

Vom Stadel zur Speisekarte: Wie Hut & Stiel Wien neu ernähren will



Copyright: Fuchs/ Stadt Wien

Mitten in Wien wächst etwas Bemerkenswertes – und zwar wortwörtlich: In einem ehemaligen Holz-Stadel in der Donaustadt produziert Hut & Stiel bio-zertifizierte Pilze, verarbeitet Überschüsse zu Pesto und Würsteln und beweist, dass Kreislaufwirtschaft nicht nur möglich, sondern auch köstlich sein kann.

URBAN FARMING MIT CHARAKTER: HUT & STIEL UND DIE KUNST DES STÄDTISCHEN ANBAUS

Was vor über zehn Jahren als universitäres Start-up begann, ist heute ein lebendiger landwirtschaftlicher Betrieb mit mehr als zehn MitarbeiterInnen – und einer Philosophie, die so klar ist wie ein frischer Austernpilz: alles lokal, alles im Kreislauf, alles mit Sorgfalt. Auf einer Fläche der MA 49 in Wien-Donaustadt sowie an einem zweiten Standort in Klosterneuburg entstehen in wenigen Wochen mehrere Tonnen Austernpilze und Igelstachelbart-Pilze in Bio-Qualität, händisch gepflegt und nach den Kriterien des biologischen Landbaus bewirtschaftet. Das Substrat – Sägemehl, Kaffeesatz und Stroh aus lokalen Quellen – wird nach der Ernte kompostiert und zu Dünger weiterverarbeitet. "Für uns bedeutet urbane Landwirtschaft, Verantwortung für die Stadt und ihre Ressourcen zu übernehmen – von der Herstellung bis zur Verwertung", sagt Geschäftsführer Manuel Bornbaum. Seit 2023 ist der Betrieb zudem als 'Schule am Bauernhof' zertifiziert und öffnet seine Türen für Wiener Schulkinder – denn wer versteht, wo Lebensmittel herkommen, schätzt sie ganz anders.

'PILZ-LOOP': WENN NACHHALTIGKEIT ZUR ERFOLGSGESCHICHTE WIRD

Das Herzstück des Hut-&-Stiel-Konzepts ist das Projekt 'Pilz-Loop', das das Unternehmen gemeinsam mit der SPAR Warenhandels AG realisiert: Frischpilze, die im Handel nicht verkauft werden konnten, werden zurückgenommen und nach sorgfältiger Qualitätskontrolle zu neuen Produkten verarbeitet – etwa zu Bio Wiener Pilzwursteln oder Bio Wiener Pilz Pesto. Begleitet wurde dieser Prozess von OekoBusiness Wien-Beraterin Andrea Lunzer vom Future Proof Studio, die das Unternehmen bei der Entwicklung einer wiederverwendbaren Frischpilzverpackung unterstützte und dabei Hygieneanforderungen, Kennzeichnungspflichten und Kundinnenakzeptanz gleichermaßen berücksichtigte. "Hut & Stiel zeigt eindrucksvoll, wie mithilfe von lokal verfügbaren Reststoffen wie Sägemehl hochwertige Bio-Lebensmittel entstehen – mitten in der Stadt und mit kürzesten Transportwegen", betont Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky, der sich beim Besuch vor Ort selbst ein Bild des Betriebs machte. Das ist keine Utopie, sondern gelebte Praxis – und eine, die schmeckt.

ÜBER OEKOBUSINESS WIEN

OekoBusiness Wien ist das Umwelt-Service-Paket der Stadt Wien für Wiener Unternehmen und wurde 1998 von Stadt Wien – Umweltschutz ins Leben gerufen. Gemeinsam mit erfahrenen UmweltberaterInnen unterstützt das Programm Betriebe dabei, Einsparpotenziale zu identifizieren und Energiebedarf, Abfallaufkommen sowie Ressourceneinsatz Schritt für Schritt zu reduzieren – und damit auch Betriebskosten zu senken. Kofinanziert wird OekoBusiness Wien durch die Stadt Wien, die Wirtschaftskammer Wien und den Klima- und Energiefonds, mit weiterer Unterstützung durch Arbeiterkammer Wien, ÖGB, Wirtschaftsagentur Wien und respACT. Seit März 2021 gibt es zudem den eigenen Podcast 'Dreiviertel Zwölf', abrufbar auf allen gängigen Podcast-Plattformen.

(kjz)

Hut-&-Stiel {<https://www.hutundstiel.at/>}

Weitere Informationen sowie alle teilnehmenden Betriebe {<https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/>}

OekoBusiness Wien – Wirtschaften fürs große Ganze {<https://www.wien.gv.at/wirtschaft/oekobusiness/>}



Copyright: Hut & Stiel



Copyright: Fuchs/ Stadt Wien