NACHRICHTEN
Österreich

Wien verleiht ersten „Naturnahen Schanigarten“ – Umweltschutz im Fokus!

Wien zeichnet nachhaltige Gastronomiebetriebe aus. Bis 2. Mai für die Plakette „Naturnaher Schanigarten“ bewerben!

Wien Landstraße, Österreich - Die Stadt Wien hat mit der Einführung einer neuen Plakette für umweltfreundlich bewirtschaftete Gastronomiebetriebe einen bedeutenden Schritt in Richtung nachhaltiger Gastronomie gemacht. Wie **Wien.gv.at** berichtet, liegt der Fokus dabei insbesondere auf naturnah gestalteten Gartenbereichen, wie den beliebten Schanigärten. Diese Initiative zielt darauf ab, die Vielfalt der wildlebenden Tier- und Pflanzenarten zu fördern und den ergonomischen Genuss in der Stadt zu steigern.

Die Bewerbungsfrist für die Projekte endet am 2. Mai, und aus allen eingereichten Vorschlägen werden drei Projekte von einer Jury ausgewählt und unterstützt. Die Pilotphase startete 2024, wobei die erste Auszeichnung als „Naturnaher Schanigarten“ an „Das Schöneberg“ in der Landstraße verliehen wurde. Dieses Restaurant setzt bereits auf Nachhaltigkeit, indem es ein Pflanzenangebot, eine Grünwand, nachhaltige Materialien und Insektenhotels integriert.

Nachhaltigkeitskriterien

Die Kriterien für die Verleihung der Plakette sind strikt: Betriebe müssen heimische, insektenfreundliche Pflanzen verwenden und auf synthetische Pflanzenschutz- sowie Holzschutzmittel verzichten. Zudem sind torffreie Erde und nachhaltige Pflanzgefäße sowie Möbel Pflicht. Synthetische Düngemittel,

Heizschwammerl und Laubbläser sind ausgeschlossen. Für zusätzliche Punkte können Nistkästen oder Maßnahmen zur Entsiegelung der Fläche angeboten werden.

Zusätzlich zu den ökologischen Aspekten müssen die Speisen und Getränke in einem guten Maß aus Bioprodukten bestehen oder das Gütesiegel „natürlich gut essen“ in Bronze tragen. Das Schöneberg überzeugt hierbei mit einem Bio-Anteil von über 90 % und trägt das Gold-Siegel.

Förderung nachhaltiger Gastronomie

Nachhaltigkeit in der Gastronomie wird zunehmend wichtiger. Aktuelle Trends zeigen, dass Verbraucher immer mehr auf regionale Herkunft und nachhaltige Produktionsbedingungen achten. Laut **Resmio** haben 88 % der Gäste ihre Kaufentscheidungen stärker an Umweltbewusstsein ausgerichtet. Ein guter Grund für Gastronomen, in nachhaltige Praktiken zu investieren, um sowohl neue Kunden zu gewinnen als auch die Betriebskosten zu senken.

Die steigende Bedeutung von nachhaltiger Gastronomie ergibt sich auch aus den Herausforderungen wie Lebensmittelverschwendung und der Energiekrise. Gastronomiebetriebe, die auf ökologische Praktiken setzen, können nicht nur ihre Kosten durch Energiebereitstellung und Nachhaltigkeitsstrategien senken, sondern auch soziale Verantwortung zeigen, indem sie beispielsweise faire Löhne zahlen und Möglichkeiten zur Weiterbildung für Mitarbeiter bieten.

Auf der Projekt-Website sowie im Online-Stadtplan „Wien Umweltgut“ werden alle ausgezeichneten Betriebe gelistet. Initiativen wie die Verteilung von insektenfreundlichen Pflanzen im Rahmen der Aktion „Pflanz` mich“ sowie Aktionstage zu Themen wie Wiesenpflege und Artenvielfalt sollen das Bewusstsein für Umwelt- und Naturschutz weiter stärken.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ort	Wien Landstraße, Österreich
Quellen	• **presse.wien.gv.at** • **www.resmio.com**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at