

## **Raiffeisen Klimaschutz-Initiative zeichnet nachhaltige Genussproduzenten in Österreich aus**

- **RKI-Kulinarik-Preis 2016 ging an den ADAMAH Biohof, Wiesmayer Wild und die Manufaktur Meismichl**

Im Rahmen des Genuss-Festivals, das vom 6. bis 8. Mai 2016 am Wiener Stadtpark stattfindet, verlieh die Raiffeisen Klimaschutz-Initiative (RKI), in Kooperation mit dem Kulinarischen Erbe Österreich, den RKI-Kulinarik-Preis 2016 an drei Unternehmen, die sich durch ihr großes nachhaltiges Engagement und Ressourcenschonung auszeichnen. Die Übergabe der drei Preise im Wert von 1.000 Euro, 750 Euro und 500 Euro in Form von Raiffeisen Preload BioCards™ – erfolgte durch den Vorsitzenden der RKI, Franz Fischler, den Präsidenten des Kulinarischen Erbe Österreich, Ferry Maier und die RKI-Geschäftsführerin Andrea Sihm-Weber in den Räumlichkeiten der Raiffeisen Zentralbank.

Die Kooperation wurde bereits 2015 anlässlich der Weltausstellung zum Thema Ernährung ins Leben gerufen. Andrea Sihm-Weber ist vom Stellenwert des Themas Ernährung bzw. Lebensmittel für die österreichischen Konsumenten überzeugt: „Die RKI widmet sich seit Jahren dem Thema nachhaltige Ernährung – ob in den Raiffeisen Betriebskantinen oder etwa beim Genuss-Festival. Wir sehen es als eine unserer Aufgaben, auf regionale Qualitätsprodukte aufmerksam zu machen und entsprechendes Bewusstsein in der Bevölkerung in Österreich dafür zu schaffen.“ Ergänzend dazu Franz Fischler: „Wir haben daher alle Aussteller des Genuss-Festivals eingeladen, sich für den RKI-Kulinarik-Preis zu bewerben. Bei der Jurysitzung wurde besonderes Augenmerk auf ökologische und soziale Aspekte gelegt. Jene Betriebe, die heuer eingereicht haben, konnten mit Stolz auf ihre vielfältigen Maßnahmen zum Klimaschutz verweisen. In Zeiten, in denen Österreich vom Klimawandel bereits betroffen ist, kann man dieses Engagement nicht hoch genug schätzen.“

Ferry Maier, Präsident des Kulinarischen Erbe Österreich ergänzt: „Wir freuen uns besonders, dass wir die Raiffeisen Klimaschutz-Initiative heuer nun schon zum zweiten Mal als Kooperationspartner gewinnen konnten und durch den RKI-Award unsere Aussteller für die ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeitsaspekte noch mehr sensibilisiert werden.“

Voraussetzung zur Teilnahme war ein konkreter Nachhaltigkeits- oder Klimaschutzbezug zum Produkt oder zum Betrieb. Zahlreiche Aussteller haben die Gelegenheit genützt und ihre Projekte bis Ende April 2016 eingereicht.

### **Die Gewinner des RKI-Kulinarik-Preises 2016**

Den ersten Platz konnte der ADAMAH Biohof im Marchfeld in Niederösterreich für sich entscheiden. Mit bedachter Fruchtfolge, Humusaufbau und Kompost werden Gemüse, Brot- und Saatgetreide, Ölfrüchte und Leguminosen sowie Tee- und Gewürzkräuter kultiviert. In unbeheizten, klimafreundlichen Folienhäusern gedeiht auch im Winter Gemüse. Mit dem ADAMAH BioKistl erfolgt die umwelt- und klimaschonende Auslieferung nach Hause oder ins Büro. Übrig gebliebenes – aber noch genießbares – Obst und Gemüse wird nicht verschwendet, sondern von der Wiener Tafel abgeholt und an soziale Einrichtungen zugestellt. In das Thema

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist außerdem der Kundenbeirat eingebunden. Damit die Kunden die Lebensmittel länger genießen können, wird ein wieder verwendbarer Frischesack angeboten. Geliefert wird in Pfandkisten und auch bei den Produkten wird auf einen geringen Verpackungsverbrauch geachtet. Zudem ist der Familienbetrieb ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Zum gesellschaftlichen Wandel möchte ADAMAH mit seiner, seit Kurzem auditierten, Gemeinwohlbilanz beitragen.

Der zweite Platz ging an Wiesmayer Wild mit der Damwildzucht in Hennersdorf im südlichen Niederösterreich. Johannes Wiesmayer gestaltet den Lebensraum seines Damwilds möglichst natürlich und produziert das Wild nach nachhaltigen Grundsätzen. Seit mehr als drei Jahren beschäftigt er sich auch mit der Direktvermarktung von Wild aus freier Wildbahn. Er betreibt zu speziell festgelegten Zeiten das „Wilde Wirtshaus“ und verkauft seine Produkte im wohlsortierten „Landladen“. Dieser weist alle verwendeten Lebensmittel samt den entsprechenden Herstellern auf einer Transparenzliste aus. Seit 2016 bestellt er noch ein Feld mit Bio Topinambur. Ein Teil des Stromes wird über die hauseigene Photovoltaikanlage am Dach erzeugt. Für die Brauchwasserversorgung – beispielsweise für die Tränke der Hirsche – greift er auf einen alten, freigelegten Brunnen zurück. Elektroscooter und -auto sorgen für die notwendige Mobilität.

Zum größten Teil Produkte aus der „Genuss Region Österreich“ verarbeitet der Gewinner des dritten Preises, die Manufaktur Meismichl in Pöllau in der Steiermark zu Suppen und Hauptgerichten, wie Gulasch oder Sughì. Die regionalen Bauern und ländlichen Betriebe stehen für höchste Qualität. Die Zutaten werden nach den Slow-Food Kriterien „gut, sauber und fair“ ausgewählt. Die Kunden erhalten Informationen über die Herkunft der Zutaten zur Verfügung gestellt. In Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe Hartberg werden die Produkte etikettiert, verpackt und versendet. Diese Kooperation ermöglicht Menschen mit besonderen Bedürfnissen einer sinnvollen Arbeit nachzugehen. Räumlichkeiten und Geräte werden mit einem Kooperationspartner genutzt. Das Meismichl-Hirschchili-Rezept wurde erst kürzlich in das Klimakochbuch – eine Initiative des Landes Steiermark – aufgenommen.

#### Zur Raiffeisen Klimaschutz-Initiative:

Die Raiffeisen Klimaschutz-Initiative ist Plattform und Impulsgeber für Maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Energieeffizienz, erneuerbare Ressourcen und unternehmerischer Verantwortung. Mitglieder sind 24 Raiffeisen Organisationen, die auf diese Weise Verantwortung gegenüber der Umwelt übernehmen, mit gutem Beispiel vorangehen und selbst einen substanziellen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

[www.raiffeisen-klimaschutz.at](http://www.raiffeisen-klimaschutz.at)

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

## Rückfragen & Kontakt

Mag. Andrea Sihm-Weber  
Geschäftsführung Raiffeisen Klimaschutz-Initiative  
Tel.: 01 26216-6069  
Mobil: 0664/8888-6069  
[andrea.sihm-weber@rzb.at](mailto:andrea.sihm-weber@rzb.at)  
<http://www.raiffeisen-klimaschutz.at>  
<http://www.oekoenergieblog.at>



### Die Verleihung des RKI-Kulinarik-Preises 2016

v.l.n.r.: Sylvia Sednitzky (Vorstand Kulinarisches Erbe Österreich), Dr. Ferdinand Maier (Präsident des Kulinarischen Erbe Österreich), Markus Christöphl, Msc (Geschäftsführer Meismichl), Gudrun Zoubek (ADAMAH BioHof), Johannes Wiesmayer (Wiesmayer Wild), Mag. Andrea Sihm-Weber (Geschäftsführerin Raiffeisen Klimaschutz-Initiative), Dr. Franz Fischler (Vorsitzender Raiffeisen Klimaschutz-Initiative)