:info@biohof-radl.at), [www.biohof-radl.at](http://www.biohof-radl.at)

Erdbeerwelt: Biobauer Manfred Radl

Tel.: (01) 280 68 51

E-Mail: [info@erdbeerwelt.at](mailto:info@erdbeerwelt.at)

[www.erdbeerwelt.at](http://www.erdbeerwelt.at)

Bioladen: Gudrun Radl

Hirschstettner Straße 85, 1220 Wien

Mobil: 0676/516 40 63

E-Mail: [info@guggis-bioladen.at](mailto:info@guggis-bioladen.at)

[www.guggis-bioladen.at](http://www.guggis-bioladen.at)





# Schottenobst – Stift Schotten

*„Tradition und Nachhaltigkeit mit neuer Technik zu kombinieren erfordert Mut – aber es lohnt sich“*

Der Landwirtschaftsbetrieb des Stiftes Schotten ist einer der ältesten in ganz Wien. Seine Geschichte reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück, als irische Mönche in Wien ein Benediktinerkloster gründeten und für die eigene Versorgung das Landgut in Breitenlee anlegten.

Neben dem Ab-Hof-Verkauf beliefert Schottenobst mit seinen Produkten den Lebensmitteleinzelhandel, Bäckereien, Restaurants und andere Hofläden. Die hohe Qualität unserer Äpfel, Kirschen, Weichseln und Zwetschken ist auch darauf zurückzuführen, dass wir stets neue Entwicklungen hinsichtlich Sorten und Produktion verfolgen.



## Produkte

-  **Obst:** Bis zu zwölf verschiedene Apfelsorten (z.B. Rubens, Kronprinz Rudolf, Golden Delicious, Gala, Braeburn), Kirschen, Weichseln, Zwetschken. Zusätzlich bieten wir Erdbeeren und Marillen von benachbarten Bäuer\*innen an. **Gemüse:** Erdäpfel, Kürbisse von benachbarten Bäuer\*innen.
- Verarbeitungsprodukte:** Apfelsäfte, Mischsäfte, Apfelmast, Wein, Fruchtaufstriche, Fruchtsirup, Zwiebelprodukte, Honig, Biomilchprodukte aus dem Wienerwald (Käse, Butter, Eier, Joghurt, Topfen) u.v.m. **Zusätzliche Angebote:** Kinderspielplatz im Gutshof.

## Infos

-  **Hofladen-Öffnungszeiten:**  
ganzjährig: Freitag von 9:00–18:00 Uhr, Samstag von 9:00–13:00 Uhr
- Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kagraner Platz, von dort mit dem Bus 24A bis Breitenlee Ort
- Mit dem Rad:** Der Verkauf liegt in unmittelbarer Nähe des Radwegs Breitenleer Straße.
- Barrierefrei zugänglich**
- Nur Barzahlung möglich**

## Kontakt:

-  Schottenobst – Stift Schotten  
Breitenleer Straße 247, 1220 Wien  
Tel.: (01) 734 44 45  
E-Mail: [office@schottenobst.at](mailto:office@schottenobst.at)  
[www.schottenobst.at](http://www.schottenobst.at)



Fotos: Jakob Gsöllpointner



# Unsere Nachbar\*innen in Simmering

Manche werden sich wundern, warum in dieser Broschüre auch Direktvermarkter\*innen aus Simmering vorgestellt werden. Die Antwort ist simpel: Weil sie unsere Nachbar\*innen sind und wie in der Donaustadt auch in Simmering sehr viele Gärtner\*innen beheimatet sind, deren Obst, Gemüse, Kräutern und Beeren wunderbar schmecken.

## *Paradeiserkist'l „Obst und Gemüse aus der Region“*



Als Kind einer traditionsreichen Gärtnerfamilie hat sich Gabriele Paradeiser nach der Ausbildung zur Gärtnerin und ein paar Jahren als Floristin dazu entschlossen, den Weg in die Selbstständigkeit zu wagen. Das Paradeiserkist'l ist ein kleiner „Haus-Verkauf“ im Herzen von Simmering. Das angebotene Gemüse und Obst wird zum größten Teil in der eigenen Gärtnerei erzeugt. Dabei wird auf nachhaltiges Wirtschaften geachtet. Das „mit der Natur“ wird ganz großgeschrieben.

### Infos



#### **Hofladen-Öffnungszeiten:**

Montag- und Freitag ganztags, Dienstag-, Donnerstag-, Samstagvormittag, Mittwochnachmittag

**Anfahrtsweg:** von der U3 Simmering mit dem Bus 73A bis Himmelreich



#### **Kontakt:**

Gabriele Paradeiser  
Kaiserebersdorfer Straße 95, 1110 Wien  
Mobil: 0681 107 066 07  
[www.paradeiserkistl.at](http://www.paradeiserkistl.at)

## *Gärtnerei Fleischhacker „Die Vielfalt der Natur macht Freude“*



Unsere kleine Bio-Gärtnerei befindet sich in Simmering, einem historischen Gemüseversorgungsbezirk der Wiener. Der Familienbetrieb besteht seit über 100 Jahren und wird von uns nun bereits in vierter Generation bewirtschaftet. Nachhaltigkeit und der bewusste Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen liegen uns sehr am Herzen, weshalb wir uns für die biologische Bewirtschaftung entschieden haben. Auf ca. zwei Hektar produzieren wir das ganze Jahr über saisonales Gemüse in Bioqualität. Neben Rosen und Sommerblumen gilt unsere Leidenschaft den vielen Gemüseraritäten. Das macht unser Sortiment bunt und abwechslungsreich.

### Infos



#### **Gemüse im Onlineshop:**

[www.jpffleischhacker.at](http://www.jpffleischhacker.at)  
Abholung am nächsten Tag

**Anfahrtsweg:** von der U3 Zippererstraße mit dem Bus 76A/76B bis Oriongasse



#### **Kontakt:**

Gärtnerei Judith & Petra Fleischhacker  
8. Haidequerstraße 7, 1110 Wien  
Tel./Fax: 0676 540 10 73  
E-Mail: [office@jpffleischhacker.at](mailto:office@jpffleischhacker.at)  
[www.jpffleischhacker.at](http://www.jpffleischhacker.at)



## Bio Feigenhof

„Wo man mediterranes Lebensgefühl inhalieren kann“

Tauchen Sie ein in die wunderbare, außergewöhnliche Pflanzenwelt voller Besonderheiten und enormer Vielfalt und lassen Sie sich inspirieren. Ob Ideen für neue Rezepte, Gemüseraritäten als Deko oder köstliche saftige Feigen. Genießen Sie einen Besuch auf dem Feigenhof und lassen Sie sich begeistern. Die Feigenplantage ist einzigartig in Wien und auf jeden Fall sehenswert.

Besuchen Sie den Feigenhof zu den angegebenen Öffnungszeiten oder rufen Sie an und vereinbaren Sie einen individuellen Termin.



### Infos

#### Hofladen-Öffnungszeiten:

März bis Ende Dezember: Freitag von 14:00–18:00 Uhr,  
Samstag von 10:00–17:00 Uhr

**Anfahrtsweg:** von der U3 Simmering mit dem Bus  
73A bis Hörtengasse, bei der Kaiserebersdorfer Str. 135  
ca. 300 Meter den Privatweg entlang

#### Kontakt:

Bio Feigenhof  
Am Himmelreich 325, 1110 Wien  
E-Mail: [bio@feigenhof.at](mailto:bio@feigenhof.at)  
Mobil: 0664/422 44 80  
Tel./Fax: (01) 318 70 74  
[www.feigenhof.at](http://www.feigenhof.at)

## Gärtnerei Rizi

„Qualitätsbewusst, umweltfreundlich und familiär“

Die Gärtnergeschichte der Familie Rzihauschek in Simmering reicht zumindest bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Im Jahr 1946 gründeten Josef und Josefa Rzihauschek die Gärtnerei in der Kaiser- Ebersdorfer Straße 228. In den Anfangsjahren wurde vor allem Gemüse produziert, später wurde mit der Produktion von Blumen begonnen und die Betreuung von Friedhöfen übernommen. In der Branche steht der Name Rzihauschek für besondere Qualität, vor allem Pelargonien sowie Beet- und Balkonpflanzen werden höchsten Ansprüchen gerecht.



### Infos

#### Hofladen-Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 7:30–18:30 Uhr  
Samstag von 9:00–17:00 Uhr

**Anfahrtsweg:** von der U3 Simmering  
mit dem Bus 73A bis Pantucekgasse

#### Kontakt:

Barbara und Karl Rzihauschek  
Kaiserebersdorfer Straße 228, 1110 Wien  
Tel./Fax: (01) 768 04 30  
E-Mail: [info@rizi.at](mailto:info@rizi.at)  
[www.rizi.at](http://www.rizi.at)



# Gelebte Vielfalt in der Donaustadt

*Wieso es Bienen in die Stadt zieht*

*Petra und Theresa Dirlt, Bioimkerei Auhonig*



Foto: Martin Stachl

Rund die Hälfte der Fläche von Wien ist Grünland, die Donaustadt ist dabei der „grünste“ Bezirk. Wien liegt damit international ganz vorne. Das macht die Bundeshauptstadt zu einem besonders wertvollen und guten Bienenstandort. „Honigbienen gehören doch aufs Land!“, hört man immer wieder verwunderte Menschen sagen, wenn sie erfahren, dass Bienenhaltung auch in vielen Städten wunderbar funktioniert. Das ist nicht ganz richtig. Denn entgegen dieser landläufigen Meinung sind viele Städte, insbesondere Wien mit seinen vielen Blühflächen, ein oftmals umweltfreundlicherer Lebensraum für Bienen und Co als so manche ländliche Gebiete.

Werfen wir einen Blick auf Wien: Hier werden kaum Pestizide eingesetzt, die Blütenvielfalt ist aufgrund der vielen Alleen – Kastanie, Akazie und Linde – Parks und Gärten enorm. Gleich hinter der Stadtgrenze des 22. Bezirks beginnt das Marchfeld, wo ein bekannter Tiefkühlgemüse-Hersteller den Großteil seiner Anbauflächen hat. Und schon finden Insekten keine Blühstreifen vor, die Bäume entlang der kleinen Landstraßen sind gefällt, Hecken gibt es nicht mehr. Warum? Weil das Maximum an Ertrag aus der landwirtschaftlichen Fläche herausgeholt werden soll.

**Wussten Sie schon, dass ...**  
**in Wien neben 1,9 Millionen Menschen auch 200 Millionen Bienen leben? Man findet sie nicht nur auf Wiesen (wie im Paradiesgartl Aspern) und Wäldern, sondern auch auf den Dächern der Großstadt, wie dem Rathaus, der Staatsoper und der Secession.**



## Die Vielfalt macht es aus

Dass jedoch Blühstreifen einer unglaublichen Artenvielfalt an Insekten Futter bietet und Hecken für viele andere Feldbewohner einen wichtigen Rückzugsort darstellen, ist im Sinne des maximalen Ertrages nicht relevant. Lieber werden Pestizide im Wert von Tausenden Euro versprüht. Das natürliche Gleichgewicht, das über Jahrtausende funktioniert hat, ist zerstört. Dabei würden gerade viele Insekten die vermeintlichen „Schädlinge“ als Nahrungsquelle sehen. Landwirt\*innen müssten ihre Pflanzen nicht mit derart vielen Pestiziden vollspritzen, wenn sie rund um ihr Feld einen Blühstreifen brachliegen ließen. Bio-Bauern zeigen erfolgreich vor, dass es funktioniert.

Unsere Bienen stehen ganzjährig in der Lobau, nahe dem Mühlwasser. Wir wandern nicht mit ihnen, da dies Stress für die Bienen bedeutet. Daher haben wir auch keinen Sortenhonig, wie etwa Raps-, Sonnenblumen- oder Akazienhonig. Diese Honige würden in der Natur in dieser Form nicht vorkommen, da sie eine Wanderung zu einem monokulturell bewirtschafteten Feld voraussetzen. Unser Honig ist ein „Geschmacksbild“ der blühenden Landschaften ringsum in einem Flugradius der Bienen von rund drei Kilometern.

Uns ist es wichtig, dass unsere Bienen an einem Standort stehen, wo sie ganzjährig Futter finden. Das ist seit Jahrmillionen – Bienen sind weitaus älter als Säugetiere – die bewährte Überlebensmethode dieser wunderbaren Insekten. Das biologisch bewirtschaftete Feld unseres Bienenstandorts in der Lobau zeichnet sich durch eine hohe Artenvielfalt aus: Wildbienen, Hornissen, Schmetterlinge, Spinnen und eine bunte Vogelwelt. Hier fühlen sich alle wohl, denn ohne Versiegelung der Landschaft, Pestizide und Monokultur blüht das Leben im wahrsten Sinn des Wortes auf.

Mehr Infos unter: [www.auhonig.com](http://www.auhonig.com) und auf Instagram @auhonig

Darüber hinaus findet man die süße Köstlichkeit bei weiteren Donaustädter Imker\*innen:

### @ Bioimker Alfred Hauska

An den alten Schanzen 25/52, 1220 Wien  
0664 238 24 00, E- Mail: [alfred\\_hauska@aon.at](mailto:alfred_hauska@aon.at)  
[www.rathausimker.wien](http://www.rathausimker.wien)

### @ Imker Wolfgang Kerstner

Gernotgasse 83, 1220 Wien  
0660 650 57 75, E- Mail: [kerstner@yahoo.de](mailto:kerstner@yahoo.de)

### @ Bioimker Michael Drachsler

Pelargonienweg 26, 1220 Wien  
0650 519 23 50, E- Mail: [hello@madebybees.at](mailto:hello@madebybees.at)  
[www.madebybees.at](http://www.madebybees.at)

### @ Bioimker Gernot Gangl

Pfirsichgasse 64, 1220 Wien  
0650 704 01 71, E- Mail: [office@honigschmiede.at](mailto:office@honigschmiede.at)  
[www.honigschmiede.at](http://www.honigschmiede.at)

### @ Imker Harald Kaupa

0676 743 69 27



Fotos: Martin Stachl



# Wien isst G.U.T.

*Wir bringen Klimaschutz auf den Teller!*



Foto: [www.cityfarm.wien](http://www.cityfarm.wien)



Foto: Christian Fürthner

Klimaschutz beginnt auf dem Feld und endet – nach genüsslichem Verzehr – idealerweise im Magen und nicht im Müll. Tatsächlich landen in Wien jedoch rund 25 Prozent der zuvor eingekauften Lebensmittel im Müll statt auf dem Teller. Hinzukommt, dass unsere Ernährung, das heißt die Produktion unserer Nahrungsmittel, der Transport und die Lagerung ein Viertel bis ein Drittel aller Treibhausgas-Emissionen verursacht. Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und die Qualität unserer Ernährung anzuheben, hat die Stadt Wien den Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T.“ (Gesund/Genussvoll, Umwelt-/Klima- und Tierfair) begründet. Er ist eine Ergänzung zu bestehenden Programmen wie ÖkoKauf, KliP, Smart City Strategie, Organic Cities Network Europe u.v.m. und verstärkt die Bestrebungen der Stadt, gesunde, leistbare und nachhaltige Nahrungsmittel auf den Teller der Wienerinnen und Wiener zu bringen, und gleichzeitig Umwelt-, Klima- und Tierschutz weiter voranzutreiben.

Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist für die Stadt Wien seit Langem ein zentrales Thema. Rund 100.000 Mahlzeiten werden täglich in Schulen, Kindergärten, Krankenanstalten sowie Pflege- und Pensionist\*innenwohnhäusern ausgegeben. Damit trägt die Stadt eine große Verantwortung im Bereich der öffentlichen Versorgung.

Aspekte wie Energieeffizienz, Kompostierung, Nachhaltigkeit und Leistbarkeit spielen dabei eine große Rolle. 85 Prozent Bio-Anteil bei Milchprodukten in öffentlichen Kindergärten sowie 50 Prozent allgemeiner Bio-Lebensmittelanteil, regionales Obst und Gemüse, artgerechte Tierhaltung, keine Gentechnik – all das sind bereits bestehende Kriterien der Stadt Wien bei der Lebensmittelverwendung im eigenen Wirkungsbereich.

Mit dem neuen Aktionsplan „Wien isst G.U.T.“ geht die Stadt noch einen Schritt weiter und bringt Klimaschutz direkt auf den Teller der Menschen. Die Schwerpunkte werden unter anderem die Ausarbeitung einer Ernährungsstrategie, die Erhöhung der Bioquote, das Bekenntnis zu hochwertigen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln für die Wienerinnen und Wiener sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in öffentlichen Einrichtungen sein.

Hinzukommen bewusstseinsbildende Initiativen und Projekte sowie die Unterstützung von Wiener Gastronomiebetrieben, die beispielsweise auf das Angebot regionaler, saisonaler und ökologisch produzierter Speisen unter besonderer Rücksichtnahme des Tierwohles setzen.

Eines der großen Ziele lautet dabei: die Lebensmittelverschwendung um 25 Prozent bis 2030 und um 50 Prozent bis 2050 zu reduzieren.



**Wussten Sie schon, dass ...**

**Wien im Vergleich zu anderen europäischen Großstädten auf bestem Weg zur Bio-Hauptstadt ist? Diese Entwicklung umfasst sowohl den Bereich des Anbaus mit zahlreichen eigenen biologischen Agrarflächen innerhalb des Stadtgebiets als auch die ökologische und nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln.**

Mit 630 aktiven Landwirtschaftsbetrieben ist Wien weltweit die einzige Millionenmetropole mit nennenswerter Agrarproduktion. Die Nachfrage nach frischen, regionalen und biologisch produzierten Lebensmitteln ist so hoch wie noch nie zuvor, die Tendenz ist steigend. Darüber hinaus engagiert sich die Stadt Wien in der Biolandbauforschung, unterstützt 90 Gemeinschaftsgärten und betreibt zwölf Selbsterntefelder – all das, um den Wienerinnen und Wienern Lebensmittel auf höchstem Niveau zu bieten.

Seit Jänner 2018 ist Wien zudem Mitbegründerin des Organic Cities Network Europe. Dieses einzigartige Netzwerk, dem unter anderem Paris, Mailand, Nürnberg, Porec und die Region Piemont angehören, denkt alle Aspekte einer Bio-Stadt mit – vom Boden bis zum Teller – und stärkt den Erfahrungsaustausch zwischen den einzelnen Städten. Die Partnerstädte haben das gemeinsame Ziel, die Lebensqualität der Bürgerinnen und Bürger zu verbessern, indem sie den Zugang zu Bio-Lebensmitteln in guter Qualität für alle ermöglichen. Als Vorreiterin im Bereich umweltfreundlicher, biologischer und nachhaltig produzierter Lebensmittel nimmt Wien eine wichtige Rolle im Netzwerk ein. Der Beitritt zum Organic Cities Network Europe ist nicht nur ein weiterer wichtiger Schritt in der Förderung biologischer Lebensmittelproduktion, vielmehr kann sich unsere Stadt mit ihrer Erfahrung und Expertise auch als wertvoller Partner einbringen.

## Organic Cities Network

Das Organic Cities Network ist ein starker Partner für alle Institutionen, Organisationen und Unternehmen, die für die Förderung von biologischem Landbau und ökologischen Lebensmitteln eintreten.

Die Partnerstädte arbeiten gemeinsam an der Umsetzung folgender Punkte:

- Einführung von mehr biologischen Produkten in regionalen und lokalen Lebensmittelversorgungsketten.
- Schaffung von Beschäftigungsmöglichkeiten im Bio-Lebensmittelsektor durch Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und Erhöhung des Marktanteils von Bio-Lebensmitteln.
- Förderung von Bio-Landwirtschaftsbetrieben und der Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln durch Wertschöpfung auf regionaler und europäischer Ebene.
- Unterstützung weiterer ökologisch produzierter und fair gehandelter Bioprodukte wie z.B. Textilien und Kosmetika.

Der SPÖ-Klubvorsitzende und Wiener Abgeordnete Josef Taucher war bei der Gründung in Paris vor Ort und ist seit heuer Vorsitzender des Organic Cities Network Europe.



Foto: Organic Cities Network Europe - Mairie de Paris



# Engagement für Lebensmittel

Die Donaustadt wächst und mit ihr wachsen auch die Ideen und das Engagement für ihre Stadtteile. Vielfältige Initiativen und Gruppen zeigen, dass ihnen ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln wichtig ist. Es geht den Menschen vor allem darum, Lebensmittel nicht zu verschwenden. Nicht mehr verkäufliche bzw. verwertbare Nahrung sollte nicht im Müll landen. Wichtig ist auch das soziale Miteinander beim Weitergeben von Lebensmitteln oder die Vermittlung von Wissen und die Bewusstseinsbildung. Aber auch alternative Produktions- und Verkaufsformen sind Aspekte, mit denen sich Donaustädter\*innen auseinandersetzen. Einige Beispiele stellen wir hier vor.

## Erntetausch

Neben der Landwirtschaft auf den Feldern und Obst-Plantagen bauen viele Donaustädter\*innen auch in ihren Privatgärten Obst und Gemüse an – oft mehr, als sie selbst ernten oder verkochen können. Manche Gartenbesitzer\*innen können Hilfe bei der Ernte gut gebrauchen, andere würden sich über frisches Obst und Gemüse aus der Nachbarschaft freuen. In der Donaustadt gibt es zwei Initiativen, die Menschen mit und ohne Ernteüberschüsse zusammenbringen. So werden keine Lebensmittel verschwendet und gute Beziehungen in der Nachbarschaft gepflegt.

### „Zuviel? – Wir teilen gerne!“

Zucchini in Massen, was tun? Hobbygärtner\*innen kennen diese oder ähnliche Situationen: Es ist einfach zu viel Ernte von einer Sorte da. Da entsteht Lust zu tauschen, z.B. Zucchini gegen Tomaten. Mit dem Projekt „Zuviel? – Wir teilen gerne!“ leisten Bewohner\*innen einen Beitrag dazu, dass mehr Obst und Gemüse verarbeitet und gegessen wird, anstatt im Müll zu landen. Gleichzeitig unterstützt das Projekt eine lebendige Nachbarschaft – durchs Reden kommen die Leut zsmam! In diesem Sinne – wenn Sie wieder einmal zu viel von etwas haben, läuten Sie doch einfach bei Ihren Nachbar\*innen an oder hängen Sie einen Zettel am Zaun auf, mit der Info, was Sie teilen wollen.

Wenn Sie Fragen zu „Zuviel? – Wir teilen gerne!“ haben, wenden Sie sich bitte an das Team der AgendaDonaustadt: E-Mail: [info@agendadonaustadt.at](mailto:info@agendadonaustadt.at), Tel.: (01) 585 33 90-24



**Zuviel? – Wir teilen gerne!**



### „Essling pflückt“

„Essling pflückt“ ist eine nachbarschaftliche Ernteaktion in Essling. Oft bleibt wertvolles Obst am Baum zurück, da die Ernte für den Eigenbedarf zu groß ist. Gleichzeitig würden sich Menschen in der direkten Nachbarschaft über frisch gepflücktes Obst freuen. Die Online-Plattform bringt Obstbäume mit Pflücker\*innen zusammen: So tragen alle dazu bei, dass kein Obst ungenutzt bleibt und über die Obsternte Freundschaften entstehen. Steigen Sie direkt und kostenlos ein auf [www.esslingpflueckt.weebly.com](http://www.esslingpflueckt.weebly.com)!



### Bildungswerkstatt Barbenhäufel

Am Naufahrtweg 14a liegt ein neuer Lerngarten. Hier werden Kurse angeboten, die den aufmerksamen und sorgsamem Umgang mit Natur, Tier und Mensch zum Inhalt haben. Die Idee zur Bildungswerkstatt Barbenhäufel entstand bei einer Agenda-Ideenplattform im Mai 2015, als einige Bewohner\*innen und Aktive der Donaustadt den Wunsch entwickelten, ihr Wissen über „GartIn“ und nachhaltigen Lebensstil weiterzugeben.

Auf der lauschigen Wiese mit Obstbaumbestand finden nun seit 2017 Kurse zu Gemüsean- zucht und -anbau, zur Verarbeitung biologischer Lebensmittel, zur Organisation von Gemein- schaftsgärten oder etwa zum Bauen von Einbaum-Booten statt. Durch die Nähe zur „Kleinen Stadtfarm“ gibt es ein gutes Netzwerk an Partner\*innen und möglichen Seminar-Leiter\*innen. Vom Brotbacken übers Outdoor-Küche-Bauen bis zur Gemüselagerung im Erdkeller, vom Tandem-Lernen in Deutsch und Farsi bis zum Ersthilfekurs – in der Vielfalt liegt die Würze. Wer Kurse anbieten möchte, die eine nachhaltige Entwicklung im umfassenden Sinne fördern, findet im Garten am Barbenhäufel den richtigen Boden dafür. Wer Interesse an Schulungen, Kursen und Weiterbildung hat – egal ob als Teilnehmer\*in oder Anbieter\*in –, wendet sich am besten an den Verein Kleine Stadtfarm unter: [kontakt@kleinestadtfarm.at](mailto:kontakt@kleinestadtfarm.at).

### Ögreissler

Der Ögreissler hat sich dem Handel mit landwirtschaftlichen Produkten aus dem Marchfeld verschrieben. Auch Donaustädter Betriebe finden sich in seinem Netzwerk. Bestellungen können online aufgegeben werden, die Zustellung erfolgt mit e-Auto und Lastenfahrrad. Mit seinen Fahrradtouren führt er Konsument\*innen an die Produzent\*innen und die Geschichte der Landschaft heran.

Mehr infos unter: [www.oegreissler.at/erlebnisse](http://www.oegreissler.at/erlebnisse)





## Denkraum Donaustadt

Der Denkraum Donaustadt wurde 2004 auf Initiative von Dr. Wilhelm Schlagnitweit, Geschäftsführer der Apotheke zum Löwen von Aspern, gegründet. Im Denkraum Donaustadt, einem Seminarraum und Heilkräutergarten, wird neben kulturellen Veranstaltungen vertiefendes Wissen über Gesundheit vermittelt. Gesundheit ist für den Denkraum Donaustadt, gemäß der Definition der Weltgesundheitsorganisation (WHO), der Zusammenhang von physischem, psychischem und sozialem Wohlbefinden. Eine Besonderheit ist die Heilkräuterwerkstatt für junge Forscher\*innen, ein Vermittlungsprogramm für Kindergruppen zur vertiefenden Auseinandersetzung mit biologischem Wissen, Gesundheit und Prävention. 2014 hat der Denkraum Donaustadt mit der Seestadt Apotheke einen zweiten Standort in der Donaustadt eröffnet.

**Kontakt:** Großenzersdorfer Straße 4, 1220 Wien; Tel.: (01) 282 13 82;

E-Mail: [office@denkraumdonaustadt.at](mailto:office@denkraumdonaustadt.at), [www.denkraumdonaustadt.at](http://www.denkraumdonaustadt.at)

## Essbare Seestadt

Das Projekt Essbare Seestadt zielt darauf ab, gemeinsam mit Bewohner\*innen den Stadtteil aspern Seestadt grün und essbar zu gestalten. Die Idee einer essbaren Stadtlandschaft wird mittels Beteiligung der Seestädter\*innen, Workshops und spezifischem Fachwissen in die Praxis umgesetzt. Parallel dazu wird im Forschungsprojekt Essbare Seestadt untersucht, welchen Beitrag die Nahrungsmittelproduktion in der Stadt zu einem klimafreundlichen und resilienten Stadtteil leisten kann. Projekte wie Gemeinschaftliches Kompostieren, ein Foodtrail als grüner Lehrpfad, diverse Experimentierflächen für partizipative Begrünung des öffentlichen Raumes sowie ein Gießrad zu deren Pflege wurden und werden im Projekt Essbare Seestadt umgesetzt. Im Mai 2020 gründeten ambitionierte Seestädter\*innen den Verein SeeStadtgrün, der sich tatkräftig für mehr essbares Grün in der Seestadt einsetzt und auch die Pflege und Erhaltung dieser Strukturen im Blick hat.

**Mehr Infos unter:** [www.essbareseestadt.at](http://www.essbareseestadt.at)

## Donaustädter Lebensmittelkooperationen

### Grätzel-Kühlschrank

Gemeinsam mit Spar-Filialen, Jugendzentren und der Initiative Foodsharing konnten mit Unterstützung der Agenda Donaustadt mehrere Lebensmittelkooperationen erfolgreich umgesetzt werden. Lebensmittel, die nicht mehr verkäuflich sind, werden ein- bis mehrmals die Woche in einer Spar-Filiale abgeholt. Im Jugendtreff Bernoullistraße werden sie dann gemeinsam verkocht und gegessen. Foodsharing beliefert mit geretteten Lebensmitteln den ersten Grätzel-Kühlschrank der Donaustadt im Foyer der VHS Donaustadt, Bernoullistraße 1. Dort kann sich jede\*r kostenlos bedienen.

In aspern Seestadt haben sich Bewohner\*innen eigenständig zusammengetan und holen nicht mehr verkäufliche Lebensmittel beim Spar in der Seestadt ab. Dann werden sie an bedürftige Menschen verteilt oder für einen guten Zweck bei Veranstaltungen verkocht und ausgegeben. Außerdem werden gerettete Lebensmittel im 2. Grätzel-Kühlschrank der Donaustadt im Stadtteilmanagement Seestadt aspern am Hannah-Arendt-Platz 1 weitergegeben.





## Bio Forschung Austria – Garteln in Wien

Die Bio Forschung Austria ist ein außeruniversitäres, nicht gewinnorientiertes Forschungs-institut, das von der Stadt Wien MA 49 – Forst- und Landwirtschaftsbetrieb unterstützt wird. Das Thema Biolandbau wird von den Mitarbeiter\*innen seit 1979 interdisziplinär bearbeitet. Grundprinzipien der Forscher\*innen sind die enge Zusammenarbeit und der Wissensaustausch mit den Biobäuerinnen und -bauern.

Forschungsfelder und Tätigkeitsbereiche:

- Boden als Grundlage der Nahrungsproduktion
- Standortgerechte Biosorten und Fruchtfolgen
- Vorbeugender Pflanzenschutz und natürliche Schädlingsregulation
- Klima- und Naturschutz im Biolandbau
- Bildungsarbeit für bäuerliche und städtische Zielgruppen
- Nachhaltige Lebensmittelbeschaffung nach Ökokauf-Kriterien für die Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Wien
- Biolandwirtschaft und Gartenbau mit sozialem Mehrwert

### Garteln in Wien

Um interessierten Bürger\*innen den Weg zu ihren persönlichen Gartenprojekten zu ebnen, wurde in der Bio Forschung Austria in Zusammenarbeit mit der MA 49 – Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien eine Anlaufstelle mit Homepage ([www.garteln-in-wien.at](http://www.garteln-in-wien.at)), Hotline und weiterführenden Bildungsangeboten eingerichtet. Die Wiener\*innen können sich hier darüber informieren, wo sie in Wien selbst garteln oder frisches, regional produziertes Gemüse beziehen können. „Garteln in Wien“ soll all jene vernetzen, die sich gärtnerisch betätigen wollen. Angeboten wird auch Unterstützung bei der Gründung von Garten-Initiativen und beim Biologisch-garteln-Lernen.

**Kontakt:** Esslinger Hauptstraße 132–134, 1220 Wien (direkt am Radweg Esslinger Hauptstraße)  
 „Garteln in Wien“ – Hotline: (01) 4000- 49160 • Dienstag und Donnerstag von 10:00–12:00 Uhr,  
 Mittwoch und Freitag von 13:00–15:00 Uhr  
 E-Mail: [garteln-in-wien@bioforschung.at](mailto:garteln-in-wien@bioforschung.at)  
[www.garteln-in-wien.at](http://www.garteln-in-wien.at), [www.bioforschung.at](http://www.bioforschung.at)



Foto: Bio Forschung Austria



# Ernährung im Spiegel der „Ziele für Nachhaltige Entwicklung“ (SDGs)

*Ein zentrales Thema zur Verwirklichung der globalen Agenda 2030*

*René Hartinger, Ökosoziales Forum Wien*

Die Agenda 2030 ist ein weltweiter Masterplan der Vereinten Nationen (UNO). Sie wurde 2015 von allen 193 UNO-Staaten beschlossen- mit ihr soll ein gutes Leben für alle auf einem gesunden Planeten erreicht werden. Sie beruht auf dem Prinzip einer nachhaltigen Entwicklung – also der Balance von Umwelt, Sozialem und Wirtschaft. Das langfristige Wohl aller Menschen und der Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlagen sollen gemeinsam erreicht werden. Herzstück der Agenda 2030 sind ihre 17 „Ziele für Nachhaltige Entwicklung“ (Sustainable Development Goals – kurz: SDGs), die bis 2030 umgesetzt werden sollen. Sie sind universelle Orientierungspunkte für den Weg in eine lebenswerte Zukunft.

## Ernährung und nachhaltige Entwicklung

Ernährung ist ein ausgezeichneter Zugang zu nachhaltiger Entwicklung, denn Essen und Trinken müssen wir alle. Lebensmittel haben in der globalisierten Weltwirtschaft oft erstaunliche Geschichten: weit gereist, lang gelagert, industriell verarbeitet und nicht selten unter tierquälerischen, umweltzerstörerischen und menschenausbeutenden Bedingungen produziert, die niemand von uns will. Mit all dem kommen wir auch direkt in Kontakt – denn wir nehmen unser Essen ja physisch zu uns.



Foto: Elisabeth Pollak



## Lokale Lösungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem

Das weltweite Ernährungssystem braucht tiefgreifende Veränderungen – von der (Ur)Produktion über die Lagerung und Verarbeitung bis hin zur Wertschätzung durch die Konsument\*innen. Die lokale Lebensmittelversorgung bietet dafür zahlreiche Möglichkeiten. Es braucht einfache, alltagstaugliche Lösungen. Wer seine eigene Ernährung anhand der 17 Ziele durchdenkt, wird schnell Zusammenhänge und Handlungsmöglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit erkennen:

**Regional** – das bedeutet zum Beispiel, lange Transportwege oder fragwürdige Produktionsbedingungen zu vermeiden und zu wissen, wo das eigene Essen herkommt.

**Saisonal** – das bedeutet nicht nur lange, klimaschädliche Lagerungen zu vermeiden, sondern ein „Essen im Rhythmus der Jahreszeiten“. Mit Helga Kromp-Kolbs Worten: „*Genießen, was gerade Saison hat und sich auf das freuen, was gerade wächst*“.

**Biologisch** – das bedeutet, eine Art der Bewirtschaftung zu wählen, die hohe Standards einhält, naturverträglich und gesundheitsförderlich ist.

Nachhaltige Ernährung bedeutet also nicht nur Umweltschutz und bessere Gesundheit, sondern auch Wohlergehen, Zufriedenheit und bewussteres Leben für jede\*n Einzelne\*n von uns!

Menschen in einkommenschwachen Lebenslagen sind im Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln leider tendenziell benachteiligt. Daher braucht es auch Initiativen wie FAIRteiler-Kühlschränke (S. 26), die Obststadt Wien (S. 35) oder Wissensangebote wie die „Rezepte-Datenbank“ der umweltberatung, die sich auch für „Restlküche“ eignet. Sie können diese Versorgungslücke zumindest ein Stück weit schließen.

In diesem Sinne ist das, was Sie in dieser Broschüre finden – die Förderung lokaler Betriebe, Wissensangebote oder Mitmachprojekte wie Gemeinschaftsgärten oder die „Obststadt“ – vorbildlich für die lokale Ebene und für zukunftsweisende, „gelebte“ Nachhaltigkeit im Sinne der Agenda 2030.

## Lebensmittelaktionsplan Wien isst G.U.T.

Die Stadt Wien bekräftigt mit dem im Januar 2020 beschlossenen Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T. (Gesund/Genussvoll, Umwelt-/Klimafreundlich, Tierfair)“ den Weg, den sie in Ernährungsfragen schon seit Jahrzehnten geht. Mit Ökokauf, dem ökologische Beschaffungsprogramm der Stadt Wien, wird beispielsweise seit Langem die Qualität der 100.000 Mahlzeiten, die in Wiens Kindergärten, Schulen oder Krankenhäusern täglich serviert werden, Schritt für Schritt angehoben. Die Stadt geht dabei aktiv den Weg der Zusammenarbeit: mit den lokalen Lebensmittelproduzent\*innen, der Landwirtschaftskammer, aber auch mit vielfältigen Vereinen und Initiativen. Das gemeinsame Ziel ist es, nachhaltige, gesunde und tierfaire Ernährung für alle Wienerinnen und Wiener zu fördern.

Mehr Infos unter: [oeko.at/wien](https://oeko.at/wien)



Fotos: Elisabeth Pollak



# Gemeinschaftshof Kleine Stadt Farm

*Stadtlandwirtschaft mit Bürger\*innen-Beteiligung*  
*Michael Graner, Kleine Stadt Farm*

Der wohl ungewöhnlichste landwirtschaftliche Betrieb des Landes befindet sich im Lobauvorland auf Flächen der Stadt Wien. Der früher vom Bio-Pionier Alfred Polzer bewirtschaftete Hof hat in den vergangenen Jahren zahlreiche Menschen angezogen, denen der Wunsch nach bewusstem Umgang mit Lebensmitteln, der Natur und ihren Mitmenschen wichtig ist. Auf den Feldern des Gemeinschaftshofs findet man keine großen Traktoren mehr, dafür aber umso mehr fleißige Hände. Rund 200 Menschen bauen für sich und für andere Obst und Gemüse an und verarbeiten Lebensmittel zu schmackhaften Köstlichkeiten. Ein Sechstel der Teilnehmer\*innen verdient inzwischen seinen Lebensunterhalt am Gemeinschaftshof. Die einzelnen Initiativen, Projekte und Vereine am Hof sind Mitglieder des Verbands Kleine Stadt Farm, der hier seinen Ursprung genommen hat und neue ökologische und soziale Projekte auch in anderen Wiener Bezirken, Niederösterreich und dem Burgenland unterstützt. 2016 hat sich die Stadt Wien entschlossen, den gesamten Hof in die Hände von Kleine Stadt Farm zu legen. Wir werden uns sehr anstrengen, diesem Vertrauen gerecht zu werden. Im Laufe der Saison 2017 wurde ein Bauernladen eröffnet, um für die Bewohner\*innen der Donaustadt einen neuen Nahversorger mit leistbaren biologischen und vorbildlich naturnah produzierten Produkten zu bieten.

Lage: Gemeinschaftshof Kleine Stadt Farm, Naufahrtweg 14a, 1220 Wien

Kontakt: Tel.: (01) 336 03 00, kontakt@kleinestadtfarm.at, www.kleinestadtfarm.at



Foto: Helene Weiss



## Mitglieder des Verbands Kleine Stadt Farm:

### Soziale Landwirtschaft

Ganz im Norden der Anbauflächen liegt der Bereich des landwirtschaftlichen Teilbetriebs von „Start working“. Hier und im Glashaus am Hof lernen langzeitarbeitslose Jugendliche, wie man Obst und Gemüse anbaut. Die Produkte werden auf Märkten und im Bauernladen am Hof verkauft.

### Grüner Daumen

Vor ein paar Jahren wollte eine Hand voll Stadtmenschen wissen, ob es möglich ist, sich in einer Großstadt selbst mit Lebensmitteln zu versorgen. Heute wächst im „Paradiesgarten“, wie die Fläche des Vereins liebevoll genannt wird, mehr, als die Teilnehmer\*innen selbst benötigen.

### Auhonig

Passend zum Lobauvorland nennen unsere Imker\*innen Theresa und Petra ihren Bio-Honig „Auhonig“. Ihre Bienen freuen sich über unseren ganzjährigen Obst- und Gemüseanbau am Feld. Dafür liefern sie uns neben Honig unter anderem auch Propolis: Lippenbalsam, Bienenwachstücher und einen wunderbaren Frizzante Met. Erhältlich ist der Auhonig natürlich auch am Naufahrtweg 14a im „Stadtbauernladen im Leo“.

### LoBauerInnen

Die LoBauerInnen überlegen seit 2012 jeden Winter, was sie gemeinsam anbauen wollen: CMA (Community-Made Agriculture) nennt man diese moderne Form von Gemeinschaftslandwirtschaft. Konsument\*innen und Produzent\*innen lernen mit viel Freude gemeinsam, Nahrung arbeitsteilig anzubauen.

### Barangay Center

Neben Paradiesgarten und LoBauerInnen ist noch eine dritte CMA am Feld der Kleinen Stadt Farm aktiv. Das Barangay Center Austria ist der Verein der Philippinen in Österreich. Die Mitglieder dieses Teams haben neue Anbaumethoden mitgebracht und zeigen uns jedes Jahr, wie man Anbauflächen optimal nutzt.

### Verein Moment

Ein Ort, an dem Kinder und Jugendliche gemeinsam mit Tieren Momente sammeln und gestalten können. Diese Augenblicke sollen Kinder und Jugendliche mit fröhlichen Erinnerungen stärken. Die Angebote von freizeitpädagogischen und/oder therapeutischen Einheiten orientieren sich an den individuellen Möglichkeiten der Kinder und Jugendlichen.

### Hut & Stiel

Seit 2015 züchten wir Speisepilze auf Kaffeesatz – einer Ressource, die in einer Großstadt wie Wien beinahe unendlich verfügbar ist. Anstatt im Restmüll zu landen, wird der Kaffeesatz von Wiener Kaffeehäusern, Restaurants, Großküchen und Büros abgeholt. In unserer Produktion wird er zu Pilzsubstrat weiterverarbeitet und als Nährboden für die Austernpilze verwendet.

### Hofcafé und Bauernladen

Im September 2018 haben wir unser Hofcafé in Betrieb genommen und seit Oktober 2019 kann man im dazugehörigen Bauernladen gesunde Lebensmittel kaufen. Produkte, die wir nicht selbst herstellen, bekommen wir von handverlesenen Betrieben, die nach ökologischen und sozialen Gesichtspunkten ausgewählt werden. So können wir unseren Kund\*innen eine attraktive Alternative zum Supermarkt bieten. In Kooperation mit der Manufaktur Hiel veredeln wir unsere Lebensmittel auch zu haltbaren Produkten. Daraus machen wir im Café gerne Tagesteller für hungrige Seelen am Hof, in der Nachbarschaft oder für Besucher\*innen.



# Gemeinsam garteln und ernten

## Gemeinschaftsgärten

Gemeinschaftsgärten leisten einen Beitrag zu biologisch nachhaltiger Ernährung für den Eigenbedarf. Diese Gärten werden von einer Gruppe von Menschen gemeinsam betreut. Die Nutzungsmöglichkeiten sind vielfältig und reichen von individuellen Gemüsebeeten bis hin zum gemeinsamen Kräutereck oder Aufenthaltsplatz. Hier werden gegenseitige Nachbarschaftshilfe, Kommunikation, Wissensaustausch und natürlich auch gemeinsam verbrachte Freizeit großgeschrieben.

### Gemeinschaftsgarten Norwegerviertel

Im Gemeinschaftsgarten auf der „Asperner Wiesen“ gartelt seit Frühling 2011 eine Gruppe von rund 30 engagierten Menschen bzw. Familien. Das Projekt ist aus der Generationenplattform der AgendaDonaustadt entstanden. Der Gemeinschaftsgarten richtet sich an Menschen aus der Donaustadt, die eingeladen sind, hier biologisch zu gärtnern und einen Beitrag zur einer kommunikativen Nachbarschaft zu leisten.

**Lage:** Wulzendorfstraße/Ecke Stavangergasse, 1220 Wien

**Kontakt und Infos:** AgendaDonaustadt, Tel.: (01) 585 33 90-24, [norwegerviertel@gmx.at](mailto:norwegerviertel@gmx.at), [norwegerviertel.wordpress.com](http://norwegerviertel.wordpress.com)

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Hardeggasse, von dort mit dem Bus 92A bis Stavangergasse

**Mit dem Rad:** Radweg Biberhaufenweg oder Radweg Langobardenstraße

### Nachbarschaftsgarten Donaacity/Kaisermühlen

Der Gemeinschaftsgarten existiert seit Herbst 2011 und startete 2012 frisch ins erste Gartenjahr – ein Garten als Brückenschlag zwischen den Bewohner\*innen von Donaacity und Kaisermühlen. Seither garteln rund 70 Personen in diesem Nachbarschaftsgarten.

**Lage:** Kaisermühlendamm, Höhe Harrachgasse, bei der Donauinsel, 1220 Wien

**Kontakt und Infos:** [info@nachbarschaftsgarten.at](mailto:info@nachbarschaftsgarten.at) und [www.nachbarschaftsgarten.at](http://www.nachbarschaftsgarten.at)

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kaisermühlen-VIC, von dort mit dem Bus 92A bis Harrachgasse

**Mit dem Rad:** liegt direkt am Eurovelo 6





## Gärtnern in aspern Seestadt

Urban Gardening wird auch in aspern Seestadt großgeschrieben. In zwei Gemeinschaftsgärten wird die biologische Vielfalt im neuen Stadtentwicklungsgebiet gefördert:

Im Seestadtgarten pflegen und ernten seit Frühling 2011 Familien aus der Seestadt und der Nachbarschaft Obst und Gemüse von rund 20 Beeten. Gleich daneben, im Gemeinschaftsgarten Madame d'Ora stehen 103 Beete für Hobbygärtner\*innen aus der Seestadt und deren Nachbarschaft zur Verfügung.

Lage: Madame-d'Ora-Park, Mimi- Grossberg- Gasse, 1220 Wien

Kontakt und Infos: Seestadtgarten: [www.seestadtgarten.arcadien.eu](http://www.seestadtgarten.arcadien.eu)

E- Mail: [seestadtgarten@arcadien.eu](mailto:seestadtgarten@arcadien.eu)

Gemeinschaftsgarten Madame d'Ora: [www.gg-dora.at](http://www.gg-dora.at)

Anfahrtsweg: mit der U2 bis Seestadt, von dort zu Fuß oder mit dem 84A bis Hannah-Arendt-Platz

Mit dem Rad: über die Nord/Süd-Radroute

## PermaBlühGemüseGarten

Dieser Gemeinschaftsgarten bietet nicht nur Platz für blühende Permakultur, sondern auch Raum für Workshops rund ums Gärtnern. An Tagen der offenen Tür kann dem Garten ebenfalls ein Besuch abgestattet werden.

Lage: Naufahrtweg/Ecke Otto-Weber-Gasse, 1220 Wien

Kontakt und Infos: [ideevee@gmail.com](mailto:ideevee@gmail.com)

Anfahrtsweg: mit der U1 bis Kagran, von dort mit dem Bus 93A bis Otto-Weber-Gasse

Mit dem Rad: über die Donauinsel oder Lobaugasse und Schilfweg, Richtung Naufahrtweg

Weitere Infos zu Gemeinschaftsgärten sind über den Verein Gartenpolylog zu finden, der eine Plattform zur Vernetzung von Gemeinschaftsgärten bietet: [www.gartenpolylog.org](http://www.gartenpolylog.org)



Wussten Sie schon, dass ...

jeder rote, gelbe und orange Paprika vorher ein (unreifer) grüner Paprika gewesen ist und die Farbe nur vom Reifegrad abhängt?



## Selbsterntefelder

Wer selbst gerne biologisches Gemüse anbaut, aber etwas Unterstützung von Landwirt\*innen in Anspruch nehmen will, hat die Möglichkeit, ein bereits bepflanztes Stück Feld zu pachten. Die zwischen 40 und 80 Quadratmeter großen Parzellen werden dabei schon zuvor von den Landwirt\*innen mit verschiedensten Sorten Gemüse bepflanzt und müssen nur mehr selbst gepflegt werden. So können von Sommer bis Herbst viele schmackhafte Sorten geerntet werden. Karotten, Rote Rüben, Fisolen, Salat, Kraut, Kohl, Paradeiser, Kohlrabi, Mangold, Radieschen und vieles mehr werden angebaut.

In der Donaustadt gibt es folgende Selbsterntefelder:

### Ökoparzellen der Stadt Wien

**Lage:** Höhe Esslinger Hauptstraße 134, 1220 Wien

**Dauer der Gartensaison:** Anfang Mai bis Ende Oktober

Anmeldungen für die nächste Saison sind jeweils ab Herbst möglich.

**Kontakt:** Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien (MA 49), Tel.: (01) 712 24 99,

lb@ma49.wien.gv.at, [www.wien.gv.at/umwelt/wald/landwirtschaftsbetrieb/parzellen.html](http://www.wien.gv.at/umwelt/wald/landwirtschaftsbetrieb/parzellen.html)

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kagran, von dort mit dem Bus 26A bis Seefeldergasse oder mit der U2 bis Aspernstraße, von dort mit dem Bus 26A bis Seefeldergasse

**Mit dem Rad:** Radweg Esslinger Hauptstraße

### Biogarten Biohof Radl

**Lage:** Hirschstettner Straße 85, 1220 Wien

**Selbsternte:** Süßenbrunner Straße/Ecke Breitenleer Straße und Donaufelder Straße, 1220 Wien

**Dauer der Gartensaison:** Anfang Mai bis Ende Oktober

**Kontakt:** Biobauer Radl, Tel.: 0699/1 51 640 61, [info@biohof-radl.at](mailto:info@biohof-radl.at), [www.biohof-radl.at](http://www.biohof-radl.at)

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kagraner Platz, von dort mit dem Bus 24A bis Oberfeld bzw. Bus 26 bis Carminweg (Selbsterntefeld Donaufelder Straße)

**Mit dem Rad:** Radweg Breitenleer Straße

## Gemeinschaftlich pflegen und pflücken

### Das Paradiesgartl

Im Rahmen eines Bürger\*innenbeteiligungsprozesses gestalteten rund 60 Bewohner\*innen gemeinsam mit dem Bezirk und der MA 49 eine 5000 Quadratmeter große, zuvor unzugängliche Wiese an der Heustadelgasse/Ecke Saltenstraße. Die mitwirkenden Nachbar\*innen sind sich einig: Das Paradiesgartl soll ein naturnaher Erholungsraum bleiben, der sowohl für die Menschen als auch für wilde Tier- und Pflanzenarten Lebensraum bietet. In gemeinsamen Aktionen und begleitet durch die AgendaDonaustadt wurden zahlreiche Obstbäume gepflanzt und Sitz- und Liegegelegenheiten geschaffen. In einigen Jahren, wenn die neuen Bäume hochgewachsen sind, werden sich die Paradiesgartler\*innen und Besucher\*innen über reife Kirschen, saftige Birnen und die eine oder andere Walnuss freuen.

**Lage:** Saltenstraße/ Ecke Heustadelgasse, 1220 Wien

**Kontakt und Infos:** LA21 Donaustadt, Tel.: (01) 585 33 90-24, [info@agendadonaustadt.at](mailto:info@agendadonaustadt.at),

[www.agendadonaustadt.at](http://www.agendadonaustadt.at)

**Anfahrtsweg:** mit U2 bis Aspernstraße, von dort mit Bus 98A bis Heustadelgasse

**Mit dem Rad:** über Schilfweg und Heustadelgasse



## Lobauwegerl

2017 haben Bewohner\*innen in der neuen Lobau gemeinsam ein Wegerl gestaltet, das mehr als eine bloße Weg-Verbindung ist – nämlich ein Erholungsraum! Dafür wurde eine Fläche der MA 49 (Forst- und Landwirtschaft) mit Bäumen und Sträuchern bepflanzt, die Bewohner\*innen zum Naschen, Entspannen und Spielen einladen soll.

**Lage:** südliche Verlängerung der Flugfeldstraße, nach der Grohmannstraße, 1220 Wien

**Kontakt und Infos:** LA21 Donaustadt, Tel.: (01) 585 33 90-24, [info@agendadonaustadt.at](mailto:info@agendadonaustadt.at), [www.agendadonaustadt.at](http://www.agendadonaustadt.at)

**Anfahrtsweg:** mit U2 bis Aspernstraße, von dort mit Bus 98A bis Mühlau und von dort fünf Minuten zu Fuß die Flugfeldstraße entlang

**Mit dem Rad:** über Schilfgasse und Brockhausengasse

## Obststadt Wien

Seit 2018 pflanzt der Verein Obststadt Wien gemeinsam mit engagierten Menschen Obstbäume in der Stadt. Ziel ist es, öffentliche Flächen mit Obstbäumen zu bepflanzen, an deren Pflege und Ernte sich alle beteiligen können. Sowohl auf der Donauinsel als auch an der Oberen Alten Donau kann man sich als Obstbaumpat\*in bei der Pflege der Bäume engagieren.

**Lage:** Donauinsel, Höhe Donaustadtbrücke (Wehr 1) und Obere Alte Donau, Höhe Nr. 135

**Kontakt und Infos:** Verein Obststadt Wien, [info@obststadt.at](mailto:info@obststadt.at), [www.wien.obststadt.at](http://www.wien.obststadt.at)

**Anfahrtsweg:** Obstpark Donauinsel – mit der U2 bis Donaustadtbrücke, von dort zu Fuß oder mit dem Rad zur Donauinsel, Höhe Donaustadtbrücke;

Obstpark Obere Alte Donau – mit der U1 bis Alte Donau, von dort zu Fuß oder mit dem Rad bis Höhe 135





## *Essbare Wildpflanzen in Wien* *Magdalena Thur, Ökosoziales Forum Wien*

Wer Lust auf frische Farben und intensive Aromen am Teller hat, muss nicht lange suchen: Viele Köstlichkeiten verstecken sich in direkter Nachbarschaft.

Auch abseits der Naturschutzgebiete kommen Sammler\*innen in den weitläufigen Grünräumen Wiens voll auf ihre Kosten. Schon eine kleine Böschung, ein verwilderter Wegesrand oder eine Baumscheibe können den Speisezettel bereichern.

Es ist sehr wichtig, Pflanzen, die am Teller landen, zuvor eindeutig und sicher zu identifizieren – doch viele Gewächse können selbst von Einsteiger\*innen leicht bestimmt werden.

Weitere Informationen zum Eintauchen in die Welt der Wildpflanzen unter:

[www.ökosozial.at/wien/wildkraeuter](http://www.ökosozial.at/wien/wildkraeuter)

[www.umweltberatung.at/kraeuter-und-andere-wilde-sachen](http://www.umweltberatung.at/kraeuter-und-andere-wilde-sachen)

**Wussten Sie schon, dass ...  
es allein in Österreich über 2000 verschiedene essbare  
Wildpflanzen gibt? Und zwar mit allen nur vorstellbaren  
Wirkungen, Düften und Geschmäckern!**

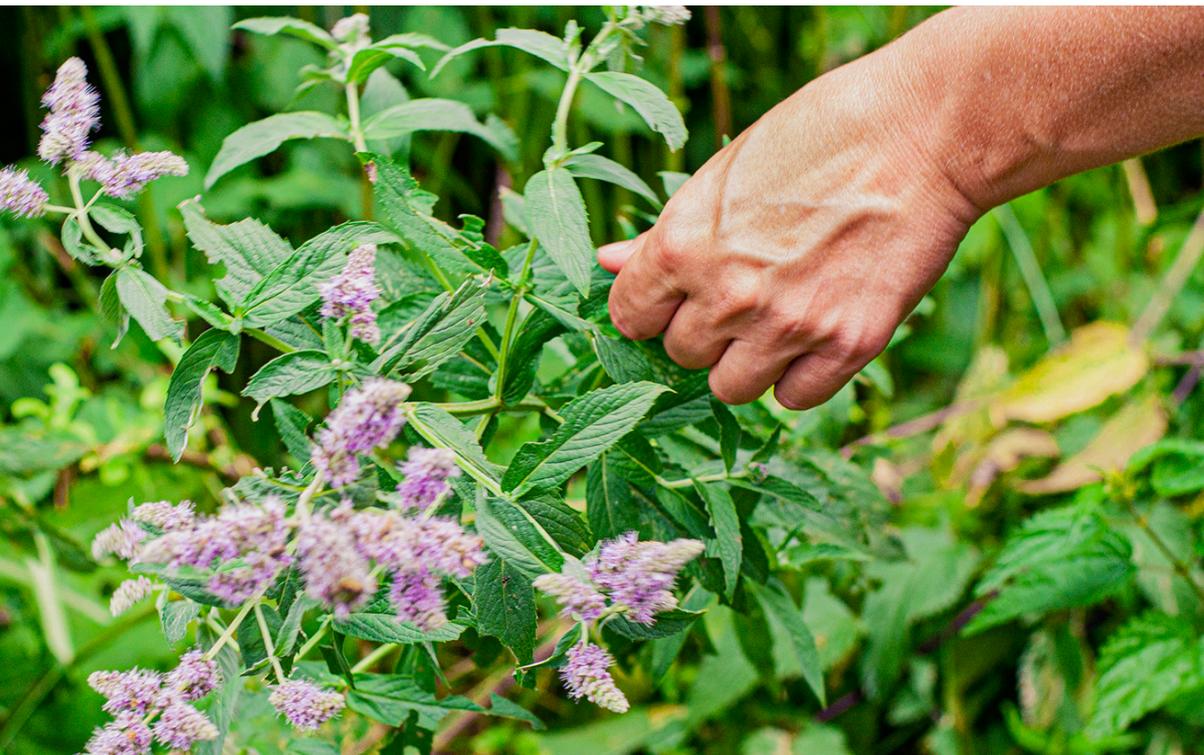


Foto: Magdalena Thur



# Bauernmärkte in der Donaustadt

*Bauernmärkte mit saisonalen und regionalen Produkten erfahren in den vergangenen Jahren ein steigendes Interesse. Bauernmärkte bedeuten auch: weniger Verpackungsmaterialien, persönlicher Bezug zu den Hersteller\*innen und kompetente Beratung.*

Bauernmärkte erfüllen in Stadtteilen verschiedene Funktionen. Sie bieten beste heimische Lebensmittel aus der Region und oft auch Tipps und köstliche Rezepte für einzelne Lebensmittel. Neben dem Einkaufen können sich Besucher\*innen auch über aktuelle Neuigkeiten im Stadtteil austauschen und auf dem Laufenden halten. Stammkund\*innen schätzen genau das – kommen Sie vorbei!

Auf Bauernmärkten erhalten Kund\*innen besondere Schmankerln aus der Region. Bauern und Bäuerinnen, Produzent\*innen sowie Tierzuchtbetriebe verkaufen Produkte aus der eigenen (landwirtschaftlichen) Produktion. Manche Stände bieten auch zugekaufte Waren von unterschiedlichen Hersteller\*innen an, um das Produktsortiment zu erweitern. Oft sind die Produkte biologisch und nach ökologischen Kriterien hergestellt.

Auf Bauernmärkten einzukaufen unterstützt – zumeist kleine – Betriebe aus der Region. Außerdem lassen Bauernmärkte regionale Besonderheiten wieder erkennen, das Produktsortiment ändert sich mit den Jahreszeiten. Der direkte Kontakt zu den Produzent\*innen und das entstehende Vertrauen zwischen Kund\*innen und Produzent\*innen sind zwei zentrale Qualitäten von Bauernmärkten.





## Bauernmarkt Stadlau

Stadlau blickt bereits auf sechs Marktjahre zurück – diese Beständigkeit ist ein Erfolg und spricht für sich. Seit 2016 heißt es in Stadlau: „Jeden Freitag ist Markttag!“ Standler\*innen bieten abwechselnd im Stadlauer Park und auf der Piazza STAR22 ihre frischen Waren an. Die Produktpalette reicht von frischem Obst und Gemüse über Fleischprodukte, Milchprodukte, Eier bis zu Mehlspeisen und Brot. Auch Besonderheiten wie Honig, Kernöl sowie Teigwaren gibt es. Hier bekommen Sie sogar Milch in der Glasflasche oder selbst gesammelte Pilze. Die Marktstandler\*innen kommen aus Niederösterreich.

**Marktzeiten:** Freitag von 8:00–13:00 Uhr

**Lage:** Stadlauer Park (Am Bahnhof) zwischen Post und altem Bahnhof Stadlau bzw. Piazza STAR22 (Innenhof der Erzherzog-Karl-Straße 129), 1220 Wien

**Anfahrtsweg:** mit der U2 nach Stadlau, 5–10 Minuten Fußweg oder mit der U1 nach Kagran und dann mit der Straßenbahnlinie 26 bis zur Station Langobardenstraße bzw. Erzherzog-Karl-Straße, 5 Minuten Fußweg

**Mit dem Rad:** Radroute Schickgasse

## Seestädter Wochenmarkt

Das Angebot umfasst unter anderem Obst und Gemüse, Käse, Wurstwaren, Schinken und Frischfleisch, Brot und Gebäck, Honig, Eier, Wein sowie eine Auswahl an Pflanzen für Garten, Balkon und Wohnung.

**Marktzeiten:** Freitag von 10:00–19:00 Uhr

**Lage:** Hannah-Arendt-Platz, 1220 Wien

**Kontakt:** [meine.seestadt.info](mailto:meine.seestadt.info), [www.wien.gv.at/stadtentwicklung/projekte/aspn-seestadt/wohnen-arbeiten/markt.html](http://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/projekte/aspn-seestadt/wohnen-arbeiten/markt.html)

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Seestadt, von dort zu Fuß oder mit dem Bus 84A bis Hannah-Arendt-Platz

**Mit dem Rad:** Radweg Maria-Tusch-Straße

## Weinviertler Bauernmarkt – Temporärer Markt Wacquantgasse

Seit mittlerweile 20 Jahren gibt es den Markt in der Wacquantgasse. Die gut eingespielte Marktgemeinschaft, vorwiegend Selbsterzeuger\*innen aus dem Weinviertel, bietet eine vielfältige Produktpalette.

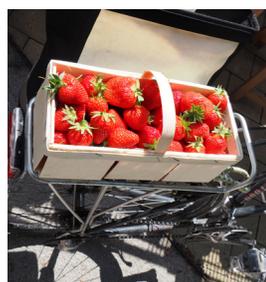
**Marktzeiten:** Freitag von 13:00–18:00 Uhr

**Lage:** Wacquantgasse/Ecke Siegesplatz, Aspern, 1220 Wien

**Kontakt:** [www.wien.gv.at/freizeit/einkaufen/maerkte/lebensmittel/wacquantgasse.html](http://www.wien.gv.at/freizeit/einkaufen/maerkte/lebensmittel/wacquantgasse.html)

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Donauespital, von dort mit der Straßenbahn 26 bis zur Station Oberdorfstraße, 5 Minuten Fußweg oder mit der U1 bis Kagran, von dort mit dem Bus 26A bis zur Station Aspern Siegesplatz

**Mit dem Rad:** Radweg Biberhaufenweg oder Radweg Langobardenstraße





## Bauernmarkt der Gärtnerei Ganger

Neben Pflanzen und Kräutern für Garten und Balkon kann man hier auch landwirtschaftliche Produkte von Bäuerinnen und Bauern kaufen. Hier gibt es viele Käsesorten, Dirndl-Produkte und Spitzenweine, Säfte, Sturm und Destillate. Auch Leckerbissen vom Hochlandrind werden angeboten.

**Marktzeiten:** Der Bauernmarkt findet von Mitte März bis Mitte Dezember alle zwei Wochen statt, samstags von 9:00–13:00 Uhr. Die aktuellen Termine erfahren Sie bei der Gärtnerei Ganger.

**Lage:** Gärtnerei Ganger, Aspernstraße 15–21, 1220 Wien

**Kontakt:** 0664/845 04 72, [www.gaertnerei-ganger.at](http://www.gaertnerei-ganger.at)

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kagraner Platz, von dort mit dem Bus 23A in Richtung Haidjöchl bis Hirschstetten Ort, anschließend mit dem Bus 98A zwei Stationen bis Amongasse und von dort zu Fuß fünf Minuten in die Gärtnerei oder mit der U2 bis Aspernstraße, dann mit dem Bus 88A bis Amongasse

**Mit dem Rad:** Radweg Aspernstraße

## Bauernmarkt und Flohmarkt im Gewerbepark Stadlau

Die Produkte stammen Großteils von Bäuerinnen und Bauern aus Niederösterreich. Von Wurst und Speck, Gemüse und Eiern, Brot und Mehlspeisen bis zu Honig, Schnaps und Wein reicht die Produktvielfalt. Neben dem Bauernmarkt gibt es einen Flohmarkt.

**Marktzeiten:** Samstag und Sonntag von 5:00–14:00 Uhr (außer Weihnachten und Silvester)

**Lage:** Halle des Gewerbeparks Stadlau, Gewerbeparkstraße, 1220 Wien

**Kontakt:** [www.flohmarkt.at/flohmaerkte/wien/veranstaltung/wien-gewerbepark-stadlau](http://www.flohmarkt.at/flohmaerkte/wien/veranstaltung/wien-gewerbepark-stadlau)

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kagraner Platz, von dort mit dem Bus 23A bis zur Station Hirschstettner Straße/Gewerbepark. Anschließend entweder zu Fuß oder mit der Autobuslinie 87A bis Gewerbepark Stadlau

**Mit dem Rad:** Radweg Marietta-Blau-Gasse

## Bauernmarkt in Kaisermühlen

Der Bauernmarkt am Schüttauplatz ist zusätzlicher Nahversorger und bietet ein reichhaltiges Angebot an Frischwaren wie z.B. Fleisch, Käse, Fisch, Obst, Gemüse und Blumen.

**Marktzeiten:** Dienstag von 9:00–18:00 Uhr

**Lage:** Schüttauplatz, 1220 Wien

**Anfahrtsweg:** mit der U1 bis Kaisermühlen-VIC, von dort mit dem Bus 92A bis Schüttauplatz

**Mit dem Rad:** Radweg Schüttauplatz

## 12qm Stadtbauernladen

Am Gemeinschaftshof der Kleinen Stadt Farm findet von Mitte März bis Mitte Dezember ein Bauernmarkt mit Standlern aus Wien und Niederösterreich statt.

Neben Obst, Gemüse, Milchprodukten, Brot sowie Honig- und Pilzspezialitäten aus eigener Erzeugung wird für kulinarische und musikalische Leckerbissen gesorgt.

**Marktzeiten:** ab 15. März jeden zweiten Sonntag im Monat von 11:00 Uhr bis Sonnenuntergang

**Lage:** Naufahrtweg 14a, 1220 Wien

**Anfahrtsweg:** mit der U2 bis Donaustadtbrücke, von dort mit dem Bus 93A Richtung Aspernstraße bis Otto-Weber-Gasse oder Rallenweg

**Mit dem Rad:** über die Donauinsel oder Lobaugasse und Schilfweg, Richtung Naufahrtweg



# Lebensmittelkooperationen

*Die folgende Aufstellung gibt Einblick in einige grundlegende Konzepte genussvollen, solidarischen und innovativen Umgangs mit Lebensmitteln.*

## Foodcoops

Eine Foodcoop (auf Deutsch: Lebensmittelkooperative) ist der Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien etc. beziehen.

**Butz & Stingl** – FoodCoop Lobau ist ein Verein in der Donaustadt, dessen Mitglieder gemeinsam gesunde Lebensmittel einkaufen.  
 Mehr Infos unter: [www.butzundstingl.wien](http://www.butzundstingl.wien)



Auch in aspern Seestadt haben Bewohner\*innen eine Foodcoop gegründet – die **SeeFoodCoop!** Derzeit sind ca. 15 Haushalte aktiv, die bereits Verbindungen zu mehreren Lieferanten aufgebaut haben. Mehr Infos unter: [www.meine.seestadt.info](http://www.meine.seestadt.info)

## Leitfaden zur Lebensmittelweitergabe

Die Stadt Wien | Umweltschutz und das Ökosoziale Forum Wien haben gemeinsam einen Leitfaden zur Lebensmittelweitergabe für Wien erarbeitet. Der Leitfaden zeigt interessierten Betrieben und Privatpersonen alle Standorte zur Lebensmittelweitergabe und gibt wichtige und praktische Tipps für eine sichere Weitergabe. Mittlerweile gibt es in Wien mehr als 60 Stellen, an denen nicht benötigte Lebensmittel weitergegeben und so vor dem Wegschmeißen gerettet werden.  
 Mehr Infos unter: [www.ökosozial.at/wien/neuer-leitfaden-zur-lebensmittelweitergabe-fuer-wien-erschiene/](http://www.ökosozial.at/wien/neuer-leitfaden-zur-lebensmittelweitergabe-fuer-wien-erschiene/)



## Slow Food Wien

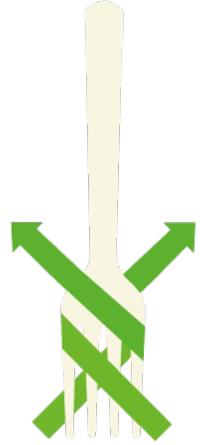
Slow Food ist mehr als nur das Gegenteil von Fast Food. Es ist die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen. Durch Informationsarbeit, Verkostungen, Geschmacksschulungen, Veranstaltungen und vieles mehr versucht Slow Food Wien bei Erwachsenen und Kindern ein Bewusstsein für Qualität, Aroma, Duft und Geschmack von Lebensmitteln zu schaffen. Slow Food fördert das Lebensmittelhandwerk, kleine Betriebe, die bodenständige Gastronomie und die Hersteller\*innen von naturnahen, regional-typischen Lebensmitteln. Mehr Infos unter: [www.slowfood.wien](http://www.slowfood.wien)





## Foodsharing

Foodsharing ist eine Initiative, deren Ziel es ist, Lebensmittel in Betrieben aller Art vor dem Müll zu retten. Die Plattform [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de) bietet im deutschsprachigen Raum Informationen zum Konzept, einen Leitfaden zum Lebensmitteltausch und zur Lebensmittelabgabe sowie eine interaktive Karte mit verorteten Foodsharing-„Essenskörben“. Weiters kann man sich hier registrieren und vernetzen, und zwar als Foodsharer – also als Verteiler\*in, und/oder als Foodsaver, d.h. als Retter\*in von nicht verkäuflichen Lebensmitteln.



## Solidarische Landwirtschaft (Community-Supported Agriculture)

Als Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) wird eine Form der Vertragslandwirtschaft bezeichnet, bei der eine Gruppe die Abnahme der Erzeugnisse garantiert und die Ernte sowie alles, was notwendig ist, um diese zu erzeugen, vorfinanziert. Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte. Diese Partnerschaft unterstützt lokale Produktion und lokale Ernährung. Viele Solidarische Landwirtschaften folgen Biomethoden. Mehr Infos unter: [www.solidarische-landwirtschaft.org](http://www.solidarische-landwirtschaft.org)

In der und um die Donaustadt finden sich bereits einige SoLaWi-Betriebe:

- Solidarische Landwirtschaft am Biohof Radl in Wien 1220
- SoliLa: Kollektive Solidarische Landwirtschaft in der Lobau, 1220 Wien
- Gemeinsam Landwirtschaften Ochsenherz in Gänserndorf bei Wien
- Solidarische Landwirtschaft am Biohof Mogg in Herzogenburg bei St. Pölten

## Community Made Agriculture

CMA ist eine in Wien entwickelte Spezialform der Solidarischen Landwirtschaft. Idealerweise decken die Mitglieder einer CMA ihren kompletten Bedarf an Gemüse, Kräutern und Obst durch den selbstständigen Anbau, der sich als politisches und sozioökonomisches Statement verstehen lässt. Als Pioniere urbaner Landwirtschaft erproben CMA Mitglieder zukunftssträchtige Modelle neuer Stadtlandwirtschaft und wollen mit dieser Organisationsform einer breiten Bevölkerungsgruppe Zugang zu eigener Lebensmittelproduktion ermöglichen.

Inzwischen gibt es 4 CMA Projekte in der Donaustadt und eines im Nachbarbezirk Simmering:

- Die LobauerInnen, 1220 Wien
- Operation Grüner Daumen, 1220 Wien
- Baranguay Center, 1220 Wien
- Kraut und Blüten, 1220 Wien
- LaaerBergBäuerInnen, 1110 Wien





## Internetplattformen

*Das Internet bietet viele Websites mit hilfreichen Informationen rund um das Thema Landwirtschaft in Wien. Hier eine kleine Auswahl dieser Werkzeuge und Plattformen:*



### [www.mundraub.org](http://www.mundraub.org)

Mundraub.org ist eine digitale Landkarte, die Obstbäume, Obststräucher, Nüsse und Kräuter im öffentlichen Raum und auf freigegebenen privaten Flächen abbildet. Tausende Menschen nutzen die Plattform, um Fundorte einzutragen und abzurufen, miteinander zu teilen und zu kommentieren, ihre Erfahrungen und Rezepte auszutauschen. Dafür organisieren sie auf mundraub.org Aktionen oder schließen sich in Gruppen zusammen.

### [www.garteln-in-wien.at](http://www.garteln-in-wien.at)

Garteln in der Großstadt boomt: Immer mehr Wienerinnen und Wiener wollen Gemüse selbst anbauen, pflegen, ernten und frisch verzehren – sei es auf Pachtparzellen, in Gemeinschafts- und Nachbarschaftsgärten oder einfach auf einem (noch) nicht verbauten Grundstück oder einer Baumscheibe vor der Haustür. Als neue koordinierende und unterstützende Anlaufstelle seitens der Stadt wurde „Garteln in Wien“ in der Bio Forschung Austria eingerichtet: Wiener\*innen können sich darüber informieren, wo sie in Wien selbst garteln oder frisches, regional produziertes Gemüse beziehen können.



### [www.biohelp.at](http://www.biohelp.at)

Biohelp ist eine privatwirtschaftliche Plattform, die Produkte zum biologischen Pflanzen- und Nützlingsschutz für Gärtnereien und Hobbygärtner\*innen anbietet. Ergänzend findet man hier viele hilfreiche Tipps und Tricks.

### [www.abhofladen.at](http://www.abhofladen.at)

Ab Hof will es bewussten Konsument\*innen erleichtern, saisonal, nachhaltig und direkt am Bauernhof einzukaufen. Landwirtschaftliche Produzent\*innen und ihre Produkte werden interessierten Kund\*innen nähergebracht – etwa mit der AbHof App.



### [www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at)

Seit 1988 informiert und berät DIE UMWELTBERATUNG Privathaushalte und Betriebe und arbeitet in Umweltschutzprojekten. Wenn man zuhause ökologischer leben möchte oder im Betrieb nachhaltige Maßnahmen setzen will, unterstützt und berät DIE UMWELTBERATUNG und vermittelt relevantes Know-how.



### [www.bio-austria.at/biomap](http://www.bio-austria.at/biomap)

Bio Austria, der Verband der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern und damit die Vertretung der biologischen Landwirtschaft in Österreich, bietet auf dieser Website neben vielen interessanten Informationen zur österreichischen Biolandwirtschaft die „biomap“ – eine interaktive österreichweite Landkarte, auf der die Produktionsstätten verschiedener Bioprodukte beziehungsweise Biobetriebe in den einzelnen Bundesländern zu sehen sind.



### [www.wwoof.at](http://www.wwoof.at)

WWOOF (We're Welcome On Organic Farms) ist eine weltweite Bewegung von Freiwilligen, die auf biologischen Höfen mithelfen und als Gegenleistung Gastfreundschaft, Kost und Logis bekommen. WWOOF ermöglicht es, Erfahrungen in biologischer Landwirtschaft und Gartenbau sowie Lebenserfahrung zu sammeln und eine konkrete Unterstützung für die biologische Landwirtschaft zu leisten.

### [www.stadtlandwirtschaft.wien](http://www.stadtlandwirtschaft.wien)

Die 211 Wiener Gemüsebaubetriebe, 87 Blumen- und Zierpflanzenbetriebe sowie 179 Weinbaubetriebe und 124 Ackerbauer\*innen sind die tragenden Säulen einer einzigartigen Landwirtschaft in der Stadt. 75 Prozent der Ackerfläche Wiens sind auch im Winter aktiv begrünt und somit Teil der grünen Lunge unserer Stadt. In den Bezirken Simmering und Donaustadt werden pro Jahr rund 72.000 Tonnen Frischgemüse produziert. Einen Einblick in das facettenreiche Treiben bietet diese Website, koordiniert von der Wiener Landwirtschaftskammer.

Die „Stadtlandwirtschaft Wien“ gibt es auch als App! Sie zeigt Ihnen den direkten Weg zu Wiener Produkten – erntefrisch und ohne Umwege. So finden Sie schnurstracks Produzent\*innen von Gemüse, Obst, Wein, Honig, Pilzen, Zierpflanzen oder sogar Schnecken.



Bringt die Region auf den Tisch.

### [www.markta.at](http://www.markta.at)

markta ist Österreichs erster Online-Bauernmarkt, der das ländliche Angebot an hochwertigen und nachhaltigen Lebensmitteln mit der urbanen und flexiblen Nachfrage verbindet.

Mit markta bauen wir eine Alternative zum Supermarkt und dem globalen Handel von Lebensmitteln auf, um allen den Zugang zu hochwertigem Essen aus der Region zu ermöglichen. Dadurch profitierst du als Konsument\*in, indem du Lebensmittel erhältst, die nicht nur qualitativ hochwertig und frisch sind, sondern auch sensationell schmecken. Zusätzlich wird durch den Kauf von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und biologischen Anbau ein erheblicher Beitrag zur Klimabilanz geleistet. Gleichzeitig werden die regionale Wirtschaft und Kleinproduzent\*innen aus der Umgebung gestärkt.



## So finden Sie die Höfe, Märkte und Gärten:

### Ab-Hof-Verkauf: ab Seite 8

- 1 Gärtnerei Bach  
Hänischgasse 17, 1220 Wien
- 2 Gärtnerei Ganger  
Aspernstraße 15–21, 1220 Wien
- 3 Gärtnerhof GIN  
Hänischgasse 17 a, 1220 Wien
- 4 Blumen Kalch  
Langobardenstraße 121, 1220 Wien
- 6 Biogärtnerei Mader  
Auernheimergasse 71, 1220 Wien
- 7 Standverkauf Nirschl-List  
Breitenleer Straße 449 1220 Wien  
Stand a: Höhe Breitenleer Straße 350 (nahe der Unterführung)  
Stand b: Hausfeldstraße/Ecke An den alten Schanzen  
Stand c: Hausfeldstraße/Ecke Stadlbreiten
- 8 Biohof Radl  
Hof der Familie Radl: Hirschstettner Straße 85, 1220 Wien  
Stand a – Hirschstetten: Hirschstettner Straße (gegenüber Shell-Tankstelle)  
Stand b – Breitenlee: Breitenleer Straße/Ecke Süßenbrunner Straße  
Stand c – Lobau: Biberhauftenweg 165
- 9 Schottenobst – Stift Schotten  
Breitenleer Straße 247  
1220 Wien
- 11 Paradeiserkist'l  
Kaiserebersdorfer Straße 95  
1110 Wien
- 13 Bio Feigenhof  
Am Himmelreich 325  
1110 Wien
- 10 BLÜN  
Schafflerhofstraße 156  
1220 Wien
- 12 Gärtnerei Rizi  
Kaiserebersdorfer Straße 228  
1110 Wien
- 14 Gärtnerei Fleischhacker  
8. Haidequerstraße 7  
1110 Wien

**Alle Ziele sind gut mit dem Rad erreichbar!**

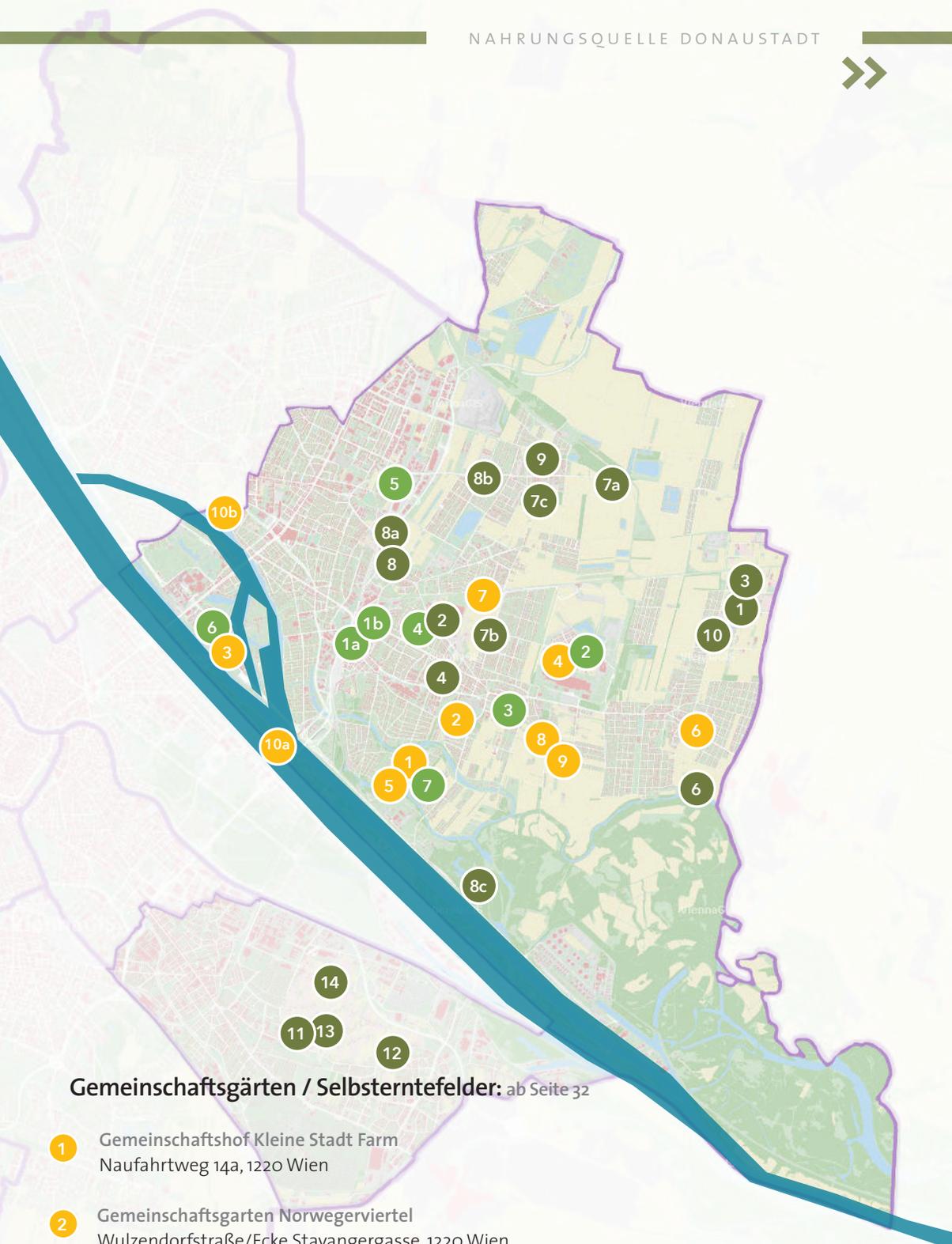
Den Weg können Sie z.B. mit dem Routenplaner [www.anachb.at](http://www.anachb.at) planen.

Tipps und Infos rund ums Radfahren in der Donaustadt, Agenda-Gruppe RAD>>22 [www.rad22.at](http://www.rad22.at)

**Radkarte LiDo Links der Donau**  
Floridsdorf und Donaustadt  
Zu bestellen in den Bezirksvorstehungen:  
BV21: [post@bv21.wien.gv.at](mailto:post@bv21.wien.gv.at)  
BV22: [post@bv22.wien.gv.at](mailto:post@bv22.wien.gv.at)

### Bauernmärkte: ab Seite 37

- 1 Bauernmarkt Stadlau  
Marktstandort a – Stadlauer Park (zwischen Post und altem Bahnhof Stadlau), 1220 Wien  
Marktstandort b – Piazza STAR22 (Innenhof der Erzherzog-Karl-Straße 129), 1220 Wien
- 2 Seestädter Wochenmarkt  
aspersn Seestadt, 1220 Wien
- 3 Weinviertler Bauernmarkt – Temporärer Markt Wacquantgasse  
Siegessplatz Aspern, 1220 Wien
- 4 Bauernmarkt der Gärtnerei Ganger  
Aspernstraße 15–21, 1220 Wien
- 6 Bauernmarkt in Kaisermühlen  
Schüttauplatz, 1220 Wien
- 5 Bauernmarkt und Flohmarkt im Gewerbepark Stadlau  
Gewerbeparkstraße, 1220 Wien
- 7 12qm Stadtbauernladen  
Naufahrtweg 14a, 1220 Wien



**Gemeinschaftsgärten / Selbsterntefelder:** ab Seite 32

- 1** Gemeinschaftshof Kleine Stadt Farm  
Naufahrtweg 14a, 1220 Wien
- 2** Gemeinschaftsgarten Norwegerviertel  
Wulzendorfstraße/Ecke Stavangergasse, 1220 Wien
- 3** Nachbarschaftsgarten Donacity/Kaisermühlen  
Kaisermühlendamm, Höhe Harrachgasse, bei der Donauinsel, 1220 Wien
- 4** Gärtnern in aspern Seestadt  
aspern Seestadt, 1220 Wien
- 5** PermaBlühGemüseGarten  
Naufahrtweg/Ecke Otto-Weber-Gasse, 1220 Wien
- 6** Ökoparzellen der Stadt Wien  
Höhe Esslinger Hauptstraße 134, 1220 Wien
- 7** Biogarten Biohof Radl  
Breitenleer Straße/Ecke Süßenbrunner Str., 1220 Wien
- 8** Das Paradiesgartl  
Heustadelgasse/Ecke Saltenstraße  
1220 Wien
- 9** Lobauwegerl  
Südliche Verlängerung der Flugfeld-  
straße, 1220 Wien
- 10** Obststadt Wien  
a) Donauinsel (Höhe Wehr 1)  
b) Obere Alte Donau (Höhe Nr. 135), 1220 Wien



### *Impressum*

*Medieninhaberin und Herausgeberin: AgendaDonaustadt, c/o PlanSinn GmbH*

*Konzeption und Text: AgendaDonaustadt*

*www.plansinn.at / www.agendadonaustadt.at*

*Grafische Gestaltung: Eva Schuster, Julia Gamper, Andrea Dobersberger PlanSinn*

*Fotos von PlanSinn, wenn nicht anders vermerkt*

*Druckerei: Holzhausen Druck GmbH*

*Copyright: AgendaDonaustadt, c/o PlanSinn GmbH*

*Wien, Juni 2020*

