

3/24

energie!

Für Unternehmen,
die es wissen wollen

 WIEN ENERGIE



Bauen für die Zukunft

Fernwärme und U-Bahnen, Kanäle und Wohnungen:
Überall in der Stadt wird gerade gebaut.
Das ist gut für die klimaneutrale Zukunft der Stadt.

DIE ENERGIE VON WIEN

macht Wärme unabhängig von Gas.



Mauli
Tiefenspezialist



Damit die Wärmeversorgung Wiens 2040 klimaneutral ist, gehen wir innovative Wege: mit Tiefengeothermie ganz weit unter die Erde. Künftig nutzen wir die Erdwärme aus über drei Kilometern unter Wien und bringen sie mit Fernwärme bequem zu Ihnen nach Hause. Mehr auf [gernwaerme.at](https://www.gernwaerme.at)

 **WIEN ENERGIE**

Wien Energie, ein Unternehmen der Wiener Stadtwerke-Gruppe.

Inhalt

4 Kurzmitteilungen

6 Bauen für Wien

Quer durch die Stadt werden Tunnel gegraben, Rohre verlegt und Mauern gebaut. Wie Wien dadurch moderner und nachhaltiger wird.

14 Staud's

Wie der Marmeladen-Produzent auf Regionalität setzt und sich auf eine Zeit ohne Marillen vorbereitet.

16 Piatnik

200 Jahre spielen: Warum der Wiener Spieleverlag im Jubiläumsjahr immer noch bestens läuft.

18 Förderungen

Hier können Unternehmen Projekte zu Energie, Innovation, Digitalisierung und Umwelt fördern lassen.

19 New Work

Warum sollten wir im Arbeitsalltag auf Gefühle achten? Tipps von Franz Heimel zu emotionaler Intelligenz.

20 Gut zu wissen

Windkraft; Klimakonferenz; Goldenes Staffelholz.

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Wussten Sie, dass Wien auf einem Schatz sitzt? Er liegt 3.000 Meter unter unserer Stadt. Doch es ist nicht Gold oder ein seltenes Metall, nein, es ist 100 Grad heißes Wasser. Sie fragen sich nun vielleicht, warum heißes Wasser so wertvoll ist. Ganz einfach: Diese Heißwasservorkommen werden die zukünftige Wärmeversorgung der Stadt sichern. Denn es ist eine lokal verfügbare und erneuerbare Energiequelle, die für die Fernwärme genutzt werden kann.

Das Ziel von Wien Energie ist klar: Bis 2040 will der größte regionale Energiedienstleister die Fernwärme dekarbonisieren und deshalb von Erdgas auf klimafreundliche Energiequellen umsteigen. Diese Heißwasservorkommen unter Wien sind ein wesentlicher Baustein, um dieses Ziel zu erreichen und damit die Wärmewende für unsere Stadt zu schaffen. Die Heißwasservorkommen sollen mit Hilfe von Tiefengeothermie durch das Joint Venture deep – ein gemeinsames Unternehmen zwischen der Wien Energie und der OMV – in den kommenden Jahren für die Fernwärme erschlossen werden. Wie wichtig außerdem eine unabhängige Energieversorgung ist, hat der Angriffskrieg auf die Ukraine vor beinahe drei Jahren vor Augen geführt. Wien Energie steigt 2025 aus russischem Erdgas aus. Und auch in dieser Hinsicht ist die lokal verfügbare Tiefengeothermie ein Glücksfall. Dieser Tage startet die erste Tiefenbohrung in der Seestadt – wir sind also gerade dabei, den Schatz in der Tiefe für die Wiener*innen zu heben.

Doch es gibt noch weitere Schätze, die Wien Energie in den nächsten Jahren bergen will: Abwärme, etwa aus der Industrie, Rechenzentren und Produktion. Diese Wärme fällt sowieso an und kann mit Hilfe von Großwärmepumpen für die Fernwärme „recycelt“ werden. Ein Beispiel ist die Großwärmepumpe bei der ebwien Kläranlage in Simmering. Im Vollausbau 2027 können damit 112.000 Haushalte mit umweltfreundlicher Fernwärme versorgt werden. Die beiden Technologien Tiefengeothermie und Großwärmepumpen werden bis 2040 zusammen mehr als die Hälfte der erneuerbaren Energiequellen für die Fernwärme ausmachen.

Ich wünsche Ihnen eine behagliche Winterzeit, Ihr

Michael Strebl

Vorsitzender der Geschäftsführung Wien Energie



22 Livin Farms

In Simmering werden Insekten als Futtermittel gezüchtet. Warum das die Industrie revolutionieren könnte.

24 ESG-Reporting

Tue Gutes und berichte darüber: Wie Unternehmen eine Nachhaltigkeits-Berichterstattung aufbauen.

26 Privatwirtschaft

Gabriele und Irene Ströck erzählen, wie sie zusammen Entscheidungen treffen und warum Humor hilft.

27 Bücher

Die besten Wirtschaftsbücher für ruhige Winterabende.

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: Franziska Bauer-Hartig
Chefredaktion: Camilla Nägele, Barbara Nothegger
Redaktion: Maria Bogensperger
Art Direktion: Christine Fischler
Coverfoto: Max Kropitz
Hersteller: WienIT GmbH, Thomas-Klestil-Platz 13, 1030 Wien
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](https://www.wienenergie.at/impressum)

31

Bürger*innen-Solarkraftwerke hat Wien Energie bereits eröffnet. Das 31. Solarkraftwerk befindet sich in Zillingdorf (NÖ) und besteht aus rund 12.500 Modulen. Mit dem Kauf von Sonnenpaketen können Bürger*innen mitmachen und das Klima schützen. Die Käufer*innen erhalten dafür einen übertragbaren Gutschein für die Wien Energie-Stromrechnung. Je mehr die Sonne scheint, umso höher fällt die Vergütung aus. Verpassen Sie das nächste nicht und bleiben Sie hier über die Bürger*innen-Solarkraftwerke auf dem Laufenden: www.wienenergie.at/bskw

Bye, bye, Ölkessel!



ENERGIEWENDE. Die allerletzte Öl-Zentralheizung bei einem Wien Energie-Kunden wurde im Herbst zusammen mit dem Gebäude, das sie beheizt hat, abgerissen. Die Anlage befand sich auf dem Gelände des neuen Stadtquartiers „Village im Dritten“, das ARE entwickelt. Dort entsteht bis 2027 ein neuer Stadtteil mit einem klimafreundlichen Energiekonzept. Zum Einsatz kommen 500 Erdwärmesonden mit 150 Metern Tiefe, mehrere PV-Anlagen, Wärmepumpen und ein Anschluss an die Fernwärme.



Erstes Stadtviertel aus Holz entsteht in der Leopoldstadt

Fast 4.000 Kubikmeter Fichtenholz werden derzeit in der Wiener Leopoldstadt verbaut: Zwischen Donaukanal und Augarten errichtet der Immobilienentwickler UBM auf 22.900 Quadratmetern das „LeopoldQuartier“ bestehend aus fünf Bauteilen (Büro, Gewerbe, Wohnen). Es ist Europas erstes Stadtviertel in Holzbauweise. Genauer gesagt werden die fünf Bauteile in Holz-Hybrid-Bauweise gefertigt. Der Holzanteil beträgt 70 Prozent. Weil Bauteile vorgefertigt sind, ist die Bauzeit kürzer, der Bau selbst ist klimafreundlicher. Auch bei der Energieversorgung wird das neue Stadtviertel Vorbildcharakter haben: Durch die Nutzung von Erdwärme, Erdkälte und Photovoltaik ist das Leopold-

Quartier im Betrieb CO₂-neutral. Die Energie stammt zu 100 Prozent aus erneuerbaren Quellen: In Zusammenarbeit mit Wien Energie kommt die Heiz- und Kühlenergie über Erdwärme, die durch ein Netzwerk aus Tiefenbrunnen und gut 200 Erdsonden in 150 Metern Tiefe erzeugt wird. Dazu liefern rund 1.000 Photovoltaik-Paneele mit einer Gesamtleistung von rund 425 kWp Strom. Der Projektentwickler UBM will übrigens auch in Zukunft auf den Baustoff Holz setzen: 2025 ist Baustart für den 113 Meter hohen „Timber Marina Tower“ an der U2-Station Donaumarina. Damit wäre das Gebäude – nach dem HoHo in der Seestadt – das höchste Holzhaus Österreichs.

Fotos: Wien Energie / Max Kropitz, UBM



Was macht eigentlich ... eine Expertin für Energiearmut?

Professionelle Sozialarbeit hat auch bei Wien Energie einen Platz. Durch die Sozialarbeiterin Angela Vaverka und ihr Team wurde 2011 die Ombudsstelle bei Wien Energie aufgebaut, um sich des Themas Energiearmut anzunehmen. „Wir kümmern uns um Kund*innen, die von Energiearmut betroffen sind“, sagt sie. Mittlerweile arbeiten in der Beratungsstelle für Energiearmut neun Personen. Gerade im Winter sind die Herausforderungen für manche Personen sehr groß. „In einer Millionenstadt wie Wien leben Menschen, die kein soziales Netz um sich haben. Wir wollen dieses Netz dichter machen“, so Vaverka. Menschen, die ihre Energierechnung nicht bezahlen können, befinden sich oft insgesamt in einer schwierigen Lebenslage. Die Ombudsstelle kooperiert deshalb mit anderen sozialen Einrichtungen. „Wien Energie als kommunales Unternehmen hat die Kompetenz, mit sozialen Härtefällen anders umzugehen.“

energie! stellt in jeder Ausgabe einen interessanten Beruf vor.

Fotos: Wien Energie; Vienna Film Commission

Business-Walk zur Tiefengeothermie-Anlage

Wollen Sie erfahren, wie Wien Energie neue Wärmequellen für die Fernwärme erschließt? Dann kommen Sie zum Business-Walk auf dem Baufeld der neuen Tiefengeothermie-Anlage in der Seestadt Aspern am 15.1.2025 mit den Wien Energie-Experten Helene Mooslechner und Peter Keglovic! Anmeldungen: energie.redaktion@wienenergie.at



Wien als Filmkulisse bringt viele Tourist*innen in die Stadt

Immer wieder kommt Wien in Kino- und Fernsehproduktionen vor: Etwa in der Netflix-Serie „Crooks“, in der sich Wiener und Berliner Gangster-Clans bekriegen. Oder beim kürzlich abgedrehten Action-Thriller „Fountain of Youth“ mit US-Schauspielerin Natalie Portman, der demnächst in die Kinos kommt. Wenn in Wien Filme gedreht werden, bringt das Aufträge für die Wirtschaft der Stadt: Die Filmteams müssen etwa verpflegt und untergebracht werden. Doch internationale Drehs haben auch einen großen touristischen Effekt: Laut

dem Brüsseler Marktforschungsinstitut TCI Research wählt jede*r zehnte Besucher*in hauptsächlich aufgrund eines Filmes Wien als Destination für eine Reise. Deswegen unterstützt die Stadt Wien mit der Förderschiene Vienna Film Incentive nationale und internationale Produktionen in Wien. Und um Wien als Drehort noch attraktiver zu machen, hat der Hafen Wien im Herbst auf 3.000 Quadratmetern zwei moderne Filmproduktionshallen („HQ7 Studios“) eröffnet, die auf internationalem Niveau mithalten können. Denn der Markt ist umkämpft.

So bauen wir an Wien

Vorsicht, Baustelle: Quer durch die Stadt werden in diesen Tagen und Wochen Straßen aufgerissen, Tunnel gegraben, Häuser gebaut, Fernwärmerohre verlegt. Und obwohl das manchmal nervt, ist das eigentlich ziemlich gut: Denn überall, wo gebaut wird, wird Wien besser, moderner – und vor allem nachhaltiger.

Äußere Mariahilfer Straße

- **Bauvorhaben:** „Klimafitte“ Straße mit Bäumen, Radwegen, Fernwärme und breiteren Gehsteigen bis Sommer 2025
- **Ort:** Äußere Mariahilfer Straße (vom Gürtel bis zur Clementingasse)

Beim Umbau der Äußeren Mariahilfer Straße errichtet Wien Energie auch eine Fernwärmeleitung.

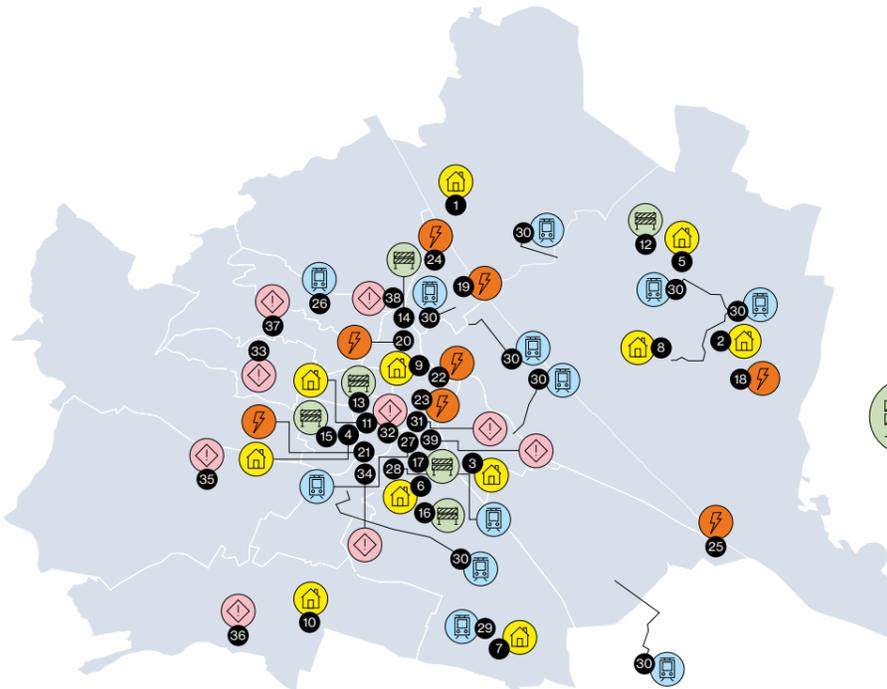


Dominik Pernsteiner verantwortet bei Wien Energie den Fernwärme- und Fernkälte-Ausbau auf der Äußeren Mariahilfer Straße.

Die Äußere Mariahilfer Straße zu queren, das ist derzeit ganz schön kompliziert. Meterlange Bauzäune versperren den Weg, weil Rohre verlegt werden. Ein Bagger reißt gerade den Asphalt weg und gegenüber von IKEA ist die Straße überhaupt komplett verschwunden, man sieht nur noch die nackte Erde. „Wir verlegen derzeit neue Sekundärleitungen, um das Gebiet an Fernwärme und Fernkälte anschließen zu können“, sagt Dominik Pernsteiner, der das Projekt für Wien Energie betreut. „Wenn wir mit den Untergrundarbeiten fertig sind, werden die Oberflächen neu gestaltet.“ Das dauert seine Zeit, am Ende aber lohnt es sich für alle Anwohner*innen: Bäume werden dann hier wachsen, dazu kommen breite Gehwege, ein Radweg und eine neue Pflasterung.

Ähnlich wie auf der Äußeren „Mahü“ gibt es derzeit quer über die Stadt verteilt unzählige Baustellen. Ein Dutzend Straßen – etwa die Wagramer Straße, die Wiedner Hauptstraße und die Favoritenstraße – werden umgebaut. Dazu kommen riesige Infrastrukturprojekte: Die Wiener Linien graben den Untergrund für die U-Bahnen U2 und die neue U5 um. Ausgehend vom Gaudenzdorfer Gürtel arbeitet sich außerdem eine 120 Meter lange Tunnelbohrmaschine unter dem Wienfluss durch, um einen neuen Kanal zu bauen. Dann ist da noch das Fernwärmenetz, das in den nächsten Jahren deutlich ausgebaut wird.

Wo passiert was? Hier wird Zukunft gebaut



Neue Stadtviertel

- 1 Nordwestbahnhof
- 2 Seestadt
- 3 Village im Dritten
- 4 Westbahnareal
- 5 Berresgasse
- 6 Neues Landgut
- 7 Rothneusiedl
- 8 Am Heidjöchl
- 9 Eibengasse
- 10 Meischelgasse
- 11 Sophie7



Straßenumbau

- 12 Wagramer Straße (bis Juni 2025)
- 13 Lerchenfelder Straße (ab Herbst 2025)
- 14 Julius-Tandler-Platz (Baubeginn 2025)
- 15 Äußere Mariahilfer Straße (bis Sommer 2025)
- 16 Favoritenstraße (Herbst 2025)
- 17 Wiedner Hauptstraße (bis November 2024)



Sonstiges

- 31 Naschmarkt
Der neue „Naschpark“ samt Park und Markthalle wird bis 2025 fertig.
- 32 Wienfluss-Tunnel
Neun Kilometer langer Abwassertunnel unter dem Wienfluss bis 2028.
- 33 Klinik Ottakring
Bei laufendem Betrieb wird die neue Zentralklinik bis 2040 errichtet.
- 34 Klinik Favoriten
Bis 2034 entsteht ein moderner Zentralbau mit High-Tech-Labor.
- 35 Klinik Hietzing
Ab 2026 wird die neue Klinik errichtet und soll 2038 fertig sein.
- 36 Liesingbach
Bis 2028 soll der gesamte Bach renaturiert werden.
- 37 Sportclub-Stadion
Bis 2026 soll der Fußballplatz in Hernals erneuert werden.
- 38 Alte WU
Auf der Fläche wird ab 2027 ein neuer Uni-Campus entstehen.
- 39 Funkhaus
Das ehemalige Funkhaus wird bis zum Umbau als Künstler*innen-Atelier genutzt.



Energie

- 18 Tiefengeothermie
„Raus aus Gas“
In vier Pioniergebieten (Alliiertenviertel, Rossau, Huber Block und Gumpendorfer Straße) baut Wien Energie derzeit das Fernwärmenetz flächendeckend aus.
- 19 Alliiertenviertel
- 20 Rossau
- 21 Gumpendorfer Straße
- 22 Huber Block
- 23 Fernkälte
Rund um den Ring und auf der Mariahilfer Straße wird die Fernkälte ausgebaut.
- 24 Photovoltaik-Ausbau
Auf Gemeindebauten, Öffi-Stationen (wie etwa Remise Brigittenau, Bahnhof Michelbeuern, Betriebsbahnhof Speising und Remise Gürtel), öffentlichen Gebäuden und der Staatsoper Wien werden demnächst Photovoltaikanlagen installiert.
- 25 Großwärmepumpe
Bei der ebswien Kläranlage arbeitet Wien Energie am Vollausbau der Großwärmepumpe. Ebenso beim Kraftwerk Spittelau wird eine Großwärmepumpe gebaut.



Mobilität

- 26 Neubau U5
Der erste Streckenabschnitt geht 2026 in Betrieb. Danach wird die U5 bis spätestens 2035 nach Hernals verlängert.
- 27 Modernisierung U2
Der U2-Abschnitt zwischen Karlsplatz und Rathaus wird derzeit erneuert.
- 28 Verlängerung U2
Bis 2030 verlängern die Wiener Linien die U2 bis Matzleinsdorfer Platz. Ab diesem Zeitpunkt wird die U2 auf einer neuen Strecke (mit vier neuen Stationen) unterwegs sein. Die alte Stammstrecke von Rathaus bis Karlsplatz wird von der U5 bedient.
- 29 Verlängerung U1
Ab 2030 soll mit der Verlängerung der U1 bis Rothneusiedl begonnen werden.
- 30 Bim-Erweiterungen
Die Wiener Linien bauen derzeit die neue Straßenbahnlinie 12 von der Josefstädter Straße zur Vorgartenstraße. Außerdem werden mehrere Straßenbahnlinien verlängert: Linie 27, Linie 15, Linie 25, Linie 72, Linie 18.

Sozusagen als Draufgabe werden große Stadtquartiere entwickelt, zum Beispiel große Flächen entlang der U2-Linie in der Donaustadt. Doch wozu das alles? „Wir wollen die hohe Lebensqualität auch in Zukunft für alle Wiener*innen erhalten und unsere Stadt an die Klimaveränderungen anpassen“, so Clemens Horak, Leiter Stadtentwicklung und Stadtplanung bei der Stadt Wien.

Die Herausforderungen an die Stadtentwicklung waren noch nie so hoch wie heute. Abkühlung, Starkregenschutz, saubere und sichere Energieversorgung, leistbares Wohnen, umweltfreundliche Mobilität und nicht zuletzt Klimaschutz: Das sind die Themen, mit denen moderne Großstädte wie Wien konfrontiert sind. In der repräsentativen Studie „Leben in Wien“, die kürzlich vom IFES-Institut durchgeführt wurde, sprachen sich zwei Drittel der befragten

Klinik Ottakring

- **Bauvorhaben:** Neubau Klinik Ottakring bis 2040
- **Ort:** Ottakring

Bei laufendem Betrieb wird die bestehende Pavillon-Struktur durch vier moderne Zentralbauten abgelöst. Auch die Kliniken Favoriten und Hietzing werden im Rahmen des größten Modernisierungsprogrammes in der Geschichte des Wiener Gesundheitsverbundes neu gebaut und die Kliniken Donaustadt und Landstraße sowie das AKH, Österreichs größter Medizin-Standort, umfangreich modernisiert.



Die Projektverantwortlichen Paul Bitzan und Michael Leonhard auf dem Gelände des neuen Verwaltungsgebäudes. „In der neuen Klinik sollen sich Patient*innen gut zurechtfinden und wohlfühlen.“

Rendering: Austrian Healthcare Architects / expressiv

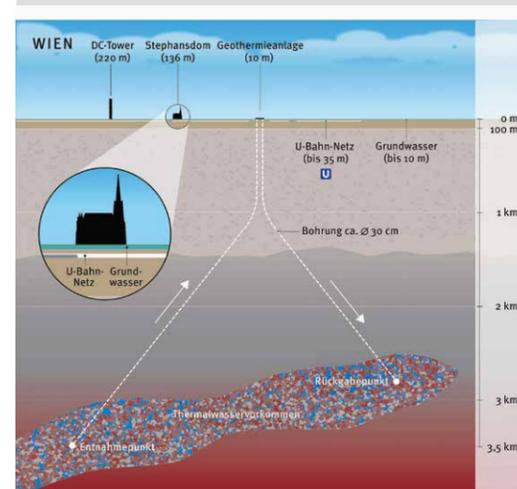


Helene Mooslechner und Peter Keglovic sind für das Joint Venture „deep“ von Wien Energie und OMV für das Tiefengeothermie-Projekt zuständig.

Tiefengeothermie

- **Bauvorhaben:** Tiefengeothermie-Anlage bis 2028
- **Ort:** Seestadt Aspern
- **Investitionssumme:** 90 Millionen Euro

Die Anlage wird künftig das Heißwasservorkommen in 3.000 Metern Tiefe nutzen, um erneuerbare Energie für das Fernwärmenetz zu gewinnen. Umgerechnet rund 20.000 Haushalte können damit versorgt werden.



Station Frankplatz stießen sie auf ein römisches „Gewerbegebiet“ und mittelalterliche Keller.

Auch in einem anderen Teil der Stadt wird seit kurzem ein Tunnel gegraben: Ausgehend vom Gaudenzdorfer Gürtel wird bis Ende 2027 ein neuer, 8,6 Kilometer langer Kanal unter dem Wienfluss gebaut. Im Oktober erfolgte der offizielle Tunnelanstoß. So richtig los geht es aber im Februar: Dann wird eine speziell für dieses

Renderings: Wien Energie; Wiener Linien

U-Bahnlinie U5

- **Bauvorhaben:** Neue U-Bahnlinie bis spätestens 2035
- **Ort:** Karlsplatz bis Hernals

Die Wiener Linien errichten derzeit den ersten Abschnitt der neuen U5. 2026 soll diese Strecke (von Karlsplatz bis Frankplatz im Universitätsviertel) in Betrieb gehen. Danach wird die U5 etappenweise bis Hernals verlängert. Parallel dazu erhält die Linie U2 eine neue Strecke.



Eva-Maria Weiss und Yasin Erdogan arbeiten am Neubau des ersten Streckenabschnitts der U5.



Foto: Max Kröpfitz

Wiener*innen für mehr Grünflächen aus und sind bereit, dafür auf Parkplätze und Straßen zu verzichten. Horak: „Die Mehrheit der Bevölkerung trägt den Weg hin zur Klimaanpassung der Stadt auch mit.“

Und zwar mit allen Konsequenzen.

Aber kann es wirklich funktionieren, dass man eine so dicht bebaute und stark bevölkerte Stadt wie Wien einfach mal so umbaut? Es kann, aber es ist kompliziert. Das weiß zum Beispiel Eva-Maria Weiss, Projektleiterin der U5-Baustelle Frankplatz. Um erst mal Platz für den U-Bahn-Bau zu haben, mussten Hunderte Einbauten wie Rohre, Kanäle und Leitungen im Boden umgelegt werden. Außerdem mussten Keller und Fundamente gesichert werden. „Wir wurden auch ständig von Archäologen begleitet“, erzählt Eva-Maria Weiss, und zwar nur für den Fall, dass man irgendwo Historisches findet, was in einer seit mehr als 2.000 Jahren bewohnten Stadt wie Wien leicht passieren kann. Und tatsächlich fanden die Archäolog*innen einiges: Bei der zukünftigen

Vorhaben gebaute, 135 Meter lange Tunnelbohrmaschine aus Deutschland angeliefert und am Gaudenzdorfer Gürtel in 15 Metern Tiefe eingesetzt. Diese Maschine wird sich dann zuerst ein-einhalb Jahre nach Westen und anschließend vier Monate nach Osten vorarbeiten – dabei entsteht ein Abwassertunnel mit einem Innendurchmesser von drei Metern.

Bauen am offenen Herzen der Stadt

Etwas andere Herausforderungen gibt es derzeit in Ottakring. Dort soll die Klinik bei laufendem Betrieb neu gebaut werden. Dazu muss man sich Folgendes vorstellen: Das Spital führt pro Jahr rund eine halbe Million ambulante Behandlungen durch, verzeichnet fast 29.000 stationäre Aufenthalte und beschäftigt mehr als 3.000 Menschen. Wie soll hier umgebaut werden, ohne zuzusperren? „Das funktioniert nur mit einem etappenweisen Umbau“, erklärt Gesamtprojektleiter Paul Bitzan. „Wir haben uns im Vorfeld intensiv damit beschäftigt, wie die Wege geführt

und Zufahrten gestaltet werden müssen, damit die Menschen sich auskennen, auch im Notfall.“

Das bedeutet, dass die Wege zwischen Baustelle und Spital getrennt sein müssen – es darf sich keinesfalls ein*e Patient*in auf die Baustelle verirren. Weil die Klinik Ottakring derzeit aus 80 getrennten Pavillons besteht, kann es in der Praxis aber vorkommen, dass Patient*innen trotzdem von einer Station zur nächsten müssen. „In solchen Fällen sorgen wir dafür, dass alle Stationen trotz Baustelle zugänglich bleiben“, so Bitzan.

Weil große Veränderungen oft viel Zeit brauchen, werden die Mega-Baustellen der Stadt auch nicht gleich morgen fertig. Das Motto der nächsten Jahre lautet also: Bitte, Geduld! ●

Spannende Insights gibt's auch im Interview mit Claus Hofer, Leiter von Urban Innovation Vienna unter: www.wienenergie.at/blog/bauen-fuer-die-zukunft



Village im Dritten

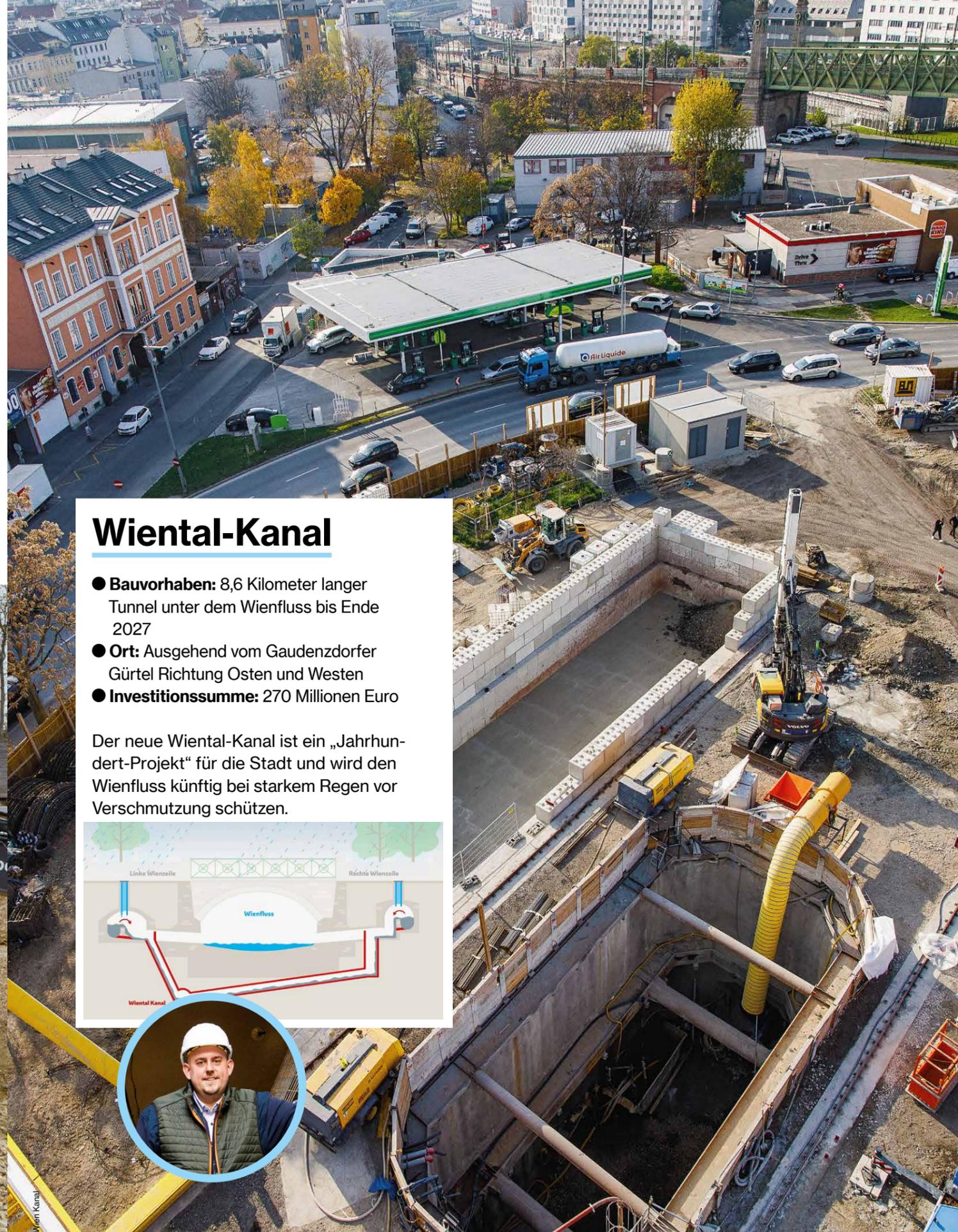
- **Bauvorhaben:** Nachhaltiger Stadtteil mit 2.000 Wohnungen bis 2027
- **Ort:** Landstraßer Hauptstraße

Im derzeit größten innerstädtischen Stadtentwicklungsgebiet wird ein besonderes Energiesystem umgesetzt: 500 Tiefensonden versorgen künftig das gesamte Quartier mit lokal gewonnener Erdwärme, dazu liefern PV-Anlagen Strom.



Rendering: Superblock.ZT Galibisi

Gregor Wiltschko vom Projektentwickler Austrian Real Estate ARE: „Im neuen Stadtteil wird es Wohnungen, Büros, einen Park, öffentliche Infrastruktur und ein Gymnasium geben. So viel Energie wie möglich soll aus lokal verfügbaren, erneuerbaren Ressourcen gewonnen werden.“



Wiental-Kanal

- **Bauvorhaben:** 8,6 Kilometer langer Tunnel unter dem Wienfluss bis Ende 2027
- **Ort:** Ausgehend vom Gaudenzdorfer Gürtel Richtung Osten und Westen
- **Investitionssumme:** 270 Millionen Euro

Der neue Wiental-Kanal ist ein „Jahrhundert-Projekt“ für die Stadt und wird den Wienfluss künftig bei starkem Regen vor Verschmutzung schützen.



Rendering: Wien Kanal

Daniel Pelzel, Projektleiter bei Wien Kanal: „Das Projekt umfasst 63 unterschiedliche Baufelder in sechs Bezirken. Gebaut wird ober- und unterirdisch. Die Abstimmungen und die Logistik dafür sind enorm.“



Über den Gläserrand

Der Wiener Marmeladen-Hersteller Staud's denkt gerne weit voraus. Regionalität war schon Thema, als es noch nicht so cool war wie heute. Nun treibt das Wiener Traditionsunternehmen eine andere Frage um: Was, wenn es irgendwann keine Marillen mehr gibt?

Fotos: Marcella Cruz-Rutiz (2)



Mitten am Markt. Der Staud's-Stand am Yppenmarkt ist eine Institution. 300 Produkte werden dort angeboten.

Der Yppenplatz in Ottakring ist Wien in Hochkonzentration. In hippen Kaffeehäusern sitzen Menschen mit Café Latte vor ihren Laptops. Daneben herrscht geschäftiges Treiben bei den Gemüsehändlern, an Falafelständen und bei Fleischhauern. Kamen die Marktleute früher aus allen Ecken des Kaiserreichs, stammen sie heute aus aller Welt. Mittendrin ein echter Wiener: der Pavillon von Staud's – seit 141 Jahren. Was könnte der wohl für Geschichten erzählen?

Stefan Schauer, Geschäftsführer von Staud's, steht im Marktstand und zeigt auf ein altes Schwarz-Weiß-Foto aus dem Jahr 1907. Frauen in langen, ausladenden Gewändern schlendern den Markt entlang. Auf einem Holzstandl ist ein Reklameschild, „Johann Staud“, angebracht. „Marmeladen produzieren wir seit 1971“, sagt Schauer. „Davor wurde hier traditionell mit Obst und Gemüse gehandelt.“ Nach einem Bürger*innenbeteiligungsverfahren um die Jahrtausendwende baute man den Pavillon neu.

Eigentlich hätte Staud's, Produzent von süßen und feinsauren Delikatessen, stattdessen einen Flagship-Store in der Innenstadt eröffnen können. Das Unternehmen beliefert Supermarktketten und exportiert rund ein Drittel seiner Waren in alle Welt. Doch die Entscheidung fiel auf das Standl am Yppenmarkt. Auch weil die Verarbeitung nur 200 Meter vom Pavillon entfernt erfolgt und kurze Wege Kern der Firmenpolitik sind. „Der Markt ist eine Herzsanalogie für unseren Betrieb“, sagt Schauer.

Das war lange, bevor das Konzept der „Stadt der kurzen Wege“ breit diskutiert wurde. Doch so ist das immer bei Staud's: Das Unternehmen denkt gerne über den Tellerrand hinaus. So war das auch beim Thema Regionalität. Die

verarbeiteten Früchte kommen in den meisten Fällen von Landwirt*innen aus Österreich, oftmals sogar aus dem Wiener Ballungsraum. Zum Beweis greift Schauer zwei Gläser aus dem Regal. „Die Quitten und die Kürbisse sind aus Klosterneuburg, der Zucker der Bio-Produkte ist aus österreichischen Rüben und wird in Tulln raffiniert. Die Gläser beziehen wir aus Pöchlarn und die Etiketten aus Wien und Traiskirchen.“ Fast entschuldigend fügt der Geschäftsführer hinzu, dass man die Orangen aus Spanien bezieht. „Wir haben schon auf Regionalität gesetzt, bevor sie in aller Munde war.“

Seit 1991 arbeitet Stefan Schauer bei Staud's. Die lange Zugehörigkeit ist in der Firma keine Ausnahme. „Bei uns sind Leute aus 13 Nationen, mittlerweile sogar in zweiter Generation“, sagt der gebürtige Wachauer. „Auch mit unseren Obst- und Gemüsebauern arbeiten wir teilweise schon seit Jahrzehnten zusammen.“

Auf dieser Vertrauensbasis liefern Landwirt*innen gute Produkte und werden dafür fair entlohnt. In Zeiten, in denen kleine Betriebe verschwinden, ist das ein wichtiges Signal. Gestärkt wird nicht nur der ländliche Raum, sondern auch die Biodiversität. Mit alten Sorten wie Sanddorn, Quitte, Mispel oder Weichsel experimentiert Staud's schon länger. Und auch hier ist der Marmeladen-Produzent seinen Mitarbeiter*innen wohl einen Schritt voraus.

Neue alte Sorten

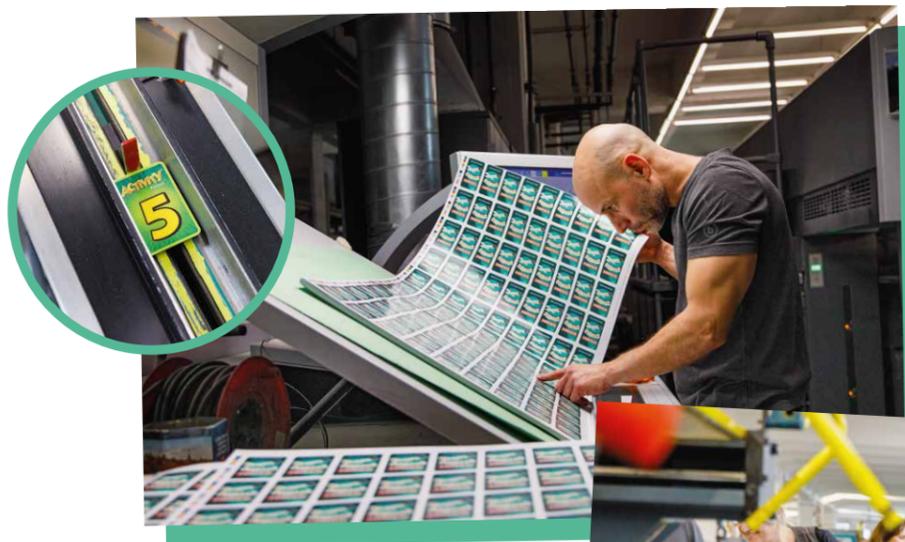
Der Klimawandel führt öfter zu Ernteausfällen bei einem der wichtigsten Rohstoffe: Marillen. Vergangenen Frühling hat Staud's deshalb mit der City Farm Augarten im Rahmen der Klima Biennale ein Projekt gestartet, bei dem erkundet wurde, wie der Obstbau unter veränderten Klimabedingungen aussehen könnte. Ein Fazit: Alte Sorten könnten in Zukunft eine wichtigere Rolle spielen.

Aus dem Staud's-Stand, bei dem rund 300 Sorten Eingemachtes angeboten werden, ist seit der Neueröffnung jedenfalls mehr geworden als ein bloßer Verkaufsraum. Es ist ein sozialer Treffpunkt. Eine der Stammkund*innen ist das Ehepaar Wunderer. Sie kommen extra aus Neubau, um Marillenkönfitüre zu kaufen und sich nach dem alten Chef, Hans Staud, zu erkundigen.

Der „Hansi“, wie Stefan Schauer ihn nennt, hat das Tagesgeschäft zwar seinen Nachfolgern überlassen. Aber mindestens einmal die Woche kommt Hans Staud in den Pavillon. Nicht um zu verkaufen, sondern um zu musizieren. Zusammen mit Freunden spielt er auf einer elektronischen Orgel, die im Pavillon steht. ●

Zweihundert Jahre zocken

Der Spieleverlag Piatnik, Herausgeber von „Activity“ und „DKT“, feiert heuer sein 200-jähriges Bestehen. Warum das Wiener Familienunternehmen trotz boomendem Online-Gaming ziemlich gut dasteht.



Karten, Brettspiele und Puzzles. Die Spiele von Piatnik werden auf zwei Produktionsstraßen in Penzing gefertigt.



Neue Ideen. Die Spielredaktion mit Severin Strehl (Mitte) testet alle neuen Spiele ganz besonders ausgiebig.



Dieter Strehl merkt man gleich an, dass er in den vergangenen Jahren viele Besucher*innen durch seinen Betrieb geführt hat. Noch bevor man Mantel und Tasche ablegen kann, steuert Strehl zielsicher einen Kasten mit historischen Kartenspielen an. Und beginnt, die Geschichte seines Ururgroßvaters Ferdinand Piatnik zu erzählen, ein gelernter Kartenmaler, der das Geschäft seines Chefs übernahm, weil dieser keine Nachfolger hatte.

Aber das ist lange her. Um genau zu sein: 200 Jahre. Und es ist der Grund, warum heuer all die Besucher*innen kommen – sie wollen gratulieren und einen Blick in die Karten- und Brettspielproduktion in der Hütteldorfer Straße in Penzing werfen. Denn jede*r kennt sie; die Spiele von Piatnik finden sich quasi in jedem Haushalt des Landes: doppeldeutsche Spielkarten, Schwarzer Peter, DKT, Activity. „Der Andrang ist so groß, dass wir mittlerweile Eintritt verlangen müssen“, sagt Dieter Strehl. „Dafür bekommt man aber ein Kartenspiel geschenkt.“

Seit 1995 führt Dieter Strehl den Spieleverlag Piatnik in sechster Generation. Das Unternehmen mit rund 130 Mitarbeiter*innen ist nach wie vor im Eigentum der Familie – derzeit sind es 14 Gesellschafter*innen. Pro Jahr bringt Piatnik rund 20 neue Spiele heraus. Alleine im deutschen Sprachraum hat man 600 Artikel im Sortiment und liefert in 70 Länder weltweit. Die Exportquote liegt bei mehr als 80 Prozent. Vor allem der Markt für Brettspiele wächst seit Jahren stetig, durchschnittlich rund zehn Prozent. „Noch nie hatten Menschen so viel Freizeit wie heute“, sagt Strehl. „Brettspiele sind für sehr viele Leute ein schönes Hobby.“

Produktion in Penzing

Vom internationalen Bestseller-Spiel „Tick Tack Bumm“ etwa hat Piatnik seit 1992 gut zehn Millionen Stück verkauft. Für jedes Land wurde das Spiel optisch verändert. „Jedes Spiel muss lokalisiert werden. Was im deutschen Sprachraum funktioniert, geht nicht unbedingt in Osteuropa oder China“, sagt Strehl.

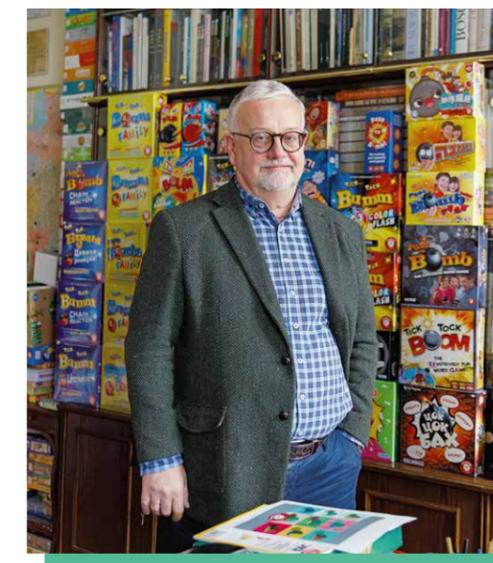
Alle Produkte des Hauses werden nach wie vor am Stammsitz in Penzing, der 1891 eröffnet wurde, auf mehreren Etagen hergestellt. Bei der Planung des Gebäudes vor mehr als hundert Jahren wurde darauf geachtet, dass tonnenschwere Maschinen auch auf den oberen Etagen untergebracht werden können. Bei den Rundgängen mit den Besucher*innen zeigt Dieter Strehl auch die Produktion gerne her. Durch eine schmale Türe zwischen den Büros geht es direkt hinein in die Fertigungshallen. Und auch hier steuert der

Firmenchef zielsicher auf Druckmaschinen und meterhohe Regallager zu, um zu jeder Station Geschichten zu erzählen. Etwa dass Spiele auch personalisiert werden können, um sie als Werbe- und Geschenkartikel zu verkaufen. Vom bekannten Spiel „DKT“ („Das kaufmännische Talent“) gibt es unzählige Varianten für Kund*innen – etwa ein „Donaustadt-DKT“ und ein „Favoriten-DKT“ mit einem Foto des jeweiligen Bezirksvorstehers auf dem Kartondeckel.

Derzeit hat das Unternehmen zwei Produktionsstraßen, auf denen Karten- und Brettspiele sowie Puzzles hergestellt werden. Vergangenes Jahr investierte Piatnik in einen Roboter, der in der Spielefertigung zum Einsatz kommt. „Da wir in Österreich produzieren und viel exportieren, sind die Lohnerhöhungen sehr herausfordernd“, sagt Strehl. „Wir müssen deshalb laufend in Maßnahmen zur Effizienzsteigerung investieren, um wettbewerbsfähig zu bleiben.“

Und wer erfindet all die neuen Spiele? Piatnik hat eine eigene „Spielredaktion“, die aus vier Mitarbeiter*innen besteht. Einer davon ist Strehls Sohn Severin. Das Team entwickelt selbst keine Spiele, sondern testet Ideen, die von Spieleautor*innen vorgeschlagen werden. Rund 1.000 Vorschläge bekommt das Unternehmen pro Jahr. „Es ist oft schwer vorauszusagen, ob ein Spiel erfolgreich wird oder nicht“, sagt Strehl, selbst leidenschaftlicher Tarock-Spieler.

Und schon mal an eine „Piatnik-Erlebniswelt“ gedacht, wenn doch so viele Besucher*innen Interesse am Spielen haben? Dieter Strehl grinst und sagt: „Meine Nachfolger könnten sich so etwas gerne überlegen.“ ●



Piatnik-Chef Dieter Strehl: „Brettspiele sind für sehr viele Menschen rund um den Globus ein schönes Hobby.“

Förderungen

Gebäudesanierung

Betrieblich genutzte Gebäude wie Hotels, Lagerhallen, Büros oder Produktionsbetriebe werden bei der thermischen Gebäudesanierung unterstützt. Gefördert wird etwa die Dämmung der Außenwände oder des Daches.

www.umweltfoerderung.at/betriebe

Vienna Planet Fund

Sie möchten Treibhausgase reduzieren oder die Energieeffizienz steigern?

Der Vienna Planet Fund der Wirtschaftsagentur Wien unterstützt Unternehmen und Gründer*innen aus aller Welt, klimafreundliche Projekte in Wien zu realisieren.

www.wirtschaftsagentur.at



Nahversorgung Energie

Kleinstunternehmen im Erdgeschoß können sich bei der Wirtschaftsagentur Wien eine Förderung für Energiesparmaßnahmen abholen. Die Förderquote liegt bei 50 Prozent für energiesparende Maßnahmen.

www.wirtschaftsagentur.at

E-Fahrzeuge

Die Anschaffung und den betrieblichen Einsatz von Elektro-Kleinbussen sowie leichten Elektro-Nutzfahrzeugen, die ausschließlich mit Strom aus erneuerbaren Energieträgern betrieben werden, unterstützt eine Förderaktion des BMK.

www.umweltfoerderung.at

Fernwärme

Mit dem „Raus aus Öl und Gas“-Bonus wird der Ersatz eines fossilen Heizungssystems (Öl, Gas, Kohle, Strom und Allesbrenner) durch eine klimafreundliche Technologie (Holzheizung, Wärmepumpe, hocheffiziente und klimafreundliche Nah-/Fernwärme) mit überwiegend betrieblicher Nutzung gefördert.

www.umweltfoerderung.at/betriebe

Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Foto: Wien Energie

NEUES ARBEITEN

Brauchen wir emotionale Intelligenz?

Im täglichen Business wird selten über Gefühle gesprochen. Das zu tun, wäre aber eine große Chance für das Unternehmen. Warum das so ist und wie es geht, erklärt Managementberater Franz Heibel in fünf Tipps.

1. Gefühle beeinflussen die Performance

Positive und negative Gefühle im Arbeitsalltag wirken stark auf Mitarbeiter*innen und beeinflussen, wie sehr sie sich im Unternehmen engagieren. Aus unterschiedlichen Studien wissen wir heute, dass dieses Mitarbeiter*innen-Engagement eine direkte Auswirkung auf die Performance des Unternehmens hat. Negativ formuliert heißt das: Wenn Mitarbeiter*innen sich beispielsweise über einen längeren Zeitraum nicht wertgeschätzt oder ausgeschlossen fühlen, dann kommt der Punkt, an dem sie innerlich kündigen, nur Dienst nach Vorschrift machen oder tatsächlich kündigen.

2. Eigene Gefühle wahrnehmen und interpretieren

Jede*r löst mit seinem/ihrem Verhalten bei anderen Menschen Gefühle aus. Emotionale Intelligenz setzt zunächst bei den eigenen Gefühlen an. Es geht darum, die eigenen Emotionen wahrzunehmen: Wo sind meine Triggerpunkte? Warum reagiere ich auf eine bestimmte Weise? Was löst mein Verhalten bei den anderen aus? Dann sollte man erkennen, wie man auf seine emotionalen Reaktionen Einfluss nehmen kann.

3. Holen Sie sich Feedback

Viele Menschen haben nicht gelernt, die eigenen Gefühle wahrzunehmen. Gerade ältere Generationen – und hier vor allem Männer – wurden nicht so erzogen. Eine Möglichkeit ist es, sich als Führungskraft Feedback von Mitarbeiter*innen zu holen. Zugegebenermaßen ist das oft bedrohlich, weil man Dinge über sich hört, die man nicht hören möchte. Aber man lernt zu verstehen, was das eigene Verhalten bei den anderen bewirkt. Ein anderer Weg ist, sich Hilfe in Coachings zu suchen.

4. Partizipative Führung

Der Arbeitsmarkt für qualifizierte Mitarbeiter*innen ist eng und die Bindung von Mitarbeiter*innen ans Unternehmen ist ein kritischer Faktor geworden. Gerade jüngere Mitarbeiter*innen sind wesentlich mobiler. Sie sind oft nicht bereit, die Marotten der Führungskräfte einfach so hinzunehmen. Sie wurden so erzogen, dass sie mitreden dürfen in der Familie und nicht, dass der Vater sich alles erlauben darf, während sie still sind und alles ertragen müssen. Diese Haltung tragen sie in Unternehmen hinein. Wollen Führungskräfte, dass das Engagement ihrer Mitarbeiter*innen hoch ist, müssen sie darauf eingehen. Ein partizipativer Führungsstil ist in dieser Hinsicht hilfreich.

5. Entwicklung der Mitarbeiter*innen im Blick haben

Als Führungskraft sollte man nicht nur auf die aktuellen Leistungen der Mitarbeiter*innen achten, sondern auch deren Weiterentwicklung im Blick haben. Emotional intelligente Führungskräfte tragen durch konstruktives Feedback (verstärkend und kritisch) und die gezielte Förderung von Fähigkeiten, die in Zukunft relevant sein werden, zum langfristigen beruflichen Erfolg ihrer Mitarbeiter*innen bei.



Franz Heibel

ist Berater und Coach für strategische Führung und Unternehmensentwicklung. Er ist Advisory Partner beim Executive Search Spezialisten Ward Howell. www.heimel.consulting

Gut zu wissen

Wien Energie baut Windkraft durch Zukauf deutlich aus

In einem internationalen Verkaufsprozess erwarb Wien Energie kürzlich **2 Windparks** und **1 Solarpark** von der ImWind-Gruppe in Niederösterreich und Burgenland. Die drei Anlagen haben eine Leistung von **130 Megawatt** und eine Jahresproduktion von mehr als **280 Gigawattstunden**. Das entspricht dem Verbrauch von umgerechnet **80.000** österreichischen Durchschnittshaushalten. Wien Energie wird mit den beiden Windparks die jährliche Windkraftherzeugung um mehr als **50 Prozent** steigern. Inklusiv der drei neuen Anlagen betreibt das Unternehmen dann ab **2026 126 Windkraftanlagen** und aktuell **450 Photovoltaikanlagen**. Bis **2030** wird Wien Energie Ökostrom aus Sonnen-, Wind- und Wasserkraft mit einer Leistung von **1.000 Megawatt** erzeugen und bis **2040** klimaneutral sein.



Mehr Ökostrom. Der Windpark Mönchhof im Burgenland ist eine der drei neuen Anlagen von Wien Energie. Der Windpark hat eine Leistung von 52,2 Megawatt.



Auszeichnung. Das Team von Wien Energie (Karl Gruber, Marieluise Pöschko-Reinweber, Lisa Sophie Weginger, Linda Kirchberger und Michael Strebl, v.li.) bei der Verleihung.

Goldenes Staffelholz geht an „ScaleUp“

Besonders engagierte Mitarbeiter*innen der Stadt Wien werden jedes Jahr mit dem „Goldenen Staffelholz“ geehrt. Heuer stand die Auszeichnung unter dem Motto „Ich arbeite an Wien: sichtbar, spürbar, erlebbar“. 136 Ideen wurden für den Preis eingereicht. Das Projekt „ScaleUp“ von Wien Energie setzte sich dabei durch. Bürgermeister Michael Ludwig überreichte deswegen das „Goldene Staffelholz“ an das Wien Energie-Team. „ScaleUp“ arbeitet an einem unterirdischen Speicherbecken, das Wärme aus nachhaltigen Quellen wie Geothermie speichert. Das mit Warmwasser gefüllte Becken mit einer Gesamttiefe von bis zu 30 Meter wird in Spezialbauweise errichtet und besitzt eine nutzbare Deckeloberfläche. Die Pilotanlage, welche bis 2029 am Standort des Kraftwerks Donaustadt errichtet wird, wird ein Volumen von 40.000 Kubikmeter fassen und gilt als europaweites Vorzeigeprojekt.

Reststoffe aus Klärschlamm werden zu Rohstoffen

Wien Energie setzt einen weiteren wichtigen Schritt hin zur Kreislaufwirtschaft: In Simmering eröffnet das Unternehmen eine Anlage zur Trocknung von Klärschlamm aus der benachbarten ebswien Kläranlage. Der Klärschlamm wird thermisch verwertet. Aus der Asche soll in Zukunft der kritische Rohstoff Phosphor zurückgewonnen werden.



Phosphor-Recycling. Am Standort Simmeringer Haide von Wien Energie soll in Zukunft der kritische Rohstoff Phosphor aus Klärschlamm rückgewonnen werden.

So lief die Weltklimakonferenz

Bei der 29. Klimakonferenz (COP29), die von 11. bis 24.11. in Baku (Aserbaidschan) stattfand, waren rund 70.000 Teilnehmende aus der ganzen Welt registriert. In einem Nachbericht haben wir die wichtigsten Ergebnisse der COP29 zusammengefasst und beleuchten, welche Auswirkungen die Konferenz hat. Hier lesen Sie den Nachbericht: <https://positionen.wienenergie.at/nachbericht-zur-cop29/>

Chez Fritz
Isabella Hofmann
und Arik Mähr



Meine Idee!

Wer sich vegan ernährt und gerne Mehlspeisen isst, hatte es bislang nicht ganz leicht. Butter, Eier, Schlagobers – all diese Zutaten machen bei Croissants, Kuchen und Tartelettes den unwiderstehlichen Geschmack aus. In der neuen Patisserie „Chez Fritz“, die im Oktober im Servitenviertel am Alsergrund ihre Pforten öffnete, ist das nun anders. Hier gibt es vegane französische Süßspeisen wie Macarons und Viennoiseries, die locker mit der gehobenen konventionellen Patisserie mithalten können. Die Idee dazu hatten Isabella Hofmann und Arik Mähr. Eigentlich hatten die beiden andere Berufe: Isabella schlug eine juristische Karriere ein, Arik arbeitete in der Erwachsenenbildung. Den Traum von einer veganen Konditorei hegten die beiden allerdings schon länger. Nach Praktika bei bekannten Konditoreien wie Toni Rodriguez (Barcelona) oder im Restaurant Oukan (Berlin) und viel „Herumprobieren“ in der eigenen Küche schloss Isabella 2022 die Meisterprüfung ab. Und was ist das Geheimnis, warum die Süßigkeiten bei „Chez Fritz“ so unvergleichlich gut schmecken? „Wir ersetzen tierische Zutaten durch pflanzliche Alternativen, ohne den Geschmack, die Textur oder das Aussehen der Backwaren negativ zu beeinflussen“, sagt Isabella.

Mehr: www.chezfritz.at

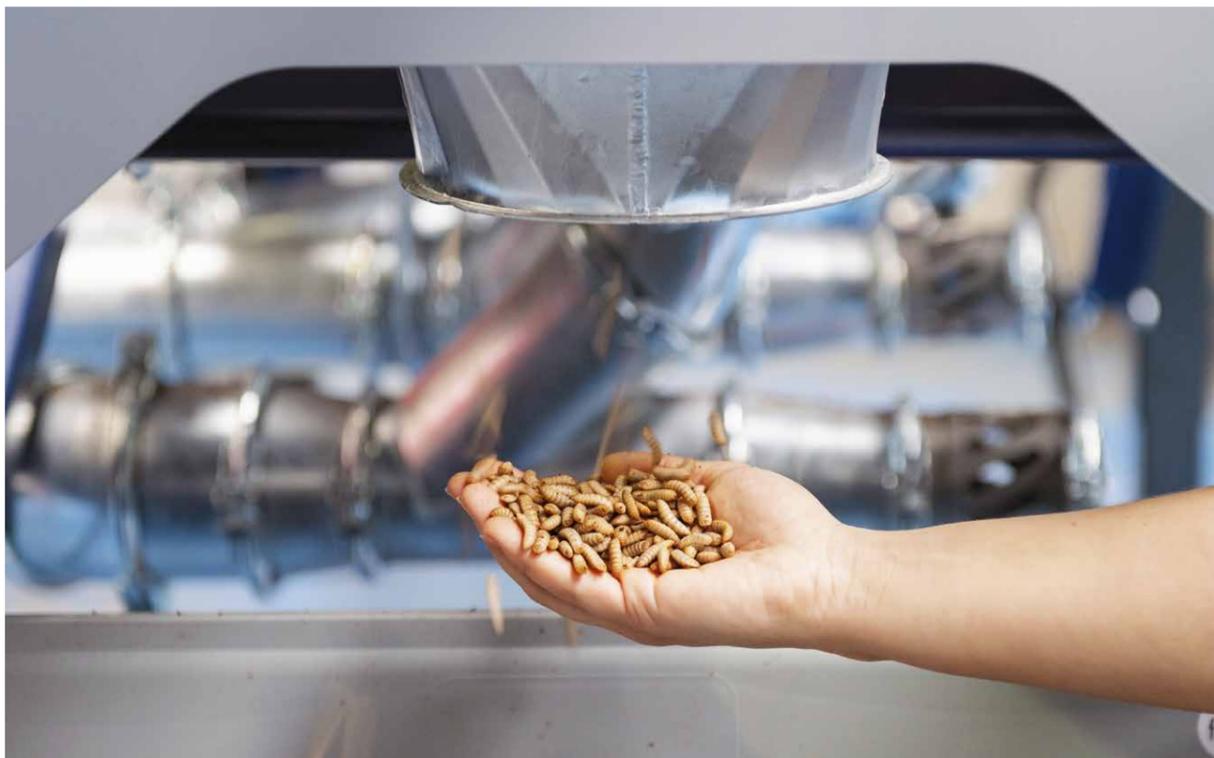
Das große Krabbeln

Mitten in Wien-Simmering revolutioniert ein kleines Unternehmen die europaweite Futtermittelindustrie. Wie das funktioniert? „Livin Farms“ setzt auf eine nachhaltige Nahrungsquelle für Tiere: die Larven der Schwarzen Soldatenfliegen.

Die Soldatenfliege ist eine relativ unscheinbare Zeitgenossin, völlig egal, ob auf den ersten oder den zweiten Blick. Sie ist nämlich weder besonders groß (15 Millimeter) noch besonders farbenprächtig (schwarz), aber wenn es nach Katharina Unger geht, soll dieses kleine Insekt die Landwirtschaft revolutionieren. Genauer gesagt: Ihre Larven sollen die Landwirtschaft revolutionieren: „Es gibt kaum Lebewesen, die so anspruchslos und gleichzeitig so produktiv sind, wie die Larven dieser Fliege.“ Die 34-Jährige züchtet die Insekten und gewinnt daraus nachhaltiges Protein für die Futtermittelindustrie. „Livin Farms“ heißt die Firma, die sie

dafür 2018 gegründet hat. Und das Besondere dabei ist die Art und Weise, wie sie die Insekten ernährt: Sie werden nämlich mit Reststoffen aus Industrie und Landwirtschaft gefüttert. So soll eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft entstehen.

Wie das funktioniert, sieht man im Wiener Gemeindebezirk Simmering. Mitten im Industriegebiet, zwischen Bahngleisen und Schornsteinen, betreibt „Livin Farms“ auf 2.500 Quadratmetern eine Insektenzucht. In vollautomatischen Käfigen surren Millionen von Fliegen, die jeden Tag unzählige Eier legen. Neben Roboterarmen stapeln sich blaue Plastikkisten, in denen es nur so wuselt:



Fotos: Livin Farms (4)



Katharina Unger. Die Burgenländerin gründete 2018 ihr Unternehmen „Livin Farms“, heute gilt sie als Pionierin der industriellen Insektenmast.

Hier fressen sich die Larven der Schwarzen Soldatenfliege satt an dem, was sonst in der Biotonne landet: Obstreste, Getreideschrot oder Brauereiabfälle. „Als Fliege konsumiert sie nichts, aber als Larve sammelt sie richtig viel Fett und Protein an“, sagt Unger. Schon nach elf Tagen können die Larven „geerntet“ werden. Die Proteinbomben werden dann zu Insektenmehl verarbeitet, das an Nutz- und Haustiere verfüttert wird. Das ist gut für die Natur und sehr viel klimafreundlicher als das Soja- oder Fischmehl, das sonst an Schweine oder Geflügel verfüttert wird. Soja wird oft auf gerodeten Regenwaldflächen angebaut und dann quer über den Globus verschifft. Die Fischmehlproduktion trägt zur Überfischung der Meere bei. Für eine Tonne Fischmehl brauche man fünf Tonnen Fisch aus dem Ozean, sagt Unger: „Mit Insektenprotein kann man Fischmehl fast 1:1 ersetzen.“ Außerdem brauchen Insekten nur wenig Platz und Wasser: „Wir sparen bis zu 92 Prozent der Emissionen im Vergleich zu Sojaprotein.“

„Livin Farms“ selbst verkauft kein Insektenprotein, sondern die Mastanlagen und Baby-Larven an Kunden aus Landwirtschaft oder Industrie. „Unser größter Kunde ist ein Agrarkonzern, der Futtermittel aus Getreide herstellt“, erzählt Unger. Dort werden die Getreidereste gemahlen und in Ungers Mastanlage an die Larven verfüttert. Die reifen Larven werden zu Insektenprotein verarbeitet und gleich in der eigenen Geflügelproduktion verfüttert. Was die Larven von den Getreideresten übrig lassen, ist Dünger, der in der hauseigenen Biogasanlage in Energie umgewandelt wird.

Die Idee zu „Livin Farms“ kam der Südburgenländerin, als sie an der Universität für angewandte Kunst in Wien Produktentwicklung und Industriedesign studierte. „Das Thema für mein



In vollautomatischen Käfigen wachsen die Larven heran und verwerten dabei Bioabfälle.



Die Fliegenlarven werden zu Insektenmehl verarbeitet und als Futtermittel verkauft.

Abschlussprojekt war: Wie produziere ich Proteine auf dem kleinsten ökologischen Fußabdruck der Welt?“ Nach Experimenten mit Algen und Pilzen kam sie auf Insekten. Anfangs hat sie sich vor ihren tierischen Mitarbeitern noch geekelt, sagt sie: „Mittlerweile ist es für mich gar kein Problem mehr, in eine Kiste voller Larven zu greifen.“ 2013 baute Unger ihren ersten Prototyp für die Zucht und postete das Ergebnis online. Es folgten Aufenthalte und Projekte in China, Hawaii und Uganda – bis sie 2018 ihr Unternehmen in Österreich gründete.

Heute gilt Unger als Pionierin auf dem Gebiet der industriellen Insektenmast. Auch wenn nicht alle Futtermittel durch Insekten ersetzt werden können, glaubt Unger, dass Insekten „ein großer Teil der Zukunft sind“. Fest steht: In Sachen Fleischproduktion muss umgedacht werden, weil sie das Klima belastet. Vielleicht bedeutet das auch, dass Insekten künftig nicht nur auf dem Speiseplan von Nutztieren stehen, sondern auch häufiger auf unseren Tellern landen werden. Wie das dann mit dem Ekel ist? Das ist eine andere Geschichte. ●

Tue Gutes und berichte darüber

Die CSRD-Richtlinie verpflichtet Unternehmen, über Nachhaltigkeitsaspekte ihrer Tätigkeit zu berichten. Die Regeln sind komplex und viele Betriebe unterschätzen das Thema. Was ist zu tun?

Der norwegische Wirtschaftspsychologe Per Espen Stoknes prognostizierte vor ein paar Jahren, dass eine „grüne Welle“ die Wirtschaft erfassen und dramatisch verändern werde. Tatsächlich ist zu beobachten, dass heute viele Unternehmen daran arbeiten, ihre Geschäftstätigkeit ökologischer und sozialer zu gestalten. Um diese nachhaltigen Tätigkeiten transparent und vergleichbar zu machen, hat die EU im Rahmen des Green Deals die CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive)-Richtlinie erlassen. Diese legt einheitliche Nachhaltigkeitsstandards für die Berichterstattung fest und verpflichtet Unternehmen, über die für das Unternehmen wesentlichen Themen zu berichten. Welche Betriebe sind nun davon betroffen? Da die CSRD stufenweise umgesetzt wird, unterliegen nicht alle Unternehmen gleichzeitig der Berichtspflicht. Grundsätzlich gilt (Achtung: Es gibt viele Ausnahmen!): Große Unternehmen müssen den ersten Nachhaltigkeitsbericht nach CSRD für das Geschäftsjahr 2025 im Jahr 2026 vorlegen. Für KMUs tritt die Berichtspflicht ab 2027 in Kraft. Das Zeitfenster ist also ziemlich knapp. Und trotzdem haben sich laut einer aktuellen Umfrage des Wirtschaftsprüfers



Deloitte erst 18 Prozent der Unternehmen, für die die CSRD gilt, noch nicht umfassend darauf vorbereitet. „Unserer Erfahrung nach dauert es im Schnitt gut ein- bis eineinhalb Jahre, bis der fertige Bericht auf dem Tisch liegt. Je nachdem, wieviel Vorarbeit bereits geleistet wurde“, sagt Mirjam Ernst, Director Sustainability Services bei EY denkstatt.

Weitreichende Informationspflichten

Wenn das Unternehmen von CSRD betroffen ist, muss nach EU-weiten, einheitlichen Standards berichtet werden, den ESRS (European Sustainability Reporting Standards). Diese gliedern sich nach allgemeinen und themenbezogenen Standards zu Umwelt, Soziales und Governance (englisch: Environment, Social and Governance bzw. ESG). Insgesamt umfassen die ESRS mehr als 1.000 Datenpunkte.

Unternehmen müssen nur über jene Standards berichten, die für ihr Geschäft wesentlich sind. Kernelement des Nachhaltigkeitsberichts ist die sogenannte „Doppelte Wesentlichkeitsanalyse“. Darin legen Betriebe zwei Perspektiven dar, nämlich eine Außen- und eine Innenperspektive: Welche Auswirkung und Risiken haben Nachhaltigkeitsaspekte auf das Unternehmen? Welche Auswirkungen hat die Unternehmens-tätigkeit auf Umwelt und Menschen? Darüber hinaus sind Unternehmen verpflichtet, Fragen



zu Strategie und Führung zu beantworten. "Da die Berichtspflichten sehr umfangreich sind und viele verschiedene Abteilungen betreffen, braucht es gute Personalressourcen und ein gutes Projektmanagement im Unternehmen“, rät Ernst.

Und auch das Management der Daten ist ein wichtiges Thema. Mittlerweile gibt es verschiedene Softwarelösungen, die bei der Datenverwaltung und Dokumentation unterstützen.

Wenn es auf den ersten Blick nicht danach aussieht, weil die Regulatorik lästig und aufwen-

dig ist – die CSRD kann eine große Chance für Unternehmen sein. „Der Nutzen liegt unter anderem darin, dass sich Unternehmen strategisch mit dem Kerngeschäft auseinandersetzen“, sagt Ernst.

Übrigens: Nachhaltigkeitsberichte nach CSRD sind gesetzlich auf der gleichen Stufe wie Finanzberichte und müssen von einem Wirtschaftsprüfer beglaubigt werden.

Mehr Überblick zum Thema bekommen Sie hier: www.wko.at/nachhaltigkeit/csrd-faq-informationspflicht-nachhaltigkeitsaspekte



Rückschläge bringen dich weiter

Gemeinsam mit ihren Männern führen Gabriele und Irene Ströck den Wiener Traditionsbetrieb. Hier verraten sie, wie man mit vier Partnern ein Unternehmen leiten kann.



Irene und Gabriele Ströck

Familienunternehmen in der 2. Generation: Die Schwägerinnen Gabriele und Irene Ströck führen gemeinsam mit ihren Ehemännern Gerhard und Robert die Wiener Bäckerei Ströck. Hier verraten sie, was sie tun, wenn sie mal nicht einer Meinung sind, und welchen Ratschlag sie jungen Unternehmerinnen geben wollen.

Auf welche gemeinsame Leistung sind Sie besonders stolz?

Gabriele Ströck: Ströck hat schon ganz früh – nämlich 1994 – auf Bio gesetzt und die zukünftige Bedeutung erkannt. Ich war immer von Bio überzeugt.

Irene Ströck: Brot ist unser Leben und unsere Leidenschaft. Daraus ergibt sich ein hoher Qualitätsanspruch, der für unseren Erfolg mitverantwortlich ist. Und dieser Qualitäts-

anspruch ist für uns bis heute zu einer Selbstverpflichtung geworden. Qualität bedeutet auch Handwerk und dieses leben wir bis heute.

Wie gehen Sie damit um, wenn Sie unterschiedlicher Meinung sind?

Irene Ströck: Um besser zu werden, hinterfragen wir uns täglich selbst. Natürlich sind hier auch unterschiedliche Meinungen im Spiel – am Ende

des Tages müssen aber Entscheidungen getroffen werden, damit es vorangeht.

Gabriele Ströck: Wir besprechen es, bringen die Meinungen auf den Tisch, und dann geht's ans Umsetzen – da muss jeder auch mal zurückstecken.

Worüber können Sie lachen?

Gabriele Ströck: Willst du Gott zum Lachen bringen, mache Pläne. Dieser Sager trifft es eigentlich ganz gut. Auch Rückschläge bringen einen weiter und man braucht Durchhaltevermögen, um erfolgreich zu bleiben – das ist oft schwieriger, als zu starten.

Irene Ströck: Wir arbeiten alle nach wie vor mit großer Leidenschaft und Hingabe operativ im Tagesgeschäft mit. Positiv bleiben und auch gemeinsam lachen motiviert uns und das gesamte Team.

Welchen Ratschlag würden Sie jungen Unternehmerinnen mit auf den Weg geben?

Irene Ströck: Bleib dir selbst treu und tu das, was du tust, aus Überzeugung. Dann wirst du die Ziele, die du dir gesteckt hast, auch erreichen.

Gabriele Ströck: Geht nicht, gib's nicht – Lösungen zu finden, das ist das Thema.

Wofür würden Sie gerne mehr Geld ausgeben?

Irene Ströck: Für den weiteren Ausbau unserer Lehrlingsaktivitäten.

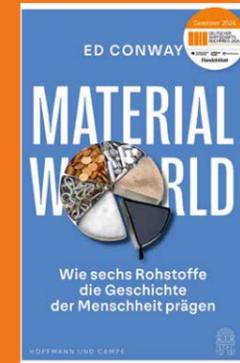
Gabriele Ströck: Für die Weiterentwicklung unseres Filialnetzes. ●

Foto: Lois Lammerhuber

Lesestoff

Die besten Wirtschafts-Sachbücher zum Schmökern

Winterzeit ist Lesezeit und das passt gut, um sich spannende neue Ideen für den Business-Alltag und die Wirtschaft zu holen.



Kritische Rohstoffe

Sand, Eisen, Salz, Öl, Kupfer und Lithium: Diese sechs Rohstoffe haben den Lauf der Welt geprägt und werden sie auch in Zukunft wesentlich beeinflussen. (Hoffmann und Campe). Ausgezeichnet mit dem Deutschen Wirtschaftsbuchpreis 2024.



Großes schaffen

Autor Bent Flyvbjerg ist „Mega-Projektexperte“, wie er sich selbst beschreibt. Denn niemand habe Großprojekte besser studiert als er. Von Flughafenbau bis zu den Olympischen Spielen: Er zeigt die Prinzipien, warum Projekte funktionieren und wo Fehler liegen. (Droemer)



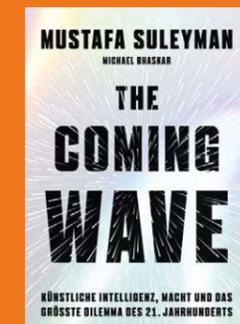
Organisation neu denken

Frederic Laloux's „Reinventing Organizations“ gehört zu den erfolgreichsten Managementbüchern der letzten zehn Jahre. Jetzt erschien die Jubiläumsausgabe. Darin beschreibt er das Ende der klassischen Organisation und Führung. (Vahlen)



Marketing im virtuellen Raum

Marketing-Guru Philip Kotler beschreibt, wie Meta-Marketing funktioniert – Marketing im künstlichen und virtuellen Raum. (Campus)



Anleitung für den Alltag

Wie Künstliche Intelligenz unser Leben prägen wird und wie Menschen trotzdem die Oberhand behalten. Autor Mustafa Suleyman hat selbst viele Jahre im Zentrum der KI-Revolution gearbeitet. (C.H. Beck)

DIE ENERGIE VON WIEN

wurstelt bei
der Versorgung
ned herum.



Mike Lanner

Würstelstand-Betreiber

Uns ist wichtig, dass all unsere Kund*innen sicher gut versorgt sind. Mit Strom. Mit Wärme. Und gutem Service. Warum es eine gute Idee ist, sich für Wien Energie zu entscheiden: [wienenergie.at/Mike](https://www.wienenergie.at/Mike)

 **WIEN ENERGIE**

Wien Energie Vertrieb, ein Unternehmen der EnergieAllianz Austria.