

Wien wird bio

6.500 Hektar werden in Wien landwirtschaftlich genutzt, 16% davon biologisch bewirtschaftet, Tendenz steigend. Das liegt über dem österreichischen Durchschnitt von 11% und ist für eine Metropole weltweit wohl einzigartig.

Was auf den Feldern beginnt, setzt sich in der Gastronomie fort. Das Angebot an Bio-Restaurants wächst. Von Wiener Spitzengastronomen wie Christian Wrenkh im ersten Bezirk über das Weltcafe in



Tipp

Umweltfreundliche Wiener Gastlichkeit

Hotels, Restaurants, Beisl, Kaffeehäuser und Heurige, die mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet sind. Broschüre zu bestellen beim Foldertelefon der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22, ☎ 01/4000-73420.

Infos auch unter

- ⇒ www.oekobusinessplan.wien.at
- ⇒ www.oeko-gastlichkeit.wien.at
- ⇒ www.umweltzeichen.at

Wien 9, Schwarzenbergstraße 15, bis hin zum Bio Bier Beisl „Hawidere“ in der Ullmannstraße 31 im 15. Bezirk. Ein besonderer Tipp sind die schattigen Gastgärten im Innenhof des alten AKH im 9. Bezirk. Hier sind gleich zwei Umweltzeichen-Betriebe zu finden: Bio-Bier gibt es in der „Stiegl Ambulanz“, im „Universitätsbräuhaus“ schenkt Bio-Winzer Hajszan seinen edlen Tropfen aus.

Für Veganer bietet das „Mond scheinstüberl“ in der Zollergasse 24 in Wien Neubau ausschließlich biologische Zutaten. Im „Tewa“ am Wiener Naschmarkt beweist Haya

Molcho, dass Küche aus biologischen Zutaten und fulminante Aromen aus aller Welt kein Widerspruch sind. In Wiens schickstem Suppen-Laden Suppito in der Girardigasse 6 im 6. Bezirk werden die kraftvollen Power-Suppen nicht nur biologisch, sondern auch nach der chinesischen Lehre der fünf Elemente zubereitet. Ebenso verfährt Sohyi Kim, Wiens beste und bekannteste Vertreterin einer modernen, kreativen Asia-Küche, in ihrem Restaurant hinter der Volksoper. Zusätzlich laden Bio- und Naturkostläden zum Mittagstisch oder zum fairen Kaffee.

Heurigenkultur

Der Wein gehört zu Wien wie der Stephansdom, ein Besuch beim Heurigen zum Pflichtprogramm eines Wienbesuchs. 700 Hektar Reben wachsen auf Wiener Stadtgebiet, das entspricht etwa der Hälfte der Anbaufläche in der Wachau. Langsam hält auch der Bio-Weinbau Einzug bei den Stadtwinzern. Stefan Hajszan – ein Quereinsteiger bei den Önologen – setzte gleich von Anfang an mit seinem vollen Programm auf die biodynamische Schiene. 2008 stellte auch Fritz Wieninger, einer der besten und bekanntesten Wiener Winzer – seinen Betrieb auf Bio um.

Tipp:

Weingut Restaurant Hajszan

Grinzingner Straße 86, 1190 Wien, ☎ 01/3707237, ⇒ www.hajszan.com (Haltestelle 38A Fernsprechamt Heiligenstadt). Weingartenführungen, Treffpunkt nach Vereinbarung

Heuriger Wieninger

Stammersdorfer Straße 80, 1210 Wien, ☎ 01/2901012, ⇒ www.wieninger.at (Autobus 30A, Straßenbahn-Linie 30 und 31, Station Freiheitsplatz)



Bio-Weinbau Petershof

Stammersdorfer Kellergasse 91, Keller 38, 1210 Wien, ☎ 01/2925502 (Regionalbus-Linie 228 und 233, Haltestelle Hagenbrunnerstraße)