

Herrn
Präsidenten d. NÖ Landtages
Mag. Karl WILFING

St. Pölten, am 10. Juni 2025

Sehr geehrter Herr Präsident!

Die im Rahmen der Anfrage des Abgeordneten Dr.ⁱⁿ Helga Krismer-Huber betreffend „Lebensmittel: Wie bio und tiergerecht ist die Beschaffung in Niederösterreich?“, eingebracht am 08.05.2025, Ltg.-696/XX-2025, an mich gerichteten Fragen beantworte ich, soweit diese in meine Zuständigkeit fallen und vom Anfragerecht umfasst sind, wie folgt:

Dem Land Niederösterreich unterstehen direkt öffentliche Großküchen, nämlich jene der LW- und FW –Berufsschulen, der Landesfeuerwehrschule, der Sozialpädagogischen Betreuungszentren und die Landhausküche in St. Pölten.

Die NÖ Landes- und Universitätskliniken sowie die NÖ Pflege- und Betreuungszentren, ebenso wie die NÖ Pflege- und Förderzentren und somit ihre zugehörigen Küchen werden von der NÖ Landesgesundheitsagentur (NÖ LGA) betrieben. Die NÖ LGA ist eine Anstalt öffentlichen Rechts mit eigener Rechtspersönlichkeit, die den Regelungen des NÖ Landesgesundheitsagenturgesetzes unterworfen ist und deren geschäftspolitische Entscheidungen von Vorstand und Aufsichtsrat getroffen werden.

Die oben genannten Großküchen beschaffen im Wesentlichen autonom, jedoch in der Regel unterstützt durch die zuständigen Fachabteilungen beim Amt der NÖ Landesregierung (unter der Prämisse des Bestbietersystems, der Grundsätze einer nachhaltigen Beschaffung und mit Vorgaben zur Erhebung der Herkunftsnachweise).

Die Küchen sind nach den Vorgaben des NÖ Fahrplans „Nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“ durch Übernahme der einschlägigen geltenden Bundeskriterien (naBe 2022) insbesondere angehalten, im Rahmen der Lebensmittelbeschaffung das Ziel einzuhalten, eine

100% regionale und saisonale Beschaffung in Verbindung mit einer Bio-Quote von 30% bis 2025 und 55% bis 2030 zu gewährleisten.

Der NÖ Fahrplan „Nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“ gilt für öffentliche Ausschreibungen u.a. von Liefer- und Dienstleistungen. Rechtsträger im Sinne dieses Fahrplans sind das Land Niederösterreich und sonstige Rechtsträger, die der Gebietskörperschaft „Land Niederösterreich“ zugerechnet werden, soweit deren Organisation vom Land Niederösterreich gesetzlich geregelt wird. Im Wesentlichen handelt es sich bei der Zielgruppe des Fahrplans um öffentliche Stellen, die öffentliche Küchen betreiben, wie eben zB. landwirtschaftliche Fachschulen oder die Landhausküche.

Der entsprechende Beschluss der NÖ Landesregierung vom 13.01.2022 zur Einführung des NÖ Fahrplans „Nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“ wurde allen Dienststellen des Landes Niederösterreich zur Kenntnis gebracht und zusätzlich in Form einer Dienstanweisung zugestellt. Die Dienststellen des Landes Niederösterreich wurden dabei ersucht, diesen Beschluss bzw. die bezughabende Dienstanweisung an ihre ausgelagerten Dienststellen zur Umsetzung weiterzuleiten.

Die Einhaltung der Dienstanweisung wird im Rahmen von Stichproben kontrolliert.

Laut Beschluss der NÖ Landesregierung vom 26.09.2023 „Lebensmittel, Herkunftskennzeichnung in öffentlichen Großküchen“ sind jährliche externe Kontrollen vorgesehen. Fokus dabei sind im Wesentlichen die Herkunftsnachweise in Qualität von „Gut zu wissen“, <https://www.gutzuwissen.co.at/>.

Das monetäre Gesamtvolumen im Lebensmittelbereich betrug 2022 rund € 18,9 Mio. Der monetäre Bioanteil betrug im Jahr 2022 durchschnittlich 41% und lag somit über jener Quote, die vom Fahrplan vorgeschrieben ist.

Für die Jahre 2023 und 2024 wurden keine Lebensmittelbefragungen durchgeführt und liegen daher auch keine Daten vor.

Die zeitliche Durchführung der Lebensmittelbefragungen orientiert sich an den vorgegebenen Zeitrahmen des NÖ Fahrplans „Nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“ (Umsetzung der Bioquoten bis 2025 bzw. 2030). Die nächsten Befragungen erfolgen demnach planmäßig im Jänner 2026.

Die Beschaffungskultur bei Lebensmitteln ist von Stelle zu Stelle sehr unterschiedlich. Kleinere Küchen beschaffen selbst. Manche Produkte werden über die Service Plattform der BBG

abgerufen. Die Beschaffungen der Landhausküche werden zentral ausgeschrieben und basieren größtenteils auf langfristigen Verträgen mit Landwirten und Lieferanten.

Die Landhausküche in St. Pölten als solche nimmt eine Vorbildrolle unter den öffentlichen Küchen in Österreich ein. Sie beschafft zu 100% saisonal und regional (100% Niederösterreichische Lieferanten mit Herkunftsnachweisen, der Hauptteil stammt aus Niederösterreich, ein geringer Teil aus Österreich) und davon zu 75% biologisch. Der Bioanteil bei Schweinefleisch betrug 2023 90,6 % mit einem Volumen von rund € 141.600 und entwickelte sich zum Jahr 2024 auf 94% mit einem Volumen von € 112.355. Der Rind- und Kalbfleischbioanteil betrug in beiden Jahren 100% mit einem Volumen von rund € 123.000 bzw. € 140.775.

Bezogen auf die direkt dem Land Niederösterreich unterstehenden öffentlichen Großküchen, beträgt nach wie vor

- der Anteil jener Bio-Lebensmittel, die nicht aus Österreich stammen weniger als 10%
- der Bio-Anteil gesamt 37,5%
- und der Anteil regionaler Lebensmittel mehr als 90%.

Mit freundlichen Grüßen

Landesrätin Eva Prischl, e.h.