

Nachhaltigkeit. Ökologisierung. Wissenschaft.

ÖkoBusinessPlan Wien – Umwelt-Service für die Wiener Wirtschaft

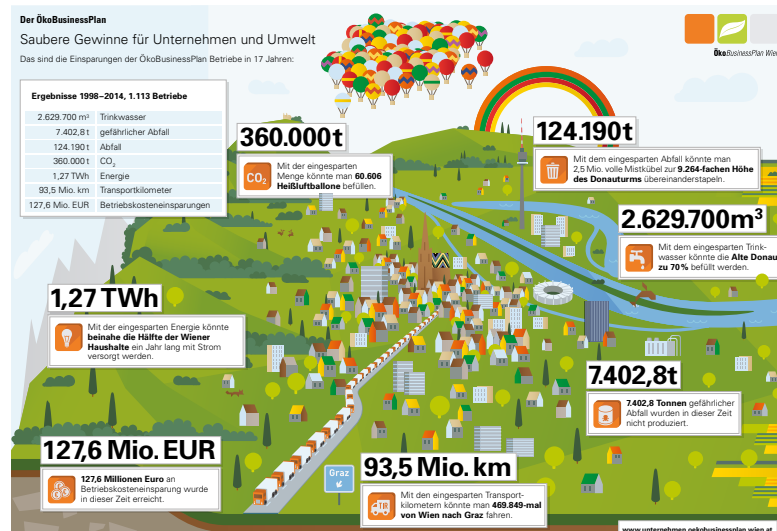
Der ÖkoBusinessPlan (ÖBP) Wien wurde 1998 von der Wiener Umweltschutzabteilung – MA22 ins Leben gerufen. Er unterstützt Wiener Betriebe bei der Umsetzung umweltrelevanter Maßnahmen und hilft gleichzeitig, Betriebskosten zu sparen. Es werden Prozessoptimierungen und Verhaltensveränderungen für nachhaltiges Wirtschaften angeregt und partizipative Aspekte in die Unternehmensstrategien gebracht. Interessierte erhalten eine unverbindliche Erstberatung, den „ÖkoBusiness-Check“. Dann werden gemeinsam mit erfahrenen UmweltberaterInnen passende Maßnahmen für das Unternehmen erarbeitet. Viele davon sind mit keinen oder nur geringen Kosten verbunden. Die Beratungsleistungen des ÖBP Wien sind in drei thematische Bereiche gegliedert: „Energie“, „Abfall und Ressourcen“ sowie „Soziale Verantwortung“. Das Angebot wird laufend um aktuelle Themen erweitert, zuletzt um das Schulungsprogramm „Smart Kitchen“: Im Fokus steht dabei die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, um einerseits Ressourcen beim Einkauf und andererseits Kosten bei der Entsorgung einzusparen.

ExpertInnen
präsentieren die
„Smart Kitchen“
© Hörmändinger
(APA-Fotoservice)



Ein eigenes Angebot für Start-ups ist in Vorbereitung, damit nachhaltige Maßnahmen schon von Anfang an in die Unternehmensstrategie und -philosophie integriert werden können. Seit dem Start der Initiative haben mehr als 1.000 Wiener Betriebe am ÖkoBusinessPlan teilgenommen und dabei 127,6 Mio. Euro Betriebskosten eingespart. Mit der eingesparten Energie – 1,27 Terrawattstunden – könnte beinahe die Hälfte der Wiener Haushalte ein Jahr lang mit Strom

versorgt werden, und die eingesparte Menge an CO₂ – 360.000 t – würde mehr als 60.000 Heißluftballons füllen.



Die Bilanz des ÖBP kann sich sehen lassen
© MA 22

Saubere Unternehmen vor den Vorhang

Jedes Jahr im März werden teilnehmende Betriebe nach einer Evaluierung mit dem ÖkoBusinessPlan-Gütesiegel ausgezeichnet. Bei dieser Gala wird auch der Umweltpreis der Stadt Wien verliehen, der innovative Projekte und Ideen im Bereich Nachhaltigkeit prämiert. PreisträgerInnen, ohne ÖBP-Erfahrung, gewinnen mit dem Umweltpreis professionelle Unterstützung durch geprüfte UmweltberaterInnen.

Die GewinnerInnen des Umweltpreises 2015
© Christian Houdek (PID)



Um am ÖkoBusinessPlan teilnehmende Betriebe als Vorbilder vor den Vorhang zu holen und sie besser zu vernetzen, finden mehrmals jährlich Betriebsbesuche mit der Presse sowie „ÖkoBusiness-Frühstücke“ statt. In den Jahren 2014 und 2015 war der ÖBP zu Besuch bei Mautner Markhof, Dietzel Univolt, im Tiergarten Schönbrunn, beim FK Austria Wien, den Gebrüderm Stitch und im ZOOM Kindermuseum. Vier Mal



Das ÖBP-Frühstück bei den Gebrüderm Stitch
© Frank Helmrich

jährlich informieren die ÖkoBusinessNEWS – ein elektronischer Newsletter – über neue Beratungsangebote, Maßnahmen und Aktionen des ÖBP, Veranstaltungen, teilnehmende Betriebe sowie Angebote der Stadt Wien und anderer Partner des ÖkoBusinessPlan.

Alle Informationen zum ÖkoBusinessPlan Wien sowie die ausgezeichneten Betriebe finden Sie hier:

👁 <http://unternehmen.oekobusinessplan.wien.at>

Der ÖkoBusinessPlan unterstützt und zeichnet aus



Licht sparen, spart Energie
© VHS Wien

Für ihr Engagement beim Energiesparen wurden die Wiener Volkshochschulen (VHS) als ÖkoBusinessPlan-Betrieb ausgezeichnet. An den Standorten der VHS wurde ein Energiemanagement eingeführt, wobei Flächen, Energieverbrauch der letzten vier Jahre und Sanierungsmaßnahmen erfasst wurden. Zu den daraus entwickelten Maßnahmen zählten die Umstellung des EDV-Einkaufs auf energieeffiziente Geräte oder das Montieren von Thermostatventilen an den Heizkörpern sowie Instruktionen zum Lichtein- und -ausschalten und Lüften.

Auch die MA 14 – Automationsunterstützte Datenverarbeitung, Informations- und Kommunikationstechnologie erhielt für ihre Initiativen im Bereich der Nachhaltigkeit in

den Jahren 2014 und 2015 die Ökoprofit-Auszeichnung im Rahmen des ÖkoBusinessPlans Wien.

Auch Dienststellen des Wiener Krankenanstaltenverbundes (KAV) nahmen 2014 und 2015 wieder am Modul „Ökoprofit“ des Wiener ÖkoBusinessPlans teil und wurden dafür ausgezeichnet. Die Validierungen nach EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) wurden weitergeführt. Die Serviceeinheit Wäsche und Reinigung, das Sozialmedizinische Zentrum Floridsdorf und das Sozialmedizinische Zentrum Süd wurden rezertifiziert. Derzeit laufen die Planungen zur Zusammenfassung der einzelnen Umweltmanagementsysteme in den Standorten zu einem gemeinsamen System nach EMAS-Regeln. Ziel ist eine einheitliche Qualität, die eine EMAS-Sammelregistrierung des gesamten Wiener Krankenanstaltenverbundes ermöglicht. Die Umweltarbeit des KAV wurde 2014 und 2015 auch in zahlreichen Veranstaltungen präsentiert. Etwa beim jährlich stattfindenden Symposium „Nachhaltigkeit und Prävention im Krankenhaus“ und bei verschiedenen Vorträgen beim Vienna Open Medical Institute (OMI) – eine optimale Gelegenheit für internationalen Erfahrungsaustausch.



Die Friedhöfe Wien wurden ausgezeichnet
© Friedhöfe Wien

Die Friedhöfe Wien beteiligten sich mit dem Projekt „Friedhof Südwest“ am ÖkoBusinessPlan der Stadt Wien. Zu den gesetzten Maßnahmen zählen die Senkung der Heizenergiekosten durch thermische Sanierung und den Einbau einer neuen Pelletsheizung, die Senkung des Stromverbrauches, die Reduzierung und bessere Trennung des Friedhofsabfalls und der effizientere Umgang mit Gießwasser am Friedhof. Verbunden mit einem neuen Standortkonzept für die Friedhofsgärtnerei wurden sie innerhalb von einem Jahr erfolgreich umgesetzt.

Stadtlandwirtschaft – vielfältig, regional und biologisch

Wien schätzt seine Landwirtschaft

In Wien bestimmen Weingärten, Wiesen, Gartenbau- und Ackerbauflächen vor allem in den Außenbezirken das Stadt- und Landschafts-



Ackersäume nutzen der Artenvielfalt
© MA 58

bild. Unter Einhaltung hoher Umweltstandards werden Gemüse, Wein, Obst und Ackerfrüchte in großer Vielfalt, bester Frische und Qualität produziert. Rund 630 Wiener Landwirtschaftsbetriebe tragen durch die regionale Produktion wesentlich zur Nahversorgung der Wiener Bevölkerung bei und leisten so auch einen wertvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz in der Stadt. Leitmotiv der Wiener Landwirtschaft ist die Umsetzung einer möglichst nachhaltigen



Regionale Wiener Köstlichkeiten
© MA 58

landwirtschaftlichen Produktionsweise, dabei stehen der weitere Ausbau des biologischen Landbaus und die dauerhafte Sicherung einer gentechnikfreien landwirtschaftlichen Produktion im Vordergrund. Der Nachfrage nach frischen, regional und biologisch produzierten Lebensmitteln trägt die Wiener Landwirtschaft Rechnung: Fast 1.500 ha und damit rund 25% der landwirtschaftlichen Nutzfläche Wiens wird bereits biologisch bewirtschaftet, wobei sich in allen landwirtschaftlichen Produktionssparten Biobetriebe finden.

Details dazu sowie Informationen zu weiteren umweltrelevanten Aktivitäten im Bereich der Wiener Landwirtschaft können auch dem aktuellen „Wiener Landwirtschaftsbericht 2015“ der MA 58 – *Wasserrecht*, die erstinstanzliche Wiener Agrarbehörde ist, entnommen werden:

👁 www.wien.gv.at/umwelt/wasserrecht/

Ausgezeichneter Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien

Die Stadt Wien besitzt rund 2.500 ha Landwirtschaftsfläche, wovon rund 2.000 ha von der MA 49 – *Forstamt und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien* direkt bewirtschaftet werden. Mit dem Bio-Zentrum Lobau und seinen rund 1.000 ha biologischer Anbaufläche ist die Stadt Wien dazu einer der größten Biobetriebe Österreichs. Eine Besonderheit ist das stadteigene Weingut Cobenzl, das auf rund 60 ha international prämierte Weine unter nachhaltigen Gesichtspunkten produziert.



Weinlese am Weingut am Cobenzl
© Lammerhuber (MA 49)

Kulinarisches Wien

Rund 630, meist familiengeführte Betriebe produzieren in Wien auf knapp 6.000 ha unter anderem Gemüse, Wein, Getreide oder Blumen. Reif geerntet, finden die Erzeugnisse über kurze Transportwege ihren Weg von den Äckern, aus den Glashäusern und Weingärten auf die Wiener Märkte.

Stadträtin Ulli Sima begrüßt den Frühling auf den Wiener Märkten
© Martin Votava



Das im Dezember 2013 von der MA 59 – *Marktservice und Lebensmittelsicherheit* gestartete Projekt „Wien & Kulinarik“ dient der Positionierung der regionalen landwirtschaftlichen Produkte sowie einer Vermarktungsoffensive auf den Wiener Märkten. Dazu arbeiteten Institutionen der Wirtschaft und der Stadt Wien eng zusammen und planen für die Zukunft z. B. sogenannte Bauerninseln mit einer reichhaltigen Palette an regionalen Produkten der österreichischen Landwirtschaft und für Produktpräsentationen. Rund 100 landwirtschaftliche ProduzentInnen (österreichweit) und 50 HändlerInnen (wienweit) konnten für das Projekt gewonnen werden. Mit einem Projektpartner aus dem Marktgewerbe wurde der erste Anlassmarkt in Aspern Seestadt organisiert.

Wiens Hafen setzt auf nachhaltiges Wirtschaften

Der Hafen Wien stärkt mit Umweltprogrammen das Bewusstsein bei den KundInnen und im Betrieb. Darüber hinaus setzt er auf ökologische Einrichtungen und nachhaltiges Bewirtschaften. Der Hafen Wien ist nach ISO 9001:2008 und ISO 14001 (im Bereich der Lagerlogistik) zertifiziert. Letzteres steht für die Förderung des Umweltschutzes und die Einschränkung von Umweltbelastungen.

Der Hafen Wien – ein Unternehmen der Wien Holding – ist eines der größten Güterverkehrszentren Österreichs. Ca. 12 Mio. Tonnen Fracht werden pro Jahr von der Hafen-Wien-

Gruppe und ihren Kunden umgeschlagen. Etwa 10% des Frachtaufkommens werden über das Binnenschiff abgewickelt, was einer Entlastung des Wiener Straßennetzes um etwa 40.000 bis 50.000 Lkw-Fuhren entspricht.

Auf umweltfreundlichen Transport setzt auch die MA 48 bei der Versorgung Wiens mit Streusalz für den Winterdienst: Die Anlieferung zum 45.000 Tonnen fassenden Hauptsalzlager des Hafens Wien erfolgt per Bahn. Beim Bau der neuen Wirtschaftsuniversität konnte der Hafen mit kurzen Transportwegen einen Beitrag zur ökologischen Logistik leisten. Das anfallende Aushubmaterial wurde zur Schaffung neuer Betriebsflächen im Hafen Freudenau verwendet. Der Hafen Wien investiert gemeinsam mit der Stadt Wien bis 2015 insgesamt 95 Mio. Euro in den weiteren Ausbau seiner Infrastruktur. Moderne Lösungen in den Bereichen Lagerlogistik, kombinierter Verkehr und strategische Betriebsansiedlung werden dabei die wirtschaftliche und ökologische Entwicklung des Unternehmens weiter fördern.



Der Wiener Hafen
von oben
© LBS Redl

LEITLINIEN FÜR DIE UMWELTPROGRAMME AM HAFEN WIEN

- Senken der Abfallmenge durch Minimierung des Papierverbrauchs
- Reduzierung der Abfallkosten durch Mülltrennung
- Modernisierung der Geräte (Senkung des Stromverbrauchs)
- Hochwasserschutz (durch Hochwassertor in Hafen Albern)

Nachhaltigkeit. Ökologisierung. Wissenschaft.

Beim umweltfreundlichen Einkauf hat Wien die Nase vorn

„ÖkoKauf Wien“ beging 2014 das 15-jährige Jubiläum

Bereits seit 15 Jahren definiert das ökologische Beschaffungsprogramm „ÖkoKauf Wien“, das in der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 angesiedelt ist, nachhaltige Kriterien für die Einkäufe der Stadt, wodurch jährlich 15.000 Tonnen CO₂ eingespart werden. Mit einer internationalen Fachveranstaltung im Rathaus feierte „ÖkoKauf Wien“ das Jubiläum und präsentierte die bisherigen Ergebnisse.

Jahr für Jahr kauft die Stadt Wien eine Vielzahl von Produkten, Waren und Leistungen aller Art im Wert von einigen Milliarden Euro ein. Von Möbeln bis zu Bauaufträgen – aufgrund von „ÖkoKauf Wien“ werden in der Stadt Wien verstärkt ökologische Produkte und Dienstleistungen beschafft: wenig Verpackung, phosphat- und formaldehydfreie Produkte, ein hoher Anteil an Biolebensmitteln, keine Chlorbleiche, keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Tropenhölzer – um einige der Vorgaben zu nennen.

Bio-Menüs für Wiens Kindergärten und Schulen

Die Beschaffung eines hohen Anteils an Bio-Lebensmitteln nach den Kriterien von „ÖkoKauf Wien“ bringt nicht nur gesundes Essen auf den Tisch, sondern wirkt sich langfristig auch positiv auf das Angebot und die Preisgestaltung der ökologischen Lebensmittel aus.

Täglich werden in den Wiener Kindergärten der MA 10 – *Wiener Kindergärten* rund 30.000 Mittagsmenüs mit über 50 % biologisch erzeugten Lebensmitteln ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe verspeist: kindgerecht und mild gewürzt, hergestellt aus hochwertigen, saisonfrischen und streng kontrollierten Zutaten. Die Essensverpackungen werden recycelt und die Essensreste zur Gewinnung von Biogas bereitgestellt.

Im Schuljahr 2014/15 enthielt die Mittagsverpflegung an allen öffentlichen ganztägig geführten Wiener Pflichtschulen der MA 56 – *Wiener Schulen* einen mengenmäßigen Bio-Anteil von

mindestens 40%. Dabei wurden rund 27.906 SchülerInnen an 131 Schulstandorten verköstigt.

Neue Initiative zum fairen Umgang mit Tieren in der Lebensmittelproduktion

2015 starteten die MA 22 und die Tierschutzombudsstelle Wien (TOW) die Initiative „Guter Geschmack – gutes Gewissen“ für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion. Zahlreiche Konsumgüter sind auf tierische Produkte zurückzuführen – durch bewussten Einkauf können die KonsumentInnen aber zur Verringerung von Tierleid beitragen. Tiergerechte Haltung, Transporte oder Schlachtungen sind für die KonsumentInnen jedoch oft schwer ersichtlich. Nicht nur bei den KonsumentInnen, auch seitens der ProduzentInnen bzw. des Handels ist aber ein wachsendes Bewusstsein für den fairen Umgang mit Tieren erkennbar.



Um bestehende Initiativen zu stärken und AkteurInnen aller Seiten zu informieren, zu vernetzen und letztendlich für ein gemeinsames Ziel zu gewinnen, organisierten Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 und Wiener Tierschutzombudsstelle (TOW) in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur Wien eine Fachtagung. Die Veranstaltung „Guter Geschmack ... beginnt beim fairen Umgang mit Tieren als Lebensmittel(lieferantInnen)“ brachte im November 2015 ExpertInnen, ProduzentInnen, VertreterInnen des Handels und NGOs zum Thema achtsamer und fairer Umgang mit Tieren in der Lebensmittelproduktion zusammen. Thematisiert wurden

„Guter Geschmack“
gegen Tierleid
© Georg Patak

u. a. artgerechte Freilandhaltung, Massentierhaltung, Mast, Rinder-Enthornung, Ferkel-Kastration sowie angst- und stressfreie Schlachtung. Im Rahmen eines „Marktplatzes“ wurden vorbildhafte Beispiele präsentiert.

Mehr Tierschutz beim städtischen Lebensmitteleinkauf

Die Stadt Wien geht beim Einkauf tiergerechter Produkte mit „ÖkoKauf Wien“ mit gutem Beispiel voran.

VORTEILE VON BIO-LEBENSMITTELN

- Keine Käfighaltung
- Keine vorbeugende Verabreichung von Antibiotika
- Bevorzugt homöopathische Behandlung
- Ausreichend Auslauf ins Freie
- Mindestgrößen für Stallfläche pro Tier
- Garantiert gentechnikfreies Futter aus biologischem Anbau
- Keine Leistungsförderer

Bisher wurden im Rahmen von „ÖkoKauf Wien“ verbindliche Kriterienkataloge zu den Themen Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft, Vermeidung künstlicher Transfettsäuren in Lebensmitteln, Hühnerfrischei und pasteurisiertes Ei aus Freilandhaltung sowie Vermeidung von gentechnisch veränderten Organismen (z. B. Raps, Beta-Rüben) erstellt. Weiters argumentiert das Programm in Form von Positionspapieren für den bewussten Kauf von ökologisch vertretbaren und zertifizierten Fischprodukten sowie für den reduzierten Einsatz von Nanoprodukten. Mit dem Projekt „natürlich gut Teller“ wurde der Ansatz sehr erfolgreich um die Aspekte Regionalität, Saisonalität und fairer Handel erweitert.

👁 www.umweltberatung.at/natuerlichgutTeller.htm

Internationaler Artenschutz gilt auch für den Kauf von Souvenirs & Co

Die Verringerung von Tierleid und Artenschutz sind internationale Themen mit durchaus auch wirtschaftlichen Aspekten – der Handel mit exotischen Tieren oder Produkten, die geschützte Arten betreffen, umfasst ein beträchtliches Volumen. Das Washingtoner Artenschutzübereinkommen (CITES) kontrolliert den internationalen Handel mit gefährdeten Arten wildlebender Tiere und Pflanzen sowie deren Produkten. Die MA 22 nimmt neben der GutachterInnentätigkeit als wissenschaftliche Behörde für CITES in Wien auch die Vertretung Österreichs in der Wissenschaftlichen Prüfgruppe der EU-Kommission wahr. Dieses Gremium erarbeitet

Positionen zu einzelnen Fragestellungen im Rahmen des internationalen Artenhandels, die in weiterer Folge für alle EU-Mitgliedsstaaten verbindlich sind. Überwiegend handelt es sich um Beurteilungen, ob Naturentnahmen einzelner gelisteter Arten in bestimmten Ländern auf einem nachhaltigen Niveau liegen bzw. ob



behauptete Nachzuchten plausibel und belegbar sind. Reptilien, Jagdtrophäen und Topenhölzer stehen besonders häufig im Fokus.

Souvenirs können geschützte Arten gefährden
© Nadja Ziegler

Ökoevent – Wien versteht es, ökologisch zu feiern

Der Eurovision Song Contest als Ökoevent

Zum ersten Mal in seiner 60-jährigen Geschichte wurde der „Eurovision Song Contest“ (ESC) im Mai 2015

in Wien als Ökoevent veranstaltet und mit dem Umweltzeichen für Green Events ausgezeichnet. Die Ökobilanz kann sich sehen lassen: Die gute Erreichbarkeit der Wiener Stadthalle mit öffentlichen Verkehrsmitteln und die Verwendbarkeit der Tickets als Fahrkarte für die Wiener Linien nutzten 85 % der Gäste; das vorhandene Stromnetz versorgte das Event mit Strom aus erneuerbaren Quellen, half Dieselaggregate zu vermeiden, wodurch über 440.000 Diesel und damit über 1.000 t CO₂ eingespart wurden; die verwendeten Mehrwegbecher wurden in einer mit Sonnenenergie betriebenen Waschanlage gereinigt und 500.000 Einwegbecher sowie 40 t CO₂ eingespart.

Zusätzliche 300 Sammelbehälter und Promotoren der ARA sorgten für getrennte Sammlung der Abfälle und ein sauberes Erscheinungsbild in und um die Stadthalle. Weiters wurden zehn übergroße mobile Trinkbrunnen an wichtigen





Die ESC-Mehrwegbecher
© MA 48

Punkten (z.B. Stadthalle, Rathausplatz) aufgestellt.

Die Gäste des akkreditierten Bereichs wurden überwiegend mit regionalen und biologischen Spezialitäten mit einem Bio-Anteil von über 40% verwöhnt. Im Publikumsbereich wurden über 1.000 Bio-Kornspitz mit Bio-Käse und über 400 Liter Bio-Apfelsaft verkauft, ebenso 15.900 Liter Bio-Milch, 1.140 Bio-Eier, 450 kg Bio-Spargel und 128 kg Bio-Bergkäse konsumiert.

Neben Fairtrade-Kaffee und Bio-Tee

wurde Wiener Wasser in Mehrwegbechern angeboten, was rund 30.000 Einweg-Wasserflaschen entspricht.

Nachhaltig gewinnen mit Ökoevents

Vom Netzwerk „Green Events Austria“ wird jährlich der Wettbewerb „Nachhaltig gewinnen!“

durchführt, der die nachhaltigsten Sport- und Kulturveranstaltungen und ab 2015 auch Dorf- und Stadtfeste prämiiert. Seitens der Stadt Wien werden von der MA 22 regelmäßig Know-how und Erfahrungen aus Wien in das Netzwerk eingebracht. Seit 2011 haben 260 Kultur- und Sportveranstaltungen am Wettbewerb teilgenommen. Wiener Ökoevents haben dabei gute Chancen, wie die Siegerliste 2014/15 zeigt: In der Kategorie „Kulturveranstaltungen“ war hier das Straßenkünstlerfest „Buskers Festival“ ebenso ganz vorne dabei, wie der schon im Jahr zuvor mit einem Sonderpreis bedachte „ROTE NASEN Lauf“ bei den Sportveranstaltungen. Beide siegreichen und alle weiteren nominierten waren als Ökoevents ausgerichtet und profitierten von der Beratung des Veranstaltungsservice der Stadt Wien.

Weitere Infos zur Veranstaltung unter:

- ◊ www.umweltschutz.wien.at/veranstaltungen-wettbewerb.html
- ◊ www.umweltschutz.wien.at/sportveranstaltungen.html
- ◊ Mehr über Ökoevents unter www.oekoevent.at

Nachhaltigkeit. Ökologisierung. Wissenschaft.

Wissenschaft und Forschung – auch in Zukunft interessant

Wissenschaftlicher Förderpreis der Wiener Umweltschutzabteilung

Bereits seit 1997 zeichnet die Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 junge, ambitionierte WissenschaftlerInnen für herausragende Arbeiten zu umweltrelevanten Themen mit dem Wissenschaftlichen Förderpreis aus. In den Jahren 2014 und 2015 wurden insgesamt 30

Diplomarbeiten und Dissertationen von NachwuchswissenschaftlerInnen prämiert. Eine ExpertInnenjury aus Wissenschaft und Verwaltung kürte die Siegerarbeiten zu den Themenfeldern Naturschutz, Abfallwirtschaft oder nachhaltiger Städtebau.

Wissenschafts- und Forschungsförderung der Kulturabteilung

Nachhaltigkeit in alle gesellschaftlichen Sektoren einzubringen, gehört zu den Herausforderungen unserer Zeit. Die Förderung umweltbezogener Projekte im Rahmen der Wissenschaftsförderung der Kulturabteilung (MA 7) und der Wissenschaftsförderungsfonds der Geschäftsgruppe für Kultur, Wissenschaft und Sport soll dazu beitragen.

Der Jubiläumsfonds der Stadt Wien für die Universität für Bodenkultur Wien wurde anlässlich des 140-jährigen Bestehens der BOKU im Jahr 2012 eingerichtet. Die Förderinstrumente

Die Verteilung des Wissenschaftlichen Förderpreises 2015
© Christian Houdek (PID)



konzentrieren sich inhaltlich auf die Kooperationsgebiete von BOKU und Stadt Wien, insbe-



Die PreisträgerInnen
des Jubiläumsfonds
© Rudi Handl
(timeline)

sondere in den Themenfeldern Lebensraum und Lebensqualität, Synergien von Wissenschaft und Wirtschaft, effizientes Management natürlicher Ressourcen und der Umwelt.

Im Jahr 2014 lag der Schwerpunkt bei der Sicherung von Ernährung und Gesundheit, wobei insgesamt 14 Projekte aus Mitteln des Fonds gefördert bzw. mit Preisen für Best Papers, Dissertationen und Masterarbeiten ausgezeichnet wurden.

Umweltrelevante Projekte werden von der Kulturabteilung auch über Subventionen bzw. Projektförderungen unterstützt, im Berichtszeitraum u. a. folgende:

- Der Club of Vienna, der bedeutende wissenschaftliche Erkenntnisse, gesellschaftspolitisch relevante Beobachtungen und ökonomisch und ökologisch übergreifende Fragen in einer gesamtgesellschaftlichen Weise behandelt. Besonderes Interesse gilt den möglichen Szenarien für die Stadt Wien.
- Das Forschungsinstitut für Wildtierkunde und Ökologie (FIWI) wird gemeinsam von der Veterinärmedizinischen Universität Wien und der Gesellschaft zur Förderung des Forschungsinstituts für Wildtierkunde und Ökologie betrieben. Die Stadt unterstützt es durch die Bereitstellung der Liegenschaften auf dem Wilhelminenberg zu günstigen Bedingungen und mit einem jährlichen Beitrag an der Finanzierung der Fördergesellschaft.
- Im Zentrum der Aktivitäten der Forschungsstelle für Ethik und Wissenschaft im Dialog (FEWD) an der Fakultät für Philosophie und Bildungswissenschaft der Universität Wien standen im Jahr 2014 neben allgemeinen internationalen Grundlagendiskursen der Ethik insbesondere angewandte Projekte sowie verstärkt Themen der Bioethik.



Darüber hinaus werden umweltrelevante Themen in Form von Publikationen oder Stipendien gefördert.

Exkursion zur
Widerständigkeit der
Natur
© Rudi Handl
(timeline)

Wissenschaftsvermittlung aus erster Hand

Die Wiener Vorlesungen deckten auch 2014 und 2015 ein breites wissenschaftliches Spektrum ab, wobei auch umweltrelevante Themen nicht zu kurz kamen. Die Veranstaltungen reichten von Vorträgen über Urbanisierung und Nachhaltigkeit, der Widerständigkeit der Natur in der Kunstnatur oder Lebensmittelsicherheit



Dr.ⁱⁿ Helga Weisz zu
Urbanisierung und
Nachhaltigkeit
© Stefanie Bug

über die Präsentation der vom Jubiläumsfonds ausgezeichneten Arbeiten bis zu Naturerkundungen auf der Donauinsel oder im Prater inklusive Radtour.

„Science“ – Das Wissenschaftsprogramm der Volkshochschulen Wien, beinhaltet seit vielen Jahren die beliebten „University Meets Public“-Angebote mit Vorträgen, Kursen, Workshops und Podiumsdiskussionen von Vortragenden an Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen in Österreich oder im Ausland.

Der „Wissenschaftskompass“ ist eine Service-

initiative der Technischen Universität Wien und der Stadt Wien. Das Programmheft listet die vielfältigen wissenschaftlichen Veranstaltungen in Wien auf, stellt sie vor und erschließt sie einem größeren Publikum. Ein großer Teil des Programms betrifft umweltrelevante Themen.

Forschungsgerinne und Wasserbaulabor an der Donau in Wien

Die MA 27 – *Europäische Angelegenheiten* ist eng in zahlreiche EU-Förderprojekte eingebunden, die eine nachhaltige regionale Entwicklung sicherstellen sollen.

Hintergrund des Projekts SEDDON (Sedimentforschung und -management an der Donau) sind die unterschiedlichen Nutzungen der Donau und deren Einfluss auf den Sedimenthaushalt, was einerseits zu Verlandungen in Kraftwerksräumen, andererseits zu Sohlintiefung in den Fließbereichen führen kann. Im Rahmen von SEDDON wurden Mess- und Modellierungssysteme für die Erfassung des Schwebstoff- und Geschiebetransports in Österreich und Ungarn verglichen und gemeinschaftlich Lösungsansätze erarbeitet. Weiters wurden vorhandene Laboreinrichtungen für physikalische Modellversuche evaluiert und ein Forschungsgerinne errichtet. Dieses ist 120 m lang, 5 m breit mit maximal 3 m Wassertiefe und nutzt das Wasserspiegelgefälle zwischen Donau und Donaukanal am Brigittenaauer Sporn in Wien für einen freien Durchfluss von bis zu 10 m³/s.

Am im Rahmen des EU-Programms Europäische Territoriale Zusammenarbeit (ETZ) Österreich-Ungarn 2007–2013 umgesetzten Projekt waren die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), die Universität für Technologie und Wirtschaft Budapest und EDUVIZIG Győr beteiligt. Das Projektbudget der BOKU betrug 3.623.200 Euro, 3.079.700 Euro davon aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE).

Das im Projekt SEDDON erbaute Forschungsgerinne soll später auch als Zuleitung zum neuen Wasserbaulabor dienen. Es ist ein Pilotprojekt im Rahmen des Donauraumstrategie-Flagship-Projekts DREAM (Danube River Research and Management). Das in die Förderperiode 2014–2020 fallende Labor ist 100 m lang, 25 m breit und umfasst ein Flusslabor, ein Umweltlabor sowie einen öffentlich zugänglichen Forschungsraum für Studierende, Lehrende und die interessierte Öffentlichkeit. Durch die

enge Kooperation von Forschungseinrichtungen aus Ländern entlang der Donau soll der wissenschaftliche Fortschritt verbessert und der Transfer von Grundlagenforschung in Richtung Wissensgesellschaft vorangetrieben werden. Die Bedeutung der beiden Projekte für Wien und die Donauanrainerstaaten wurde von der Europäischen Kommission mit einem Besuch von Kommissarin Crețu gewürdigt. Die geplante Umsetzungsdauer beträgt 4,5 Jahre, die dafür vorgesehenen EU-Programme sind INTERREG V-A AT-HU 2014–2020, INTERREG V-A SK-AT 2014–2020, INTERREG V-A AT-CZ 2014–2020, IWB/EFRE Österreich 2014–2020.

Das neue Gerinne zur Sedimentforschung © Christian Müller



Kapitel 5

Nachhaltigkeit.
Ökologisierung.
Wissenschaft.