

Wir klimaschützen Wien.

Mit Sonne, Wind
und grüner Wärme.

Wer, wenn nicht wir.



Jetzt
klimaschützen.at



    www.wienenergie.at

Wien Energie, ein Unternehmen der Wiener Stadtwerke-Gruppe.

2/22

energie!

Für Unternehmen,
die es wissen wollen



DIGITAL BUSINESS

Wie ein Wiener
Start-up den Markt
für gebrauchte
Handys revolutioniert.

GESUND IM BÜRO

Fünf Tipps, wie Sie sich
auch in der Arbeit ge-
sund ernähren können.

KREISLAUFWIRTSCHAFT

Warum nur mit Kreislauf-
wirtschaft die Klimaziele
erreicht werden können.

So nah, so gut

Wie Wiener Bäuerinnen und Bauern
mit innovativen Produkten
unsere Millionenstadt Wien versorgen.

Den Klimaschützer*innen gehört die Vorteilswelt.

Wer, wenn nicht wir.  **WIEN ENERGIE**

Präsentieren Sie Ihr klimafreundliches Angebot bei uns:

- für eine lebenswerte Großstadt
- für unsere 2 Mio. Kund*innen

Werden Sie Partner*in:
vorteilswelt@wienenergie.at



www.wienenergie.at

Wien Energie, ein Unternehmen der Wiener Stadtwerke-Gruppe.
Wien Energie Vertrieb, ein Unternehmen der EnergieAllianz Austria.

Inhalt

4 Kurzmitteilungen

6 Coverstory
Der Trend zur Regionalität: Wie die Wiener Landwirtschaft unsere Millionenstadt mit Lebensmitteln versorgt.

13 Interview
Karin Huber-Heim erklärt, warum die Klimaziele nur mit Kreislaufwirtschaft erreicht werden können.

14 Digital Business
Wie das Start-up Refurbed den Markt für gebrauchte, aber erneuerte Elektrogeräte revolutioniert.

16 Immer schön im Kreis
Warum das Konzept der Kreislaufwirtschaft nun auch in der Energiebranche Einzug hält.

18 Motto
Der Wiener Gastronom Bernd Schlacher hat gerade das Hotel Motto eröffnet, im Herbst folgt das Schloss Cobenzl.

20 Gut zu wissen
Neues Grätzl Sargfabrik Atzgersdorf; Climate Lab in der Spittelau; John Döner.

Foto: Wien Energie

Editorial

Liebe Leser*innen!

Wenn Sie zu Hause einen Film streamen, kann es gut möglich sein, dass Sie damit das Krankenhaus Floridsdorf beheizen. Was nach einer Science-Fiction-Vision klingt, wird in Wien demnächst Realität, damit vorhandene Energie nicht verschwendet, sondern bestmöglich genutzt wird.

Die Technik dahinter ist freilich komplex: Das Rechenzentrum, das unter anderem auch Server von großen Streamingdiensten betreibt, liegt gleich in der Nachbarschaft zur Klinik Floridsdorf. Drei Wärmepumpen von Wien Energie entziehen dem rund 26 Grad warmen Kühlwasser die Wärmeenergie und nutzen diese, um die Klinik Floridsdorf mit bis zu 82 Grad zu heizen. Das abgekühlte Wasser fließt zurück zum Rechenzentrum, wo es wieder zur Kühlung eingesetzt wird. Damit wird Abwärme „recycelt“ und es entsteht ein Kreislauf aus Heizen und Kühlen. In den nächsten Jahren wollen wir in Wien noch stärker auf solche Formen der Abwärmenutzung setzen.

Um die Klimawende und den Ausstieg aus fossilen Energiequellen zu schaffen, braucht es noch viel mehr solcher kluger Ideen. Wien Energie als größter regionaler Energiedienstleister ist sich hier seiner Verantwortung bewusst und sieht sich als Ermöglicher neuer Konzepte. Im Herbst starten wir deshalb gemeinsam mit unseren Partnern Klima- und Energiefonds, EIT Climate-KIC und Impact Hub das erste „Climate Lab“ Österreichs in der Spittelau. Das Lab soll ein impulsgebender Ort für mutige Kollaborationen werden, damit Start-ups, Unternehmen, Wissenschaft, Zivilgesellschaft und der öffentliche Sektor gemeinsam an Themen wie Klimaneutralität und Kreislaufwirtschaft arbeiten können.

Für manche Lösungen aber braucht es gar nicht viel High-Tech. Sie gibt es schon lange – und sie werden gerade wiederentdeckt. In unserer Coverstory zeigen wir Ihnen, wie Wiener Bäuerinnen und Bauern unsere Millionenstadt versorgen und mit traditioneller Kreislaufwirtschaft Ressourcen und Energie sparen.

Angenehme Lektüre und einen schönen Sommer wünscht Ihnen Ihr

Michael Strebl

Vorsitzender der Geschäftsführung
Wien Energie



22 Kälte für den Hitzesommer
Fünf Maßnahmen, die künftig die Hitzesommer in Wien erträglicher machen sollen.

24 Gesund essen
Auch im stressigen Arbeitsalltag kann gesunde Ernährung gelingen. Fünf Tipps von Ernährungsberaterin Ursula Vybiral.

25 Wind
Happy Birthday, Windrad! Warum wir heute auf Windenergie keinesfalls verzichten können.

26 Übers G'schäft
Constantin und Benedikt Baumann vom Installateur Baumann in der Wiener Leopoldstadt.

27 Bücher

Impressum / Offenlegung

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Wien Energie GmbH, Wien
Energie Vertrieb GmbH & Co KG, Thomas-Klestil-Platz 14, 1030 Wien
Verleger und Hersteller: Wald Verlags GmbH, Große Schiffgasse 18/10, 1020 Wien
Projektleitung: Astrid Salmhofer
Chefredaktion: Gundi Mayrhofer, Barbara Nothegger
Art Direktion: Anna Liska
Coverfoto: Susanne Einzenberger
Hersteller: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH, 3580 Horn
Leserbriefe: Bitte an „Energie!“, 1020 Wien, Hollandstraße 14, oder per E-Mail an energie.redaktion@wienenergie.at.
Informationen gem § 25 MedienG sind ständig und unmittelbar auffindbar unter: wienenergie.at/impressum

21.

Business Run. Am 22. September 2022 ist es wieder so weit! Der Wien Energie Business Run findet auch heuer wieder statt. Bei der 21. Auflage des allseits beliebten Events geht es für die Läufer*innen vom Ernst-Happel-Stadion insgesamt vier Kilometer über die Prater Hauptallee und wieder zurück. Unternehmen können sich in der Business Area rund um das Stadion präsentieren. **Mehr: businessrun.at**

Roboterhund nimmt Arbeit auf



Österreichs größtes Kraftwerk bekommt Verstärkung: Wien Energie nimmt im Kraftwerk Simmering ein neues Assistenzsystem für Kraftwerksrundgänge in Betrieb: einen mit künstlicher Intelligenz ausgestatteten Roboter, der von den Mitarbeiter*innen „Energy Dog“ genannt wird. Der „Energy Dog“ ist europaweit der erste Roboterhund dieser Art, der im Regelbetrieb eines Kraftwerks zum Einsatz kommt und dort autonom Störfälle melden wird.



Sanierungsoffensive: So wird Wien fit für die Zukunft

Wenn Wien die Energiewende wirklich schaffen will, dann geht das nur mit einer umfassenden Sanierung der Gebäude. Die Stadt hat dafür mehrere unterschiedliche Initiativen gestartet, die unter dem Titel „Wir SAN Wien“ zusammengefasst sind. Diese Sanierungsoffensive ist sehr breit angelegt, betrifft Wohngebäude und ganze Häuserblocks genauso wie den öffentlichen Raum. Bei der Initiative „Hauskunft“ etwa können sich alle beraten lassen, die in Wien sanieren wollen, und zwar egal, ob sie Eigentümer*innen von Zinshäusern oder Eigentumswohnungen sind. Die Beratung ist kostenlos.

Themen sind etwa Gebäudesanierung, Zu- und Umbauten, Dämmung der Gebäudehülle, Haustechnik wie Heizungstausch und alternative Energiekonzepte, Fassaden- und Dachbegrünung sowie die wichtige Frage, welche Förderungen passen könnten. Der Wohnfonds Wien wiederum hat zur „Wir SAN Wien“-Offensive eine interaktive Karte beige-steuert. Sie zeigt rund 100 Best-Practice-Beispiele für gelungene Sanierungsprojekte wie zwei um 1865 errichtete Gründerzeithäuser in der Geblergasse in Hernals (Bild).

Mehr dazu hier: **wirsan.wien.gv.at**

Fotos: Wien Energie (3); wohnfonds_wien; Arch. Zehninger, Lisa Zehninger



Was macht eigentlich ... ein Innovationsmanager bei Wien Energie?

Neue Technologien, neue Angebote und das alles möglichst umweltschonend und klimaneutral: Das sind die Herausforderungen, denen sich ein modernes Energieunternehmen in diesen Tagen zu stellen hat. Und genau an dieser Schnittstelle sitzt bei Wien Energie Peter Schließberger: Er leitet seit Oktober das Innovationsteam des Unternehmens. Seine Aufgabe ist es, Trends am Markt zu beobachten, Potenziale einzuschätzen und den Rahmen für innovative Projekte zu schaffen. Was das konkret bedeutet? Im Rahmen des Projekts „Sunshine Explosion“ möchte Wien Energie bis 2030 die Leistung der Photovoltaikanlagen auf 600 Megawatt ausbauen. Das ist machbar, aber nur mit einem Bündel an Maßnahmen – die auch Schließberger entwickeln soll: „Es ist super, bei der Energiewende nicht am Spielfeldrand zu stehen, sondern selbst mitanzupacken zu können.“

Energie! stellt in jeder Ausgabe einen interessanten Beruf vor.

Wien Energie und Riddle & Code gehen Joint Venture ein

Riddle & Code Energy Solutions, ein Tochterunternehmen des führenden europäischen Blockchain-Schnittstellenunternehmens Riddle & Code, ging kürzlich eine Joint-Venture-Partnerschaft mit Wien Energie ein. Das Ziel der Kooperation ist, digitale Produkte auf Basis der Blockchain-Technologie für den Energiemarkt zu entwickeln und damit Klimaschutz und Dekarbonisierung zu beschleunigen. Lösungen, die sich in Wien bewährt haben, sollen Kund*innen ab sofort weltweit angeboten werden.



Lass die Sonne rein!

Was den Ausbau der Solarenergie betrifft, hat sich die Stadt Wien ambitionierte Ziele gesetzt: Bis 2025 soll die Sonnenstromproduktion verfünffacht werden. Dafür braucht man aber etwas, das in einer Großstadt rar und vor allem teuer ist: Platz. Eine Lösung könnte sein, für die Solaranlagen keine neuen Grünflächen anzugreifen, sondern bereits bebaute Areale zu nutzen. Parkplätze zum Beispiel. Oder Lagerflächen. Die Stadt startete deshalb kürzlich eine neue Förderung für Unternehmen, die solche sogenannten Flugdächer errichten möchten. Die Förderung gibt es zusätzlich zu

den bestehenden Instrumenten und sie gilt für Anlagen mit einer Mindestgröße von 100 Quadratmeter Fläche. Die maximale Förderungsumme beträgt 200.000 Euro. Positiver Nebeneffekt der Flugdächer: Im Sommer spenden sie Schatten. Daneben setzt auch Wien Energie seine Photovoltaik-Offensive fort: Anfang Mai startete am Wiener Zentralfriedhof ein weiteres Bürger*innen-Solkraftwerk (Bild) mit 4.000 Sonnenpaketen. Die Anlage produziert 1,4 Megawatt Leistung für umgerechnet 570 Wiener Haushalte. Alle Interessent*innen können Pakete erwerben. klimaschuetzen.at

Wiens Stadt-Wirtschaft



So nah, so gut: Vor den Toren der Millionenstadt Wien bauen Bäuer*innen seit Jahrzehnten Getreide und Gemüse an. Nun wollen sie mit innovativen Produkten neue Kund*innen gewinnen. Der Trend zur Regionalität, Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft hilft ihnen dabei.

Paradeiser und Gurken hatten alle, warum nicht etwas ganz anderes versuchen? Das dachten sich Ursula Kujal und Harald Thiesz, als sie 2006 eine Gärtnerei in Simmering pachteten. Warum nicht mal etwas Exotisches, warum nicht so etwas wie Feigen? „Viele haben uns ausgelacht, als sie hörten, was wir vorhatten“, erzählt Ursula Kujal, gelernte Gartenarchitektin. „Die Feige kannte kaum jemand. Ehrlicherweise wussten wir selbst nicht, ob es funktionieren würde.“

Es funktioniert, und wie. Um die Feige entstand in den vergangenen Jahren ein regelrechter Hype. Ursula Kujal und Harald Thiesz leisteten mit ihrem „Feigenhof“ quasi Entwicklungshilfe: In ihren Glashäusern experimentierten sie mit Sorten, beobachteten Wachstum und Erträge. Heute verkaufen sie 30 unterschiedliche Feigenpflanzen, die teilweise winterhart und für unsere Breitengrade geeignet sind. Die Früchte selbst liefern sie an die Spitzengastronomie, an Haubenlokale wie Steirereck, Mraz & Söhne und Palais Coburg. „Mittlerweile werden überall Feigen gegessen, sogar zum Leberkäse“, sagt Kujal.

Die Gemüsehauptstadt Österreichs

Nicht nur die mediterranen Früchte vom Feigenhof kommen ohne lange Anfahrtszeiten von Simmering direkt auf die Teller der Wiener*innen, sondern eine ganze Reihe anderer Gemüse- und Getreidearten: von Gurken über Weizen bis hin zu Reis. Rund 73.400 Tonnen Frischgemüse produzieren die 650 Wiener Landwirtschaftsbetriebe pro Jahr direkt vor den Toren Wiens. In Simmering, Floridsdorf, der Donaustadt, Ober- und Unterlaa gibt es nach wie vor große Felder.

Ursula Kujal. Am Feigenhof in Simmering züchtet die gelernte Gartenarchitektin mit ihrem Partner Harald Thiesz Feigenpflanzen. Dazu verkaufen die beiden Kräuter und Jungpflanzen im Frühjahr. Und natürlich alles, was man aus Feigen machen kann.



650

landwirtschaftliche Betriebe gibt es insgesamt in Wien. Auf gut 5.700 Hektar Fläche wachsen Wein, Getreide, Gemüse und vieles mehr. Das sind 14 Prozent der Wiener Landesfläche.

Gregor Neumeyer. Reisanbau in Wien? Der IT-Spezialist wagte das Experiment auf dem Hof seiner Eltern in Gerasdorf bei Wien und fuhr 2016 die erste Ernte ein. Der „ÖsterReis“ in Bioqualität ist in Greißlereien, direkt auf dem Hof oder online erhältlich.

Bei Fruchtgemüse (Paradeiser, Gurken, Paprika, Zucchini) ist Wien sogar österreichweit Marktführer.

Und die Stadt Wien selbst ist mit 2.000 Hektar Acker- und Weinflächen einer der größten Biobauern des Landes. Anfang Juni brachte der Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien, der bislang nur an den Großhandel lieferte, unter „Wiener Gusto“ Bio-Weizenmehl in den Handel. Demnächst sollen Linsen, Erdäpfel und Leinöl dazukommen.

Europaweit ist die Versorgungssituation in Wien mit Gemüse und Getreide für eine Millionenstadt einzigartig. Und sie wird von den Konsument*innen zunehmend wieder geschätzt: Die Gurke vom Feld nebenan, wo man weiß, wie und von wem sie produziert wurde, ist etwas Besonderes geworden. Und immer mehr Menschen zelebrieren den Einkauf am Samstagvormittag auf einem der vielen Wiener Märkte, auf denen es zu jedem Produkt auch ein Gesicht und eine Geschichte gibt. „Gerade in so unsicheren Zeiten ist es ein Vorteil, wenn wir uns im Fall der Fälle auch selbst versorgen können“, sagt Marianne Penker vom Institut für Nachhaltige Wirtschaftsentwicklung an der BOKU Wien.

Rund um den Kirchturm

25 Kilometer rund um den Kirchturm von Oberlaa – das ist der Radius, den sich die Macher*innen vom Oberlaaer Bauern Brot gesteckt haben. Innerhalb dieser 25 Kilometer

73.400

Tonnen Frischgemüse erzeugen die 200 Wiener Gärtner*innen pro Jahr. Ihre Spezialität sind Gurken. Zwei von drei Gurken in Österreich kommen aus Wien.

soll alles passieren: also der Weizen angebaut und gemahlen, das Brot gebacken und am Ende auch gegessen werden. Einer der Bauern, der den Weizen für das Brot liefert, ist Markus Sandbichler vom Prentlhof in Oberlaa. Seit 1832 gehört seiner Familie der Hof, bis vor nicht allzu langer Zeit züchteten sie hier noch Schweine.

Als Markus den Betrieb 2007 übernahm, stellte er den Hof auf Bio um und spezialisierte sich auf Hühner und Ackerbau. Auf 42 Hektar Fläche bauen der 40-Jährige und seine Frau Katharina Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste an. Sandbichler: „Unser Ziel mit dem Oberlaaer Bauern Brot ist es, näher zu den Konsument*innen zu kommen.“

Seit Anfang des Jahres ist das Brot erhältlich. Die Wiener Bäckerei Schrott bäckt, der Verkauf findet unter anderem über 22 Rewe-Filialen und kleine Greißlereien statt. Derzeit wird überlegt, noch weitere Produkte auf den Markt zu bringen. Doch Markus Sandbichler weiß nur zu gut, welche Tücken die Landwirtschaft so nahe an einer Großstadt hat. Die Konkurrenz um das Land ist hoch: Siedlungen, Straßen, Industrie und eben Landwirtschaft sollen auf einer begrenzten Fläche stattfinden – und dann brauchen die Menschen auch noch Grünflächen zur Erholung. „Wir müssen einen Weg finden, wo wir alle gut zusammenleben“, sagt Sandbichler.

Statistisch gesehen brauchen erwachsene Wiener*innen je 0,35 Hektar Land für ihre



Manuel Bornbaum.

Mit „Hut & Stiel“ produziert der studierte Landwirt seit 2015 Austernpilze in der Wiener Lobau und in Klosterneuburg. Pro Woche können rund 300 Kilo geerntet werden. Für die Produktion nutzt das Unternehmen Kaffeesatz von Büros.



Erich Herret. Die Gärtnerei der Familie Herret in Simmering, die seit beinahe 100 Jahren Gemüse produziert, stellte den Betrieb vor drei Jahren auf Bio um. Kürzlich wurde eine Photovoltaikanlage von Wien Energie auf dem Dach installiert.

Wo gibt's Gutes aus Wien?

Abseits der Supermärkte finden sich in Wien viele Möglichkeiten, regional einzukaufen.



1 Wiener Märkte.

Auf den 17 Märkten, die sich über ganz Wien verteilen, gibt es saisonale Lebensmittel direkt von Produzent*innen aus und um Wien, aber auch spezielle Waren aus der ganzen Welt. Sie dienen als Nahversorger und ziehen viele Besucher*innen an. Fünf weitere Märkte werden als Wochenmärkte geführt, die nur Freitag und Samstag von 9 bis 18 Uhr geöffnet haben, etwa der gut sortierte **Bio-Markt auf der Wiener Freyung** in der Innenstadt. Rund 20 Marktstände bieten hier ihre Bio-Waren an.



2 Bauernläden & Greißlereien.

So wie in früheren Zeiten finden sich spezielle regionale Produkte in kleinen Greißlereien. Manche von ihnen gibt es schon seit Jahrzehnten, andere sind erst in den vergangenen Jahren entstanden, wie etwa der „**GreissLAA**“ in Oberlaa (Oberlaaer Platz 4), der **Wiener Hofladen** (Liechtensteinstraße 73, 1090 Wien), **Salon am Park** (Krakauer Straße 19, 1020 Wien), **Lunzers Maß-Greißlerei** (Heinestraße 35, 1020 Wien), **Der Greißler** (Albertgasse 19, 1080 Wien), **Dornbacher Grätzl-Greißler** (Dornbacher Straße 101, 1170 Wien).

3

Foodcoops.

Eine Foodcoop ist der Zusammenschluss von Menschen – oft in Form eines Vereins –, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von Bauernhöfen, Gärtnereien und anderen Lebensmittelherstellern beziehen. In Wien gibt es rund 30 solcher Foodcoops. Mehr dazu hier: foodcoop.at



4

Der digitale Bauernmarkt.

Unter markta.at können Kundinnen und Kunden online bei Direktvermarkter*innen bestellen. Das Sortiment umfasst eine breite Palette an Obst, Gemüse, Milchprodukten, Brotwaren und Eingemachtem für den Vorratschrank. Derzeit veranstaltet Markta einen Pop-up-„Bauernmarkt unter Palmen“ im Wiener Palmenhaus. Bis Oktober findet der Pop-up-Markt mehrmals statt, Termine ebenfalls unter markta.at.

5

Das Regional-Regal in Supermärkten.

Einige große Supermarktketten bieten regionale Waren in speziell ausgeschilderten Regalen an. Die Handelskette **Spar** etwa hat für jedes Bundesland und jede Region Lieferant*innen aus der näheren Umgebung.

6

Gemüsekisten von Bäuer*innen.

Einige Erzeuger bieten wöchentliche Gemüsekisten, die wie ein Abo bestellt und regelmäßig vor die Haustüre geliefert werden. Unter anderem bieten **Adamah**, **Bio Ferdl** und **Bioigel** Gemüsekisten an. Manche Höfe bieten auch Ab-Hof-Verkauf an, wie etwa die Gärtnerei **Bioschanze** (An der Schanze 17, 1210 Wien) oder **Feigenhof** (Am Himmelreich 325, 1110 Wien).

Fotos: Nothegger, Markta, Stadt Wien / Fürthner

Gregor Hoffmann (re.). Fischzucht in Wien? Auch das ist möglich, nämlich dank Aquaponik. „Blün“ in Essling produziert nicht nur regionalen Fisch, sondern nutzt das Abwasser der Fische für die Bewässerung und Düngung von Gemüse. Dadurch geht kein Tropfen Wasser verloren und es entsteht eine geschlossene Kreislaufwirtschaft. „Blün“ vertreibt die Fische und das Gemüse über den hauseigenen Hofladen, Märkte und online.



Ernährung. Wobei diese Fläche nicht nur in Wien liegt, sondern überall dort, wo Lebensmittel für die Wiener*innen produziert werden. Gerade wenn es um den Kampf gegen den Klimawandel geht, wäre es gut, wenn die Wege, die die Lebensmittel zurücklegen müssen, immer kürzer werden. Und Wien ist da gut unterwegs. Der Selbstversorgungsgrad Wiens bei Gemüse beträgt rund 30 Prozent. Marianne Penker vom Institut für Nachhaltige Wirtschaftsentwicklung hat mit Kolleg*innen in einer gerade abgeschlossenen Studie ausgerechnet, dass sich Wien in einem Umkreis von 100 Kilometern selbst versorgen könnte – und das Gebiet drumherum gleich mit. Allerdings nur, wenn sich die Ernährungsgewohnheiten umstellen. Sprich, wenn weniger Fleisch und tierische Produkte konsumiert würden.

Ein Umdenken gibt es auch in der alteingesessenen Wiener Gärtnereifamilie Herret. Nach wie vor arbeiten fünf Geschwister im Unternehmen – seit beinahe 100 Jahren produziert die Familie Gemüse. In den vergangenen Jahrzehnten spezialisierte sich Herret auf Paradeiser und Gurken. Einer der Betriebe wurde vor drei Jahren auf Bio umgestellt und mit einer Photovoltaikanlage von Wien Energie ausgestattet. „Vor allem unsere Kinder haben uns dazu motiviert, auf ressourcenschonende und biologische Anbauweise umzustellen“, sagt Erich Herret.

Die PV-Anlage auf dem Dach betreibt etwa die Pumpen, mit denen das warme Wasser in kleinen Rohren zur Beheizung der Glashäuser betrieben wird. Eine klimafreundliche Produktion bedeutet allerdings auch, in ganz neuen Wegen zu denken. „Wir haben 30 Jahre lang Tomaten kultiviert und dabei ganz verlernt, auch andere Gemüsesorten anzubauen.“ Denn: Wenn im Winter weniger beheizt werden soll, um Energie zu sparen, müssen Fruchtfolgen überdacht werden. Sprich: Weg von Intensivgemüseanbau, hin zu mehr Diversität. „Es gibt Salate und Gemüsearten, die auch bei niedrigen Temperaturen gut wachsen. Das probieren wir gerade aus. Wir sehen die Bio-Gärtnerei als Versuch, klimaschonend zu produzieren.“

Verrückte Idee? Oder Innovation?

Tatsächlich sind gerade große Städte Taktgeber bei Veränderungen. „Wir beobachten, dass Trends im agrarischen Ernährungssystem oft im urbanen Umfeld entstehen“, sagt Wissenschaftlerin Marianne Penker.

Bei einem Bier mit einem Arbeitskollegen hatte der IT-Entwickler Gregor Neumeyer einen ziemlich kuriosen Einfall: Er würde gerne Reis kultivieren. Und zwar auf dem Bauernhof seiner Eltern. Der Haken daran: Der Hof liegt nicht in Thailand oder Vietnam, sondern in Gerasdorf bei Wien. Es müsse doch möglich sein, so



Markus Sandbichler. Auf dem Prentlhof in Oberlaa hält der 40-Jährige mit seiner Frau Katharina rund 700 Hühner und baut Getreide an. Seit kurzem liefert er Weizen für das „Oberlaaer Brot“, das ausschließlich mit Getreide aus Wien gebacken wird.

30

Prozent Selbstversorgungsgrad erreicht die Millionenstadt Wien im Gemüseanbau und gilt damit als „Gemüsehauptstadt“ Österreichs. Ein Drittel der Anbauflächen ist übrigens biozertifiziert.

dachte der IT-Spezialist, das gern gegessene Getreide auch in unseren Breitengraden wachsen zu lassen. So müsse es nicht Tausende Kilometer um den Globus transportiert werden, um in unseren Kochtöpfen zu landen. Weil Neumeyer ein sehr ausdauernder Charakter ist und viel Forschungs- und Entwicklungsarbeit in sein Projekt steckte, entstand tatsächlich das Unternehmen „ÖsterReis“. 2016 fuhr er die erste Ernte ein. Seitdem verkauft Neumeyer seinen Reis in Greißlereien und online.

Eine scheinbar ähnlich verrückte Idee hatte vor ein paar Jahren Manuel Bornbaum mit einem Studienkollegen. Schon immer faszinierte die beiden die Idee der Kreislaufwirtschaft. Das bedeutet, mit vorhandenen Ressourcen wie Abfallprodukten zu wirtschaften (siehe auch Interview rechts). Als die beiden hörten, dass in Wien 70 bis 80 Tonnen Kaffeesatz jährlich im Müll landen, war klar: Daraus lässt sich etwas machen. Immerhin ist Kaffeesatz ein wertvoller

organischer Dünger. Und so begannen sie, Austerpilze auf weggeworfenem Kaffeesatz, den sie von Wiener Kaffeehäusern und Büros abholten, zu züchten. „Von Beginn an war die Nachfrage nach Austerpilzen höher als die Mengen, die wir produzieren konnten“, sagt Bornbaum. „Pilze sind ein idealer Fleischersatz, weil ihre Konsistenz ähnlich wie Fleisch ist.“

Ihr Unternehmen „Hut & Stiel“ erzeugt heute 250 bis 300 Kilo Austerpilze pro Woche in der Lobau und in Klosterneuburg. Ein Teil wird unter der eigenen Marke zu „Wiener Pilzglas“ oder „Pilzpesto“ im Glas verarbeitet und in großen Supermärkten verkauft. „Derzeit erweitern wir die Produktion in Klosterneuburg. Unser Ziel ist es, bis Ende 2022 auf 500 Kilo pro Woche zu kommen“, sagt Bornbaum.

Irre Idee? Gelacht wird heute aber nicht mehr darüber, denn mittlerweile ist daraus ein irre gutes Geschäft geworden. ●

Mehr: urbanfood.boku.ac.at

„Hebel für den Klimaschutz

Die Wirtschaft als Kreislauf: Was in der Landwirtschaft schon seit jeher gilt, soll auch im heutigen Wirtschaftsleben Einzug halten, fordert Circular-Economy-Expertin Karin Huber-Heim.



Karin Huber-Heim

ist Executive Director des Circular Economy Forum Austria, Academic Program Director „Sustainability & Responsible Management“ an der Fachhochschule des BFI Wien.

Foto: Privat

Der US-Schauspieler Leonardo DiCaprio hat kürzlich in einen Fonds investiert, der sich an Start-ups im Bereich Kreislaufwirtschaft beteiligt. Warum boomt das Thema derart?

Wir sind dabei, die Grenzen unseres Systems zu überschreiten. Im Alten Testament hieß es, der Mensch solle sich die Natur untertan machen. Das hat gegolten, als die Natur groß und wild war. Heute übernutzen wir die natürlichen Systeme, weil es in der Natur kein unendliches Wachstum gibt. Und dies hat Folgen für das Klima, die Ozeane, die Artenvielfalt und auch für unser gutes Leben auf der Erde.

Und wie kann hier die Kreislaufwirtschaft helfen?

Denken Sie an die Landwirtschaft: Die traditionelle Landwirtschaft – nicht die industrielle – ist in Kreisläufen angelegt: Bäuerinnen und Bauern beachten Fruchtfolgen, verwerten Reste zu Dünger, akzeptieren, dass Böden für eine langfristige Nutzung nicht kurzfristig ausgelaugt werden dürfen. In der Kreislaufwirtschaft geht es nicht um Verzicht, sondern um den Systemerhalt innerhalb natürlicher Grenzen. Die Moderne kennt leider nichts anderes als unendliches Wirtschaftswachstum – das hat die Ära des Wiederaufbaus nach dem Krieg geprägt. Dieses lineare in ein zirkuläres Wirtschaften zu ändern, ist die zentrale Aufgabe für die nächsten Jahre. Denn die Kreislaufwirtschaft ist der ausschlaggebende Hebel für das Erreichen der Klimaziele.

Warum?

Kreislaufwirtschaft wird oft als reines Recycling missverstanden. Dabei ist Recycling erst die letzte Stufe in der Kreislaufwirtschaft. Zu Beginn wird die Frage gestellt: Wie kann der Materialkonsum reduziert werden? Die Kreislaufwirtschaft zielt darauf ab, weniger Rohstoffe zu verbrauchen und Produkte und Materialien länger zu nutzen. Und je kleiner und regionaler die Kreisläufe sind, desto weniger Energie wird gebraucht.

Wie lässt sich dieses Denken in der modernen Wirtschaft umsetzen? Wo können Unternehmen ansetzen?

Zugegeben, das ist eine Herausforderung. Unternehmen beginnen, sich in mehreren Bereichen damit auseinanderzusetzen: Der einfachste erste Schritt ist es, den Betrieb selbst unter die Lupe zu nehmen. Etwa, wie sich der Energieverbrauch senken lässt und wie Energie aus lokalen, regenerativen Quellen gewonnen werden kann. Oder auch, wo Emissionen oder Wasser reduziert werden können, wie man den Abfall so gering wie möglich halten oder wieder nutzen kann.

Und was wären die nächsten Maßnahmen?

Ein wichtiges Thema ist, sich die Produkte des Unternehmens anzusehen. Das ist der Kern. Die Produkte müssen so designed und gestaltet sein, dass sie reparierbar und die verwendeten Materialien wiederverwendbar, austauschbar sind. Das ist vor allem ein Problem, wenn es sich um Verbundmaterialien handelt, die nicht mehr getrennt werden können. Und es geht auch um die Frage, was am Ende der Nutzung mit dem Produkt geschieht. Ist Upcycling möglich? Gibt es alternative Verwertungsmodelle? Und in der Kreislaufwirtschaft geht es schlussendlich ganz stark um interdisziplinäre Kooperation und cross-sektorale Zusammenarbeit.

Könnten Sie das bitte näher erklären?

Der Abfall des einen kann eine wertvolle Ressource für den anderen sein. Das funktioniert aber nur, wenn es Initiativen zum Austausch gibt. Ein gutes Beispiel sind der Ketchup-Hersteller Heinz und der Automobilkonzern Ford Motors: Die beiden Unternehmen kooperieren, um Tomatenfasern, die bei der Ketchup-Erzeugung anfallen, für die Entwicklung nachhaltiger Verbundwerkstoffe für den Fahrzeugbau einzusetzen.

Mehr dazu: positionen.wienenergie.at ●



Kilian Kaminski (li.) hat 2017 mit Jürgen Riedl (M.) und Peter Windischhofer (re.) Refurbed gegründet. Mittlerweile zählt der Online-Marktplatz mit Sitz in der Leopoldstadt rund eine Million Kunden in ganz Europa.

Neu, aber auch nicht

Das Wiener Start-up Refurbed wächst und wächst und ist eigentlich gar kein Start-up mehr. Mittlerweile verkaufen sie nämlich so viele gebrauchte, aber rundum erneuerte Elektrogeräte wie kein anderer Händler im deutschsprachigen Raum. Und seit neuestem bieten sie auch Mode an.

Fotos: Refurbed (2)

Nicht einmal zwei ganze Jahre wird ein Handy im Durchschnitt benutzt, bevor es durch ein neues ersetzt wird. Und was passiert dann mit dem alten? Wegwerfen, so wie früher? Irgendwie entspricht das nicht mehr dem Zeitgeist. Viele Konsument*innen wollen bei ihren Produkten ein gutes Gewissen haben, und auf Konsumgüter umgelegt heißt das: Sie wollen, dass ihre Geräte wiederverwertet werden, renoviert – oder wie man das heute nennt: refurbished.

Refurbed ist das englische Wort für runderneuert oder generalsaniert, aber eben nicht nur: Unter diesem Namen gibt es seit einigen Jahren einen Online-Marktplatz. 2017 haben Kilian Kaminski Kraus und seine Partner Peter Windischhofer und Jürgen Riedl die Plattform gegründet. Die Idee war sehr simpel: Sie wollten nachhaltige Elektronik anbieten, die zwar nicht neu ist, aber so gut wie. Bevor Refurbed ein Gerät wiederverkauft, wird es nämlich in bis zu 40 Schritten überprüft und hergerichtet. Erst dann landet es günstiger und mit 12 Monaten Garantie auf der Website und stößt in dem ganzen Prozess 70 Prozent weniger CO₂ aus als die Herstellung eines Neugeräts.

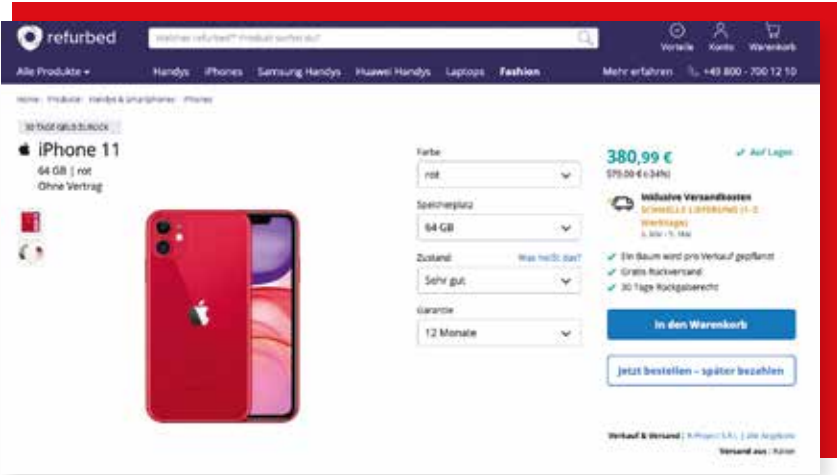
Die Plattform ist seit der Gründung ein enormer Erfolg. Gerade eben haben die drei Gründer ihr Geschäftsfeld deswegen erweitert: Sie machen seit Mai 2022 auch in Mode. „Refurbed Fashion“ funktioniert im Grunde genau wie das Marktplatz-System für Elektronik. Mit einem Unterschied: Hier gibt es keine gebrauchte, aber nachhaltig produzierte neue Kleidung, die zur Hälfte aus recyceltem Material bestehen muss. Wie Textilien und Elektronik zusammenpassen? Ganz einfach, sagt Gründer Kilian Kaminski: „Unser Ziel ist es, die Welt besser zu machen.“ Und das macht Refurbed, indem es Konsumoptionen schafft, die einfach, nachhaltig und vor allem vertrauenswürdig sind. Vertrauen ist

quasi Geschäftsgrundlage. Deshalb spricht Kaminski auch ganz transparent über Authentizität, die Gefahr von Greenwashing und dass natürlich auch ihr Unternehmen auf Menschen angewiesen ist, die neue Handys kaufen wollen.

Er muss sie nur überzeugen, dass das ressourcenschonende Refurbished-Gerät einem ungebrauchten Modell um nichts nachsteht: „Zu Beginn zweifeln die meisten Leute an der Qualität. Smartphones werden ja nicht gemacht, um ewig benutzt zu werden.“

Kaminski, der früher Manager bei Amazon in München war, weiß, dass Hersteller kein übertrieben großes Interesse haben, die Lebenszeit von Elektrogeräten zu verlängern. Die Leistungsfähigkeit eines Smartphones nimmt progressiv ab, Software-Updates können nur begrenzt verwendet werden. Deshalb ist Kaminski auch Mitglied eines Expertenkonsortiums der EU zum Thema Kreislaufwirtschaft. Er weiß, dass nicht nur die Konsument*innen, sondern auch die Politik mitmachen muss, um das zu ändern. Anderenfalls wird sich noch oft wiederholen, was Kaminski bei Amazon als Zuständiger für das Refurbishment-Programm bereits selbst erlebt hat. Weil es sich einfach nicht rentiert und weil mit neuer Ware immer noch viel mehr Geld verdient wird, konnte die Sparte bei Amazon nicht wachsen. Was für Kaminski dann allerdings doch sehr gut ausging.

Kaminski erinnert sich, wie sie sich damals gefreut haben, an einem Wochenende 19 Geräte zu verkaufen. Heute, fünf Jahre später, verkaufen sie die gleiche Menge in ein paar Minuten. Aber nicht nur das: Die Umsatzzahlen des Unternehmens haben sich jährlich mehr als verdoppelt. Anstatt nur zu dritt arbeiten sie aktuell mit mehr als 235 Kolleg*innen zusammen. Und im vergangenen Jahr landete das Start-up ein Investment von 54 Millionen Dollar und ist eigentlich schon gar kein Start-up mehr. ●



Die Online-Plattform bietet rundum erneuerte Elektronikgeräte aller Art an. Seit neuestem gibt es auch Mode, die ist allerdings ganz neu. Und natürlich nachhaltig.

Immer schön im Kreis

Ressourcen sparen, Abfälle reduzieren: Wie die Energiebranche das Konzept der Kreislaufwirtschaft nutzt und welche neuen Geschäftsmodelle daraus entstehen, zeigen fünf zukunftsweisende Beispiele von Wien Energie.

Waste2Value. In Simmering wurde die erste Forschungsanlage weltweit eröffnet, die aus Reststoffen wie Holzabfällen und Klärschlamm etwa grünen Diesel erzeugt.



Grüne Wärme für Wien. Klärwasser wird künftig 100.000 Haushalte heizen. Wien Energie baut dafür in Simmering eine der leistungsstärksten Großwärmepumpen Europas am Gelände der ebswien Kläranlage.



Grüne Wärme aus der Therme. In Oberlaa wird die Abwärme des Thermalabwassers zur Fernwärmeerzeugung genutzt. Rund 1.900 Haushalte werden so mit Wärme versorgt.

Fotos: Wien Energie (5)



Manner „Schnitten-Heizung“. Die Abwärme in der Produktion wird für die Wärmeerzeugung verwertet.

Wie ein riesiges Wimmelbild auf mehreren Etagen mit Dutzenden Rohren, Schläuchen, Tanks und Förderbändern wirkt die „Waste2Value“-Anlage. Was man dabei nicht sieht: Das Gebilde ist eine kleine Sensation. Denn die Forschungsanlage von Wien Energie auf dem Gelände der Müllverbrennungsanlage Simmeringer Haide ist die weltweit erste Anlage, die aus Abfällen und Reststoffen – wie etwa Holzabfällen, Klärschlamm und Rückständen der Papierindustrie – erneuerbare, klimaneutrale Treibstoffe herstellt. „Die Waste2Value-Anlage ist ein Meilenstein in der Kreislaufwirtschaft, denn wir sind damit in der Lage, Stoff- und Energiekreisläufe zu schließen“, sagt Alexander Kirchner, Geschäftsfeldleiter bei Wien Energie.

Warum das „Waste2Value“-Projekt derart zukunftsweisend ist, zeigen folgende Zahlen: Eine solche Anlage im Industriemaßstab könnte künftig bis zu zehn Millionen Liter grünen Treibstoff pro Jahr erzeugen und damit bis zu 30.000 Tonnen fossiles CO₂ einsparen. Umgerechnet könnte damit die gesamte Öffi-Busflotte Wiens betankt werden – klimaneutral, versteht sich. Und der Ausgangsstoff dafür sind – richtig – Abfälle. So können enorm viele Ressourcen gespart werden. Alexander Kirchner: „Es ist klar, dass die Klimaneutralität nur durch Kreislaufwirtschaft erreicht werden kann.“

Deswegen setzen viele Energieversorger genau in diesem Bereich an. Wien Energie hat Anfang des Jahres sogar eine eigene Abteilung zum Thema Kreislaufwirtschaft gegründet.

Sechs R als Weg in die Zukunft

Als gedanklicher Überbau dienen die sogenannten sechs R der Kreislaufwirtschaft: reduce (verringern), reuse (wiederverwenden), repair (reparieren), remanufacture (umgestalten), recycle (wiederverwerten) and recover (zurückgewinnen). „Die Grundidee ist, Produkte so zu gestalten, dass eine andere Form des Wirtschaftens möglich ist“, sagt Georg Reischauer, Leiter des Energy and Strategy Think Tank an der Wirtschaftsuniversität Wien. „Ein großer Hebel für Unternehmen ist die branchenübergreifende Zusammenarbeit und die Entwicklung neuer Geschäftsmodelle.“ Sprich: Der Abfall des einen kann zur wertvollen Ressource des anderen werden.

Ein Beispiel: In der „Waste2Value“-Anlage wird künftig auch erforscht, wie das entstehende Synthesegas als Ausgangsstoff für neue Produkte dienen kann. Doch für welche? „Wir überlegen mit Kooperationspartnern, wie sich beispielsweise Grundstoffe für die chemische Industrie daraus erzeugen lassen“, sagt Wien Energie-Experte Alexander Kirchner.

Und auch in der Asche, die ebenfalls beim Verbrennen von Klärschlämmen als „Abfall“ bleibt, befinden sich wertvolle Stoffe, wie etwa Phosphor. Phosphor wird in der Düngemittelerzeugung benötigt. Da liegt es nahe, dass Wien Energie eine Kooperation mit einem Düngemittelhersteller

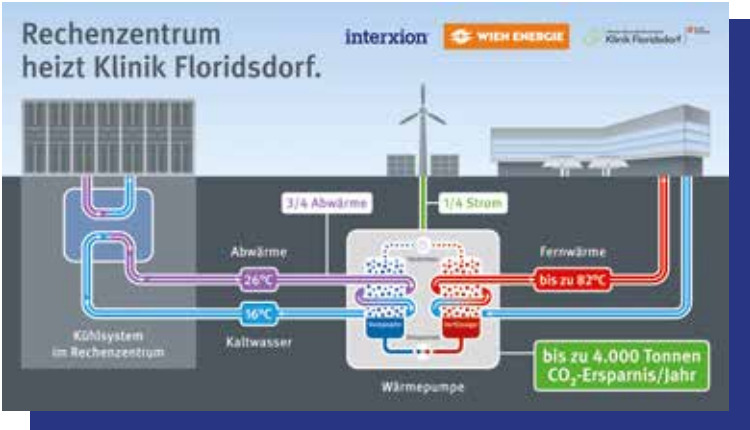
eingeht und so den wertvollen Rohstoff für die Produktion bereitstellt. „Solche neuen Geschäftsfelder sind bei Wien Energie derzeit in Entwicklung“, sagt Kirchner. „Wir sehen darin großes Potenzial für ganz neue Geschäftsmodelle.“

Ohnehin hat sich die Stadt Wien in ihrem neuen Klimafahrplan zum Ziel gesetzt, bis 2050 genau 100 Prozent der nicht vermeidbaren Abfälle zu verwerten (zero waste). Und das geht nur mit Kreislaufwirtschaftskonzepten.

Abwärme aus Industrieprozessen recyceln

Hingegen ist eine andere Technologie bereits im großen Stil einsatzfähig: das „Recycling“ von Abwärme, die bei Industrie- oder Kühlprozessen quasi als Nebenprodukt anfällt. Wien Energie ist in diesem Bereich einer der Vorreiter. In Simmering, am Gelände der ebs Kläranlage, etwa baut das Unternehmen derzeit eine der leistungsstärksten Großwärmepumpen Europas. Die Abwärme des gereinigten Abwassers der Kläranlage wird künftig zum Betrieb der Großwärmepumpe genutzt, die im Vollausbau bis zu 100.000 Haushalte in der Umgebung mit umweltfreundlicher Wärme versorgt.

Eine solche nachbarschaftliche Zusammenarbeit gibt es seit kurzem auch in Floridsdorf: Dort errichtet Wien Energie eine Wärmepumpenanlage, die an der Kühlanlage des Rechenzentrums von Interxion angeschlossen wird. Die Anlage „recycelt“ die überschüssige Wärme aus den Serverräumen und wandelt diese in Fernwärme für die nahe gelegene Klinik Floridsdorf um. Damit kann 50 bis 70 Prozent des Wärmebedarfs des ganzen Spitals sichergestellt werden – und auf klimaschädliches Öl und Gas verzichtet werden. ●



Lokale und klimaneutrale Wärme. Eine Wärmepumpenanlage „recycelt“ überschüssige Wärme aus den Serverräumen des Rechenzentrums von Interxion und wandelt diese in Fernwärme für die Klinik Floridsdorf um.

Der Mann, der die Welt nach Wien holte

Bernd Schlacher ist bekannt für seine bunten, großstädtischen und weltoffenen Gastronomiekonzepte. Nun baut er das Restaurant im Schloss Cobenzl hoch über Wien um.



Bernd Schlacher. Der umtriebige Gastronom eröffnete kürzlich das Hotel Motto. Derzeit baut er das Schloss am Wiener Cobenzl um. Die Veranstaltungsortlocation im Wienerwald soll sanft modernisiert werden.

„L langsam läuft es hier auf Normalbetrieb an und das wird auch Zeit“, sagt Bernd Schlacher und hat dabei den Eingang zur Terrasse im Blick. Immer mehr Gäste kommen, setzen sich die Sonnenbrille auf und bleiben kurz stehen, um diese neue Aussicht auf Wien einzuordnen, bevor sie zu ihrem Platz geführt werden. Vergangenen Oktober hat der Wiener Gastronom mit dem „Motto“ sein erstes Hotel eröffnet. Wenige Wochen später schloss es wieder, weil mit dem Lockdown alles schließen musste. Es hätte bestimmt bessere Zeiten gegeben, um ein Hotel zu eröffnen. Bernd Schlacher lehnt sich an die Holzwand zurück, schaut in die Sonne und sagt: „Wir haben sechs Jahre darauf hingearbeitet, haben hier Wien und Paris der 1920er-Jahre zusammenführen wollen und an den kleinsten Details gefeilt. Wenn man dann so weit ist, dann will man loslegen.“

Jetzt ist es also so richtig offen und in dem Haus, in dem früher das legendäre Hotel Kummer untergebracht war, wuselt es wie nie zuvor. Mit dem „Motto Brot“-Geschäft, dem Restaurant und der großzügigen Terrasse auf dem Dach wird dieses Hotel nicht nur zu einem Ort der Touristen, sondern ist schon einer, den auch die Wiener*innen mögen. Schlacher ist gelungen, was ihm schon mit seinen anderen Projekten gelungen ist: Gastronomische Konzepte, die funktionieren, weil sie auf die Qualität der Produkte achten, ein eigenständiges, entspanntes Ambiente schaffen und Wert auf Details legen, die den Unterschied machen. „Ich mache nichts, wovon ich nicht komplett überzeugt bin“, sagt der 56-Jährige und wenn man ihm zuhört, wie er über Design spricht, erkennt man, dass in all den Projekten auch viel von Schlachers Persönlichkeit steckt. Im „Motto Brot“, zum Beispiel: „Jahrelang hab ich in Wien gutes Brot vermisst, dann kamen mit dem Joseph Brot und Gragger Brot gute Bäckereien und wir hatten die Idee, das auch selbst endlich umzusetzen“, sagt Schlacher. Weil er sehr gerne Zeit in Paris verbringt,

Fotos: Motto, realarchitecture – Mostlikely Architecture

„Ich mache nichts, wovon ich nicht komplett überzeugt bin.“

Bernd Schlacher
Motto Gruppe

hat sie ebenfalls einen französischen Touch. Über die Jahre sind aus den Interessen, Ideen und internationalen Eindrücken des Vielreisenden ganz schön viele Projekte geworden. Aus Obdach kommend, das so etwas wie die einsame Grenze zwischen Kärnten und der Steiermark bildet, hat es Bernd Schlacher mit fünfzehn als Kellner nach Wien verschlagen. Er ging nach Jamaika, kam aber wieder zurück, stieg zuerst im Restaurant Wiener ein und übernahm dann, 1991, das „Motto“ im fünften Bezirk und mit dem „Motto“ ein Stück Wien der achtziger Jahre, Kult und Glamour. Alles am „Motto“ war damals neu: großstädtisch, weltoffen, bunt.

Die Lokale haben die Stadt mitgeprägt

In den Jahren danach kamen Caterings dazu, dann das Restaurant Halle im Museumsquartier, das Kunsthallencafé am Karlsplatz und das „Motto am Fluss“. Alles an neuralgischen Punkten, alles Lokale, die die Stadt und ihre Erneuerung mitgeprägt haben. „Corona hat uns natürlich an den Rand des Wahnsinns geführt und klar überlegt man da gelegentlich, ob man noch weitermacht, ob das überhaupt geht, aber es ging“, sagt Schlacher. Jetzt spüre man dafür umso deutlicher, wie hungrig die Menschen darauf sind, wieder in Gesellschaft zu sein, auszugehen und zu feiern.

Sein Leben ist hingegen schon vor der Pandemie ruhiger geworden, hat sich von der Nacht mehr in den Tag verschoben. Rund 220 Mitarbeiter*innen hat die Motto Gruppe mittlerweile, im Herbst kommen noch einmal 40 bis 50 dazu. Dann eröffnet das Schloss-Restaurant Cobenzl. „Das Projekt ist Ende 2020 ziemlich kurzfristig bei uns gelandet, weil der Stadt Wien ein Pächter absprang. Wir haben noch einmal alles umgeplant und jetzt muss es also noch schneller gehen als sonst, denn im Herbst wird eröffnet“, sagt Schlacher.



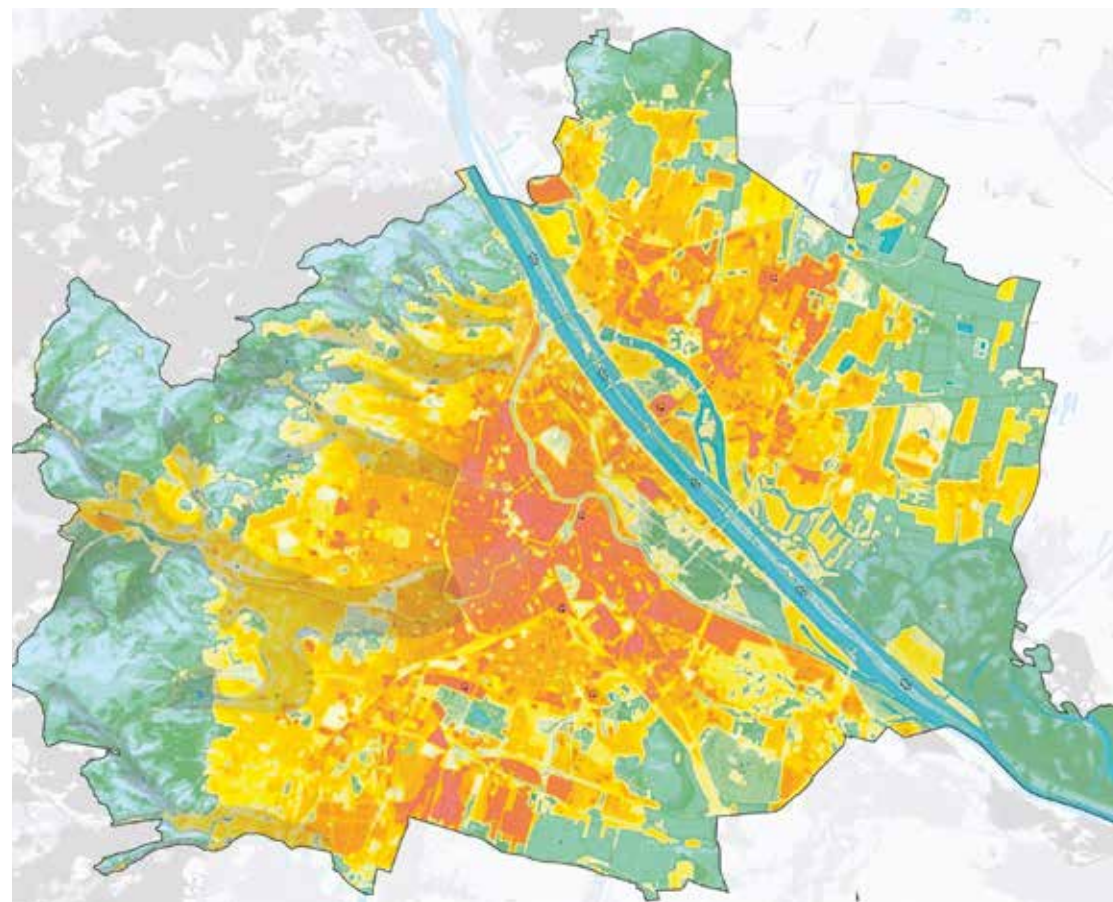
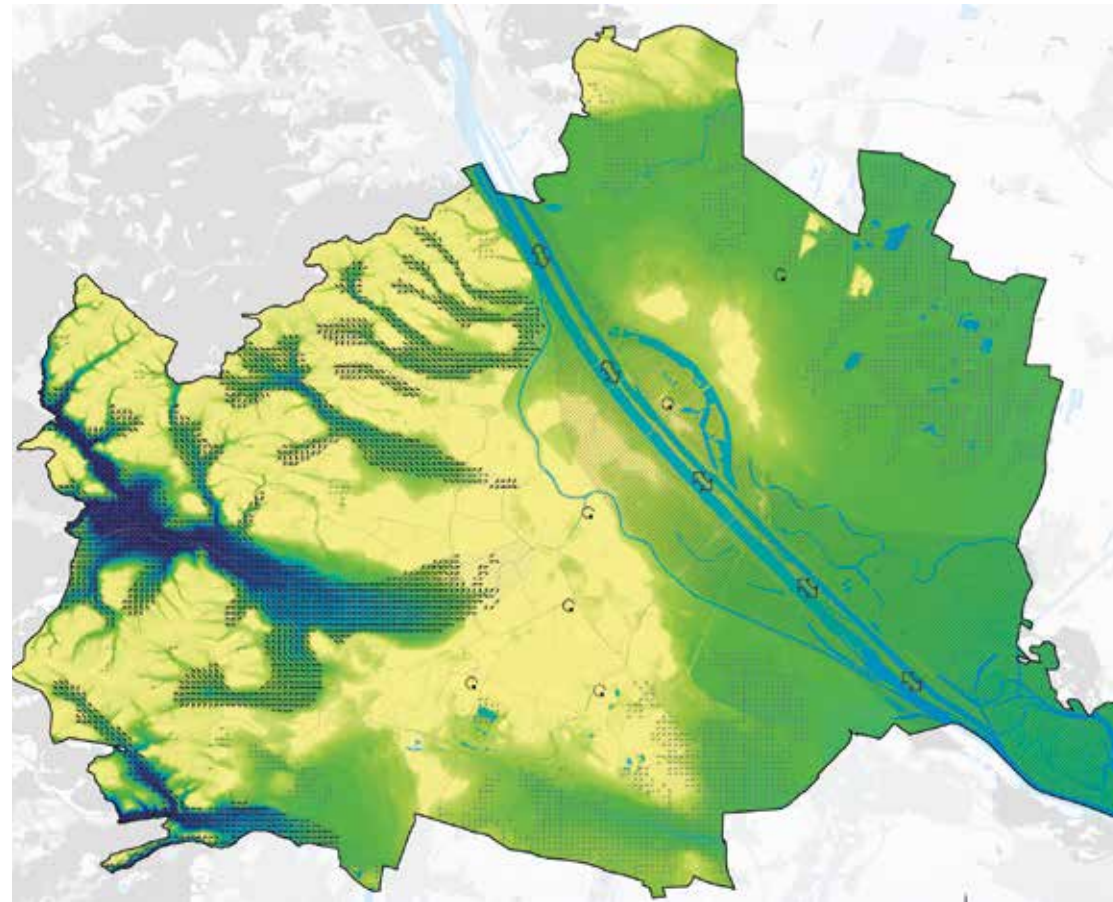
Sanierung des Schloss-Restaurants am Cobenzl. Die beliebte Ausflugslocation im Wienerwald soll im Herbst im neuen Look wiedereröffnen.

Wienerisch, aber nicht zu klassisch

Hoch über Wien soll in dem umgebauten Ensemble eine Veranstaltungslocation entstehen, aber auch ein Café-Restaurant. „Es soll wienerisch werden, aber nicht zu klassisch, einfach ein guter Ort für die Menschen, die aus dem 18. und 19. Bezirk rauffahren, um Luft zu holen“, sagt Schlacher. Den Umbau zahlt die Weitsicht Cobenzl GmbH, die dem Immobilienunternehmen Supernova und Schlachers Motto Group gehört, wobei auch die Stadt Wien einen Teil der Mehrkosten übernimmt. Nach dreißig Jahren geht das gesamte Objekt an die Stadt über. Dieses Riesenprojekt sei das letzte, Pläne für weitere gäbe es zumindest vorerst nicht, betont der Gastronom. „Es fordert sehr, gerade in dieser Zeit, und man muss lernen, gut zu kalkulieren.“

Aber Schlacher zählt nicht zu jenen Gastronomen, die zum Jammern neigen. Wenn er auch davon ausgeht, dass die hohen Lebensmittelpreise sich weiter in den Speisekarten niederschlagen werden, die Gäste dafür aber noch genauer überlegen werden, wofür sie ihr Geld ausgeben. „Für alle, die auf Qualität setzen, muss das nicht schlecht sein“, sagt Schlacher.

Und langsam kommen auch die Touristen wieder nach Wien zurück. Die Buchungslage im Hotel Motto stimmt jedenfalls positiv, der Sommer sieht gut aus und auch der Herbst. „Außer natürlich, Corona fällt noch etwas Neues ein“, sagt Schlacher. Aber bis es so weit ist, hat er noch zu viel zu tun, um pessimistisch zu sein. ●



Klimasituation in Wien. Nächtlche Abkühlung gelangt durch Kaltluftströme in die Stadt. Der größte Strom kommt aus dem Wiental (Karte oben aus der Stadtklimaanalyse). Dicht verbaute Innenstadtgebiete und Industriezonen mit wenig Vegetation sind besonders anfällig für Überhitzung. Frisch- und Kaltluft entsteht vor allem in Zonen mit viel Baumbestand, wie etwa im Wienerwald oder in der Lobau (Karte unten).

Fotos: Stadt Wien / Weatherpark

Kälte für den nächsten Hitzesommer

Der kommende Sommer wird möglicherweise heiß. Sehr sogar. Anhand neuer klimatologischer Auswertungen lässt sich nun besser beurteilen, welches Stadtklima in Wien herrscht und welche Maßnahmen gegen die Hitze tatsächlich sinnvoll sind.

Es wird heiß. Glaubt man den Prognosen des Europäischen Zentrums für mittelfristige Wettervorhersage (ECMWF), dann steht Europa ein trockener Hitzesommer 2022 bevor. Schon im Mai war es überdurchschnittlich warm. Und im Juni, Juli und August sollen die Temperaturen ein bis zwei Grad über dem Mittel der Periode 1993 bis 2016 liegen, so die Experten. Doch was heißt das für eine Großstadt wie Wien? Wie kann die Hitze im Sommer gemildert werden?

Großstädte sind verwundbarer gegenüber Hitze als ländliche Regionen. Verantwortlich dafür ist vor allem ein Effekt: der sogenannte „Wärmeinseleffekt“. Demnach ist die gefühlte Temperatur in dicht bebauten Gebieten höher, weil Gebäude Hitze speichern und diese an die Umgebung abgeben. In der Nacht können Städte daher kaum abkühlen. „Wir müssen lernen, uns an die baulichen Gegebenheiten bestmöglich anzupassen“, sagt Matthias Ratheiser, Stadtklimatologe und Geschäftsführer des Wiener Beratungsunternehmens Weatherpark. „Dazu braucht es ein Bündel an Maßnahmen.“

Um zu verstehen, was in Wien große Effekte hinsichtlich Kühlung hat, müssen lokale klimatologische Gegebenheiten berücksichtigt werden. Die Experten von Weatherpark haben deshalb im Auftrag der Stadt Wien kürzlich das Stadtklima analysiert. Anhand der Daten sollte in diesen Bereichen angesetzt werden:

1. Grün. Die Klimaanalysekarte zeigt, dass sich die dicht bebauten, stark versiegelten Innenstadtbereiche und Gewerbegebiete mit wenig Vegetation im Sommer besonders stark aufheizen. Hingegen bildet sich Kaltluft in Lagen mit viel Baumbestand (Karte links unten). „Donauinsel, Wienerwald oder Prater sind wichtige Ausgleichsflächen, die es zu erhalten gilt“, so Ratheiser.

Um dicht verbauten Stadtgebiet zu kühlen, helfen daher auch im Nachhinein gepflanzte Bäume. Ein ausgewachsener Baum kann die gefühlte Temperatur

um bis zu 15 Grad reduzieren. „Bäume spenden zwar viel Schatten. Sie haben allerdings den Nachteil, dass sie die Hitze in der Stadt halten, weil die Abstrahlung gehemmt wird und sie möglicherweise Frischluftbahnen abschneiden“, sagt Ratheiser.

2. Schatten. Deshalb sollte auch „natürlicher“ Schatten, etwa von Gebäuden, genutzt werden. Ratheiser: „In der Planung kann ein Gastgarten etwa im Schatten eines Hauses platziert werden.“

3. Luft. Die nächtliche Abkühlung wiederum kommt am stärksten durch Kaltluftbahnen aus dem Wiental. Aber auch Kaltströme aus Hernals und Dornbach bringen frische Luft in den Nächten. „Wenn in solch einer Kaltluftschneise gebaut werden soll, darf das Gebäude diesen Strom nicht abschneiden. Etwa, indem gewisse Gebäudehöhen nicht überschritten werden“, sagt Ratheiser.

4. Wasser. Kaltluft entsteht auch sehr gut in nassen Feldern oder feuchten Wiesen, weil Wasser dort verdunstet und Verdunstungskälte entsteht. Diesen natürlichen Effekt können sich auch Städte zu eigen machen, indem so viel Regenwasser wie möglich in der Stadt gehalten, anstatt den Kanal hinuntergespült wird. Baumscheiben, Gründächer, Grüngelände oder wasserdurchlässige Bodenbeläge können Wasser im Boden speichern.

Klarerweise brauchen viele dieser Maßnahmen Zeit für die Umsetzung. Für kommenden Sommer sind daher schnelle Lösungen für Büros und Wohngebäude gefragt. Wien Energie etwa arbeitet am Ausbau des Fernkälte-Netzes, das große Gebiete in Wien mit nachhaltiger Kälte versorgen kann. Außerdem wird am Einsatz von Erdspeichern für die ökologische Temperierung gearbeitet. Im Sommer kann Wärme aus Gebäuden rund 150 Meter in den Boden geführt und dort gespeichert werden. Zum Einsatz kommt diese Technologie demnächst etwa im neuen Quartier „Village im Dritten“. ●

Besser essen im Büro

Im stressigen Arbeitsalltag bleibt oft wenig Zeit für gesunde Ernährung. Wie wir es trotzdem schaffen, gut und gesund zu essen, erklärt Ernährungsexpertin und Buchautorin Ursula Vybiral. Fünf Tipps.

1. Bauen Sie eine gesunde Routine auf.

Wenn Sie den Tag vorplanen, gelingt es am besten, eine gesunde Routine aufzubauen. Das Frühstück sollte aus einem guten Kohlenhydrat (Vollkorn- oder Roggenbrot, Müsli oder Porridge), einer ebenso guten Eiweißquelle (etwas Bio-Butter, Käse, Schinken oder einem Ei oder für das Müsli Joghurt) und gesunden Ballaststoffen wie Rohkost und/oder Obst bestehen. Das schmeckt und hält uns über den ganzen Vormittag satt. Beim Mittagessen achten Sie darauf, dass Sie die Entscheidung, was und wo Sie essen, schon vorher treffen und nicht erst, wenn Sie hungrig sind – egal, ob das Mittagessen in der Kantine stattfindet, ein schnell zubereiteter Lunch mit Zutaten aus dem Supermarkt oder vielleicht sogar die Meal Prep-Variante ist.

2. Verzichten Sie auf Snacks und Zwischenmahlzeiten.

Die Jause zwischendurch macht eher müde, anstatt uns mit Energie zu versorgen. Etwas kleines Süßes im Anschluss an das Mittagessen ist hingegen kein Problem. Ein Obststück nach dem Mittagessen wäre aber besser. Denn der Zucker im Obst macht uns nicht so müde wie der Zucker im Kuchen.

3. Wasser hält fit.

Trinken Sie tagsüber viel Wasser – das hält fit! Und der Kaffee wäre besser ohne Milch und Zucker. Anstatt mit einer Zwischenmahlzeit können Sie auch mit einem Soda-Zitron, einem Espresso oder einem Tee aus frischer Minze mit den Kolleg*innen ein nettes Plauscherl abhalten, ohne dass Sie sich dabei Kalorien zufügen, die am Ende auf den Hüften oder am Bauch landen.

4. Wenn wenig Zeit ist: Nehmen Sie Essen von zu Hause mit.

Meal Prepping – also Essen zu Hause vorbereiten und in die Arbeit mitnehmen – ist ideal für stressige Tage. Das kann bedeuten, dass Sie schon vom Abendessen eine Portion „abzweigen“ und dann am nächsten Tag im Büro essen. Sie können sich auch einen kalten Nudelsalat mit Feta oder Thunfisch zu Hause machen oder ein Sandwich mit allem Drum und Dran und dieses mitnehmen. In meinem neuen Buch („easy eating – Abnehmen funktioniert nur mit Essen“, Amalthea) sind viele Meal Prep-Rezepte zu finden, man kann aber genauso gute, einfache, schnell zubereitete Mittagsrezepte googeln und die Zutaten für drei bis fünf Rezepte immer zu Hause haben und schon ist man ein Meal-Prep-Profi.

5. Nehmen Sie sich Zeit.

Nehmen Sie sich jedenfalls Zeit fürs Essen: Frühstück 15 Minuten, Mittagessen 30 Minuten. Mehr braucht es nicht, dies aber sollte in Ruhe oder mit angenehmen Gesprächen stattfinden. Geben Sie dem Mittagessen generell mehr Wichtigkeit. Lassen Sie es auf keinen Fall aus, um Kalorien zu sparen. Denn sonst fällt man abends über den Kühlschrank her. ●



Ursula Vybiral

ist Ernährungsberaterin, Abnehmexpertin und Autorin. Kürzlich erschien ihr Buch „easy eating – Abnehmen funktioniert nur mit Essen“. easyeating.at

Fotos: Privat Wien Energie, Sebastian Köck

Pionier auf der Insel

Happy Birthday, Windrad! Vor 25 Jahren ging das erste Windrad Wiens auf der Donauinsel in Betrieb. Damals glaubten noch die wenigsten Menschen an das große Potenzial der Windkraft. Heute sieht die Sache anders aus: Nur mit der Kraft des Windes können die Klimaziele erreicht werden.



Sauberer Strom für 100 Haushalte. Mit einer Leistung von 225 Kilowatt versorgt die 50 Meter große Anlage 100 Wiener Haushalte und spart damit 4.500 Tonnen CO₂ jedes Jahr. Heute ist das Windrad ein Symbol für den Klimaschutz in Wien.

In den 1980er-Jahren gingen die meisten Menschen noch davon aus, dass Österreich kein „Windland“ sei und es nicht genügend Wind gäbe, um Strom daraus zu produzieren. Im Rückblick sieht die Sache jedoch ganz anders aus: Im Mai 1997 – also vor genau 25 Jahren – ging das erste Windrad Wiens auf der Donauinsel in Betrieb. „Es hat relativ starke Windgeschwindigkeiten gebraucht, damit sich der kurze Rotor zu drehen beginnt“, erklärt Herbert Brandner, Leiter Erneuerbaren Ausbau Strom bei Wien Energie.

Doch seitdem läuft und läuft es und produziert Strom für rund 100 Haushalte der Bundeshauptstadt. Heute gilt die Technik zwar als veraltet. Vor 25 Jahren aber war es das Beste, was es gab. Betreiber Wien Energie jedenfalls leistete mit dem Windrad auf der Donauinsel echte Pionierarbeit. Denn heute gehört Windkraft zum fixen Bestandteil des Energiemixes in Österreich: Laut IG Wind erzeugten im Vorjahr 1.307 Windkraftanlagen mit 3.300 Megawatt Gesamtleistung rund 7,6 Milliarden Kilowattstunden Strom für gut 2,2 Millionen

Haushalte. Das entspricht mehr als elf Prozent des österreichischen Stromverbrauchs. Alleine Wien Energie betreibt mehr als 80 Anlagen in zehn Windparks und kooperiert zusätzlich bei drei weiteren Parks mit anderen Energieversorgern.

Und das Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft: Will die Regierung ihre Klimaziele erreichen – bis 2030 soll der Stromverbrauch binanziell übers Jahr gesehen zu hundert Prozent aus erneuerbaren Quellen gedeckt werden –, muss Windkraft weiter ausgebaut werden. Denn Prognosen zeigen, dass ein Viertel des Stromverbrauchs bis 2030 mit Windkraft gedeckt werden kann.

Für heuer prognostiziert IG Wind bereits einen rekordverdächtigen Ausbau der Leistung um 427 auf 3.727 Megawatt. Wien Energie beispielsweise hat sich zum Ziel gesetzt, die Leistung im Bereich Windenergie in den nächsten Jahren mehr als zu verdoppeln. ●

wienenergie.at/wind

Und was machst Du gerade?

Eine Familie, zwei Selbstständige und was sie derzeit beschäftigt. Dieses Mal: Constantin und Benedikt Baumann vom Installateur Baumann in der Wiener Leopoldstadt.



Constantin Baumann

hat schon im Familienbetrieb gelernt und kümmert sich jetzt um alles Technische.

Benedikt Baumann

hat die HTL besucht und ist vor allem für das Organisatorische zuständig.

Benedikt: Derzeit haben wir als Installateure sehr viel zu tun. Durch die Energiewende und jetzt auch noch verstärkt durch den Krieg in der Ukraine, der ja in unmittelbarer Nähe passiert, wollen viel mehr Menschen als früher von der Gastherme auf die Wärmepumpe umsteigen. Das ist prinzipiell sehr wünschenswert, aber wir müssen die Leute erst mal auch ausbremsen und beruhigen.

Constantin: Das stimmt. Wir bekommen viele Anrufe. Man merkt, dass einzelne Kund*innen nervös sind und Angst haben, dass morgen das Gas aus ist. Es gehört mittlerweile einfach schon dazu, den Leuten zu sagen, dass das nicht so schnell passieren wird. Außerdem: Auf die Wärmepumpe

umzusteigen, ist ja auch eine komplexe Sache, die gut durchdacht werden muss und etwas Planung benötigt. Und es ist auch ein spürbarer finanzieller Aufwand für die Kund*innen. Auch wenn Geld kein Thema ist: Die Lieferzeiten für Wärmepumpen sind derzeit leider sehr lang, sodass wir nicht sofort jeden Kundenwunsch erfüllen können.

Benedikt: Generell ist gerade eine herausfordernde Zeit für unsere Branche: Lange Lieferzeiten erschweren die Arbeit. Allerdings haben wir als Familienbetrieb den großen Vorteil, dass sowohl unsere Mitarbeiter*innen als auch unsere Kundschaft gerne länger bei uns bleiben, weil es einfach persönlicher ist.

Constantin: Und wir tun uns derzeit schwer, gute und kompetente Fachkräfte zu finden. Derzeit spüren wir den Fachkräftemangel ziemlich stark. Das Gute ist, dass, wenn wir eine*n passende*n Mitarbeiter*in gefunden haben, sie oder er in der Regel auch gerne lange bei uns bleibt. Die Chemie und die Atmosphäre in der Firma stimmt einfach und ich glaube, das merken auch unsere Kund*innen. Ein Familienbetrieb, den es so wie uns seit fünfzig Jahren gibt, tickt da vielleicht doch ein wenig anders.

Benedikt: Wir Brüder machen das jetzt schon seit über fünf Jahren gemeinsam, davor hat unser Vater den Betrieb geführt und vor ihm schon die Großeltern, die 1972 aufgesperrt haben. Und bis jetzt funktioniert eigentlich alles ganz gut, weil wir uns gut ergänzen und uns die Arbeit aufteilen können.

Constantin: Das stimmt. Eigentlich war ja immer klar, dass wir das Geschäft gemeinsam weiterführen, weil wir bei unserem Vater gesehen haben, wie viel Arbeit das für eine einzige Person ist. Natürlich: Alleine muss man mit niemandem diskutieren, wenn es größere Entscheidungen braucht, und wir sind auch nicht immer einer Meinung. Aber wir finden immer eine gute Lösung. Und unsere Stärken balancieren sich gut aus.

Benedikt: Du bist eher für größere Projekte zuständig und für die Heizung, aber am Ende machen wir beide denselben Job und kümmern uns um unsere Kund*innen und Mitarbeiter*innen.

Constantin: Genau. Wir haben unsere Kund*innen gut aufgeteilt, jeder hat seine Projekte. ●

Fotos: Privat; Hanser (2), Brandstätter, Molden, S. Fischer

Lesestoff

Die besten Bücher über Wirtschaft und Klimawende

Lesestoff für den Sommer. Wie schaffen wir die Klimawende? Zu einer der größten Fragen unserer Zeit sind jetzt mehrere spannende Bücher erschienen. Eine kleine Auswahl.



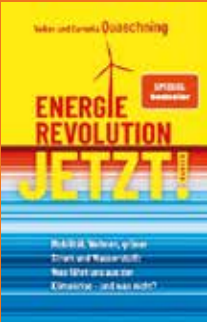
Ohne Auto geht's auch

Die streitbare deutsche Mobilitätsexpertin Katja Diehl plädiert in ihrem neuen Buch für eine klimagerechte und inklusive Verkehrspolitik. Menschen sollten das Recht haben, auf das Auto verzichten zu können, weil es attraktive Alternativen gibt. (S. Fischer, 2022).



Die Stadt als Lösungslabor

Die Verkehrswende ist vor allem eine Verhaltenswende, meinen die Buchautoren von „Bewegt Euch. Selber!“. Und wo sollte das besser gelingen als in Städten, die immer schon als Labore für Zukunftslösungen gegolten haben? (Hanser, 2022).



Was führt aus der Krise?

Der Initiator der „Scientists for Future“-Bewegung erklärt an konkreten Beispielen, wie der Umstieg auf eine nachhaltige Wirtschaft gelingen kann. (Hanser, 2022).



Frauen in der Tech-Welt

Ein Buch, das die inspirierenden Karrieren von Frauen in der IT-Branche vor den Vorhang holt und zeigt, wie Frauen vielerorts die digitale Transformation vorantreiben. (Molden, 2022).



Fakten verstehen

Der Klima-Journalistin Sara Schurmann geht es um harte Fakten. Nur wenn genug Menschen den Ernst der Situation erkennen, können wir noch schnell genug etwas ändern. (Brandstätter, 2022).