

# Lebensmittel

Technologie Report



# Inhalt



(c) Wirtschaftsagentur Wien/ David Bohmann

<b>1</b>	Einleitung	4
<b>2</b>	Lebensmittel in Wien – ein kurzer historischer Abriss	5
<b>3</b>	Urbane landwirtschaftliche Produktion und Lebensmittelproduktion	7
	3.1 Die Rolle der Stadt	7
	3.2 Landwirtschaft in einer Millionenstadt - geht das?	8
	3.3 Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie 4.0	9
	3.4 Vertical Farming	10
	3.5 Pilzproduktion auf Kaffeesatz	10
	3.6 Aquaponik	10
	3.7 Schneckenzucht	11
	3.8 Insekten	11
<b>4</b>	Trends in der Ernährung	12
	4.1 Gastronomie	13
	4.2 Startups	14
	4.3 Herkunft	14
	4.4 Transparenz	14
	4.4 Blockchain	15
	4.5 Gemeinschaftsverpflegung	15
<b>5</b>	Forschung in Wien	16
<b>6</b>	Institutionen und Organisationen in Wien	18
<b>7</b>	Leistungen der Wirtschaftsagentur Wien	19
<b>8</b>	Unternehmen aus Wien	20
<b>9</b>	Impressum	31

# Einleitung

Liebe Leserinnen und Leser,

das Wort „Lebensmittel“ löst heute bei vielen Menschen eine ganze Welle von Bildern, Vorstellungen und Emotionen aus. Die Bandbreite reicht dabei von grünen Wiesen, auf denen sich im Sonnenschein Tiere tummeln und fröhlichen Menschen bis zur hitzigen Debatte, ob alle Inhaltsstoffe eines Gerichtes bekannt sind und ob diese bestimmten ethischen Vorstellungen gerecht werden.

Auf der anderen Seite steht das Wort „Technologie“, das ebenfalls eine Fülle von Assoziationen weckt: von Maschinen und riesigen Anlagen über Digitalisierung und Smartphones bis zu Menschen, die bei der Arbeit in Schutzanzügen stecken.

Wie passen nun diese beiden Begriffe zusammen, wenn sie so sehr unterschiedliche Bilder hervorrufen? Wie viel Wissen steckt denn in unseren heutigen Lebensmitteln wirklich? Was muss – vom Acker bis zum Verzehr – alles erforscht und bedacht werden, damit am Ende beim Einkauf bzw. am Teller dann alle Lebensmittel sicher, von hoher Qualität und preislich nachvollziehbar gestaltet sind?

Die Herstellung von Lebensmitteln setzt eine funktionierende Landwirtschaft voraus. Das bedeutet entsprechende Flächen, die zur Produktion pflanzlicher und tierischer Lebensmittel geeignet sind und Menschen, die bereit sind, ihr Wissen und ihre Arbeitskraft dafür einzusetzen.

Dem steht aber – gerade im urbanen oder stadtnahen Raum – zunehmender Druck auf landwirtschaftliche Flächen entgegen. Vom Bedarf für Wohnbau bis zu Gewerbe-, Verkehrs- und Naherholungsflächen gibt es viele Interessen. Hier entsteht ein erstes Spannungsfeld.

Wenn die Lebensmittel produziert sind, können diese entweder direkt konsumiert werden wie z. B. Obst und Gemüse, oder einen weiteren Verarbeitungsschritt benötigen wie z. B. Marmelade oder Saft. Ob diese Verarbeitung im eigenen Haushalt, bei einem Landwirtschafts- oder Gewerbebetrieb oder in einer technologischen Anlage eines Lebensmittelbetriebes stattfindet, ist aus der Sicht der Menschen dann schon oft ein Unterschied, obwohl – wie z. B. bei der Marmelade – oft fast dieselben Rohstoffe und Technologien zum Einsatz kommen. Somit ist ein weiteres Spannungsfeld gegeben.

Die emotionale Diskrepanz zwischen der Verarbeitung und Herstellung im privaten Bereich und der entsprechend der Lebensmittel-Gesetzgebung und professionellen Herstellungsprozessen folgenden Unternehmen ist hoch.

Die Weltstadt Wien steht mit diesen Themen von der landwirtschaftlichen Produktion über die Lebensmittel-Verarbeitung, hin zur technologischen Weiterentwicklung im Lebensmittelsektor in einem spannenden Dialog.

Ihr Team der Wirtschaftsagentur Wien

# Lebensmittel in Wien – ein kurzer historischer Abriss

In der Stadt Wien gab es bereits im Jahr 1549 einen regelmäßigen abgehaltenen Lebendviehmarkt. Rinder aus der ungarischen Tiefebene wurden im Bereich des heutigen Beethovenplatzes verkauft. Der Viehmarkt in Sankt Marx entstand um 1800 der Schlachthof wurde 1846 errichtet. Ende 1997 erfolgte die endgültige Schließung. Heute erinnern noch zwei Rinderskulpturen auf den Säulen am Eingang in der Henneberggasse an die ursprüngliche Bedeutung. Das Gelände (Media Quarter) wird nunmehr für Kulturveranstaltungen und von Medienschaffenden genutzt und soll einer neuen Mehrzweckhalle als Standort dienen.

Historisch gesehen stand Wien durch die große Zahl an Bewohnerinnen und Bewohnern schon immer vor der Herausforderung, genug Lebensmittel in die Stadt zu bekommen. Das zeigt auch folgendes Zitat<sup>1</sup> aus dem Jahre 1438: „Was an Lebensmitteln täglich in die Stadt gebracht wird, das möchte man nicht für möglich halten. Wagen voll von Eiern und Krebsen kommen an. Brot, Fleisch, Fische und Geflügel werden in ungeheuren Mengen herbeigeschafft. Und dabei kann man am Abend schon nichts mehr zu kaufen kriegen ...“ (Enea Silvio Piccolomini, von 1458 bis 1464 Papst Pius II.)

Mit dem Stadtprivileg von Herzog Leopold VI. im Jahr 1221 hatte Wien das Stapelrecht erhalten. Durchziehende Kaufleute mussten ihre Ware ablegen (und „stapeln“), um damit Handel zu ermöglichen. Heutige Straßennamen erinnern noch an diese Märkte wie Hoher Markt,

Neuer Markt, Bauernmarkt, Fleischmarkt, Wildprettmarkt, Getreidemarkt oder Kohlmarkt, auf dem Holzkohle bzw. Brennholz verkauft wurde. Schon Mitte des 18. Jahrhunderts befanden sich Fischverkaufsstände vor der Bastei am Ufer des Wiener Kanals in der Nähe des Fischertors. Durch die Nähe zur Donau waren viele Arten wie Stör, Sterlet und Hausen verfügbar. Noch 1903 wurde sogar ein zentraler Fischmarkt beschlossen und in der Nähe der Stefaniebrücke errichtet. Erst 1972 wurde dieser geschlossen.



(c) Pixabay / Emilian Robert Vicol

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es auf den Wiener Märkten viele Fische, Wassertiere und vor allem Krebse zu kaufen. Die Krebspest und die baulichen Veränderungen machten Krebse zu seltenen Genüssen.

Auch Schnecken waren einst eine beliebte Delikatesse und in der österreichischen Küche eine weit verbreitete Spezialität. Ab dem 18. Jahrhundert galt Wien sogar als Schneckenhochburg. Auf einem eigenen Schneckenmarkt hinter der St. Peterskirche boten „Schneckenwei-

<sup>1</sup> Ehalt, Hubert Christian, <https://www.wien.gv.at/freizeit/einkaufen/maerkte/geschichte/marktkultur.html>, abgerufen am 18.2.2019

## 2 Lebensmittel in Wien - ein kurzer historischer Abriss

ber“ Weinbergschnecken als „Wiener Auster“ an. Es gab sie gekocht, gebacken, in Speck gebraten mit Weinkraut und sogar gezuckert.

Selbst Kühe und Molkereien gab es im Wiener Stadtgebiet. Erst 1997 wurde die letzte Milch in Wien verarbeitet.<sup>2</sup> Die Wiener Molkerei (WIMO) wurde 1880 gegründet und stand ab 1902 als größte Molkerei der Stadt in der Molkereistraße. Damals wurden jährlich bereits zwölf Millionen Liter Milch verarbeitet. Zum Vergleich: Das heutige „Nachfolgeunternehmen“ Niederösterreichische Molkerei (NÖM) in Baden verarbeitet rund eine Million Liter Milch am Tag, also rund das 30fache!

Die Milch für Wien kam damals auch aus Milchmtereien - bürgerlichen Milchproduzentinnen und -produzenten mit eigenen Kühen, die durch die Eingemeindung einiger Vororte und Vorstädte 1850 und 1890 zu Wien kamen. Insgesamt gab es rund 3.500 Milchkühe, pro Kuh versuchten die Besitzerinnen und Besitzer täglich sechs bis acht Liter zu bekommen. Heute geben Kühe bis zu 50 Kilogramm pro Tag.

Weltberühmt ist auch die „Wiener Küche“. Schon in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts taucht der Begriff für das Kochbuch aus dem Dorotheenkloster auf. Durch den Wiener Kongress 1814/15 hatte sich dann der Ruf Wiens als kulinarischer Metropole in ganz Europa verbreitet. Die vielen kulinarischen Einflüsse aus verschiedenen Ländern der k. u. k.-Monarchie hatten ein einzigartiges Geschmacks-Universum entstehen lassen. Mit der Veröffentlichung des gleichnamigen Buches des Ehepaars Hess um 1900, das rund 800 Seiten umfasste, war die Tradition manifestiert und die „Wiener Küche“ zu ihrer weltweiten Bedeutung aufgestiegen. Selbst die Namen einzelner Speisen beziehen sich auf Wien – vom Wiener Aal über das Wiener Schnitzel bis zum Wiener Würstchen, das hier Frankfurter heißt, spannt sich der Bogen<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Gerges, Melanie: <https://wien.orf.at/m/news/stories/2937271/>, abgerufen am 17.2.2019

<sup>3</sup> Haslinger, Ingrid: <https://www.kulinarisches-erbe.at/geschichte-der-ess-trinkkultur/historische-kuechen/wiener-kueche/wiener-gerichte-mit-beruehmten-namen>, abgerufen am 18.2.2019

# Urbane landwirtschaftliche Produktion und Lebensmittelproduktion

In Städten werden Flächen für verschiedene Nutzungen wie Wohnen, Erholung, Verkehr, Infrastruktur, Wirtschaft etc. benötigt. Wenn innerhalb des Stadtgebietes auch landwirtschaftlich genutzte Flächen liegen, kommt es durch den Einsatz von Maschinen und Betriebsmitteln oder die baulichen Anlagen und deren Verwendung zu Kon-



(c) Pixabay / Krzysztof Jaracz

flikten mit Anrainerinnen und Anrainern, die andere Ansprüche stellen. Lebensmittelproduktion und Verarbeitung sind aber für urbane Gebiete auch eine Chance für regionale Versorgung mit kurzen Transportketten und Schaffung von Wertschöpfung. Dazu gibt es einen historischen, fast visionären Ansatz: Anlässlich der Wiener Internationalen Gartenschau im Jahr 1964 hat der Wiener Anlagenbauer Othmar Ruthner ein 40 Meter hohes Turmgewächshaus entwickelt, das 2017 abgebaut wurde. Ganz in diesem Sinne arbeitet heute das vertical farm institute an zeitgemäßen und nachhaltigen Lösungen für moderne Produktionsansätze in urbanen Räumen (siehe auch Vertical Farming und vertical farm institute, Seite 10).

## 3.1 Die Rolle der Stadt

Wien, die zweitgrößte deutschsprachige Stadt, spielt eine wesentliche Rolle auch für urbane Foodtrends, die dann insbesondere aus der Nachfragesituation heraus das Angebot, und somit auch die Produktion und die Technologie maßgeblich beeinflussen. Das Spektrum von Mengen und Qualitäten war noch niemals so breit wie heute. Damit ergeben sich insbesondere im qualitativ hochwertigen Bereich auch neue Chancen und Perspektiven für junge Unternehmen. Somit wird die Stadt zum Innovations-Katalysator und zum Praxistest für neue, moderne Formen der Ernährung und auch der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln generell.

## 3.2 Landwirtschaft in einer Millionenstadt - geht das?

Wien hat aufgrund der historischen Entwicklung und gezielter städtebaulicher Maßnahmen heute den Vorteil, zu den lebenswertesten Städten der Welt zu zählen. Dazu gehört auch, dass eine Fläche von rund 870 Hektar für die Gemüseproduktion genutzt wird. Etwa 40 Sorten verschiedene Gemüse werden angebaut. Im Jahr können so rund 60.000 Tonnen Gemüse regional und mit kurzen Transportwegen für die Versorgung der Stadt produziert werden, was etwa ein Drittel der verbrauchten Gemüsemenge entspricht.<sup>4</sup>

Wien ist auch die einzige Stadt der Welt, die innerhalb ihrer Grenzen ein ganzes Weinbaugebiet zu bieten hat. Das Weingut Cobenzl allein umfasst rund 60 Hektar und ist seit über 100 Jahren im Besitz der Stadt Wien. Der Wiener Wein wird auf insgesamt rund 630 Hektar Rebfläche kultiviert und ist durch die „Heurigen“ zum fixen Bestandteil der Alltagskultur geworden. Viele Wienerlieder drehen sich um den Wein. Der „Wiener Gemischte Satz“ wurde in die österreichische DAC-Familie (Gebietsprofile für die Herkunft) aufgenommen und noch stärker zum Inbegriff des Wiener Weins.

Die Abteilung Forst- und Landwirtschaftsbetrieb (MA 49) der Stadt Wien besitzt mit rund 2.300 Hektar Verwaltungsfläche, davon rund 2.000 Hektar eigenbewirtschafteter Fläche, einen der größten Landwirtschaftsbetriebe Österreichs und widmet sich als Leitbetrieb vor allem dem biologischen Landbau. Rund 630 Agrarbetriebe gibt es in Wien, von Gemüse-, Obstbäuerinnen über Baumschulen und Ackerbauern bis zu Winzerinnen. Selbst tierhaltende Betriebe gibt es noch eine Handvoll.

### LEBENSMITTELERZEUGUNG UND SELBSTVERSORGUNGSGRAD IN WIEN 2016

	LEBENSMITTELERZEUGUNG IN KILOGRAMM PRO KOPF	SELBSTVERSORGUNGSGRAD IN PROZENT
GEMÜSE	34,2	30,6
PARADEISER	10,3	35,8
GURKEN (SALAT)	15,8	251,0
PAPRIKA	2,4	52,0
OBST	0,8	1,0
GETREIDE	7,3	8,2
WEIN	1,2	4,4

Quelle: Zahlen der Statistik Austria und eigene Berechnungen auf Basis einer Einwohnerzahl von 1,8 Mio, für Wien und ohne Berücksichtigung von Lebensmittelverlusten, Im-/Exporten

<sup>4</sup> <https://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/projekte/landschaft-freiraum/landschaft/landwirtschaft/gemuese.html>, abgerufen am 26.5.2019

## Landwirtschaftlich genutzte Fläche in Wien:

**5.700 Hektar**

- █ **Ackerbau 4.331**
- █ **Weinbau 637**
- █ **Gartenbau 382**
- █ **Sonstige Nutzung 189**
- █ **Feldgemüse 161**



Quelle: [Wiener Landwirtschaftsbericht 2017](https://wien.lko.at/wiener-landwirtschaftsbete+2500++2090042+5804) <https://wien.lko.at/wiener-landwirtschaftsbete+2500++2090042+5804>

## 3.3 Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie 4.0

Nicht nur in der Industrie, auch in der Landwirtschaft hält die Digitalisierung Einzug. Was auf den ersten Blick nicht realistisch erscheint – wie sollen eine Kuh oder ein Salatkopf digitalisierbar sein? – erweist sich beim näheren Hinsehen als zukunftsträchtig und spannend. Die Einsatzgebiete sind vielfältig: Im Pflanzenbau - Stichwort Precision Farming - können Aussaat, Bewässerung und Düngung sowie Pflanzenschutz sehr viel präziser und damit ressourcenschonender erfolgen. Selbstfahrende Maschinen können aussäen, unerwünschten Bewuchs entfernen und sogar ernten. In der Tierzucht können die Belüftung von Ställen, Fütterung und Tiergesundheit durch Sensoren, Steuerungen und Software weitaus präziser und bedarfsgerechter gestaltet werden. Und nicht können die Unmengen an Daten, die entstehen, den Hofbesitzerinnen und -besitzern eine bessere und effizientere Steuerung ihres Betriebes ermöglichen. In Zeiten, wo internationale Märkte für Agrarprodukte die Preise bestimmen, wird das immer wichtiger, weil wir in Österreich mit unseren kleinräumigen Strukturen im globalen Wettbewerb stehen.

Bei produzierenden Betrieben ist die Digitalisierung auf verschiedenen Ebenen zu sehen. Dabei kann es um

Steuerung von technologischen Prozessen gehen, aber auch um organisatorische Abläufe wie Management von Einkauf, Lager und Verkauf bis zu webbasierten Verkaufslösungen. Greifen wir technologische Prozesse in der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln heraus, kann Digitalisierung dabei Vorteile in Richtung Effizienz von Abläufen, Lebensmittelsicherheit und Energieeinsparung bringen. Sensortechnik und gezielte Steuerung von Prozessen spart Energie und verbessert die Ausbeute. Beispiele dafür sind die Trocknung von Gewürzen und Blättern wie Pfefferminze für Tees etc. Auch Schlachthöfe können optimiert werden, weil im Bereich der Schlachtung und Zerlegung Wärme benötigt wird, während anschließend das Fleisch gekühlt werden muss. Durch intelligente Nutzung von Steuerungs- und Schaltungelektronik können beträchtliche Einsparungen an Energie erzielt werden, die nicht nur dem Klima nutzen, sondern auch betriebswirtschaftlich von Bedeutung sind.

Nicht zuletzt ist daher die Forschung gefordert, diese technologischen Entwicklungen unter dem Eindruck von Klimawandel, Preisdruck und Konsumentenwünschen – zB nach mehr Transparenz und Tierwohl – zu unterstützen (siehe auch Wiener Kompetenzzentren und Projekte).

## 3.4 Vertical Farming

Unter Vertical Farming versteht man den Ansatz, durch „Vertikalisierung“ der Anbaumethoden und Nutzung natürlicher Energieressourcen eine ganzjährige und nachhaltige Kultivierung von Lebensmitteln auf geringster Fläche zu schaffen. So soll in und an Gebäuden eine tragfähige landwirtschaftliche Produktion im Ballungsgebiet der Städte und somit eine Form der urbanen Landwirtschaft entstehen. Erste Beispiele für erfolgreiche vertikale Farmen gibt es in verschiedenen Städten und Ländern wie Singapur, Schweden, Niederlande, USA, Japan. Es gibt Studien, die diesem Ansatz in den nächsten Jahren großes Wachstumspotenzial bescheinigen. Der Markt für Vertical Farming wird einzelnen Quellen<sup>5</sup> zufolge für 2022 auf 5,8 Milliarden USD geschätzt, bei einer jährlichen Wachstumsrate von 24,8 % (2016-2022).

Die Produktion in von der Außenwelt teilweise abgeschirmten bzw. geschützten Räumen wie alten Industriehallen etc. ermöglicht durch Lichtsteuerung und Bewässerung die Entstehung von Kreislaufsystemen, die zusätzlich einem wesentlich geringeren Druck durch Schädlinge und mikrobiellen Beeinträchtigungen ausgesetzt sind. Da diese Produktionsflächen in urbanen Bereichen liegen, können auch Transportkosten und somit Emissionen klimaschädlicher Gase gesenkt werden. Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch Gastronomie und Gemeinschaftseinrichtungen können so Lebensmittel aus der Nähe beziehen und Regionalität kann neu definiert werden<sup>6</sup>.

## 3.5 Pilzproduktion auf Kaffeesatz

In Wien mit seiner Tradition der Kaffeehäuser entstehen jeden Tag 44 Tonnen Kaffeesatz. Um diese Ressource zu nutzen, wurde 2015 begonnen, auf diesem Kaffeesatz Pilze zu züchten. Das „Pilzsubstrat“ besteht aus Kaffeesatz, der mit Pilzmyzel, Kaffeehäutchen, Wasser sowie etwas Kalk vermischt wird. Jährlich werden so rund 5-6 Tonnen Pilze geerntet<sup>8</sup>.



(c) Pixabay / cbrinker19

## 3.6 Aquaponik

Einen ähnlichen Ansatz zur Nutzung von Kreislaufsystemen unter kontrollierten Bedingungen stellt Aquaponik dar. Damit wird ein Verfahren bezeichnet, das Techniken der Aufzucht von Fischen in Aquakultur und der Kultivierung von Nutzpflanzen wie Gemüse und Kräutern mittels Hydrokultur verbindet. So können im

urbanen Raum Fische gehalten werden, die wenig anspruchsvoll und schnellwüchsig sind (Barsche, Welse). Sie liefern hochwertiges Eiweiß für die menschliche Ernährung, ohne Gewässer zu belasten. Das nährstoffreiche Wasser wird zur Pflanzenproduktion genutzt<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> <https://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/vertical-farming-market-221795343.html>, abgerufen am 20.2.2019

<sup>6</sup> <http://www.verticalfarminstitute.org/de>, abgerufen am 21.2.2019

<sup>7</sup> <http://www.hutundstiell.at>, abgerufen 21.2.2019

<sup>8</sup> Wiener Projekt <https://bluen.at/>, abgerufen am 21.2.2019

## 3.7 Schneckenzucht



(c) Pixabay / Miss\_Ophelia

Wiener Schnecken waren eine begehrte Delikatesse, bevor sie in Vergessenheit gerieten (siehe Lebensmittel in Wien – ein historischer Abriss). Seit 2014 gibt es in Wien wieder eine Schneckenmanufaktur, in der auf landwirtschaftlichen Flächen im Stadtgebiet zwei Arten von Schnecken gezüchtet werden. In einem eigenen Bistro werden diese auch zubereitet verkauft und so eine alte Tradition wiederbelebt.<sup>9</sup>

## 3.8 Insekten

Dass die Ernährungsgewohnheiten moderner Gesellschaften und dabei vor allem der Konsum von Fleisch einen nicht unwesentlichen Anteil an den global verursachten Treibhauseffekten haben, wird immer öfter medial diskutiert. Pflanzen wie Mais und Soja, die direkt für die menschliche Ernährung eingesetzt werden könnten, finden Verwendung als Tierfutter oder Biosprit. Neben anderen Aspekten ist daher die Nutzung von Insekten als Eiweißlieferanten in der menschlichen und tierischen Ernährung stärker in den Fokus gerückt.

Insekten sind relativ anspruchslos und lassen sich mit wenig Aufwand züchten und füttern. Dabei benötigen sie im Verhältnis weniger Energie (Futtermittel, Wasser) als etwa Säugetiere. Um einen Kilogramm Insekten zu produzieren, werden rund zwei Kilo Futtermittel benötigt, beim Rind sind es zwischen 12 - 16 kg. Weiters können bei Insekten 90 % des Tieres verzehrt werden, bei Säugetieren sind es meist unter 50 %.<sup>10</sup> Offen sind allerdings noch Fragen der intensiven Produktion (viele Tiere auf wenig Raum) und damit in Zusammenhang stehende Aspekte der Lebens- und Futtermittelsicherheit (Viren, Allergien, Unverträglichkeiten etc.).

<sup>9</sup> <https://gugumuck.com>, abgerufen am 21.2.2019

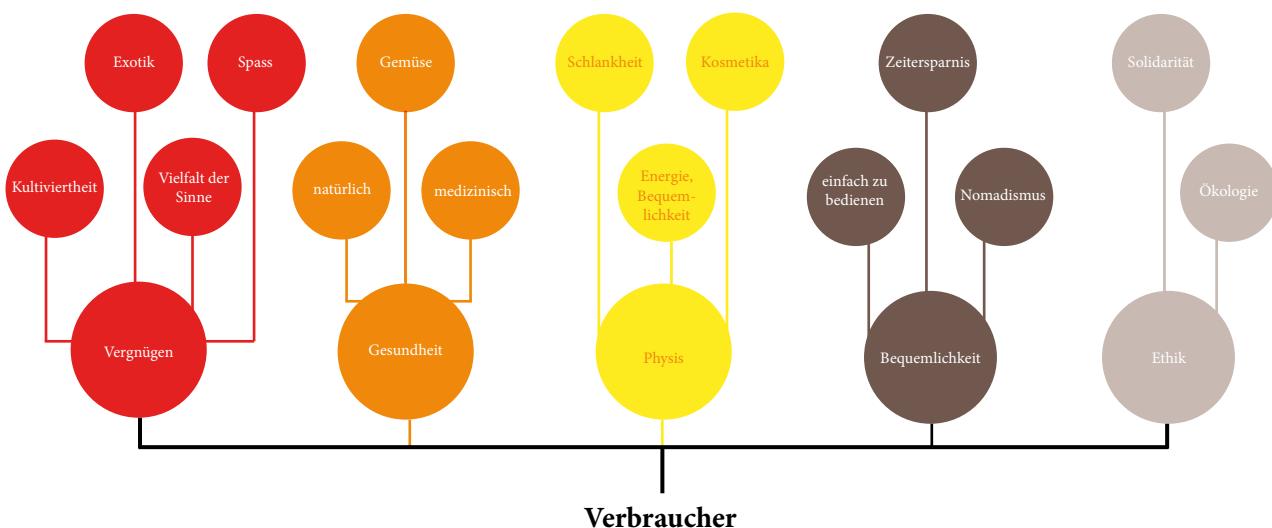
<sup>10</sup> <https://www.zirpinsects.com>, abgerufen am 20.2.2019

# Trends in der Ernährung

Heute ist das Thema Ernährung in allen Medien allgegenwärtig. Das ganze Jahr sind alle Lebensmittel in ausgezeichneter Qualität zu bekommen und so hat sich ein Trend entwickelt, der Ernährung als wesentliches Element des modernen Lebensstils definiert. Dabei gibt es die unterschiedlichsten Ausprägungen: Das reicht von grundlegenden Ernährungsrichtungen wie vegetarisch und vegan bis zu Paleo und Clean Eating. Es gibt den Trend zum Selberanbauen und -kochen, die klassische Hausmannskost und verschiedene Länderküchen wie Italien, Griechenland, Türkei, Indien, Japan und China etc. sowie deren Fusionen. Es gibt monothematische Restaurants, die sich zB nur dem Burger widmen ebenso

wie viele Varianten des Fast Foods. Sehr oft sind ganze Stadtviertel geprägt von der Kombination aus Markt und Gastronomie, wo eine eigene Szene entsteht. Ein Beispiel dafür sind der Yppenplatz und der Brunnenmarkt, der mit mehr als 170 Marktständen der größte Straßenmarkt ist. Aber auch der Naschmarkt mit seinen vielfältigen und traditionsgeprägten Angeboten sowie kleinere Märkte wie der Rochusmarkt sind urbane Zentren des Einkaufens, der Kulinarik und der Vernetzung von landwirtschaftlichen Produkten mit Konsumenten und Startups.

## Trends im Verbraucherverhalten am Lebensmittelmarkt



## Die 8 wichtigsten Trends und Technologien



Quelle: <https://www.futuremanagementgroup.com/de/future-food-technology-die-8-wichtigsten-trends-und-technologien/>

## 4.1 Gastronomie

Food-Trends sind auch in der Gastronomie-Szene angekommen. Das vegetarische Restaurant Tian von Star-koch Paul Ivic, Wrenkh, Lebenbauer, yamm!, Venuss oder die Swing Kitchen, um stellvertretend nur einige Lokale zu nennen. Für die Landwirtschaft und Verarbeiterinnen und Verarbeiter in der Wertschöpfungskette entstehen

dadurch neue und eigene Nischen mit besonderen Anforderungen, die aber in den meisten Fällen auf kaufkräftiges Publikum vertrauen können, das bereit ist, für die besonderen Produkte und Gerichte durchaus höhere Preise zu bezahlen.

## 4.2 Startups

---

So sind auch viele Startups entstanden, die im Bereich Lebensmittel tätig wurden. Beispiele sind Unverschwendet, Six Bug, Frischemanufaktur, Boom Bucha etc. Die Palette reicht von der Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen durch Verarbeitung von Obst und Gemüse, das im direkten Verkauf keine Abnehmerinnen und Ab-

nehmer gefunden hat bis zu Innovationen wie Cutz, einem gefrorenen Keksteig in Rollen, der im Fernsehen Investorinnen und Investoren gesucht und gefunden hat. Auch am Getränke-Sektor gab und gibt es eine Fülle von neuen Ansätzen wie Goldkehlchen Cider, Hello Helga, Pona, All I Need, Omis Apfelstrudel etc.

## 4.3 Herkunft

---

Ein wesentliches Thema bei Lebensmitteln ist auch die Herkunft geworden. Es gibt viele Umfragen, die als Ergebnis zeigen, dass Menschen die Herkunft von Lebensmitteln wichtig ist. Dass dafür durch mehr Kontrolle und Nachvollziehbarkeit auch höhere Kosten entstehen und die Lebensmittel daher teurer sein müssen, führt oft dazu, dass im tatsächlichen Kaufverhalten aber dann

aber ein niedrigerer Preis oder ein Multipack-Angebot attraktiver sind. Beispiele für Herkunftsangaben sind das AMA-Gütesiegel, das AMA-Biosiegel, EU-weite Systeme wie das Biosiegel, „geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.“, „geschützte geografische Angabe, g.g.A.“ und „garantiert traditionelle Spezialität, g.t.S.“.

## 4.4 Transparenz

---

Zum Thema Transparenz in der Herstellung von Lebensmitteln gibt es daher auch bereits verschiedenste Initiativen. Dazu zählen einzelne transparente Produktionsstätten, die man besuchen kann und Tage der offenen Tür. Eine besondere Variante ist die Idee, in „aspern Die Seestadt Wiens“ einen Food Court zu entwickeln. Dabei sollen neben Lokalen und Verkaufsläden Wiener

Produktionsbetriebe die Möglichkeiten dieses Standortes nutzen können, um statt in einer Art „Black Box“ in einem modernen urbanen Umfeld zu arbeiten und dabei interessierten Menschen zu zeigen, wie die Lebensmittel entstehen. Ein Beispiel dafür ist die Produktion von Speiseeis durch Molin Pradel (Eissalon am Schwedenplatz) in der Seestadt.

## 4.5 Blockchain

In Lieferketten von Lebensmitteln, der sogenannten Supply Chain, und zur Vermeidung von Food Fraud – Lebensmittelbetrug – werden die bestehenden Systeme der Rückverfolgbarkeit immer weiter verbessert. Ziel ist es, dass an jeder Stelle im Produktionsprozess eine Information in der Kette davor und danach möglich ist („one step up, one step down“). Für den Konsumenten würde das in Zukunft die Möglichkeit bedeuten, über z. B. einen QR-Code am Produkt mit dem Handy umfassende Informationen über Herkunft und Produktionsweise zum Lebensmittel erhalten zu können. Das setzt allerdings voraus, dass nicht nur alle Informationen richtig und zeitgerecht erfasst werden sondern auch, dass diese in lesbarer Form verfügbar sind. Die Technologie dazu könnte Blockchain sein, die bisher eher aus dem Bereich von Kryptowährungen wie Bitcoin bekannt wurde.

Eine Blockchain kann man sich so vorstellen, dass in einem dezentralisierten Verzeichnis alle Informationen („die Glieder der Kette“) zeitlich richtig nacheinander so abgespeichert werden, dass die Informatio-

nen nachträglich nicht mehr geändert werden können. Durch eine Prüfsumme entsteht ein „Block“ – daher der Name. So kann ein sicherer Austausch von Information zu einem Produkt stattfinden zwischen einer beliebigen Anzahl von Akteurinnen – vom Lieferanten über die Produzentinnen, Großhändler, Logistikerinnen und Einzelhändler bis hin zur Kundin. Dabei können Daten zu z. B. Herkunft, Losnummern, Produktionszeiten, MHDs, Kühlkette etc. erfasst werden. Da alle mit demselben Datensatz arbeiten, kann jede Transaktion sofort, aber auch noch nach langer Zeit transparent zurückverfolgt werden. Allerdings gibt es nicht eine universelle Blockchain. Es handelt sich um eine Art Software, die im Prinzip beliebig aufgesetzt werden kann, um z. B. zwischen einer Herstellerin und einem Händler verwendet zu werden. Große Handelsunternehmen wie Walmart und Carrefour arbeiten z. B. mit Nestlé und Unilever zusammen. Insgesamt wird es vermutlich noch dauern, bis eine allgemein verfügbare Lösung gefunden sein wird.

## 4.6 Gemeinschaftsverpflegung

Auch in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es einen starken Trend zu frischen Produkten und Angaben bezüglich der Herkunft. Ein Beispiel für umfassende Nutzung frischer Lebensmittel ist das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser.<sup>11</sup> Hier werden täglich in 30 Küchen von etwa 800 Küchenmitarbeiterinnen -mitarbeiter rund 55.000 Portionen frisch gekocht. Die Dimensionen sind gewaltig: Pro Jahr werden ca. 45 Tonnen Bio-Karotten, 105 Tonnen Bio-Wurzelgemüse und 400 Tonnen Bio-Kartoffeln sowie 2,4 Mio. Eier verarbeitet. 27.000 Liter Apfelsaft, 774.000 Liter Milch und 158 Tonnen Fleisch werden pro Jahr verbraucht.

Bei der Einkaufspolitik wird darauf geachtet, Lebensmittel möglichst aus der Nähe zu beziehen. Als Kriterium wird auf die für den Transport notwendigen Kilometer geachtet. So kommen 74 % aller Lebensmittel aus Österreich. Kartoffeln wachsen z. T. in der Lobau. Auch die saisonale Verfügbarkeit ist ein Kriterium und rund ein Drittel aller Lebensmittel kommen aus biologischer Landwirtschaft.<sup>12</sup>

<sup>11</sup> <https://kwp.at/gutessen.aspx>, abgerufen am 22.2.2019

<sup>12</sup> [https://kwp.at/sites/default/files/kwp\\_folder\\_gastronomie\\_web\\_final.pdf](https://kwp.at/sites/default/files/kwp_folder_gastronomie_web_final.pdf), abgerufen am 22.2.2019

# Forschung in Wien

Die Forschung ist auf vielfältige Art und Weise mit dem Thema Lebensmittel und deren Herstellung verknüpft. Im Folgenden wird ein kurzer Überblick ohne Anspruch auf Vollständigkeit gegeben, um einen Eindruck von der Vielfältigkeit des Themas geben zu können.

## Universität für Bodenkultur Wien (BOKU)<sup>13</sup>

Die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), versteht sich als Lehr- und Forschungsstätte für erneuerbare Ressourcen, die eine Voraussetzung für das menschliche Leben sind. Aufgabe der BOKU ist es, durch die Vielfalt ihrer Fachgebiete zur Sicherung dieser Lebensgrundlagen für zukünftige Generationen entscheidend beizutragen. Durch die Verbindung von Naturwissenschaften, Technik und Wirtschaftswissenschaften versucht sie, das Wissen um die ökologisch und ökonomisch nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen in einer harmoni-

schen Kulturlandschaft zu mehren. Das Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie (DLWT) widmet sich speziell Forschungsfragen im Zusammenhang mit Lebensmitteln und deren technologischer Be- und Verarbeitung. Dazu gibt es laufende Forschungsprojekte mit Unternehmen aus den Bereichen Landwirtschaft, Verarbeitung und anderen wissenschaftlichen Institutionen. So ist die BOKU auch maßgeblicher Partner beim COMET K1-Zentrum FFoQSI.

## Veterinärmedizinische Universität Wien (Vetmeduni Vienna)<sup>14</sup>

Die Veterinärmedizinische Universität Wien (Vetmeduni Vienna) ist die einzige veterinärmedizinische, akademische Bildungs- und Forschungsstätte Österreichs und zugleich die älteste im deutschsprachigen Raum (gegründet 1765 von Kaiserin Maria Theresia). Sie forscht an Themen, die für die Gesellschaft bedeutend sind. Ihr Augenmerk gilt der Tiergesundheit ebenso wie der präventiven Veterinärmedizin, dem öffentlichen Gesundheitswesen genauso wie der Lebensmittelsicherheit. Im Forschungsinteresse stehen die Schaffung wissenschaft-

licher Grundlagen für das Wohlbefinden von Tieren, Themen der Tierhaltung, des Tierschutzes und der Tierethik. Das Department/Universitätsklinik für Nutztiere und öffentliches Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin hat mit den beiden Instituten für Fleischhygiene und Milchhygiene zwei wesentliche Forschungseinrichtungen, in deren Mittelpunkt die Lebensmittelsicherheit tierischer Produkte steht. Auch hier gibt es einen direkten Bezug zum COMET K1-Zentrum FFoQSI.

<sup>13</sup> <https://www.boku.ac.at>, abgerufen am 23.2.2019

<sup>14</sup> <https://www.vetmeduni.ac.at>, abgerufen am 22.2.2019

## Programm COMET und Kompetenzzentren in Wien

Das Programm COMET (Competence Centers for Excellent Technologies) fördert den Aufbau von Kompetenzzentren, deren Herzstück ein von Wirtschaft und Wissenschaft gemeinsam definiertes Forschungsprogramm auf hohem Niveau ist. In diesem Sinne stellt COMET einen wesentlichen Faktor zur Stärkung des Forschungs- und Wirtschaftsstandorts Österreich dar.<sup>15</sup>

Eines der dabei geförderten COMET-Zentren (K1) ist FFoQSI, das sich mit Lebens- und Futtermitteln beschäftigt. Es wird durch BMVIT (Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie), BMDW (Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort) und die Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich und Wien gefördert und durch die FFG (Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft) abgewickelt.

## FFoQSI - Feed and Food Quality Safety and Innovation

Im Projekt FFoQSI (Feed and Food Quality Safety and Innovation)<sup>16</sup> werden relevante Themen entlang der Wertschöpfungsketten Futtermittel und Lebensmittel untersucht. Lebensmittel und deren Produktion soll besser, sicherer und nachhaltiger werden. Die Expertise renommierter österreichischer Forschungsinstitutionen wird mit der Erfahrung von über 30 innovativen und forschungsaffinen Unternehmen aus mehreren Ländern kombiniert.

Zentrale Fragen für die Forschung sind z. B.:

- Wie werden unsere Lebensmittel produziert?
- Sind sie nachhaltig erzeugt, frisch, frei von Fremdkörpern, Rückständen und Verunreinigungen?

- Stimmen die Angaben zu Qualität und Herkunft?
- Wie kann man den Einsatz von Pestiziden und Antibiotika weiter reduzieren und optimieren?
- Wie kann man die Fütterung und Haltung von Tieren nachhaltig verbessern?
- Wie kann man Lebensmittelabfälle reduzieren und wertvolle Inhaltsstoffe noch besser nutzen?
- Wie kann man herkömmliche Lebensmittel ernährungsphysiologisch und geschmacklich verbessern?

## ADDA<sup>17</sup> – Advancement of Dairying in Austria

Das Ziel von ADDA ist die Schaffung eines nationalen Kompetenznetzwerks zur Sicherung und Unterstützung einer nachhaltigen und profitablen Wertschöpfungskette Milch, die sich in einem hochkompetitiven und ständigen Änderungen unterworfenen Umfeld auch künftig wirtschaftlich behaupten kann. Die österreichi-

sche Milchwirtschaft steht vor großen Herausforderungen, nicht zuletzt durch den gegenwärtigen Restrukturierungsprozess auf Produzentenebene oder durch den Wettbewerb mit global agierenden Großunternehmen, die zunehmend auf dem österreichischen Markt operieren.

## D4Dairy – Digitalisation, Data integration, Detection and Decision support in Dairying

Das transdisziplinäre, branchenübergreifende COMET-Projekt D4Dairy<sup>18</sup> hat sich zum Ziel gesetzt, digital unterstütztes Management für Milchbetriebe weiterzuentwickeln, dass durch datengestützte, vernetzte In-

formationssysteme zu einer weiteren Verbesserung der Tiergesundheit, des Tierwohls und der Produktqualität beiträgt. Sensoren erfassen in Echtzeit das Wohlbefinden der Tiere oder streamen aktuelle Stallbedingungen.

<sup>15</sup> [www.ffoqsi.at](http://www.ffoqsi.at), abgerufen am 20.2.2019

<sup>17</sup> [www.vetmeduni.ac.at/de/milchhygiene/forschung/adda](http://www.vetmeduni.ac.at/de/milchhygiene/forschung/adda), abgerufen am 21.2.2019

<sup>18</sup> [www.zar.at/Projekte/D4Dairy.html](http://www.zar.at/Projekte/D4Dairy.html), abgerufen am 20.2.2019

# Institutionen und Organisationen in Wien

## Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)<sup>19</sup>

Die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) ist ein Unternehmen der Republik Österreich. Eigentümervertreter sind das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz und das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. Die AGES besteht seit 1. Juni 2002. Die AGES unterstützt das Management der Bundesministerien in Fragen der Öffentlichen Gesundheit, Tiergesundheit, Lebensmittelsicherheit, Arzneimittel-

sicherheit, Ernährungssicherung und des Schutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher entlang der Nahrungskette fachlich und unabhängig mit wissenschaftlichen Expertisen. Im Zentrum der Aufgaben stehen der Schutz der Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie die Sicherheit und Qualität der Ernährung und der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung. Um dies zu gewährleisten analysiert, überwacht, bewertet, forscht und kommuniziert die AGES.

## MA 59 - Marktservice & Lebensmittelsicherheit (Marktamt)

Die Abteilung Marktservice & Lebensmittelsicherheit verwaltet die städtischen Märkte, überwacht die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und führt Kontrollen im Bereich des Konsumentinnen- und Konsumentenschutzes durch. Rund 19.000 Wiener Betriebe unterliegen den Bestimmungen des Lebensmittelrechts. Lebensmittel- und Hygienekontrollen werden

in jedem dieser Betriebe durchgeführt. Es gibt weiters eine Lebensmittel-Hotline und eine kostenlose „Wiener Märkte App“ ebenso wie ein Marktamtstmuseum. Im Servicebereich wird informiert, welche Schritte bei Eröffnung oder Inbetriebnahme von Marktständen oder der Gründung bzw. Eröffnung eines Lebensmittelbetriebs zu beachten sind.

## Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau Schönbrunn (HBLFA Schönbrunn)

Die HBLFA Schönbrunn und Österreichischen Bundesgärten ist dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus zugeordnet, während für pädagogische Belange das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung zuständig ist. An der HBLFA werden die HLA für „Garten- und Landschaftsgestaltung“ sowie die „HLA für Gartenbau“ geführt. Eine der wichtigsten Aufgaben des produzierenden Gartenbaus ist die Versorgung der Bevölkerung mit Frischgemüse. Der

Großraum Wien bietet dazu die entsprechenden Betriebe und Einrichtungen, die die Nahversorgung der Großstadt mit qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln aus gärtnerischer Produktion gewährleisten. Der Standort der HBLFA Schönbrunn verbindet gärtnerische Tradition, gartengestalterische Beispiele, wissenschaftliche Einrichtungen sowie moderne Produktions- und Vertriebseinrichtungen im Nahbereich für Unterricht und Forschung. Es besteht eine enge Kooperation mit der BOKU.

<sup>19</sup> <https://www.ages.at/startseite>, abgerufen am 21.2.2019

# Leistungen der Wirtschaftsagentur Wien

Die Wirtschaftsagentur Wien bietet für Unternehmen in Wien ein „360°-Service“. Dazu zählen Förderungen und Beratungen, Workshops und weiterführende Coachings bei der Gründung, Hilfe bei der Suche nach Betriebs- oder Büroflächen, Kontakte zu möglichen Partnern und Partnern in der Technologieszene oder der Kreativwirtschaft. Die Wirtschaftsagentur Wien positioniert die Hauptstadt Österreichs auch im internationalen Wirtschaftsumfeld, betreut internationale Unternehmen bei der Ansiedlung in Wien und ist erste Anlaufstelle für Expats bei ihrer Ankunft in Wien.

Die Wirtschaftsagentur Wien bietet Fördermöglichkeiten für Vorhaben im Lebensmittel Bereich in unterschiedlichen Förderprogrammen. Im Programm Forschung werden Forschungs- und Entwicklungsprojekte (F&E-Projekte) im Rahmen spezieller Calls gefördert. Das Programm Innovation unterstützt Unternehmen, die neue oder deutlich verbesserte Produkte, Dienstleistungen und Verfahren entwickeln oder organisatorische Innovationen durchführen. Für die Vorbereitung großer Projekte mit mehreren (internationalen) Partnern bietet sich das Programm F&E Kooperationsanbahnung an. In der Internationalisierung werden Unternehmen gefördert, die neue Märkte erschließen.

Seit 2008 veranstaltet die Wirtschaftsagentur Wien das Wiener Forschungsfest, das zum Ziel hat, gemeinsam mit Wiener Universitäten, Fachhochschulen, Unternehmen und außeruniversitären Forschungsinstitutionen einem breiten Wiener Publikum zu zeigen, was in Wien geforscht und entwickelt wird. Über 69.000 Wienerinnen und Wiener konnten in den vergangenen zehn Jahren bei Forschungfesten begrüßt werden. Bereits über 140 Unternehmen, universitäre, private und Fachhochschul-Institute haben im Rahmen dieser Veranstaltungen die Chance genutzt, ihre Forschungsprojekte und innovativen Produkte einer interessierten Öffentlichkeit vorzustellen und in Kontakt mit potenziellen Kundinnen und Kunden zu treten.

# Unternehmen aus Wien

Die folgende Tabelle bietet ohne Anspruch auf Vollständigkeit einen Überblick über Unternehmen aus Wien, die im Lebensmittelbereich tätig sind.

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Josef Manner &amp; Comp AG</b>	Gegründet 1890 von Josef Manner, sind bis heute Farbe und der Stephansdom als Wahrzeichen unverwechselbare Markenbotschafter. Im Jahr 2018 hat das Unternehmen ca. 700 Mitarbeiter, rund 200 Mio. € Umsatz und 55% Exportquote.	Josef Manner & Comp AG Wilhelminenstraße 6 A-1170 Wien  Tel.: +43 1 488 22-0 Fax: +43 1 486 21 55 E-Mail: <a href="mailto:team@manner.com">team@manner.com</a>	<a href="http://www.manner.com">www.manner.com</a>
<b>STAUD'S WIEN</b>	STAUD'S WIEN ist seit jeher fest in Wien verankert. Die Rohstoffe sind handverlesen und stammen zum Großteil aus Österreich. Der Rest wird von dort bezogen, wo die ausgewählten Frucht- und Gemüsesorten am besten wachsen. Verarbeitet werden sie mittels altbewährtem Handwerk und modernster Technik in der kleinen STAUD'S Manufaktur mitten in Wien Ottakring.	STAUD'S WIEN Hubergasse 3 A-1160 Wien  Tel.: +43 1 4068805-0 Fax: +43 1 4068805-12 E-Mail: <a href="mailto:office@stauds.co">office@stauds.co</a>	<a href="http://www.stauds.com">www.stauds.com</a>
<b>Ottakringer Brauerei</b>	Gegründet 1837, ist das Unternehmen die letzte große Wiener Brauerei. Mit Wasser aus 118 Metern Tiefe aus dem eigenen Brunnen werden mehr als 15 verschiedene Biersorten gebraut. Der mittelständische Familienbetrieb beschäftigt heute rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, braut jährlich 570.000 Hektoliter Bier und erzielte im Jahr 2016 einen Umsatz von 80 Millionen Euro bei einem Marktanteil in Österreich von rund 6 %. Eine Eventlocation am Brauereigelände wurde mit mehr als 5.000 Events im Jahr zum festen Teil des Wiener Stadtlebens.	Ottakringer Brauerei GmbH Ottakringer Platz 1 A - 1160 Wien  Tel.: +43 1 49100 - 0 E-Mail: <a href="mailto:office@ottakringer.at">office@ottakringer.at</a>	<a href="http://www.ottakringerbrauerei.at">www.ottakringerbrauerei.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>GMS GOURMET GmbH</b>	Das österreichische Traditionssunternehmen mit 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist Marktführer in der Gemeinschaftsgastronomie. Als Spezialist für zielgruppenspezifische Verpflegung kocht es für Gäste aller Altersgruppen – im Kindergarten, der Schule, am Arbeitsplatz, im Heim oder Spital, zu Hause, im Restaurant oder bei besonderen Events.	GMS GOURMET GmbH Oberlaaer Straße 298 A - 1230 Wien  Tel.: +43 (0) 50/876 - 0 Fax: +43 (0) 50/876 - 5510 E-Mail: <a href="mailto:info(at)gourmet.at">info(at)gourmet.at</a>	<a href="http://www.gourmet.at">www.gourmet.at</a>
<b>Die Menü-Manufaktur GmbH</b>	Die Menü-Manufaktur GmbH mit Sitz in Wien kocht mit überwiegend Zutaten regionaler Produzenten und garantiert durch strenge Eingangskontrollen stets Frische und Güte. Alle Gerichte werden nach original österreichischen Rezepturen auf traditionell-handwerkliche Zubereitungsweise gekocht und von Meisterhand delikat gewürzt und fein abgeschmeckt.	Die Menü-Manufaktur GmbH Ignaz-Köck-Straße 8/6 A-1210 Wien  Tel.: 01 / 350 60 70 Fax: 01 / 350 60 70 480 E-Mail: <a href="mailto:info@menue-manufakturen.at">info@menue-manufakturen.at</a>	<a href="https://www.menue-manufakturen.at">https://www.menue-manufakturen.at</a>
<b>Ankerbrot GmbH &amp; Co KG</b>	Seit über 125 Jahren begleitet das Wiener Traditionssunternehmen die Wienerinnen und Wiener täglich und steht damals wie heute für höchste Qualität: sowohl bei seinen Produkten im Brot-, Gebäck-, Mehlspeis- und Snacksortiment als auch bei den rund 1.150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus 44 unterschiedlichen Nationen.	Ankerbrot GmbH & Co KG Absberggasse 35 A - 1100 Wien  Tel.: +43 (0)1 - 60 123 - 0 Fax: +43 (0)1 - 60 123 - 313 E-Mail: <a href="mailto:lobundtadel@ankerbrot.at">lobundtadel@ankerbrot.at</a>	<a href="http://www.ankerbrot.at">www.ankerbrot.at</a>
<b>Franz Felber &amp; Co. GmbH</b>	Seit 1957 werden im Familienbetrieb Brot, Backwaren, Feinbackwaren, Konditoreiwaren und Snacks mit hochwertigen Rohstoffen unter Einhaltung hygienisch einwandfreier Produktionsabläufe hergestellt. Wert gelegt wird auf traditionelle Handarbeit, überlieferte Kulturtechniken und beste, heimische, nachhaltig-natürliche Rohstoffe ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.	Franz Felber & Co. GmbH Dassanowskyweg 11 A - 1220 Wien  Tel.: +43 1 / 256 88 00 Fax: +43 1 / 256 88 00 740 E-Mail: <a href="mailto:office@felberbrot.at">office@felberbrot.at</a>	<a href="http://www.felberbrot.at">www.felberbrot.at</a>
<b>Kurt Mann Bäckerei &amp; Konditorei GmbH &amp; Co KG</b>	Das 1860 gegründete Familienunternehmen mit rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreibt 80 Filialen. Laufende Innovation und die „10 Gebrote“ stellen ein hohes Qualitätsniveau sicher. Frische Zutaten, eine große Vielfalt und einzigartige Kombinationen sind ausschlaggebend für den Geschmack und die Qualität der Backwaren der Traditionsbäckerei Der Mann.	Kurt Mann Bäckerei & Konditorei GmbH & Co KG Perfektastrasse 100 A - 1230 Wien  Tel.: +43 - 1 - 86699 - 0 Fax: +43 - 1 - 86699 - 85 E-Mail: <a href="mailto:baeckerei@dermann.at">baeckerei@dermann.at</a>	<a href="http://www.dermann.at">www.dermann.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Ströck-Brot G.m.b.H.</b>	Das Familienunternehmen stellt seit fast 50 Jahren an zwei Standorten Brot, Backwaren, Feinbackwaren, Konditoreiwaren, Snacks und Imbisse sowie Salate her und betreibt 77 Filialen, davon 72 in Wien. Das Mehl kommt zu 100% aus Österreich, langjährige Partnerschaften mit Produzenten aus der Region lassen nur die besten Rohstoffe in Brot und Gebäck. Seit 1994 gibt es Bio-Qualität, derzeit sind über 35% der Produkte Bio.	Ströck-Brot G.m.b.H. Johann-Ströck-Gasse 1 A - 1220 Wien  Tel.: +43-1-204 39 99 - 0 Fax: +43-1-204 39 99 - 5406 E-Mail: <a href="mailto:buero@stroeck.at">buero@stroeck.at</a>	<a href="http://www.stroeck.at">www.stroeck.at</a>
<b>Leopold Schwarz, Bäckerei e.U.</b>	Seit über 100 Jahren besteht das Einzelunternehmen mit Stammsitz in Wien-Hietzing. Rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen an zwei Standorten über 30 Brotsorten, 50 Gebäcksorten, eine Vielzahl von Feinbackwaren und Konditoreiwaren her. In rund 25 Bäckereifachgeschäften und Kaffee-Konditoreien erhalten Kunden Handwerksqualität auf hohem Niveau und aus erster Hand.	Leopold Schwarz, Bäckerei e.U. Auhofstraße 138 A - 1130 Wien  Tel.: +43 1 8020202 Fax: +43 1 8020202 55 E-Mail: <a href="mailto:bs@bswien.at">bs@bswien.at</a>	<a href="http://www.bswien.at">www.bswien.at</a>
<b>K. u. K. HOFZUCKER-BÄCKER CH. DEMEL'S SÖHNE GmbH</b>	Gegründet im Jahre 1786, blickt die Traditionskonditorei Demel auf eine jahrhundertelange Geschichte zurück. Noch heute präsentieren sich die Demel-Salons im Herzen Wiens im Neo-Rokoko-Stil der Architekten Portois & Fix. Berühmt ist - neben den Demelinerinnen und ihrer Sprache - auch die Schaubackstube und das Schaufenster, in dem die Kunst des Zuckerbäckerhandwerks inszeniert wird. Neben der Konditorei wird auch Catering angeboten.	K. u. K. HOFZUCKERBÄCKER CH. DEMEL'S SÖHNE GmbH Kohlmarkt 14 A-1010 Wien  Tel.: +43 (1) 535 17 17 - 0 Fax: +43 (1) 535 17 17 - 26 E-Mail: <a href="mailto:wien@demel.com">wien@demel.com</a>	<a href="http://www.demel.com">www.demel.com</a>
<b>Chocolaterie &amp; Großkonditorei Aida-Prousek &amp; Co.</b>	Seit 1913 stellt das Familienunternehmen in Wien Back- und Konditorwaren, oft von Hand, her. Die erste Espresso-Maschine Wiens wurde schon 1946 in Betrieb genommen. Bis heute sind 29 Filialen in ganz Österreich beliebte Treffpunkte, um Kaffee und eine der vielen Spezialitäten zu genießen.	Chocolaterie & Großkonditorei Aida-Prousek & Co. Schöenthalergasse 1 A - 1210 Wien  Tel.: +43 1 2582611 - 0 Fax: +43 1 2582611 - 30 E-Mail: <a href="mailto:info@aida.at">info@aida.at</a>	<a href="http://www.aida.at">www.aida.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Rudolf Groissböck GmbH</b>	<p>Groissböck ist ein Wiener Konditoreiunternehmen, das mit höchster Qualität und vielhandwerklichem Know-how die Wiener Zuckerbäckertradition neu interpretiert. Der Schlemmerkrapfen wird das ganze Jahr über in den vier Wiener Filialen täglich frisch gebacken und angeboten. Durch natürliche Zutaten, Innovationsfreude und Liebe zum Detail nimmt Groissböck mit über 400 Hochzeitstorten im Jahr eine der ersten Positionen in Österreich ein. Einzigartig ist auch die hauseigene Rösterei, die in der Filiale Neilreichgasse die Kaffeebohnen frisch vor den Augen der Kunden röstet und mahlt.</p>	<p>Rudolf Groissböck GmbH Neilreichgasse 96-98 A - 1100 Wien  Tel.: + 43 1 604 25 10 E-Mail: <a href="mailto:office@groissboeck.at">office@groissboeck.at</a></p>	<p><a href="http://www.groissboeck.at">www.groissboeck.at</a></p>
<b>OBERLAA Konditorei GmbH &amp; Co KG</b>	<p>Seit 1974 entführt die Konditorei Oberlaa ihre Gäste in eine Welt höchster Patisserie &amp; Confiserie Kunst. Erlesene Kreationen und ausgesuchte Köstlichkeiten werden in der hauseigenen Patisserie liebevoll gefertigt. Natürliche Zutaten, höchste Qualität und besondere Frische ergeben Patisserie-Spezialitäten von allerhöchster Güte, einzigartiger Finesse und Natürlichkeit.</p>	<p>OBERLAA Konditorei GmbH &amp; Co KG Seilergasse 15 A - 1010 Wien  Tel.: +43 1 512 17 20 – 0 E-Mail: <a href="mailto:Kurkonditorei@Oberlaa-Wien.at">Kurkonditorei@Oberlaa-Wien.at</a></p>	<p><a href="http://www.oberlaa-wien.at">www.oberlaa-wien.at</a></p>
<b>AGRANA Beteiligungs-AG</b>	<p>AGRANA ist ein international ausgerichtetes österreichisches Industrieunternehmen, das agrarische Rohstoffe zu hochwertigen Nahrungs-, Futter- und natürlichen Düngemitteln sowie zu technischen Produkten und Vorprodukten zur industriellen Nutzung veredelt. Weltweit arbeiten fast 10.000 Menschen an 58 Standorten in den Bereichen Zucker, Stärke und Frucht (Weltmarktführer bei Fruchtsaftkonzentraten und -zubereitungen).</p>	<p>AGRANA Beteiligungs-AG Raiffeisen-Platz 1 A-1020 Wien  Tel.: +43-1-211 37 - 0 Fax: +43-1-211 37 - 12998 E-Mail: <a href="mailto:info.ab@agrana.com">info.ab@agrana.com</a></p>	<p><a href="http://www.agrana.com">www.agrana.com</a></p>
<b>Walter Heindl GmbH</b>	<p>Das Familienunternehmen Heindl besteht seit 1953. Als Konfekt-Manufaktur vereinen sich Liebe zur Sache und langjährige Erfahrung mit Wissenschaft und Technik zur hohen Kunst der Pralinen-Erzeugung. Hochwertige Rohmaterialien sind Voraussetzung für die Entstehung süßer Köstlichkeiten. Rohmaterialien werden mehrfach getestet und auf ihre Qualität und Reinheit untersucht.</p>	<p>Walter Heindl GmbH Willendorfer Gasse 2-8 A - 1230 Wien  Tel.: +43 (0)1-667 21 10-0 Fax: +43 (0)1-665 92 25-15 E-Mail: <a href="mailto:Confiserie@heindl.co.at">Confiserie@heindl.co.at</a></p>	<p><a href="http://www.heindl.co.at">www.heindl.co.at</a></p>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Die Zuckerwerkstatt e.U.</b>	In der Zuckerwerkstatt werden aus den besten Zutaten und nach jahrhundertealten Rezepten handgemachte Zuckerln (Bonbons) produziert. Die Qualität beginnt schon bei der Herkunft der Zutaten und Verpackungen. Der Großteil der Rohstoffe wird von ausgewählten Lieferanten aus Österreich bezogen. So entstehen kleine, handgemachte Glücksmomente.	Die Zuckerwerkstatt e.U. Inhaber: Christian Mayer Herrengasse 6-8/4 A - 1010 Wien  Tel.: 00 43 1 8909056 E-Mail: <a href="mailto:info@zuckerwerkstatt.at">info@zuckerwerkstatt.at</a>	<a href="http://www.zuckerwerkstatt.at">www.zuckerwerkstatt.at</a>
<b>Xocolat Manufaktur KG</b>	Xocolat bietet mehr als 400 ausgewählte Tafelschokoladen und zahlreiche weitere Köstlichkeiten aus und mit edler Schokolade. Das Stammhaus und neun Xocolat-Kontore bieten ein großes Angebot ausgewählter Schokoladespezialitäten. In der Xocolat Manufaktur wird überwiegend in Handarbeit ein umfangreiches Sortiment von Köstlichkeiten ohne künstliche Aromastoffe und Konservierungsmittel gefertigt.	Xocolat, Schokoladenkontor / Ramona Mahr Freyung 2 A-1010 Wien  Tel.: +43 1 535 43 63 E-Mail: <a href="mailto:xocolat@xocolat.at">xocolat@xocolat.at</a>	<a href="http://www.xocolat.at">www.xocolat.at</a>
<b>Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH</b>	Der Wiener Familienbetrieb Radatz besteht seit 1962 und wird heute in der zweiten Generation geführt. Rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen 700 unterschiedliche Produkte her, davon allein 92 Wurstsorten, die in 21 Fleischereien in Wien und 11 Märkten angeboten werden. Dabei stehen höchste Qualität, Geschmack und Ehrlichkeit an oberster Stelle.	Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH Erlaerer Str. 187 A-1230 Wien  Tel.: +43-1-66 110 - 0 Fax: +43-1-66 110 - 99 E-Mail: <a href="mailto:office@radatz.com">office@radatz.com</a>	<a href="http://www.radatz.at">www.radatz.at</a>
<b>Wiesbauer - Österreichische Wurstspezialitäten GmbH</b>	Der Familienbetrieb Wiesbauer versteht sich als Vorreiter in der fleischverarbeitenden Industrie bei Innovationen, Hygiene, Produktsicherheit, Umweltstandards und Markenpolitik und achtet auf völlige Transparenz in allen Belangen der Geschäftspolitik. Gegründet 1931, bündelt eine Holding verschiedene Betriebe in Österreich und Ungarn mit über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.	Wiesbauer - Österreichische Wurstspezialitäten GmbH Laxenburger Straße 256 A-1230 Wien  Tel.: +43 (0)1 61415-0 E-Mail: <a href="mailto:info@wiesbauer.at">info@wiesbauer.at</a>	<a href="http://www.wiesbauer.at">www.wiesbauer.at</a>
<b>Michael Trünkel GmbH</b>	Mit knapp 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am neuen Standort im 23. Wiener Gemeindebezirk beliefert die Michael Trünkel GmbH ua Gastronomie und Tankstellen mit einem Sortiment an Fleischwaren.	Michael Trünkel GmbH Gutheil-Schodergasse 17 Objekt 6 A - 1230 Wien  Tel.: 0043/1/7991552 Fax: 0043/1/799 15 52 24 E-Mail: <a href="mailto:office@truenkel.at">office@truenkel.at</a>	<a href="http://www.truenkel.at">www.truenkel.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Stastnik Gesellschaft m.b.H.</b>	Das Traditionsunternehmen Stastnik wurde vor 120 Jahren gegründet und ist seit 20 Jahren Teil der Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH. Das Unternehmen ist einer der bekanntesten Salami-Produzenten Österreichs.	Stastnik Gesellschaft m.b.H. Industriestraße 2-8 A - 2201 Gerasdorf bei Wien  Tel.: +43 1 66110-0 E-Mail: <a href="mailto:office@stastnik.at">office@stastnik.at</a>	<a href="http://www.stastnik.at">www.stastnik.at</a>
<b>K. Tichy GmbH</b>	Das Familienunternehmen besteht seit 1952. Alles begann mit einem "Eiswagerl". 1955 wurde der Eissalon am Reumannplatz gegründet und 1967 die "Eismarillenknödel" patentiert. Seither wird der Betrieb kontinuierlich ausgebaut und ist zu einer Wiener "Institution" geworden.	K. Tichy GmbH Reumannplatz 13 A - 1100 Wien  Tel.: 01/604 44 46 Fax: 01/602 99 10	<a href="http://www.tichy-eis.at">www.tichy-eis.at</a>
<b>Julius Meinl Austria GmbH</b>	1862 eröffnete Julius Meinl I. im Zentrum Wiens ein Gewürzwarengeschäft. Er bot 1877 als erster Kaffee-Bohnen bereits in gerösteter Form an. Seit 1911 wird im historischen Gebäude in der Julius Meinl-Gasse die Wiener Röstung hergestellt.  Das Kaufhaus für gehobene Feinkost, der Meinl am Graben, besteht seit 1950.  Die Julius Meinl Industrieholding GmbH ist in über 70 Ländern tätig und beschäftigt weltweit mehr als 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie hat sich auf das Geschäft mit Kaffee, Tee und Marmeladen spezialisiert, wobei Kaffee das Hauptgeschäft ausmacht.	Julius Meinl Austria GmbH Julius Meinl Gasse 3-7 A - 1160 Wien  Tel.: +43 1 48860 Fax: +43 1 48860 1500 E-Mail: <a href="mailto:office@meinl.at">office@meinl.at</a>	<a href="http://www.meinlcoffee.com">www.meinlcoffee.com</a> <a href="http://www.meinl.at">www.meinl.at</a>
<b>Helmut Sachers Kaffee GmbH</b>	Am Naschmarkt beginnt Helmut Sachers Vater 1929 mit dem Rösten von Kaffee. Nach Firmenzukaufen und erfolgreicher Expansion beträgt der Exportanteil rund 20%. Aus zwei Sack Rohkaffee pro Woche wurden rund 450 Tonnen im Jahr. Der Umsatz wurde verdreifacht.	Helmut Sachers Kaffee GmbH Wiedner Gürtel 54 A - 1040 Wien Office Oeynhausen  Tel.: +43 2252 42 710 Fax: +43 2252 42 712 E-Mail: <a href="mailto:office@helmutachers.at">office@helmutachers.at</a>	<a href="http://www.helmutachers.at">www.helmutachers.at</a>
<b>Peter Spak GmbH</b>	Das Familienunternehmen besteht seit 1935. Die Produktpalette umfasst neben Saucen und Dressings auch Senf und Ketchup. Vielfältige und individuelle Verpackungslösungen sind möglich. Produziert wird an zwei Standorten in Österreich und der tschechischen Republik.	Peter Spak GmbH Otto Beyschlag Gasse 3 A - 1210 Wien  Tel.: +43 1 256 83 47 Fax Nr: +43 1 256 83 57 E-Mail: <a href="mailto:office@spak.at">office@spak.at</a>	<a href="http://www.spak.at">www.spak.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>RAMSA-WOLF Gesellschaft m.b.H.</b>	Das 1926 gegründete Unternehmen produziert im 14. Bezirk und hat sich auf Senf in allen Variationen - vom Klassiker bis zu Cranberry- und Orangen-Senf - spezialisiert. Auch Zwiebelragout und verschiedene Spezialprodukte in Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden werden hergestellt.	Ramsa-Wolf GmbH. Senfspezialitäten Albert Schweitzer Gasse 6, Auhofcenter A - 1140 Wien  Tel.: +43 1 4862243 E-Mail: <a href="mailto:office@ramsa-wolf.at">office@ramsa-wolf.at</a>	<a href="http://www.ramsa-wolf.at">www.ramsa-wolf.at</a>
<b>Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessen- erzeugung GmbH</b>	Das Familienunternehmen besteht seit 1930 und produziert im 23. Bezirk verschiedenste Feinkost-Produkte. Die Palette reicht von Aufstrichen und Salaten bis zu Gastronomie- und Convenience-Produkten. Rund 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produzieren täglich rund 44 Tonnen Produkte, wobei pro Woche rund 1000 unterschiedliche Rezepte zur Anwendung kommen.	Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessenerzeugung GmbH Laxenburger Straße 250 A - 1230 Wien  Tel.: +43 1 815 85 05 E-Mail: <a href="mailto:office@wojnar.at">office@wojnar.at</a>	<a href="http://www.wojnar.at">www.wojnar.at</a>
<b>STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH</b>	Das Unternehmen stellt sowohl Braumalz als auch Backzutaten und Spezialmehle her. Seit 1884 besteht der namensgebende Standort in Stadlau. Pro Jahr werden rund 160.000 Tonnen Getreide zu ca. 350 verschiedenen Produkten verarbeitet. Seit 1973 ist das Unternehmen Teil der IREKS-Firmengruppe, einem Familienunternehmen aus Deutschland, das weltweit ca. 2.900 Menschen beschäftigt.	STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH Smolagasse 1 A - 1220 Wien  Tel.: +43 1-288 08-0 Fax: +43 1-288 08-19 E-Mail: <a href="mailto:office@stamag.at">office@stamag.at</a>	<a href="http://www.stamag.at">www.stamag.at</a>
<b>MAUTNER MARKHOF Feinkost GmbH</b>	Mit der Unternehmensgründung im Jahr 1841 legte Ignaz Mautner Ritter von Markhof in Simmering den Grundstein für mehr als 175 Jahre Wiener Feinkost-Tradition. Der „Estragon Senf“ und „Kremser Senf“ oder auch der „Hesperiden Essig“ und „Tafel Kren“ finden sich heute in beinahe jeder heimischen Küche. 135 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen ein Sortiment von rund 240 Produkten her – darunter auch Ketchup, Mayonnaise, Salatdressings sowie Fruchtsirupe in unterschiedlichen Variationen. Seit 2002 ist das Münchener Traditionssunternehmen Develey Senf & Feinkost Eigentümer.	MAUTNER MARKHOF Feinkost GmbH Mautner Markhof Gasse 39-41 A-1110 Wien  Tel.: 0043 / 1 / 740 80 Fax: 0043 / 1 / 740 80 - 168 E-Mail: <a href="mailto:office@mautners.at">office@mautners.at</a>	<a href="http://www.mautner.at">www.mautner.at</a>
<b>Neni am Tisch GmbH</b>	Das Familienunternehmen stellt Produkte wie Aufstriche, Hummus und andere orientalisch inspirierte Spezialitäten her und betreibt Restaurants in Wien, Berlin, Hamburg, Köln, München, Zürich, Paris, Amsterdam und Mallorca. Der Name ist aus den Vornamen der Gründer entstanden.	Neni am Tisch GmbH Hermann-Gebauer Straße 24 A - 1220 Wien  Tel.: 01 5852020 E-Mail: <a href="mailto:info@neniamtisch.at">info@neniamtisch.at</a>	<a href="http://www.neni.at">www.neni.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Hink GmbH</b>	Das Wiener Traditionssunternehmen Hink steht seit 1937 für Pasteten-Spezialitäten auf höchstem Niveau. Klassische Kreationen wie feine Gänseleberpasteten mit Perigord-Trüffeln oder Wildpasteten mit Gänseleber schufen den Grundstein für den Ruf der Marke „Hink“. Seit 2007 führt die Familie Spak das Unternehmen und baut das Sortiment aus.	Hink GmbH Otto Beyschlag-Gasse 3 A - 1210 Wien  Tel.: +43 / 1 / 258 23 51-0 Fax: +43 / 1 / 258 23 51-17 E-Mail: <a href="mailto:office@hink.wien">office@hink.wien</a>	<a href="http://www.hink.wien">www.hink.wien</a>
<b>LGV - Frischgemüse Wien reg. Gen.m.b.H.</b>	Das Unternehmen ist ein Zusammenschluss von anfänglich (1946) über 1.000 Gärtnerei-betrieben zu einer Genossenschaft. Heute sind rund 100 Gemüsegärtnerien aus Wien und Niederösterreich die Basis für den größten Anbieter von frischem Gemüse in Österreich. Ein eigenes Geschäft am Naschmarkt, das "LGV-Gärtnergeschäftl", bietet Kunden direkt Gelegenheit zum Einkaufen, Verkosten und Genießen.	LGV-Frischgemüse Wien reg. Gen.m.b.H. Haidestraße 22 A - 1110 Wien  Tel.: +43/1/760 69-0 Fax: +43/1/760 69-411 E-Mail: <a href="mailto:info@lgv.at">info@lgv.at</a>	<a href="http://www.lgv.at">www.lgv.at</a> <a href="http://www.lgv-gärtnergeschäftl.at">www.lgv-gärtnergeschäftl.at</a>
<b>SENNNA Nahrungsmittel GmbH &amp; Co KG</b>	SENNNA ist ein österreichisches Traditionssunternehmen und die einzige Margarine-Produktion Österreichs. 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen in Wien weiters Fette, Öle, Saucen, Ketchup, Mayonnaisen und Salat-Dressings her. Produkte werden in über 20 Länder an Bäckereien und Konditoreien, Gastronomie und Großküchen, lebensmittelverarbeitende Industrie und den Lebensmittelhandel exportiert.	SENNNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG Stockhammerringasse 19 A - 1140 Wien  Tel: +43 1 910 42-0 E-Mail: <a href="mailto:senna@senna.at">senna@senna.at</a>	<a href="http://www.senna.at">www.senna.at</a>
<b>Eishken Estate Rauch- und Frisch- fischvertriebs- gmbH</b>	Seit 1986 besteht „Eishken Estate“. Namensgeber für das Wiener Familienunternehmen war eine Lachsziicht im gleichnamigen Landstrich im Norden Schottlands. Ursprünglich als Hobby begonnen, entwickelte sich der Handel mit frischem Fisch schnell zu einer Passion. Das Sortiment umfasst über 200 Fisch-Spezialitäten aus dem Süß- und Salzwasser. Umfangreiches Fachwissen und professionelle Beratung werden von Spitzengastronomen und anspruchsvollen Genießern geschätzt. Darüber hinaus kann Eishken Estate als erster und einziger Händler in Österreich lebende Meerestiere anbieten.	Eishken Estate Rauch- und FrischfischvertriebsgmbH Großgrünmarkt Inzersdorf Laxenburgerstraße 365 Halle A2, Stand 1-3 A - 1230 Wien  Tel: +43-1-889 37 33 Fax: +43-1-889 30 80 E-Mail: <a href="mailto:aibler@eishken.at">aibler@eishken.at</a>	<a href="http://www.eishken.at">www.eishken.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Johann Kattus GmbH</b>	Gegründet wurde das Familienunternehmen bereits 1857 als Vertrieb von Spezereiwaren und Champagner. Die eigene Sekterzeugung begann dann 1890. Die Produktkategorie Frizzante führte Kattus 1992 als erster in Österreich ein. Seit Beginn setzt Kattus in den Kellern im 19. Bezirk auf die Méthode Traditionnelle – die klassische Flaschengärung, die älteste und aufwändigste Herstellungsmethode.	Johann Kattus GmbH Billrothstraße 51 1190 Wien  Tel.: +43 (1) 368 43 50 – 0 E-Mail: <a href="mailto:office@kattus.at">office@kattus.at</a>	<a href="http://www.kattus.at">www.kattus.at</a>
<b>Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH</b>	Der Gründer Robert Alwin Schlumberger pflanzte Rebsorten wie Merlot als erster in Österreich aus und pachtete Weingärten in Vöslau, am Goldeck. 1862 wurde er zum k.u.k. Hoflieferanten und 1878 als Edler vom Goldeck geadelt. 1973 übernahm die Familie Underberg für 41 Jahre das Unternehmen, das dann an den Schweizer Unternehmer Paulsen ging. Gleich geblieben sind die Herstellung nach der Méthode Traditionnelle im Betrieb in Wien. Mit der Qualitätspyramide für Österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.) erfolgte das neuerliche Bekenntnis zu Qualität und Regionalität.	Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH Heiligenstädter Straße 43 A - 1190 Wien  Tel.: +43 (0)1 368 22 58 – 0 E-Mail: <a href="mailto:shop@schlumberger.at">shop@schlumberger.at</a>	<a href="http://www.schlumberger.at">www.schlumberger.at</a>
<b>Frey Delikatessen GmbH</b>	Die Spezialitätenmanufaktur begann nach dem Weltkrieg als Bauernhof mit der Gemüseproduktion, speziell Linsen. Selbst Tabak wurde verarbeitet. Ab 1951 wurden die Betriebe und die Verarbeitung ständig weiterentwickelt. Frey stellt Produkte wie Pestos, saure Gemüsespezialitäten wie Antipasti und Snacks, Senf, Ketchup, Kren, Sauerkraut, Essig- und Öl, Säfte, Konfitüren und Kompotte her.	Frey Delikatessen GmbH Siemensstraße 101 A - 1210 Wien  Tel.: +43 / (0)1 / 258 26 51 Fax: +43 / (0)1 / 258 26 51- 30 E-Mail: <a href="mailto:office@frey.co.at">office@frey.co.at</a>	<a href="http://www.frey.co.at">www.frey.co.at</a>
<b>Wiegert Obst und Gemüsegroßhandel GmbH</b>	Das Unternehmen begann als Gemüsebetrieb, der noch immer besteht. Ausgehend von Ständen am Großgrünmarkt entwickelt sich ein Sortiment von über 300 Obst- und Gemüsesorten. Parallel entsteht eine Verarbeitungsstätte, in der zuerst nur verpackt wird. Später werden Convenience-Produkte wie Säfte, Salatmischungen und marinierte Salate hergestellt.	Wiegert Obst und Gemüsegroßhandel GmbH Plattensteinergasse 29 A - 1220 Wien  Tel.: +43 1 - 282 71 83 Fax: +43 1 - 282 71 83 - 22 E-Mail: <a href="mailto:a.wiegert@wiegert.at">a.wiegert@wiegert.at</a>	<a href="http://www.wiegert.at">www.wiegert.at</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Vitana Salat- und Frischeservice GmbH</b>	Gegründet 1986, war das Unternehmen bis 2007 in die Verkehrsbüro-Unternehmensgruppe integriert. Seit 2008 ist es eine 100% ige Tochter der EFKO-Gruppe, dem Marktführer für Gemüseverarbeitung in Österreich. Im Süden Wiens verarbeiten 100 Mitarbeiter täglich 20 Tonnen Produkte, wobei es insgesamt rund 500 verschiedene Produkte wie Dressings, Salate, Apfelmus, geschnittene Gemüse- und Salatmischungen etc. gibt.	Vitana Salat- und Frischeservice GmbH Laxenburger Str. 365/Halle A5 A - 1230 Wien  Tel.: +43 1 6167 186-0 Fax: +43 1 6167 186-19 E-Mail: <a href="mailto:bestellung@vitana.at">bestellung@vitana.at</a>	<a href="http://www.vitana.at">www.vitana.at</a>
<b>Frisch &amp; Frost Nahrungsmittel GmbH</b>	Frisch & Frost ist führender Tiefkühl-Spezialist für typisch österreichische Mehlspeisen und Kartoffelspezialitäten. Gegründet 1966, werden unter der Marke Bauernland Pommes Frites, Kartoffelspezialitäten, Suppeneinlagen, Beilagen und Gemüse-Fertiggerichte hergestellt. Die Marke Toni Kaiser steht für warme Mehlspeisen wie Germknödel, Original Wiener Apfel- und Topfenstrudel, Kaiserschmarren und süße Knödel sowie für gezogenen Strudelteig. Die Strudel werden nach einem einzigartigen, patentierten Verfahren in der Strudelmanufaktur in Wien hergestellt.	Frisch & Frost Nahrungsmittel GmbH Puchgasse 5 A - 1220 Wien  Tel.: +43 1 258 16 24 FAX: +43 1 258 16 24 DW 123 Email: <a href="mailto:office@frisch-frost.at">office@frisch-frost.at</a>	<a href="http://www.frisch-frost.at">www.frisch-frost.at</a>
<b>Lallemand GmbH</b>	Lallemand ist ein kanadisches Unternehmen, das sich seit 1915 auf die Produktion von Hefen und Bakterien spezialisiert hat. Diese werden in 11 Business Units für die Bereiche Backen, fermentierte Getränke, Ernährung von Mensch und Tier sowie Treibstoffe, Landwirtschaft und Arzneimittel produziert. Weltweit arbeiten mehr als 4.000 Menschen in 45 Ländern auf allen Kontinenten.	Lallemand GmbH Ottakringer Straße 89 A - 1160 Wien  Tel.: 01 49100-2355 Fax: 01 49100-2353 E-Mail: <a href="mailto:info@lallemand.com">info@lallemand.com</a>	<a href="http://www.lallemand.com">www.lallemand.com</a>
<b>Herbeus Greens GmbH</b>	Die erste vertikale Indoor Farm in Österreich besteht aus 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit langjähriger Erfahrung im Bereich der Lebensmittelproduktion und -technologie. 365 Tage im Jahr wird unter konstanten, auf die Produkte speziell abgestimmten Bedingungen frisches Gemüse in bester Qualität produziert (Microgreens und Babyleafs).	Herbeus Greens GmbH Heiligenstädterstraße 31/1/702 A - 1190 Wien  Tel.: 0043 676 33 22 043 E-Mail: <a href="mailto:office@herbeusgreens.com">office@herbeusgreens.com</a>	<a href="http://www.herbeusgreens.com">www.herbeusgreens.com</a>

Firma	Beschreibung	Kontakt	Webseite
<b>Kelly Gesellschaft m.b.H</b>	<p>Das Unternehmen wurde 1955 in den USA gegründet und ist seit 1996 in Wien tätig. Es werden verschiedene Snacks und Knabberereien wie Chips, Cracker, Nachos, Popcorn, Snips und Solettis etc. sowie Nussmischungen hergestellt bzw. vertrieben. Kelly ist Teil des Snack-Netzwerks der Intersnack Group und ist als Management Unit verantwortlich für Österreich, Slowenien, Adriatic, Italien und Schweiz.</p>	<p>Kelly Gesellschaft m.b.H Hermann-Gebauer-Straße 1 A-1220 Wien  Tel.: +43-(0)5-70-789-0 Fax: +43-(0)5-70-789-609 E-Mail: <a href="mailto:office@kellys.at">office@kellys.at</a></p>	<a href="http://www.kelly.at">www.kelly.at</a> <a href="http://www.unitedsnacks.net">www.unitedsnacks.net</a>
<b>vertical farm institute</b>	<p>Das vertical farm institute forscht und plant gemeinsam mit regionalen und internationalen Partnern an der Zukunft der Ernährung. In der praktischen Forschungsarbeit werden Machbarkeitsstudien und Konzepte für vertikale Farmen in unterschiedlichen Klimazonen erstellt. Gleichzeitig fließen dabei sozio-ökonomische Betrachtungen mit ein und es werden öko-soziale Geschäftsmodelltypen für die Integration in das lokale Umfeld entwickelt.</p>	<p>vertical farm institute Capistrangasse 2/10 A - 1060 Wien  E-Mail: <a href="mailto:office@verticalfarminstitute.org">office@verticalfarminstitute.org</a></p>	<a href="http://www.verticalfarminstitute.org">www.verticalfarminstitute.org</a>

# Impressum

Wirtschaftsagentur Wien. Ein Fonds der Stadt Wien.  
Mariahilfer Straße 20, 1070 Wien, [www.wirtschaftsagentur.at](http://www.wirtschaftsagentur.at)

KONTAKT: Dipl. Ing. Rupert Bittmann, Technologie Services  
T: +43 1 4000-86580, [bittmann@wirtschaftsagentur.at](mailto:bittmann@wirtschaftsagentur.at)

TEXT UND REDAKTIONELLE BEARBEITUNG: Food Business Consult Oskar Wawschinek,  
[www.foodbusiness.at](http://www.foodbusiness.at)

FOTOS & GRAFIKEN: Wirtschaftsagentur Wien / David Bohmann, Pixabay

Stand: Juli 2019

Technologie Reports gibt es zu den Themen:	
¬ AAL	¬ Entertainment Computing
¬ Big Data Open Data	¬ IT-Security
¬ Cloud Computing	¬ Mobile Apps
¬ E-Government	¬ Smart Production
¬ E-Health	¬ User Centered Design
¬ Emerging Technologies	¬ Visual Computing
¬ Enterprise Software	¬ Urbane Energieinnovationen

Die digitalen Versionen finden Sie unter [wirtschaftsagentur.at/technologie/technologiestandort-wien](http://wirtschaftsagentur.at/technologie/technologiestandort-wien)

Auf [technologieplattform.wirtschaftsagentur.at](http://technologieplattform.wirtschaftsagentur.at) können Wiener Unternehmen und Institutionen aus dem Technologiebereich ihre innovativen Produkte, Dienstleistungen und Prototypen sowie ihre Forschungsexpertise präsentieren und Entwicklungspartnerinnen und Pilotkunden finden

Die Informations- und Vernetzungsangebote werden im Rahmen des Projektes „IC3 Innovation by Co-Operation, Co-Creation and Community Building“ aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung kofinanziert. Nähere Informationen zum [IWB/EFRE-Förderprogramm](#)

Die Informations- und Vernetzungssangebote werden im Rahmen des Projektes „IC3 Innovation by Co-Operation, Co-Creation and Community Building“ aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung kofinanziert. Nähere Informationen zum **IWB/EFRE-Förderprogramm**



Wirtschaftsagentur Wien.  
Ein Fonds der Stadt Wien.

Mariahilfer Straße 20, 1070 Wien  
T +43 1 4000-8670  
F +43 1 4000-86720

[facebook.com/WirtschaftsagenturWien](https://www.facebook.com/WirtschaftsagenturWien)  
[wirtschaftsagentur.at](http://wirtschaftsagentur.at)