

AUGEN AUF BEIM LOKALBESUCH!

Ihr praktischer **Ratgeber** für mehr
Tier- und Umweltschutz in der Gastronomie



hausgemachtes
Gulasch mit Spätzle und Salat 8,90

schwäbische
Maultaschen mit Salat 7,50

Bratwurst mit
Sauerkraut + Brot 5,90

Jägerschnitzel
mit Pommes u. Salat 8,90

Rahmschnitzel
mit Spätzle u. Salat 8,90

Putensteak
mit Pommes u. Salat 9,50

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes u. Salat 8,90

Putenschnitzel
mit Spätzle u. Salat 8,90

Hähnchenbrustfilet
mit Spätzle u. Salat 8,90

Lumpensteak
mit Pommes u. Salat 14,90

KENNEN SIE DAS?

Beim Einkauf wählen Sie bewusst aus, welche Lebensmittel (nicht) in Ihr Wagerl kommen. Tierwohl, Herkunft, Saisonalität, Bio – Sie achten auf die Kriterien, die für Sie wichtig sind. Aber wie schaut es im sogenannten Außer-Haus-Verzehr aus? Wissen Sie, was Ihnen in Gasthaus, Schnellrestaurant oder Kantine aufgetischt wird?

In der Corona-Pandemie erlebte Bio einen Boom. Die Nachfrage nach Bio-Eiern war größer als das Angebot. Eier aus Bodenhaltung fanden indes kaum Abnehmer*innen. Der österreichische Bauernbund konstatierte im November 2020: „Der Außer-Haus-Verzehr bricht ein [...] Dadurch wächst der Stau vor den Schlachthöfen von Tag zu Tag.“ Manche Gemüsesorten wurden dagegen um 33 Prozent mehr nachgefragt.

ZUSAMMENGEFASST: Wenn sie die Wahl haben, essen die Menschen weniger Fleisch und mehr Gemüse, greifen verstärkt zu Bio und bevorzugen Freiland Eier gegenüber solchen aus Haltungsfarmen, die schlechter für die Tiere sind.

Dieser Ratgeber soll Sie dabei unterstützen, auch im Außer-Haus-Verzehr auf Tier und Umwelt zu achten. Neben praktischen Tipps für die bewusste Auswahl gastronomischer Angebote bekommen Sie einen umfassenden Überblick über in Österreich verfügbare Gastrosiegel und deren Beitrag zu Tierwohl und Umweltschutz.

Essen Sie G.U.T. (Gesund und genussvoll, Umwelt- und klimafreundlich, Tierfair) – **immer und überall!**

Sie haben die Wahl!

Das Angebot an Restaurants, Imbissständen, Kaffeehäusern und Eisgeschäften ist riesig. Rund 6.000 Gastronomiebetriebe sind bei der Wiener Wirtschaftskammer verzeichnet. Eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht für Herkunft und Haltung tierischer Zutaten gibt es nicht. Unsere Tipps sollen Ihnen helfen, beim Außer-Haus-Verzehr dennoch die für Tiere und Umwelt bessere Entscheidung zu treffen.

Auswahl des Gastronomiebetriebs

- Mit einem **veganen Lokal** sind Sie, was den Tierschutz betrifft, auf der sicheren Seite. Eine Liste mit veganen Lokalen finden Sie auf der Website der Veganen Gesellschaft Österreich auf WWW.VEGAN.AT unter **KULINARIK → RESTAURANTS** sowie auf WWW.ETHIKGUIDE.ORG unter **EINKAUFSFÜHRER**. Wenn Ihre Begleitung Fleisch essen möchte, finden Sie hier auch vegan-freundliche Restaurants, sodass alle auf ihren Geschmack kommen.
- Wenn Sie ein **Bio-Lokal** wählen, haben Sie die Gewissheit eines höheren Tierwohl-Niveaus und holen sich gleichzeitig auch den Umweltschutz auf Ihren Teller.
- Ebenso können Sie auf Betriebe zurückgreifen, die durch ein Siegel ausgezeichnet sind, welches für ein erhöhtes Tierwohl-Niveau steht. Einen Überblick über **Gastronomie-Siegel** und was diese für das Tierwohl (nicht) bedeuten, finden Sie in diesem Ratgeber.
- Oder: Erkundigen Sie sich **beim jeweiligen Gastronomiebetrieb** vorab nach dessen Tier-

schutz-Vorgaben. Welche Milch kommt in den Kaffee? Werden ausschließlich (Bio-)Freiland Eier verwendet? Kann ausgeschlossen werden, dass das Martinigansl aus ausländischen Stopfmast- und Lebendrupf-Betrieben kommt? Gibt es pflanzliche Speisen? So können Sie Ihre Wahl treffen – und zudem zeigen, dass Tierschutz ein Faktor ist, an dem Gastronomiebetriebe von potenziellen Gästen gemessen werden.

Auswahl der Speisen

Auch mit der bewussten Auswahl der Speisen können Sie in (fast) jedem Betrieb eine tier- und umweltfreundlichere Wahl treffen.

- **Vegane Speisen:** Viele Lokale haben diese mittlerweile im Angebot.

TIPP: An der Allergenkennzeichnung erkennen Sie, ob ein Gericht Milch (G) oder Eier (C) enthält.

- **Bio-Zutaten** werden auf der Speisekarte in der Regel als solche gekennzeichnet.
- Wenn die Speisekarte keine Informationen zu den tierischen Zutaten bietet, **fragen Sie das Personal**, ob z. B. die Milch aus anbindungsfreier Haltung und Eier und Fleisch aus Freilandhaltung stammen.
- Scheuen Sie sich nicht, nötigenfalls – etwa weil Sie keine zufriedenstellende Auskunft über die Tierwohl-Qualität erhalten – bestimmte **Zutaten aus Speisen abzubestellen** (wie z. B. Käse, Obers u. a.).



Herkunftskennzeichnung in Kantinen, Kindergärten und Co.

Seit dem 1. September 2023 ist die Herkunftskennzeichnung für Fleisch, Milch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung verpflichtend und soll für mehr Transparenz in der Lieferkette sorgen.

Was sagt die Kennzeichnung aus?

Die Pflicht zur Kennzeichnung (be)trifft **Großküchen**, wie sie beispielsweise in Betriebskantinen, Krankenhäusern, Kindergärten, Schulen, beim Bundesheer und in Pensionist*innenwohnhäusern zu finden sind. **Die Gastronomie ist nicht von der Kennzeichnungspflicht umfasst.**

Seit 1. September 2023 ist in der Gemeinschaftsverpflegung die Angabe des **Ursprungslandes** von **Fleisch**, das von Rindern, Schweinen, Geflügel, Schafen, Ziegen oder Wild stammt, von **Milch** und Milchprodukten wie Butter, Topfen, Sauerrahm, Joghurt, Schlagobers und Käse sowie von **Eiern** und Eiprodukten wie Flüssigei, Eigelb, Eiweiß und Trockenei verpflichtend. Die Information muss gut sichtbar in schriftlicher Form erfolgen (z.B. durch Aushang oder Hinweis in der Speisekarte). Bei Fleisch müssen Geburt, Mast und Schlachtung im selben Land stattgefunden haben, um dieses im Sinne der Verordnung als Herkunftsland anzugeben. Bei der Milch ist das Herkunftsland jenes Land, in dem die Kuh gemolken wurde. Bei Eiern ist das Land als Ursprungsland zu bezeichnen, in welchem die Eier gelegt wurden.



Was sagt die Kennzeichnung nicht aus?

Die Ausweisung der Herkunft der Lebensmittel ist auch mit „**geografischen Gebieten**“ möglich. Prinzipiell kann die Herkunftsangabe entweder für jedes einzelne Gericht gemacht werden, z. B. „Wiener Schnitzel vom Schwein (Österreich)“, oder sie kann sich auf den **Anteil des verwendeten Lebensmittels** beziehen, gemessen am Gesamteinkauf über einen Zeitraum von maximal einem Jahr.

Das bedeutet konkret, dass eine Aussage wie „Schweinefleisch zu 60 Prozent aus Österreich und zu 40 Prozent aus EU/Nicht-EU“ die Kennzeichnungspflicht erfüllen würde. Bei Lebensmitteln, für die keine Informationen zur Lieferkette vorliegen, ist die Angabe „**unbekannte Herkunft**“ explizit erlaubt. Der Mehrwert solcher uneindeutiger Angaben ist für Konsument*innen nicht gegeben. Weitere Kritikpunkte sind, dass wichtige tierische Produkte wie Faschiertes, Schinken und Wurstwaren nicht von der Kennzeichnungspflicht umfasst sind.





Die GASTRO-SIEGEL im Überblick

Natürlich gut essen	11
Bio Austria – Bio in der Küche	13
Österreichisches Umweltzeichen	15
Die BiowirtInnen	17
Slow Food	18
V-Label	19
AMA-Genussregion Gastronomie	21
Fairtrade	22
Österreichischer Musterbetrieb	23
Restaurantführer: Gault & Millau, À La Carte, Guide Michelin, Falstaff	24

Spezielle Siegel

Öko-Event	27
ÖGE-Gütezeichen	29
Grüne Haube	30
Niederösterreichische Wirtshauskultur	31

Einleitung

Auf den folgenden Seiten stellen wir für Sie ausgewählte inhaltliche und formale **Kriterien** von in Wien und/oder Österreich verbreiteten Gastrosiegeln dar. Der Fokus liegt hierbei auf den Vorgaben, die positive Auswirkungen speziell aufs **Tierwohl** und den **Umweltschutz** haben. Die Übersicht beruht auf **frei verfügbaren Informationen** zu den einzelnen Zeichen und Programmen, die wir für Sie bis zum Stand der Drucklegung (siehe Rückseite) recherchiert und zusammengefasst haben. Die Darstellung der Gastrosiegel erhebt **keinen Anspruch auf Vollständigkeit**. Beachten Sie bitte auch, dass sich die Vorgaben in den einzelnen Programmen ändern oder neue Kriterien hinzukommen können. Sollten Sie konkrete Fragen dazu haben, dann wenden Sie sich bitte direkt an die jeweilige Vergabestelle für das betreffende Zeichen.

Kennen Sie schon unsere weiteren Ratgeber für mehr Tier- und Umweltschutz im Einkaufskorb?

Mit den informativen Broschüren und den handlichen Einkaufsführern der Tierschutzombudsstelle Wien erhalten Sie eine praktische Entscheidungshilfe für den tierwohlbewussten Einkauf und Konsum von Schweinefleisch, Geflügel, Fisch und Milch.

Mehr dazu auf WWW.TIERANWALT.AT → SERVICE → DOWNLOADS → EINKAUFSRATGEBER

NATÜRLICH GUT ESSEN



Natürlich gut essen ist ein Angebot für alle Wiener Gastronomiebetriebe von **OekoBusiness Wien**, dem Umwelt-Service-Paket der Stadt Wien – Umweltschutz für lokale Unternehmen. Mit dem Programm soll ein nachhaltiges Speise- und Getränkeangebot gefördert werden. Ausgezeichnete Betriebe setzen auf das Angebot regionaler, saisonaler und ökologisch produzierter Speisen unter besonderer Beachtung des Tierwohls. Die Einhaltung der Vorgaben wird durch akkreditierte Bio- und Lebensmittelkontrollstellen überprüft. Das Siegel wird je nach Erfüllungsgrad der Programm-Kriterien in Gold, Silber und Bronze vergeben.

Kriterien (Restaurants und Imbissstände)

	Gold	Silber	Bronze
Bio-Anteil gesamt	>90%	>75%	>30%
Bio-Anteil Fleisch & Fisch	100%	>50%	mind. 1 Sorte
Bio-Anteil Molkereiprodukte	100%	mind. 6 Produkte	mind. 4 Produkte
Eier und Eiprodukte	Bio-Freiland	mind. Freiland	mind. Freiland
Vegetarisches/veganes Angebot	50% od. 3 Hauptspeisen	50% od. 2 Hauptspeisen	33% od. 1 Hauptspeise

NATÜRLICH GUT ESSEN



Kriterien (Großküchen)

	Gold	Silber	Bronze
Bio-Anteil gesamt	>90 %	>50 % der Speisen od. Stationen	mind. 1 Speise od. Station
Bio-Anteil Fleisch & Fisch	100 %	mind. 1 Speise/ Station	mind. 1 Speise/ Station
Eier und Eiprodukte	Bio-Freiland	mind. Freiland	Freiland bei mind. 1 Speise/ Station
Vegetarisches/ veganes Angebot	mind. 50 % der Speisen/ Station	mind. 50 % der Speisen/ Station	mind. 1 Speise/ Station

i Die Liste der ausgezeichneten Betriebe sowie sämtliche Kriterien für Restaurants, Imbissstände und Großküchen finden Sie auf

UNTERNEHMEN.OEKOBUSINESS.WIEN.AT →
UNSERE BETRIEBE → NATÜRLICH GUT ESSEN

BIO AUSTRIA – BIO IN DER KÜCHE



2022 lag der Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung bei neun Prozent – Tendenz steigend. Doch nur einige Hundert der über 40.000 österreichischen Restaurants, Caterer, Imbissstände und Co. lassen sich als Bio-Betrieb zertifizieren und von einer unabhängigen Kontrollstelle kontrollieren. Das Gastrosiegel von **Bio Austria** darf aktuell von rund 100 Partnerbetrieben aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geführt werden.

Die Überprüfung der Betriebe erfolgt durch akkreditierte Bio-Kontrollstellen im Auftrag der **Bio Austria Marketing GmbH**. Je nach Erfüllungsgrad der Programm-Kriterien wird das Siegel in Gold, Silber und Bronze vergeben.

Kriterien

	Gold	Silber	Bronze
Bio-Anteil gesamt	>90 %	>60 %	>30 %
Bio-Anteil Fleisch & Fisch	100 %	mind. 1 Sorte	—
Bio-Anteil Molkereiprodukte	100 %	Milch und mind. 3 -produkte	—

BIO AUSTRIA – BIO IN DER KÜCHE



	Gold	Silber	Bronze
Eier und Eiprodukte	100%	Freiland	—

In allen Stufen dürfen keine Eiprodukte aus Käfighaltung verwendet werden. Ein vegetarisches und/oder veganes Angebot muss gegeben sein.

i Die Liste der ausgezeichneten Betriebe finden Sie auf

WWW.BIO-AUSTRIA.AT → KONSUMENT*IN →
BIO ESSEN & ERLEBEN → BIO-GASTRONOMIE

i Die Bio Austria Richtlinie für Außer-Haus-Verpflegung finden Sie auf

WWW.BIO-AUSTRIA.AT → MARKTPARTNERIN →
GASTRONOMIE

ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN



Das **Österreichische Umweltzeichen** ist das staatliche Prüfzeichen für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen in Österreich. Es wird vom **Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Innovation und Technologie** in den Sparten Produkte, Tourismus, Bildung und Green Meetings vergeben. Ein Betrieb, der mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet werden will, muss alle Muss-Kriterien einhalten und eine bestimmte Mindest-Punkteanzahl aus den Soll-Kriterien erreichen.

Tier- und umweltrelevante MUSS-Kriterien für Lebensmittel in der Gastronomie sind u. a.:

- Im Betrieb verwendete Schaleneier müssen aus Freilandhaltung kommen, Eier zur Verarbeitung zumindest aus regionaler Bodenhaltung, wobei ein Umstieg vorzusehen ist. Dies gilt auch entsprechend für Voll-, Flüssig- und Trockenei.
- Der Anteil von Lebensmitteln und Getränken aus biologischer Landwirtschaft ist längstens bis zur nächsten Folgeprüfung zu steigern und hat zumindest 30 Prozent (monetär oder mengenmäßig oder Anzahl der Speisen) zu erreichen. Darüber hinaus müssen jedenfalls mindestens 4 Molkereiprodukte unterschiedlicher Kategorien (sofern relevant) und 1 Sorte des Fleisch- oder Fischangebots (sofern vorhanden) bio sein.

ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN



- **Klimateller:** Es ist täglich mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht anzubieten (Hauptspeise oder Menü), bei dem mind. eine Hauptzutat aus ökologischer Erzeugung sowie die wesentlichen Zutaten aus regionaler Herkunft und/oder aus fairem Handel stammen.
- **Folgende Speisen dürfen nicht angeboten werden:** Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal sowie bedrohte Fischarten (z. B. Hai, Schwertfisch, Snapper, europäischer Flusssaal, Stör (inkl. Kaviar), Huchen). Fisch(producte) und Meeresfrüchte sind nur mit MSC- bzw. ASC-Siegel oder EU-Biosiegel zulässig.
- In der Speisekarte/dem Menüplan muss auf die **Herkunft wesentlicher Zutaten** hingewiesen werden.

Die SOLL-Kriterien für Lebensmittel umfassen weitere Vorgaben u. a. zum Angebot vegetarischer und veganer Speisen, zur Herkunftskennzeichnung der verwendeten Fleischprodukte und Eier sowie zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln.

i Die ausgezeichneten Betriebe sowie die Umweltzeichen-Richtlinie finden Sie auf

WWW.UMWELTZEICHEN.AT →
TOURISMUS → GASTRONOMIE

DIE BIEWIRT*INNEN

Die BiowirtInnen

Mitglied dieser selbstorganisierten **Vereinigung der österreichischen Bio-Gastronom*innen** darf jeder gastronomische Betrieb in Österreich werden.

Folgende Auflagen gelten für die Betriebe:

- Der zertifizierte Bioanteil muss mindestens 60 Prozent betragen.
- Fleisch muss jedenfalls Bio sein.
- Nach drei Jahren Mitgliedschaft muss das gesamte Sortiment auf Bio umgestellt sein.

i Eine Übersicht über die teilnehmenden Betriebe finden Sie hier

WWW.DIEBIEWIRTINNEN.AT →
DIE BIOSTANDORTE

SLOW FOOD



Die weltweit verbreitete **Slow Food** Bewegung hat das Ziel, Bewusstsein für Lebensmittel zu schaffen sowie Achtsamkeit und Genuss zu fördern. „Gut, sauber und fair“ sind die drei Kriterien, die für Slow Food ein gutes Lebensmittel ausmachen. Was darunter genau zu verstehen ist, hat **Slow Food Österreich** 2022 in einer Qualitätscharta festgelegt. 2023 folgten konkrete Kriterien für „eine gute, saubere und faire Gastronomie“.

In den allgemein gültigen **Kriterien der Qualitätscharta für Slow Food Produzent*innen** findet sich der **Punkt 2.6 Tierwohl**, in dem „wünschenswerte“ Vorgaben bezüglich Zucht, Haltung, Enthornung, Ernährung sowie Transport und Schlachtung angeführt sind. In dem **Kriterienkatalog für Gastronomiebetriebe** ist ein Bio-Anteil von mindestens 30 Prozent der Lebensmittel vorgesehen. Je nach Anteil werden die Betriebe in drei Stufen ausgezeichnet:

Gold: mindestens 90 % Bio-Anteil
Silber: mindestens 60 % Bio-Anteil
Bronze: mindestens 30 % Bio-Anteil

- i** Eine Übersicht über die Slow Food Partner*innen finden Sie auf WWW.SLOW-FOOD.AT → SLOW FOOD IN ÖSTERREICH
- i** Die Kriterien für Slow Food Gastronomiebetriebe finden Sie auf WWW.SLOW-FOOD.AT → ÜBER UNS → GASTRONOMIE GUT, SAUBER UND FAIR

V-LABEL



Das **V-Label** ist ein internationales Gütesiegel zur Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte und Dienstleistungen.

In Österreich wird das Label ausschließlich von der **Veganen Gesellschaft Österreich** vergeben (www.vegan.at), die auch die Überprüfung des Angebots durchführt. In Zusammenarbeit mit akkreditierten Kontrollstellen finden zudem jährliche Audits vor Ort statt.

In der Gastronomie kann entweder der Betrieb als solches zertifiziert werden (empfohlen bei häufig wechselnden Gerichten) oder einzelne Gerichte (empfohlen bei fixen Menüs).

Einzelnen zertifizierte Gerichte können auf der Speisekarte mit dem V-Label gekennzeichnet werden. Als zertifizierter Betrieb darf das V-Label für einen Hinweis z. B. zu Beginn der Speisekarte verwendet werden, dass das Personal nach V-Label-Richtlinien geschult wurde.

Neben den allgemein gültigen Kriterien für mit dem V-Label ausgezeichnete Produkte gelten für die Gastronomie folgende Kriterien:

- Es muss ein täglich wechselndes Gericht mit dem V-Label angeboten werden.

V-LABEL



- Darüber hinaus müssen zwei andere V-Labelgekennzeichnete Gerichte erhältlich sein (Abweichungen je nach Größe des Betriebs möglich).
- Das Personal muss so geschult sein, dass es speziellen veganen/vegetarischen Wünschen nachkommen kann. Bei Selbstbedienung muss die jeweilige Kategorie (vegan/vegetarisch) angeschrieben sein.
- Die Zutaten müssen den Richtlinien des Labels entsprechen.
- Unangemeldete Kontrollen in Lager und Küche und Befragungen der Mitarbeiter*innen müssen möglich sein.

i Die Richtlinien für das V-Label finden Sie auf WWW.V-LABEL.COM/AT/ → FÜR UNTERNEHMEN → KRITERIEN

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE



Das Gütesiegel **AMA GENUSS REGION** wird an bäuerliche Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomiebetriebe vergeben. Der Fokus liegt auf der regionalen Herkunft der Lebensmittel und der frischen Zubereitung der Speisen. Das Zeichen hat im Jahr 2020 das bis dato an Gastrobetriebe vergebene AMA-Siegel „Kulinarisches Erbe – Regionale Produkte – Kontrollierte Herkunft“ abgelöst.

Basis für die staatlich anerkannte Auszeichnung durch die **AMA-Marketing** sind die **Richtlinien zur Herkunfts- und Qualitätssicherung**. In der Richtlinie für die Gastronomie ist vorgegeben, dass keine Eier und Eiprodukte aus Käfighaltung eingesetzt werden dürfen. **Darüber hinaus sind keine tierwohlbezogenen Anforderungen vorgesehen.**

i Die Übersicht über die Betriebe finden Sie auf WWW.GENUSSREGIONEN.AT → BETRIEBE

i Die Richtlinie für das Programm **AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE** finden Sie auf WWW.GENUSSREGIONEN.AT/GASTRONOMIEBETRIEBE

FAIRTRADE



Das **FAIRTRADE**-Siegel kennzeichnet Waren, die aus fairem Handel stammen und bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden.

Um FAIRTRADE-Gastronomiepartner zu werden, müssen Betriebe mindestens ein FAIRTRADE-zertifiziertes Produkt im Standardangebot führen. Mit der Teilnahme am Programm stimmen die Gastrobetriebe zu, dass **FAIRTRADE Österreich** bzw. eine von ihnen beauftragte Kontrollstelle/ Person die Einhaltung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen kontrollieren darf.

Spezielle tierwohlbezogene Anforderungen gibt es nicht.

i Die Übersicht über ausgezeichnete Gastronomiebetriebe finden Sie auf

WWW.FAIRTRADE.AT → EINKAUFEN →
GASTRO-FINDER

i Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für FAIRTRADE-Gastronomiepartner finden Sie auf

WWW.FAIRTRADE.AT → UNTERNEHMEN →
AKTIV WERDEN → GASTRONOMIEBETRIEB

ÖSTERREICHISCHER MUSTERBETRIEB



Das **Austria Gütezeichen für den Österreichischen Musterbetrieb** der **Österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität (ÖQA)** wird Betriebsstätten jeder Art und Größe verliehen: Restaurants, Handels- oder Gewerbebetriebe sowie Dienstleistungsorganisationen.

Betriebe dokumentieren mit diesem Gütezeichen, „dass sie sich gegenüber dem Wettbewerb durch bessere Qualität, d.h. besser als in Normen festgelegt, und durch ein außerordentliches Leistungsniveau hervorheben“.

Neben Selbstkontrollen finden unabhängige externe Prüfungen statt, welche die „überdurchschnittlichen Unternehmenswerte“ regelmäßig evaluieren.

Zur Erlangung des Austria Gütezeichens für den Österreichischen Musterbetrieb wird u.a. das Kriterium „Ökologiefreundlichkeit“ bewertet.

Spezielle tierwohlbezogene Anforderungen gibt es nicht.

i Weitere Informationen finden Sie auf

WWW.AUSTRIAGUETEZEICHEN.AT →
GÜTEZEICHEN → AUSTRIA GÜTEZEICHEN
FÜR MUSTERBETRIEBE

GAULT & MILLAU, À LA CARTE, GUIDE MICHELIN, FALSTAFF



In einigen Restaurants sind an Fenster oder Eingangstüre Picklerl bzw. Auszeichnungen von einem (oder mehreren der) großen **Restaurantführer** zu finden. Dazu gehören **Gault & Millau** (Punkte, Hauben), der **Guide Michelin** (Sterne), **À La Carte** (Punkte, Sterne, Flaschen) sowie **Falstaff** (Punkte, Gabeln).

Im Unterschied zu den bisher genannten Gastro-siegeln müssen sich die ausgezeichneten Betriebe nicht an vorgegebene Richtlinien halten, um eine Auszeichnung zu bekommen, sondern werden anhand bestimmter Kriterien individuell von Restaurant-Tester*innen oder Gastro-Journalist*innen bewertet.

Beim **Guide Michelin** gibt es seit 2020 den **Grünen Michelin Stern** – eine Auszeichnung für Restaurants, die sich durch ihr Engagement für eine nachhaltige Gastronomie besonders hervorheben. Eine feste Formel für die Beurteilung der Nachhaltigkeit gibt es jedoch nicht.

GAULT & MILLAU, À LA CARTE, GUIDE MICHELIN, FALSTAFF



Gault & Millau hat im Herbst 2023 die Auszeichnung **Grüne Haube** vorgestellt. Mit dieser soll fortan jedes Jahr ein Gastronomiebetrieb ausgezeichnet werden, der mit seinem nachhaltigen Zugang „beispielhaft und inspirierend“ ist. Die Betriebe werden laut Gault & Millau nach folgenden Kriterien bewertet: verantwortungsbewusstes Einkaufen für Food und Non Food, Abfallmanagement, bewusster Einsatz von Energie, Wasser und sonstigen Ressourcen sowie Einbindung von Kund*innen und Mitarbeitenden in die nachhaltigen Elemente des gastronomischen Konzeptes.

Spezielle tierwohlbezogene Anforderungen sind bei keinem der Restaurantführer als Bewertungskriterium bekannt.

i Weitere Informationen finden Sie auf

WWW.GAULTMILLAU.AT

GUIDE.MICHELIN.COM

ALACARTE.AT

WWW.FALSTAFF.COM/AT

Spezielle Siegel

Neben den zuvor vorgestellten Gütezeichen und Restaurantführern gibt es weitere Siegel und Programme, die nicht flächendeckend in der Gastronomie verbreitet sind, sondern einen **speziellen Fokus** haben.

So zielen manche Siegel auf **bestimmte Sparten und Betriebsarten** ab, wie etwa auf die Hotellerie, den Veranstaltungsbereich oder den Gesundheitssektor. Oder sie sind geographisch in bestimmten **Regionen** Österreichs verankert und werden hauptsächlich dort verwendet. Einige dieser speziellen Zeichen stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten vor.

ÖKOEVENT



ÖkoEvent ist die Dachmarke der **Stadt Wien** für besonders umweltfreundliche Veranstaltungen. Seit 2010 unterstützt das Programm Veranstalter*innen dabei, ihre Events, Feste und Feiern (jeder Größe) nachhaltig durchzuführen, die dann mit dem Prädikat ÖkoEvent ausgezeichnet und beworben werden dürfen. ÖkoEvents setzen zusätzlich zu den Vorgaben aus dem Wiener Veranstaltungsgesetz nachhaltige Maßnahmen um und tragen so zu einer besonderen Festkultur und geringeren Umweltbelastungen bei.

Um das ÖkoEvent-Prädikat zu erhalten, sind die Mindest-Kriterien verpflichtend sowie zumindest 50 Prozent der zutreffenden Kann-Kriterien umzusetzen. Für ein **ÖkoEventPLUS** sind alle zutreffenden Kann-Kriterien einzuhalten.

Mindest-Kriterien mit Tierwohl-Bezug:

- Mindestens zwei der angebotenen Hauptspeisen sind aus biologischer Herkunft/regional/saisonal/fair gehandelt.
- Mindestens die Hälfte der angebotenen Speisen ist vegetarisch/vegan.
- Verwendete Eier (Stückeier) stammen aus biologischer bzw. Freilandhaltung.

ÖKOEVENT



- Frische Milch wird in Bioqualität angeboten.
- Gänsestopfleber sowie gefährdete Meeresfrüchte und Fischarten (wie Thunfisch) werden nicht angeboten. (Eine Auflistung der gefährdeten Fischarten und Meeresfrüchte ist in der Fischempfehlungsliste von ÖkoKauf Wien zu finden.)
- Das Speisenangebot ist ausgewiesen und für die Gäste ist gut erkennbar, um welche Art von Speisen es sich handelt. (z.B. vegetarisch, vegan, Schweinefleisch, regionale Herkunft bei Fleisch,...)

Kann-Kriterien:

- Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte werden nur aus biologischer Produktion oder tiergerechter Haltung verwendet.
- Fisch wird nur aus heimischer Produktion oder nachhaltiger Fischerei angeboten.

i Die Kriterien für ÖkoEvent finden Sie auf WWW.OEKOEVENT.AT → INFOS & BEZUGSQUELLEN

i Auf derselben Seite finden Sie auch eine Auflistung empfohlener Catering-Betriebe

WWW.OEKOEVENT.AT →
GASTRONOMIEEMPFEHLUNGEN

ÖGE-GÜTEZEICHEN



Das **ÖGE-Gütezeichen** ist das einzige staatliche Gütezeichen für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Es wird von der **Österreichischen Gesellschaft für Ernährung** bundesweit vergeben. Die teilnehmenden Einrichtungen (Kindergärten, Schulen, Betriebsrestaurants, Krankenanstalten und Pflegeeinrichtungen) verpflichten sich, „zielgruppenspezifische Vorgaben an eine ausgewogene und richtige Ernährung für eine oder mehrere Menülinie(n) im Rahmen einer Teil- oder Vollverpflegung unter Berücksichtigung des Energiegehaltes und bestimmter Makro- und Mikronährstoffe einzuhalten und diese Speisen auf der Basis fachlich-wissenschaftlicher Grundlagen sowie jenen einer guten Herstellungspraxis nährstoffschonend zuzubereiten“.

Kriterien für die Speiseplangestaltung:

- Mindestens 4-wöchiger Speiseplan
- Menükomponentenanalyse (Häufigkeit bestimmter tierischer und pflanzlicher Menükomponenten pro Woche und im gesamten Durchrechnungszeitraum)
- Abwechslung
- Berücksichtigung der Bedürfnisse der Zielgruppe

i Weitere Informationen finden Sie auf WWW.OEGE.AT → ÖGE-GÜTEZEICHEN

GRÜNE HAUBE



Die Auszeichnung **Grüne Haube** wird seit 1990 vom Verein **Styria Vitalis** an Gastronomiebetriebe verliehen, die ihren Gästen ein breites Angebot an Naturküche-Gerichten in zertifizierter Bioqualität bieten. Rund 30 Hotels, Cateringunternehmen und Gesundheitseinrichtungen in acht Bundesländern (außer Wien) sind zertifiziert.

Die Kriterien sind u. a.:

- Auswahl an vollwertig-vegetarischen Hauptspeisen und ein kindergerechtes vollwertig-vegetarisches Hauptgericht
- vegetarische Suppen
- Frische in Bioqualität; pasteurisiertes Ei meiden (falls verwendet, zumindest aus Freilandhaltung)
- 4 Bio-Milchprodukte
- je eine Bio-Fleisch- und eine Bio-Schinken- oder Wurstsorte

i Eine Übersicht über die ausgezeichneten Betriebe finden Sie auf

WWW.GRUENEHAUBE.AT →
BETRIEBE IN ÖSTERREICH

i Die Kriterien für die Auszeichnung finden Sie unter dem Menüpunkt

WWW.GRUENEHAUBE.AT →
DER WEG ZUR GRÜNEN HAUBE → KRITERIEN

NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR



Die Aufnahme in die Gruppe der **Wirtshauskultur**-Wirtshäuser ist an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die Küche, Keller, Ambiente und Service betreffen. So bieten die Wirt*innen regionstypische Speisen an und nutzen bevorzugt die Spezialitäten der regionalen Landwirtschaft.

Zum Thema Nachhaltigkeit schreibt der Trägerverein auf seiner Website: „Glücklicherweise sind sich immer mehr Menschen eines vernünftigen Umgangs mit tierischen Produkten bewusst und teilen unsere Ansicht, dass Qualität wichtiger ist als Quantität.“

Inwieweit sich dieser „vernünftige Umgang“ in konkreten Tierwohl-Anforderungen zur Erlangung des Zeichens niederschlägt, war bis Drucklegung nicht zu erfassen.

i Weitere Informationen finden Sie auf
WWW.WIRTSCHAUSKULTUR.AT

TIER SCHUTZ OMBUDS STELLE WIEN

Tierschutzombudsstelle Wien (TOW)

Muthgasse 62, 1190 Wien

Tel.: +43 - 1 - 318 00 76 75079

E-Mail: post@tow-wien.at

 tieranwalt.at

 Tierschutzombudsstelle Wien

 [tieranwalt_wien](https://www.instagram.com/tieranwalt_wien)

Servicezeiten

Montag bis Donnerstag 8:30 bis 15:30

Freitag 8:30 bis 14:00

Impressum

Herausgeber: Tierschutzombudsstelle Wien

Grafik: Grafix & Design

Bilder: iStockphoto.com (S. 2, 8, 26), Pexels (S. 1),
Shutterstock/Laifalight (S. 7)

Stand: Oktober 2023

Gedruckt auf ökologischem Druckpapier
aus der Mustermappe von „Ökokauf Wien“