

Gemeinsam für Wertschätzung - statt Preisdruck: Wie Bio-Betriebe und Gastronomie zusammenwirken können!

Christina Kottnig / Slow Food Österreich

Bio-Betriebe leisten weit mehr als nur Lebensmittelproduktion: Sie arbeiten mit der Natur, fördern Vielfalt, pflegen den Boden und übernehmen Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt. Doch dieser Mehrwert bleibt oft unsichtbar – besonders im Kontakt mit der Gastronomie. Wie lässt sich der wahre Wert biologischer Lebensmittel vermitteln, sodass er bei Gastronom:innen – und letztlich bei den Gästen – ankommt? Christina Kottnig von Slow Food Österreich zeigt, wie Produzent:innen und Gastronom:innen gemeinsam für mehr Transparenz, Wertschätzung und Zukunftsfähigkeit sorgen können.



Jede Verbindung zwischen Hof und Küche, zwischen Feld und Teller bringt uns unserem Ziel näher .

Produzent:innen und Gastronom:innen: Eine Allianz für den Wandel

Für Slow Food ist die Zusammenarbeit zwischen Produzent:innen und Gastronom:innen weit mehr als eine Lieferbeziehung – sie ist eine Chance. Wenn engagierte Lebensmittelhandwerker:innen und kreative Küchenprofis zusammenarbeiten, entsteht eine neue, verantwortungsvolle Esskultur.

Diese Verbindung schafft kulinarischen Mehrwert und stärkt Vertrauen, Transparenz und Wertschätzung. Gastronom:innen, die wissen, woher ihre Zutaten stammen – und wer dahintersteht –, können ihren Gästen Geschichten erzählen, die berühren. Sie machen Produzent:innen sichtbar und verwandeln Mahlzeiten in Erlebnisse, die Zusammenhänge zwischen Boden und Teller, Vielfalt und Verantwortung greifbar machen.

Auch für Produzent:innen ergeben sich neue Perspektiven: Statt für den anonymen Markt zu produzieren, liefern sie an Küchen, in denen aus ihren Erzeugnissen besondere Gerichte entstehen. Die Anforderungen der Gastronomie inspirieren zu neuen Ideen; Überschüsse können durch handwerkliche Veredelung sinnvoll genutzt werden. So entsteht ein lebendiges Miteinander, das Landwirtschaft und Kulinarik verbindet.

Diese Beziehung ist keine klassische Geschäftsbeziehung, sondern eine Partnerschaft auf Augenhöhe – getragen von Respekt, Dialog und dem Willen, es anders und besser zu machen. In einer Zeit, in der industrielle Standards, Preisdruck und Entfremdung unser Ernährungssystem prägen, ist das eine echte Gegenbewegung.

Wir bei Slow Food sehen in dieser Allianz einen Schlüssel für den Wandel – hin zu einem Ernährungssystem, das ökologisch, fair, genussvoll und zukunftsfähig ist.



Wert hat seinen Preis – und verdient ihn auch

Biologische Landwirtschaft bringt mehr als nur Lebensmittel hervor: Sie steht für Haltung, Verantwortung und Gemeinwohl. Bio-Betriebe fördern Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität, verzichten auf Pestizide und arbeiten mit der Natur – und sichern so die Zukunft unserer Ernährung. Faire Preise sind die notwendige Anerkennung für diese Leistungen und ermöglichen wirtschaftliches Bestehen und damit bäuerliche Existenzen.

Wer biologisch, regional und kleinstrukturiert arbeitet, kann und soll nicht mit industriellen Preisen konkurrieren. Nicht das Bio-Produkt ist zu teuer – das konventionelle ist zu billig, weil es Umwelt- und Sozialkosten ausblendet. Kostenwahrheit heißt, den tatsächlichen Aufwand sichtbar zu machen und ehrlich zu kommunizieren.

Für Gastronom:innen ist es ein Zeichen von Haltung, solche Preise mitzutragen. Sie investieren in Geschmack, Herkunft und Zukunft. Wer mit authentisch wirtschaftenden Produzent:innen zusammenarbeitet, erhält mehr als hochwertige Zutaten: Vertrauen, Geschichten und Werte, die sich an Gäste weitergeben lassen.

Diese wünschen sich nachvollziehbare Herkunft, ehrliche Küche und Produkte mit Charakter. Sie sind bereit, mehr zu bezahlen – wenn klar ist, wofür. Nicht als Aufpreis, sondern als Ausdruck von



Christina Kottnig, Vorsitzende von Slow Food Österreich (Ehrenamt) und Verkaufsleiterin bei der Bio-Bäckerei brotsüchtig (Hauptberuf).

Die Liebe zur Bio-Landwirtschaft und das Bewusstsein für Nachhaltigkeit wurden mir praktisch in die Wiege gelegt. Meine Mama hat in den 90er Jahren den österreichischen Bio-Bauernverband, der heute als Bio Austria bekannt ist, geleitet und hat ihre gesamte berufliche Karriere im Bio-Bereich gearbeitet. Und mein Papa war über 30 Jahre bei der Grünen Erde tätig. Lebensmittel und Nachhaltigkeit waren bei uns zu Hause also immer allgegenwärtig und haben mich natürlich stark geprägt. Nach meinem Studium der Rechtswissenschaften habe ich während eines lebensmittelrechtlichen Praktikums in Berlin zum ersten Mal die Werte und die Leidenschaft von Slow Food erlebt – und war sofort begeistert. Zurück in Österreich ließ mich der Gedanke nicht mehr los: Wenn wir den Anliegen von Slow Food wirklich Gehör verschaffen wollen, müssen wir die vielen engagierten Regionalgruppen, die zum Teil seit über 30 Jahren aktiv sind, miteinander verbinden. Aus dieser Überzeugung heraus haben wir im Juni 2020 eine gemeinsame Dachorganisation gegründet – um gemeinsam stärker zu sein und eine klare, kraftvolle Stimme für gutes, sauberes und faires Essen zu schaffen.

E-Mail: c.kottnig@slow-food.at oder Tel.: 0664 / 9494199, Fotos: Slow Food Österreich / Mara Hohla.

Wertschätzung. Dafür braucht es Transparenz und gelebte Überzeugung: eine Speisekarte mit Herkunft, ein Service, der begeistert Auskunft gibt, ein Betrieb mit Haltung.

Faire Preise schaffen Kreisläufe: Sie stärken Landwirtschaft und Gastronomie – und das Vertrauen der Gäste. So wird gutes Essen nicht beliebig, sondern bedeutungsvoll. Wer seinen Wert kennt, ist bereit, ihn zu zahlen – aus Überzeugung.

Was landwirtschaftliche Betriebe tun können – und warum es sich lohnt

Biobäuerinnen und Biobauern sind mehr als Produzent:innen – sie sind Botschafter:innen einer zukunftsfähigen Landwirtschaft. Ihre Geschichten, ihr Wissen und ihre Haltung sind entscheidend für mehr Verständnis in der Gastronomie – und bei den Gästen.

Was kann konkret helfen? Hier einige Anregungen:

- Über die eigene Arbeit sprechen: Zeigen Sie, was Ihre Produktion besonders macht – in Gesprächen, bei Hofführungen oder mit einfachen Mitteln wie Fotos, kurzen Texten oder einem Newsletter für Ihre Gastro-Partner:innen.
- Beziehungen statt Lieferverhältnisse pflegen: Vertrauen entsteht im Austausch. Besuche auf dem Hof oder in der Küche schaffen Nähe und Verständnis.
- Preise transparent machen: Erklären Sie, wie Ihre Preise entstehen – nicht nur mit Zahlen, sondern mit Haltung: Zeit, Tierwohl, Boden, Vielfalt. Wer versteht, wofür er bezahlt, zahlt eher fair.

- Netzwerke nutzen: Slow Food und andere Organisationen bieten Plattformen, um sich zu vernetzen und sichtbar zu werden.
- Stolz zeigen: Bio ist kein Luxus, sondern Teil der Lösung großer Herausforderungen. Jede Begegnung mit der Gastronomie ist eine Chance, diese Haltung weiterzugeben.

Warum Bio-Zertifizierung in der Gastronomie unverzichtbar ist

Wenn wir von fairen Preisen und echter Transparenz sprechen, darf die Verantwortung nicht an der Küchentür enden. Die Bio-Zertifizierung in der Gastronomie ist ein zentraler Baustein für Glaubwürdigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette. Sie macht sichtbar, wie hoch der Anteil an biologischen Zutaten ist, schafft Nachvollziehbarkeit für Gäste – und schützt zugleich jene Betriebe, die konsequent biologisch arbeiten, vor Trittbrettfahrer:innen.

Denn wo keine überprüfbaren Standards gelten, kann Vertrauen zur bloßen Behauptung werden. Eine zukunftsfähige Esskultur braucht Klarheit – auch im letzten Glied der Kette. Die Zertifizierung schafft diese Klarheit und stärkt jene Gastronom:innen, die diesen Weg aus Überzeugung gehen. Sie ist kein bürokratisches Hindernis, sondern ein Zeichen von Haltung – und ein Instrument, das Produzent:innen wie Gästen Sicherheit gibt.

Christina Kottnig
Slow Food Österreich

Der Verein **Slow Food Österreich** engagiert sich für eine vielfältige, zukunftsfähige Esskultur, in der Genuss, Verantwortung und ökologische Qualität untrennbar verbunden sind. Im Mittelpunkt stehen Saisonalität, Regionalität, handwerkliche Verarbeitung und der Erhalt kulinarischer Vielfalt. Genuss wird dabei als bewusster, verantwortungsvoller Akt verstanden – als Ausdruck der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, Produzent:innen und Umwelt.

Slow Food ist seit über 30 Jahren in Österreich aktiv. 2020 wurde der nationale Dachverband gegründet, der mit einem ehrenamtlichen Team Projekte wie den kostenlosen, digitalen Genusssführer für Landwirtschaft und Gastronomie, Sensorik-Workshops für Schulen sowie den Schutz bedrohter Sorten und Rassen durch die „Arche des Geschmacks“ vorantreibt.

Mehr Informationen findet ihr auf www.slow-food.at, Instagram https://www.instagram.com/slowfood_oesterreich/ & Facebook <https://www.facebook.com/slowfoodoesterreich>


Slow Food
Österreich