

Tisková zpráva Zahraniční kanceláře města Vídně
Eurocomm-PR Praha

20. května 2022

Vídeň bude prodávat vlastní biopotraviny pod značkou Wiener Gusto

Vídeňská radnice představila svou novou značku biopotravin Wiener Gusto. Víno, brambory luštěniny nebo oleje z městských farem budou označeny speciální nálepkou a k dostání na eshopu i v prodejnách supermarketu. Do dvou let do sortimentu Vídeň zařadí např. i vlastní cidery, tofu nebo hovězí a vepřové biomaso.

Rakouské hlavní město přichází na trh s vlastní značkou biopotravin. Doposud veškeré plodiny přeprodávala do velkoobchodů, od 1. června 2022 si bude moct každý, kdo má zájem, koupit plodiny z městských polí přímo od města. Vídeň patří se svými dvěma tisíci hektary polí a vinic k největším bioproducentům Rakouska. Podle vídeňského starosty si obyvatelé Vídně budou moci koupit stoprocentně biologické regionální potraviny a jejich nákupem navíc podpoří životní prostředí.

Městské biopotraviny se pěstují ve Vídni především v Biozentru Lobau a v BIO-Stadtgut Laxenburg. Od června, kdy město spustí eshop pod vlastní značkou, si lidé budou moct zakoupit např. pšeničnou biomouku. V létě přibudou luštěniny jako čočka nebo cizrna, dále brambory, žitná mouka, lněný olej a dokonce i zvěřina. Sortiment se podle radního Jürgena Czernohorského bude v následujících dvou letech neustále rozšiřovat. K dostání bude slunečnicový olej, špaldová mouka nebo ovoce, z kterého se bude vyrábět šťáva nebo např. i jablečný cider. Vyrábět by si město chtělo i vlastní bio tofu. Kromě rostlinné výroby plánuje Vídeň i chov prasat a krav pro zpracování bio masa. Biopotraviny si lidé budou moct objednat online z eshopu nebo si je zakoupit přímo v obchodě v Laxenburku. K dostání budou výrobky ale i na pobočkách supermarketu Interspar.

Hospodaření na městských polích je už několik let čistě biologické. Zatímco v Biozentru Lobau tomu tak je už několik desetiletí, BIO-Stadtgut Laxenburg získal bio certifikaci na jaře 2021 po třech letech transformace. „Ekologické hospodaření podporuje biologickou rozmanitost flóry a fauny a zaměřuje se na zdravé půdy,“ zdůrazňuje radní Jürgen Czernohorsky. Díky čistému hnojení kompostem se vytváří humus a to podporují přirozené životní procesy v půdě.

Kompostem pohnojená organická pole jsou mimořádně cenná i z hlediska klimatické technologie: „Půdy bohaté na humus jsou obrovskými zásobárnami uhlíku, a tak zásadním způsobem přispívají k ochraně klimatu,“ zdůrazňuje radní města pro klima.

Kromě toho je „Wiener Gusto“ také příspěvkem do tzv. „Městské úrody města“ Vídeňské zemědělské komory, která speciálně označuje potraviny vyrobené na území města Vídně. Mnohé z nich jsou již v biokvalitě: téměř třetina z 5 700 hektarů zemědělské půdy ve Vídni je již nyní obhospodařována ekologicky. „A náš nedávno přijatý „Akční BIO-program 2022+“ je v Rakousku jedinečný svým zaměřením na klima,“ zdůrazňuje vídeňský radní. Každý rok tak bude pro vídeňské firmy k dispozici 250 000 eur na zahájení ekologického zemědělství.

Kontakt

Ing. Markéta Poláčková
Karmelitská 25, 118 00 Praha 1

polackova@eurocommpr.cz

+420 776 463 334

www.eurocommpr.cz

www.facebook.com/eurocommprpraha

www.twitter.com/eurocommpr_prg

Zahraniční kancelář města Vídně podporuje výměnu zkušeností a spolupráci mezi Prahou a Vídní a také do Česka přináší novinky z Vídně. Zahraniční kanceláře Eurocomm-PR působí v jedenácti zemích střední a jihovýchodní Evropy.