



LANDESRÄTIN
Eva PRISCHL

3109 St. Pölten, Landhausplatz 1
TELEFON 02742/9005 Durchwahl 12201
post.lrprischl@noel.gv.at
www.noel.gv.at/datenschutz

Herrn
Präsidenten d. NÖ Landtages
Mag. Karl WILFING

Landtag von Niederösterreich

Landtagsdirektion

Eing.: 10.11.2025

Zu Ltg.-807/XX-2025

St.Pölten, am 7.11.2025

Sehr geehrter Herr Präsident!

Die im Rahmen der Anfrage der Abgeordneten Dr.ⁱⁿ Helga Krismer-Huber betreffend „Lebensmittel: Wie bio und tiergerecht ist die Beschaffung in Niederösterreich? - Nachgefragt“, eingebracht am 02.10.2025, Ltg.-807/XX-2025, an mich gerichteten Fragen beantworte ich, soweit diese in meine Zuständigkeit fallen und vom Anfragerecht umfasst sind, wie folgt:

Der Fahrplan Nachhaltige Öffentliche Beschaffung ist die inhaltliche Grundlage für die nachhaltigen Lebensmittelkäufe des Landes Niederösterreich. Mit Beschluss der NÖ Landesregierung zum Fahrplan Nachhaltige Beschaffung 2.0 vom 13.01.2022 wurden bundesweit erstmalig die geltenden Bundeskriterien (naBe 2022) auf Ebene eines Bundeslandes, in Form einer freiwilligen Selbstverpflichtung, eingeführt. Der Intention der freiwilligen Selbstverpflichtung folgend, stehen Bewusstseinsbildung und Motivation an vorderster Stelle.

Aktuell zählen zu den Großküchen des Landes Niederösterreich insgesamt 90 öffentliche Küchen. Diese sind: die NÖ Landhausküche (1), die Küchen der Landwirtschaftlichen Fachschulen und Waldschule (13), der Sozialpädagogischen Betreuungszentren SBZ (6), der NÖ Feuerweherschule Tulln (1) und der NÖ Landesgesundheitsagentur NÖ LGA (69).

Bei Lebensmittelbeschaffungen ist das Ziel, eine 100% regionale und saisonale Beschaffung in Verbindung mit einer Bioquote von 30% bis 2025 einzuhalten. Diesem Aspekt der naBe Kriterien ist das Land Niederösterreich bislang vorbildlich nachgekommen.

Die auf Freiwilligkeit basierende Stichprobenerhebung 2023 für das Jahr 2022 hat eine deutliche Übererfüllung der Bioquote ergeben. Nach heutiger Kenntnis wurden aufgrund der

damaligen groben Erhebungsstruktur für den Bereich der Küchen der NÖ Landesgesundheitsagentur nicht alle BIO- relevanten Warengruppen abgefragt.

Daraus entstand eine Datendiskrepanz bei der NÖ LGA-Bioquote von ca. 10%. Dennoch, die durchschnittliche Bioquote der Küchen des Landes Niederösterreich hat damals bereits über 30% ausgemacht.

Eine aktuelle Abfrage für die Periode 01.10.2024 – 30.09.2025 ergibt insgesamt, monetär gerechnet eine durchschnittliche Bioquote der Küchen des Landes Niederösterreich von rund 35%.

Der Großteil der öffentlichen Küchen verfügt über professionelle digitale Warenwirtschaftssysteme. Die NÖ LGA verfügt über ein professionelles Echtzeit-Monitoring mittels MIDas Einkaufs-Dashboard im integrierten Management- Informationssystem basierend auf SAP. Die Landhausküche verfügt über das Warenwirtschaftssystem Delegate Food Service. Die Landwirtschaftlichen Fachschulen arbeiten mit dem Warenwirtschaftssystem BKVWIN Aconsoft und administrieren u.a. darin seit 2023 das Attribut "Bio" auf Artikelebene und können tagesaktuell Abfragen generieren. Die SBZ können ebenfalls über ihre Warenwirtschaftssysteme die Bioquote tagesaktuell berechnen. Das Warenwirtschaftssystem der NÖ Feuerweherschule Tulln basiert auf SAP.

Entsprechend den Vorgaben aus dem Fahrplan Ergänzungsbeschluss zu „Lebensmittel, Herkunftskennzeichnung in öffentlichen Großküchen“ [Beschluss der NÖ Landesregierung vom 26.09.2023] werden jährliche externe Kontrollen von unabhängigen Prüfern für den Aspekt des Herkunftsnachweises durchgeführt.

Mit freundlichen Grüßen

Eva Prischl eh.