



Presseinformation

Wien, im Mai 2024

Nachhaltige Partnerschaft: Staud's Wien erhält zum 4. Mal ÖkoBusiness-Auszeichnung und bespielt Pflanzstrecke auf der Klima Biennale Wien.

Das Thema Nachhaltigkeit ist seit jeher fest in der Unternehmensstrategie des Traditionshauses aus Wien verankert. Als Partnerbetrieb von ÖkoBusiness Wien, dem Umwelt-Service-Programm der Stadt Wien, werden jährlich neue Vorhaben umgesetzt oder bestehende Projekte weiterentwickelt. Umwelt- und Klima-Stadtrat Jürgen Czernohorszky machte sich bei der Übergabe der Urkunde auch ein Bild der Pflanzstrecke, die Staud's Wien im Rahmen der Klima Biennale am Areal des Nordwestbahnhofs bespielt.

Neben großen Initiativen wie „Stop waste, save food“, bei der es um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Themen des Life Cycle Assessments ging, sind es auch die kleinen Veränderungen im Alltag, die in Summe einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz leisten: „So haben wir die Wäschefirma zur wöchentlichen Reinigung der Mitarbeiterhygienekleidung gewechselt und in die nähere Umgebung verlegt. Das verkürzt die regelmäßigen Transportfahrten und spart Emissionen ein“, weiß Claudia Dietl-Schuller, Qualitätsmanagerin und Projektverantwortliche bei Staud's Wien.

Gemeinsam mit Staud's Geschäftsführer Stefan Schauer übernahm sie die Auszeichnung von Umwelt- und Klima-Stadtrat Jürgen Czernohorszky am Festival-Areal der Klima Biennale. Dort wirkt das Traditionsunternehmen aus Ottakring heuer selbst aktiv mit. Im Rahmen des Projekts ProBACH wirft es einen Blick in die Zukunft des Obst- und Gemüseanbaus. In Kooperation mit der City Farm Augarten werden verschiedene Klimasituationen und mögliche Anbau-Szenarien in Form von Themenbeeten präsentiert. Besucher:innen erwartet zudem ein buntes Rahmenprogramm mit Vorträgen, Verkostungen sowie Führungen entlang des Ottakringer Baches.



Sind Marillen bald gegessen?

Durch die immer milder werdenden Winter beginnt die Vegetationszeit jedes Jahr ein wenig früher. Heuer standen die Marillen in der Wachau bereits Anfang März in ihrer vollen Blüte. Dies erhöht die Gefahr von Spätfrostschäden. Gleichzeitig führen geringe Niederschlagsmengen und extremer Starkregen oder Hagel vermehrt zu Ernteaussfällen.

Was könnte in Zukunft bei uns vom Obstgarten auf den Teller oder auch ins Marmeladenglas kommen? Eine Frage, die sich Staud's tagtäglich stellt. Im Rahmen der **Klima Biennale**, die noch bis 14.07. in ganz Wien stattfindet, versucht der Hersteller von hochwertigen Marmeladen, Konfitüren und Sauergemüse ein greifbares Bild davon zu zeichnen, wo die Reise hingehen könnte.

In thematisch bepflanzten Hochbeeten werden Zukunftsszenarien mit spannenden Hintergrundinformationen verknüpft. Dazu zählen klassische Beeren im Folientunneln ebenso wie Lösungsansätze, wie der Obst- und Gemüseanbau auch in Zukunft gelingen kann. Sind es Kleinstbetriebe, die auf möglichst engem Raum ihre biologische Marktgärtnerei bewirtschaften? Müssen wir uns zur Gänze von den beliebten Marillen verabschieden und auf Sanddorn und Quitte setzen?

Zu all diesen Fragenstellungen darf aktiv mitdiskutiert werden. Hier ein Überblick über die Programmpunkte:

Mittwoch, 8. Mai, 2024, 16:00-18:00h

„Exoten und mediterrane Kräuter!“ Geschmack im (Klima-)Wandel
Workshop & Pflanzaktion mit Wolfgang Palme, City Farm Augarten

Donnerstag, 23. Mai, 2024, 16:00-18:00h

„Eingekocht und Eingemacht“

Die kulinarische Wunderwelt von Obst und Gemüse von Staud's Wien aus Ottakring zum Kennenlernen und Verkosten

Donnerstag, 11. Juli 2024

15:00-17:00h **„Workshop Gemüse in der Stadt“** mit Wolfgang Palme, City Farm Augarten
Was kann ich auf 1m² an Gemüse und Kräutern das ganze Jahr über anbauen und ernten? Tipps vom Profi zu „Urban Gardening“ auf kleinster Fläche als Beitrag für ein besseres (Stadt)Klima

16:00-18:00h **„köstlich & rar“** – Verkostung von süßen und sauren Besonderheiten von Staud's Wien

18:00h-19:30h Veranstaltung **„Stadt-nahrung“** Vortrag mit anschließender Diskussion mit Wolfgang Palme (City Farm Augarten), Stefan Schauer (Marillenkulturbauer und Geschäftsführer von Staud's Wien), u. a.



Alle genannten Veranstaltungen finden am Festivalgelände der Klima Biennale Wien, Nordwestbahnstraße 16, 1200 Wien statt.

Nähere Infos gibt es hier: <https://www.plansinn.at/probach/>

Für Presse-Rückfragen:

Katharina Florian, katharina.florian@kthe.at, +43 650 3337665

Über STAUD'S WIEN

Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und höchste Qualitätsansprüche haben STAUD'S in den Rang eines international renommierten Delikatessenherstellers emporgehoben. Seit 1971 steht STAUD'S mit einem Sortiment an fruchtigen Konfitüren und feinsauen Delikatessen für höchste Güte und Wiener Tradition.

STAUD'S Produkte sind frei von Gluten und Laktose, chemischen Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen, gentechnikfrei und – mit Ausnahme der Honige – auch vegan.

stauds.com