



ZWEI STÄDTE
EIN MAGAZIN

BIORAMA

WIEN X BERLIN #5

TARIFE UND
MEDIADATEN 2025

WIR LIEBEN UNSERE HAUPTSTÄDTE.

Sogar emotionslos betrachtet findet BIORAMA vieles an Berlin und an Wien richtig gut. Die Lebensqualität, die Offenheit, das Innovationspotenzial, den Versuch, Stadtleben möglichst nachhaltig zu gestalten. In vielerlei Hinsicht sind die beiden Metropolen like-minded, vieles können sie aber auch voneinander lernen, sich voneinander abschauen.

Nach den vier ersten Ausgaben – 2020, 2022, 2023 und 2024 – widmet sich die BIORAMA-Redaktion nun zum fünften Mal in einer gemeinsamen Regionalausgabe beiden Hauptstädten gleichzeitig.

Lieblingsplätze, Kulinarisches und kulturell Entdeckungswertes werden wir vor- und einander gegenüberstellen. Aber vor allem Szenarien und Umdenkprozesse zur Gestaltung des Lebens in einer Stadt und stadtplanerische Herausforderungen, denen sich pulsierende Metropolen künftig zu stellen haben, werden dabei Thema sein.

Gemäß unseres Constructive-Journalism-Zugangs präsentieren wir vorbildliche Initiativen und bewährte Institutionen, inspirierende Innovatoren und engagierte Individuen.

#wienliebe #berlinliebe

ZWEI STÄDTE
EIN MAGAZIN

KONSEQUENT ANDERS. GUTE NACHRICHTEN PASSEN ZU SCHWIERIGEN THEMEN.



Ein nachhaltig agierendes Unternehmen trifft auf ein Medium mit Nachhaltigkeit als Leitthema. Das ist ein sehr gutes Match – im Fall der Wiener Linien und BIORAMA schon seit vielen Jahren bewährt. Ganz besonders bei der Hauptstadtausgabe für Wien und Berlin.

NINA MICHAELA WACH,
*Leitung Unternehmenskommunikation
Wiener Linien*



Berlin kann von Wien lernen, Wien von Berlin – und man selbst beim Lesen von BIORAMA. Ob in seinen regulären Ausgaben oder seit einiger Zeit in seinen Hauptstadtausgaben: Der Blick von BIORAMA ist unverbraucht, unkonventionell, unterhaltsam.

KATHARINA REUTER,
Geschäftsführerin Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft

SCHÖN BUNT. GLAUBWÜRDIGE BOTSCHAFTEN PASSEN ZU EHRLICHER INFORMATION.



Berlin und Wien: Zwei Hauptstädte mit pulsierenden Food-Szenen und spannenden ernährungspolitischen Ansätzen. Als langjähriger BIORAMA-Leser schätze ich, wie das Magazin Brücken schlägt, inspirierende Impulse setzt und nachhaltigen Austausch zwischen diesen Metropolen erlebbar macht.

PHILIPP STIERAND,
*Leiter der Kantine Zukunft und Geschäftsführer
von Speiseräume, Berlin*



Erfrischend anders diese Bio-Zeitschrift: von hochwertiger Aufmachung, interessantem Content bis hin zu sich gut einfügenden Werbeanzeigen. Und die Ausgabe Wien–Berlin verbindet endlich zwei Hauptstädte, die in vielem Vorbildcharakter haben; und genau das gilt es zu entdecken. Weiter so, BIORAMA!

VERONIKA PFENDER,
*Gründerin und Geschäftsführerin
von Dotch, Berlin*

»WAS MACHT
DEINE STADT
RICHTIG?«



STREET TALK WIEN/BERLIN

Wir fragen.
2 x 6 Kosmopolitische Antworten.



IM UNTERGRUND

Wissen, was oben und unten ist: Vom Leben unter und über der Asphaltgrenze.



WIE IM FILM

Großes Kino zeigt nicht nur eine andere Welt, sondern leistet auch in der Produktion einen Beitrag, damit diese möglich wird.



STADT IM FLUSS

Geklärt: Wie sich das Stadtleben in (Ab-)Wasser spiegelt. Wasserproben aus Spree und Donau geben einige Auskunft darüber, von welcher Industrie die Stadt lebt, wie modern die Kläranlagen sind, wie in der Stadt gefeiert wird oder auch verhütet wird.



MADE UM ...

Produced im Umland: Ein unkritischer Blick auf die Ballungszentren als kritische Masse für Innovation.



INDUSTRIEFRASS

Die Lebensmittel der Zukunft werden zum Teil auch industriell produziert – aber so ganz anders, als bisher. Welche Veränderungen erwarten die Menschen, die an unseren Novel Foods arbeiten?

WIEN-BERLIN #1



Alle Ausgaben von BIORAMA können hier nachgelesen werden: issuu.com/biorama



WIEN-BERLIN #2



Alle Ausgaben von BIORAMA können hier nachgelesen werden: issuu.com/biorama



BOTINNEN DER STUNDE

Die Umsätze von FahrradkurierInnenunternehmen stiegen in den vergangenen beiden Jahren enorm, die BotInnen spüren davon nur wenig. Wie eine Branche versucht, sich zu organisieren.

Der Alltag von FahrradbotInnen ist geprägt von Zeitdruck und - Unterschieden in den Streckenlängen, die vorbeiziehen, hin oder her – ein wenig Monotonie; auf den Sattel schwingen, zugewiesene Ware abholen und zum Zielpunkt radeln, die Ware abliefern und mit dem nächsten Auftrag beginnen. Unterschiede machen vor allem die Art der zu transportierenden Ware, das Wetter und die Gegend, in der geradelt wird. In der Stunde verdient man in Österreich als Radbotin derzeit 8,90 Euro brutto plus Kilometergeld. Mindestens. Das verspricht der Kollektivvertrag für FahrradbotInnen. Er gilt seit dem 1. Jänner 2020

FAHRRADBOTINNEN: VON DER NISCHE IN DEN MAINSTREAM

Vor vielen Jahren bestand die FahrradbotInnenbranche hauptsächlich aus Radfreaks, die entweder extrem sportlich oder extrem genervt von Bürojobs waren. Oder beides. Mittlerweile

gibt es allein in Wien geschätzt 4000 bis 5000 RadbotInnen, die meisten von ihnen haben sich auf Essenslieferungen spezialisiert. Die Schätzung kommt von Karl Delfs, Fachbereichsleiter im Bereich Straße bei der Verkehrs- und Dienstleistungsgewerkschaft VdA. Er war es, der die Verhandlungen mit den BotInnenunternehmen führte und den weltweit ersten Kollektivvertrag für FahrradbotInnen aushandelte. Der österreichische Kollektivvertrag garantiert angestellten FahrradbotInnen, unter ihnen vorwiegend junge Menschen, Rechtsanspruch auf Urlaub und Weiterchancen. Kostenersatz bei der Verwendung von Privatfahrzeugern und Privathandys sowie Anspruch auf bezahlten Krankenstand und einen monatlichen Bruttomindestlohn von derzeit 1530 Euro. Für Delfs ist der Kollektivvertrag ein wichtiger Baustein auf dem Weg zu besseren Arbeitsbedingungen von FahrradbotInnen. Sein Ziel für die Zukunft ist klar definiert: den Mindestlohn für BotInnen weiter erhöhen und die Marke von 2000 Euro brutto pro Monat knacken. Er meint: »Wenn sich ein Produkt ohne faire Bezahlung nicht rechnet, dann sollte es eingestellt werden.«

Ein kleiner Fisch im Haifischbecken Wie kann man die Arbeitsverhältnisse von FahrradbotInnen fairer gestalten? Mit dieser Frage beschäftigt sich auch Florian Hofer. Er leitet den BotInnendienst bei dem Wiener Unternehmen Henry Pedals, der sich auf den Transport besonders schwerer Waren per Fahrrad spezialisiert hat und mit Jahreswechsel auch nur mehr Last-Mile-Deliveries und Massensendungen durchführt. Bis zu 250 Kilogramm kann eines der teils elektrisch motorisierten Lastenräder von Henry Pedals transportieren – ein Alleinstellungsmerkmal, das das Unternehmen von der großen Konkurrenz an Velobotsdienstleistungen abhebt. Ebenfalls ein Pluspunkt, mit dem man sich von der Szene abheben kann: Qualität, die man laut Hofer nur erreichen kann, wenn man die BotInnen zu den bestmöglichen Konditionen entlohnt. Bei Henry Pedals gibt es seit der Gründung des Unternehmens vor zwölf Jahren keine freien DienstnehmerInnen – alle der derzeit 14 BotInnen sind als ArbeitnehmerInnen angestellt. Trotz des Booms an Warenverkehr auf dem Fahrrad sei die Infrastruktur in Städten wie Wien nicht mitgekommen, sagt Florian Hofer.

Branchenboom 2020 konnte das ehemalige Start-up Delivery Hero, dem das in Österreich ansässige Tochterunternehmen Mgm und Foodora in Deutschland gehören, seinen globalen Umsatz im Vergleich zum Vorjahr auf 2,8 Milliarden Euro vergrößern. Die Unternehmen mit Sitz in Berlin beschäftigten 2020 über 35.000 Menschen weltweit.



INTO THE WILD – IN THE CITY

Wertvolles Nichts: Die Brache ist ein Ökosystem.

Feldhasen hoppelten durch das Wiener Nordbahnviertel, ein Stadtentwicklungsgebiet auf einem ehemaligen Bahnhof. Sie stammen eigentlich aus einer Brache unweit des stetig wachsenden Hochhausmeers und verirren sich immer wieder mal in das Neubaugebiet – ein ungewöhnlicher Anblick in einer großstädtischen Umgebung. Für den Shitsu-Praktiker Peter Rippel gehören die Hasen praktisch zum Inventar des Viertels. Als er 2011 mit seiner Familie hierherzog, fühlte er sich an die Sehnsuchtsorte seiner Kindheit – die Gärten – erinnert, informeller Abenteuerplatz für Generationen von Kindern. Für ihn war es daher sehr schnell klar, dass er sich für den Erhalt dieser Fläche mitten in dem neu entstehenden Stadtviertel einsetzen wollte. Auf dem Areal des 1838 als ersten Bahnhof Österreichs eröffnet und nach dem Zweiten Weltkrieg vorwiegend vom Güterverkehr genutzten Wiener Nordbahnhofs war eine städtische Wildnis entstanden. Heimat für viele seltene Tiere und Pflanzen. Das Gebiet des ehemaligen Nordbahnhofs war also zu einer Brache im klassischen Sinne geworden. Seine ursprüngliche Nutzung als Personenbahnhof war sukzessive aufgegeben worden und parallel dazu hatte die Rückkehr der Natur begonnen sowie eine informelle Nutzung des Areals. So suchten hier etwa Obdachlose Zuflucht und das Gebiet diente auch der Wiener Unterwelt als Rückzugsort. Landschaftsplaner Thomas Proch schenkt sich, dass der Nordbahnhof bereits ab den 1960er-Jahren als verwunschener Ort galt, den er als Jugendlicher immer wieder mal auf der Suche nach Abenteuer erkundete. Als er dann viele Jahre später zum ökologischen Gutachter des Areals wurde, wusste er bereits, was er zu erwarten hatte: eine riesige Pflanzenwelt auf einem ehemaligen Überschwemmungsgebiet der Donau mit Trockenwiesen, Staudenflächen und schütterer Vegetation auf steinigem Untergrund. Und

zahlreiche seltene, zum Teil EU-weit geschützte Tierarten, wie die Wechselkröte, die Zauneidechse oder den Neuntöter, ein im Stadtraum sehr seltener Vogel. Die ökologischen Untersuchungen der Brache am Nordbahnhof offenbarten: Urbane Räume mögen zwar die naturferne Form der Landnutzung sein, aber sie schließen nicht von vornherein natürliche Entwicklungsprozesse aus. Im Gegenteil: Städte sind im Vergleich zu offenen Landschaften und Wäldern überaus strukturreich und besiedelt von vielen Pflanzen und Tieren. Das urbane Ökosystem kann sich im Bestand und Aufbau minuter natürlicher Entwicklungen als land- und forstwirtschaftliche Flächen außerhalb der Stadt, die ökonomischen Interessen unterworfen sind. Was sich am Nordbahnhof auch zeigt. Ein wirtschaftlicher Strukturwandel steht oft am Anfang der Entstehung einer Gasette. Geradezu prädestiniert dafür sind eben zum Beispiel Bahnhöfe, die aufgegeben, Schottergruben, die geschlossen, oder Produktionsstätten und Gewerbebetriebe, die liquidiert wurden. In ihrer Größe sind diese Areale sehr unterschiedlich, manche gar nicht kartographisch erfasst. Und egal ob es weitläufige Industriebrachen oder verzelebte Bauflächen im innerstädtischen Bereich sind – aus stadtplanerischer Sicht wurden die Brachen früher meistens als struktureller Missstand wahrgenommen, weil die Flächen nicht genutzt werden. Zumindest nicht ihrer Widmung entsprechend.

Ruderalflächen sind Ruderalflächen, die natürlichen Ursprungs – etwas durch einen Erdstoch – oder menschengemacht, etwa ungenutzte ehemalige Industrieflächen, sein können.

Slow Mowing heisst wachsen lassen Die gemeinsame »Sensereis« verstehen die beiden als niederschwelliges Fachgeschäft, das auch zum Treffpunkt und zur Anlaufstelle all jener werden soll, die sich in Wien und Umgebung für das schnellwüchsige Vergnügen interessieren. Nach reichlicher Überlegung prägten sie dafür den Begriff »Slow Mowing«. Denn das im Englischen ebenso gebräuchliche »Seything« ist in der deutschsprachigen Welt wenig geläufig. Der Hiebweg wurde nicht nur auch fürs Sensenmähen verwendet, diesen hat aber vor allem die Gothic- und Tattooszene in Beschlag genommen – als Allegorie für den Tod und das Werkzeug des Sensenmanns. Umso sinnvoller, dass sich »Slow Mowing« nicht auf »Glowing« reimt. Beim Mähen mit der Sense geht es nämlich weniger ums Niedermähen von Grasflächen als ums Wachsenlassen. Bedarf für die Sense gibt es, weil naturnahe Wiesen höheres zweites Mal im Jahr gemäht werden sollen. Nur hochgewachsen können



Mähen in der Stadt: Die Wiesen zwischen den Bauten der Wohnbauvereinigung für Privatrental in Wien-Favoriten werden seit 2019 nur noch mit der Sense gemäht – von Leuten, die auch Feldkorn und vom Aussehen bestirnt haben. Die NGO Global 2000 zeichnet die Flurstücke als »Nationalpark Garten« aus.

WIEN-BERLIN #3



Alle Ausgaben von BIORAMA können hier nachgelesen werden:
issuu.com/biorama



APPETIT AUF ACKERLAND

Kann sich die Stadt selbst versorgen? Theoretisch, sagt die Forschung, wäre das möglich. Warum Stadtlandwirtschaft wichtig ist.

TEXT
Thomas Weber

Einmal wurde Berlin als Brandenburg ernährt. Das Oderbruch, ein entwässertes Überschwemmungsgebiet an der polnischen Grenze, galt als Gemüsegarten Berlins. Wie das Marchfeld, die fruchtbare Ebene nördlich der Donau zwischen Wien und Bratislava auch heute noch als Kornkammer Wiens bezeichnet wird und zumindest in der alljährlichen Spargelaison auch als Anbaufläche ins allgemeine Bewusstsein kommt. Stadt und Umland waren – und sind – da wie dort untrennbar miteinander verbunden. Die Länder Berlin und Brandenburg haben gar einen eigenen Staatsvertrag abgeschlossen, in dem die Hauptstadt dem Umland die Landwirtschaftsagenden überantwortet, sich dabei aber verpflichtet zum Beispiel die Ländliche Entwicklung mitzufinanzieren.

In den vergangenen Jahrzehnten haben sich zwar unsere Ernährungsweisen individualisiert und auch bei Lebensmitteln die Lieferketten globalisiert. Trotzdem wird sowohl in Berlin, als auch in Wien immer noch nennenswert Landwirtschaft praktiziert. Vor allem findet das in den Randbezirken statt, in ehemaligen Vorstädten und irgendwann eingemeindeten Vororten. Einstige Dörfer der Mark Brandenburg sind heute Berliner Bezirke. In Wien wird oft vergessen, dass weiträumige Bezirke wie die Donaustadt oder Floridsdorf ursprünglich zum Marchfeld gehörten. So wird auf Wiener Stadtgebiet immer noch mehr Getreide angebaut als beispielsweise in den Bundesländern Salzburg, Tirol oder Vorarlberg. Doch verbliebene landwirtschaftliche Flächen sind heiß begehrt: als

Gewerbegebiet, für den Wohnbau oder einfach als sogenanntes „Stadtentwicklungsbereich“. Wieviel Produktionsfläche verloren gingen, wiesen zuletzt das Statistische Jahrbuch Berlin 2019 und der Wiener Stadtlandwirtschaftsbericht 2022 aus. Während in Berlin 2005 noch 2400 Hektar für Ackerbau und vereinzelt auch Tierhaltung genutzt wurden, waren es 2016 nur noch 1.845 Hektar. In Wien sank die Anbaufläche von 7414 Hektar im Jahr 2010 auf zuletzt 6336 Hektar, die von knapp 700 Betrieben bewirtschaftet werden. Auf dem Papier zählt Berlin 2019 noch 52 landwirtschaftliche Betriebe. »Die Gruppe der LandwirtInnen in Berlin sind aber überwiegend PferdewirtInnen«, erklärt Katrin Stary, »es gibt auf dem Stadtgebiet von Berlin sehr wenige „Landwirtschaften“. Mit »sechs« meint die Geschäftsführerin der Berliner Stadtgüter Flächen, auf denen Lebensmittel produziert werden. Die Pferde werden entweder für den Reitsport gehalten oder zur Landschaftspflege. »Landwirtschaftliche Urproduktion spielt in Berlin keine Rolle mehr. Entscheidend ist es, Berlin als wichtigsten europäischen Markt für Bioprodukte weiter auszubauen«, sagt Michael Wimmer, Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (ÖÖL). Besondere Bedeutung für die Ernährung der Bevölkerung kommt der Landwirtschaft in Berlin also keine zu. Woher eine zum Jahreswechsel erschienene Studie des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung errechnete, dass die deutsche Hauptstadt – theoretisch – den Gemüsebedarf seiner BewohnerInnen zu bis zu 82 Prozent direkt im Stadtgebiet decken könnte, bodenbezogen produziert und nicht auf Substrat und Nährlösungen oder, technisch aufwendig, in der Vertikalen oder mit künstlicher Beleuchtung. Bis zu 4.000 Hektar Fläche, so die Erhebung, wären dafür verfügbar. Dafür müsste aber ordentlich investiert werden, etwa um Flachdächer umzurüsten oder Bewässerung zu ermöglichen. Auch Geschäftsmodelle müssten erst noch entwickelt werden, wie Stadtklimaforscher Diego Rybak sagt. Denn: »Derzeit be-

»Landwirtschaftliche Urproduktion spielt in Berlin keine Rolle mehr. Entscheidend ist es, Berlin als wichtigsten europäischen Markt für Bioprodukte weiter auszubauen.«
—Michael Wimmer (ÖÖL)

wegt sich Urban Farming eher auf Enthusiasmeniveau.« Sein Einwand: Damit werde in Innenhöfen, Schrebergärten, Gärten von Ein- und Zweifamilienhäusern aber eher keine effiziente Gemüsegärtnerei möglich sein.

Für Wien hat die sogenannte »Stu-Studie« des Umweltbundesamts 2017 ergeben, dass sich die Stadt und ihr Umland (kurz: stuu) theoretisch zur Gänze mit regional produziertem Gemüse ernähren könnte. »Allerdings wird nur zu einem Teil das produziert, was tatsächlich nachgefragt wird«, wie Roman David-Freibald, der Sprecher der Umweltautorität (U22) der Stadt erklärt. Die Selbstversorgungsrechnung geht in der Praxis also nicht auf – weil die Nachfrage nach Champignons, Karfiol, Kohl, Paprika oder Tomaten größer ist als die lokal produzierten Mengen; während etwa Erbsen, Karotten, Kraut, Spinat und Zwiebel sogar exportiert werden. Insgesamt würden sogar um 80.000 Tonnen Gemüse mehr produziert, als benötigt werden. Wobei dabei, wie gesagt, die

Bio in Wien
Berufs 375 der Wiener Landwirtschaft sind biozertifiziert.



Die Gärtnerin Hermet aus Simmering stellt gerade von konventionellem Tomatenbau auf Biogemüse und ganzjährige Vielfalt um. glasbauecke.at



WAS SOLL DAS?

Manche sagen: Fürs Klima auf die Straße gehen reicht nicht. Man muss dort auch bleiben. Ein Reportageprojekt von Angelina Scherr und Mira Caterina Schorr.



Angelina Scherr, 19 studiert seit einem Jahr Umwelt- und Bioressourcenmanagement und engagiert sich bei Fridays For Future Vienna.



Mira Schorr, 21 studiert Agrarwissenschaften und wurde durch ihren Freundeskreis zum Götterdämon inspiriert, sich aktivistisch gegen den Klimawandel zu engagieren.

»Klimagerechtigkeit heißt für mich, dass alle Menschen, auch kommende Generationen, die Möglichkeit haben, die Welt so wundervoll zu erleben, wie ich das darf!«
— Angelina Scherr

»Ich bin noch nicht Teil einer solchen Bewegung, für mich dienen diese Gespräche dazu, mich zu reflektieren und motivieren, aktiv zu werden. Ich wollte mir die Angst nehmen.«
— Mira Caterina Schorr

wofern – ihr Semesterprojekt setzte sich dabei zum Ziel. AktivistInnen von vier Wiener Klimaschutzbewegungen zu treffen, die Gespräche zu dokumentieren und die Ergebnisse zu veröffentlichen – teils um die vier Organisationen selbst besser kennenzulernen, aber auch, um anderen den Weg in den Aktivismus zu erleichtern. Ein Bericht von Angelina Scherr und Mira Schorr.

WOFÜR STEHT ...

... Fridays For Future?
Simon Porres: Bei Fridays For Future möchten wir möglichst viele Leute zusammenbringen, um mit uns für Klimagerechtigkeit auf die Straße zu gehen. Ich denke, dass wir in diesem breiten Spektrum von NGOs bis zu systemkritischen Gruppen diejenigen sind, die auf den großen Demonstrationen alle zusammenbringen und auch neue Menschen dazu holen können.



Simon Porres wurde kurz vor seinem Schulabschluss 2019 von seinem Physiklehrer noch mit Föhlen von Harald Lesch und dessen einseitiger Erziehung konfrontiert – hat daraufhin am ersten weltweiten Klimastreik teilgenommen und begonnen, sich aktivistisch zu engagieren.

WELCHE AKTIONEN FÜHRT IHR DURCH?

Simon, Fridays For Future
Alles, was das Thema auf die Straße bringt. Teilweise machen wir Foto-Aktionen, aber der Kern sind die Demonstrationen, manchmal größer, manchmal riesig, manchmal klein. Wir machen das in einer Form, bei der man leicht mitmachen kann.

In nächster Zeit steht vieles auf. Wir wollen den Zusammenhang der Klimakrise mit Biodiversität oder sozialer und Gendergerechtigkeit aufzeigen. Aspekte, die wir in den letzten Jahren zu wenig beachtet haben, die aber wahnsinnig wichtig sind. Außerdem bereiten wir den nächsten weltweite Klimastreik im Herbst vor, der wieder groß werden soll.



System Change not Climate Change
willkommen@systemchange-not-climatechange.at
systemchange-not-climatechange.at/de/teilnehmen

Merle, Extinction Rebellion & Projekt 3.5
Unser erstes Ziel bei Projekt 3.5 ist, im Herbst 2023 mit Menschen aus allen Ecken der Zivilbevölkerung zu gemeinsamen Aktionen des friedlichen zivilen Widerstands zusammenzukommen. Meine Hoffnung wäre, dass das ein riesiger Klimastreik wird, der nicht mehr aufhört, bis erste konkrete Forderungen umgesetzt werden. Aber wahrscheinlich werden wir danach weitermachen müssen.

BIORAMA WIEN-BERLIN — SÜSSE WIENER WILDNIS

60

REZEPTE AUS:

DIE TAUBNESSSEL

Die Taubnesseln gehören als eigene Pflanzengattung zur Familie der Lippenblütler, genau wie auch der Thymian und der Wiesensalbei. Ihr wusst schon, dass ist diese riesige Familie, die keiner zu einer Party einladen möchte, weil dann auf einen Schlag 7000 daherkommen. Dafür sind so gut wie alle Mitglieder dieser Familie essbar. Obwohl die Blätter der Taubnesseln denen der Brennnesseln sehr ähnlich, sind die beiden nicht miteinander verwandt. Im Gegensatz zu Brennnesseln besitzen Taubnesseln auch keine Brennesseln. Sie sind also »süß«. Wie so manch Menschenrecht gegenüber den Bedürfnissen des Volkes auch. Aber das, das ist wieder eine andere Geschichte. Die Gattung der Taubnesseln umfasst jedenfalls weltweit um die 25 bis 30 Arten. Bei uns findet man vor allem die Purpurarte, die Gelfeiche, die Weiße und die Stengelblühende Taubnessel.

Im Mittelalter wurden Taubnesseln bei Menstruationsbeschwerden, Schwäche, Husten, Schlafstörungen und zur allgemeinen Beruhigung verwendet. Sie enthalten neben Kirschlorale noch Schlafmittel, Vitamin C und A, Zink, Kalium und sogar Protein. Nichts davon hilft tatsächlich bei Schlafproblemen. Im Gegenteil, das enthaltene Kalium regt die Nerventätigkeit an, was einen des Nachschlafs eher unruhig zur Toilette zwingt. Aber bekanntlich versetzt der Glaube ja Berge und selbst Placebos funktionieren bei vielen Beschwerden. So oder so, heute haben die Taubnesseln in der Volksheilkunde keine relevante Bedeutung mehr, manchen eher verwendet sie noch zum spirituellen Räuchern. In der Kalmar-Küche sollten wir sie auf alle Fälle wieder mit aufnehmen. Sie sind, wie alle Wildpflanzen, ein Geschenk der Natur. Gratis, gesund und gut!

Und, wie schmeckt's?
Taubnesseln, insbesondere die frischen Blätter, weisen ein recht intensives Aroma auf, was für einige regelrecht abstoßend wirkt. Ehrlich: man die Blätter aber, verlickert sich die etwaige Müdigkeit und ein harmonisch, je fast schon umami-artiges Pflanzaroma tritt zutage. Kombiniert man die Blätter mit Schoko-Lade, entpuppt sich diese Verbindung als äußerst wohlschmeckend, von leicht bitter über harzig-minzig. Die Blätter der Taubnesseln schmecken in erster Linie süß, genau wie die auch anderswo. Wenn ihr die Möglichkeit habt, nehmt die Blätter der Gelfeiche Taubnessel, diese sind die größten. Aber sammelt nicht zu viele, Lippenblätter enthalten reichlich Nektar, eine – gerade im zeitigen Frühling – willkommenen Nahrung für Bienen und die großen Bummel, wie Hummeln.

SAFTIGER TAUBNESSSEL-SCHOKOLADENKUCHEN*

*GLUTENFREI

ZUTATEN

- 1 kleine Handvoll Blätter der Taubnessel
- 200 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Packen 50 g Maizstärke
- Butter und Brösel für die Kastenform

ZUBEREITUNG
Für eine etwa 30x20 cm Kastenform oder eine 25 cm Springform

CA 50 MINUTEN

Wer saftige Schokoladendekuchen oder Brownies mag, wird sich hier wie im siebten Himmel fühlen. Ich habe gefühlt 200 (tatsächlich waren es 41) Schokoladendekuchen-Rezepte für euch getestet, umgestellt und wieder verworfen, um letztendlich diese super saftige, super schokoladige, super gute Variante zu kreieren. Ganz ohne Mehl, nur mit reichlich bester Schokolade, Butter und Eiern sowie einem unbedingt notwendigen Schlagobers-Tupferl. Die Blätter der Taubnesseln verstärken das Aroma der Kakaochips und geben dem Ganzen Frische, die Blüten punkten durch ihre Süße und Schönheit.

1. Alle Zutaten abwiegen und mise-en-place-mäßig vorbereiten. Die Taubnesseln waschen, die Blüten fein hacken. Die Kastenform mit Butter einreiben und mit Bröseln auskleiden. Statt Brösel könnt ihr auch Mehl verwenden, die ich auf ein gebuttertes, bemehltes Backblech stelle.

2. Schokolade und Butter über Wasserbad aufschmelzen. Dazu eine Rührschüssel aus Metall (Schneekessl) auf einen Topf mit Wasser stellen. Das Wasser soll heiß sein, aber nicht sprudelnd kochen. Die Schokolade in Stücke brechen, die Butter in Stücke schneiden und beides zusammen schmelzen. Dabei ab und zu mit einem sauberen, aber auf keinen Fall nassen Löffel umrühren. Die Schüssel mit der geschmolzenen Butter-Schoki (Achtung, heißer Dampf steigt auf und der Boden der Schüssel ist nass) vom Topf nehmen und auf ein Tuch gebettet zur Seite stellen.

3. Eier trennen. Die Eidotter in eine große Schüssel geben und zur Seite stellen. Die Eiklar in einem extra Gefäß mit dem Handmixer aufschlagen, bis sie schaumig weiß sind, dann etwa 1/3 des Zuckers dazugeben und fertig zu Schnee schlagen.

4. Danach die Eidotter mit dem restlichen Zucker sehr schaumig rühren. Dafür einfach die vom Schnee noch nicht gewaschenen Quilen verwenden. So lange schlagen, bis die Masse cremig-weiß wird. Dauert etwa 4 Minuten. Wir wollen viel Luft im Eidotter, daher geduldig bleiben.

5. Die geschmolzene, aber inzwischen etwas abgekühlte Schoki-Butter-Masse zu der Eidotter-Zuckermischung geben. Marmelade, den steifen Schnee sowie die gehackten Taubnessel-Blätter unterheben. Die Masse in die Kastenform gießen (Teigschabe), diese sollte etwa 3 cm hoch mit Teig befüllt werden. Der Kuchen geht im Backofen auf, fällt aber während des Auskühlens wieder zusammen!

6. Bei ca. 150 °C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen. Nadelprobe machen. Der Kuchen soll außen trocken, innen aber noch weich und leicht feucht sein. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Zum Servieren mit Staubzucker und Taubnesselblättern bestreuen. Schlagobers als bräunliche J-Tupferchen daneben platzieren.

*Mise en place
Die perfekte Vorbereitung des Arbeitsplatzes als auch der benötigten Zutaten und Kochutensilien in der Küche. Schlangenerien gibt es nicht. Alles ist in »Mise en place«-Lage und wartet auf seinen Einsatz.

WIEN-BERLIN #4



Alle Ausgaben von
BIORAMA können hier
nachgelesen werden:
issuu.com/biorama



Die üblichste Art des Menschen zur Fortbewegung ist, zu Fuß zu gehen – als Mobilitätsform erhöht das Zufußgehen trotzdem und vielleicht auch gerade deswegen weniger Aufmerksamkeit als andere. Die WHO hat ihre Empfehlungen für die tägliche Schrittlänge erst in diesem Jahrtausend abgegeben. Die Stadtplanung stellte sich lange FußgängerInnen vor allem als jene vor, die kürzest-distanzen zwischen anderen Mobilitätsformen überwinden – oder als Spaziergänger. Von einzelnen kaum beachteten Ausnahmen abgesehen sind zivilgesellschaftliche Organisationen, die Verbesserungen für den Fußverkehr erreichen wollen, erst in den vergangenen fünf bis zehn Jahren sichtbar auf den Plan getreten. Selbst im Modellsplit, mit dem auch Städte erforschen, wie sich ihre BewohnerInnen fortbewegen, wird diese Art der Fortbewegung nur unzureichend erfasst. Der Modellsplit, der zeigen soll, wie Wege zurückgelegt werden, misst nur das hauptsächlich für einen Weg benutzte Mittel – und zwar Öffentlichen Verkehr, Rad, motorisierten Individualverkehr und eben das zu Fuß gehen. Dabei geht auch wer ein öffentliches Verkehrsmittel nutzt, zur nächsten oder einer anderen Haltestelle zu Fuß. Genauso wie Autofahrer den Weg zum Parkplatz. Und befragt werden nur die BewohnerInnen einer Stadt und keine PendlerInnen. »Millionen Jahre war der Mensch nur zu Fuß unterwegs und 1900 Jahre fast nur zu Fuß: fast es Sozialpädagoge und Sachbuchautor Johann-Günter König für sein Buch »Zu Fuß. Eine Geschichte des Gehens« (Reclam, 2013) zusammen.

VORTEILHAFT FÜR ALLE
Dabei haben wir als Gesellschaft und Individuen durchaus Interesse daran, dass zu Fuß gegangen wird. Der motorisierte Verkehr ist einer der massiven Verursacher von Treibhausgasemissionen und damit des Klimawandels. Das Zufußgehen hat aber auch einen positiven Einfluss auf die Gesundheit der Einzelnen: Es stärkt die Muskelkraft, den Blutkreislauf, die Beweglichkeit, hilft über das Balancegefühl Stürzen vorzubeugen, Steifheit zu verhindern und wirkt sich positiv auf Stimmung und Schlaf aus. Und nicht zuletzt sinkt die Belastung des Gesundheits- und Sozialsystems explizit gelobt. Als Fortbewegungsart, bei der die

der Bevölkerung Eine Gesellschaft hat Interesse an öffentlichem Raum – und daran, dass dessen Nutzung sozial gerecht zugänglich bleibt. Derzeit sind rund 2/3 der Flächenverteilung einer Stadt dem Autoverkehr gewidmet und nur 1/3 dem Rest. Organisiert wird ein Großteil des Lebens im öffentlichen Raum über die am Auto ausgerichtete Straßenverkehrsordnung (StVO). Es ist nicht wünschenswert, dass ältere Menschen ohne Auto ausschließlich mit Unterstützung am sozialen Leben einer Stadt teilnehmen können, nur weil die Städte auf sie keine Rücksicht nehmen. Es ist eine Fehlplanung, dass wer nicht mit dem Auto fährt, im öffentlichen Raum und auf den Straßen an den Rand gedrängt wird und diesen das Verweilen unangenehm gestaltet wird. Dass der öffentliche Raum für Kinder und alle, die nicht in einem Auto sitzen, schlicht gefährlicher ist, ist zwar so eingeleitet, aber kein Naturgesetz. Auch wenn die Lösungen erst verhandelt werden müssen: Besser als bisher – und zwar für Umwelt, Klima und Menschen – geht es aber auf alle Fälle.

ALTERNATIVLOS
Wer die Ursache der mangelnden Aufmerksamkeit für das Zufußgehen nun in der Dominanz des Automobils sucht, wird enttäuscht – begonnen hat das Desinteresse am allzu Selbstreize war der Mensch nur zu Fuß unterwegs und 1900 Jahre fast nur zu Fuß: fast es Sozialpädagoge und Sachbuchautor Johann-Günter König für sein Buch »Zu Fuß. Eine Geschichte des Gehens« (Reclam, 2013) zusammen.

Verkehr als Klimawandelstreiber
Im Vergleich zum Jahr 1980 ist der Verkehr der einzige Sektor, der heute mehr CO₂ ausstößt als damals. In Österreich war der Verkehr 2022 für rund 28 % Treibhausgas-Emissionen verantwortlich, in Deutschland 2023 mit für 22 %.



1. TIERGARTEN
Mit meinem Hund Karl bin ich immer wieder auf der Suche nach Freilaufplätzen und Orten jenseits des Trubels. Einer meiner absoluten Lieblingssorte in Berlin ist der Tiergarten. Der weitläufige Park ist aus verschiedenen Ecken der Stadt easy zu erreichen und auch eine ideale Joggingstrecke. Mein Tipp: am Hauptbahnhof den Ausgang Kanzleramt nehmen, über die Brücke Richtung HKW und von dort direkt in den Park.

2. VINTAGE SOUND
Allen Jazz-LiebhaberInnen kann ich wärmstens die wunderbare Bar Rhinocéros in der Rhinowertstrasse am Prenzlauer Berg empfehlen, wo regelmäßig kleine (Live-)Musikerevents und Listening Sessions veranstaltet werden, oder man auch einfach nur ein schönes Glas Demeter-Wein trinken kann. Auch wenn die Bar als solche keinen Bio Schwerpunkt und keine Zertifizierung hat – in der Getränkekarte finden sich immerhin einige Bio- und Demeter-Weine.



3. ÖKOMARKT AM KOLLWITZPLATZ
Jeden Donnerstag findet von 12-19 Uhr am Kollwitzplatz (Wörther Straße 33) der Ökomarkt statt. Auf dem gemütlichen und übersichtlichen Markt findet man frische Bio-Produkte von regionalen Bäuerinnen und Bauern und Verarbeitungsbetrieben. Ich mag den unaufgeregten Vibe vor Ort – einen kleinen Oase inmitten der Großstadt.

4. FLOHMARKT ARKONAPLATZ
Den Flohmarkt am Arkonaplatz kenne ich seit über 20 Jahren und er ist immer noch einer meiner Lieblingsflohmärkte der Stadt. Gut sortiert und weniger stark frequentiert als Mauerpark & Co. findet man hier alles, was das Herz begehrt. Wer selbst verkaufen möchte, muss lang im Voraus planen oder Glück haben – die Stände sind heiß begehrt.



5. FREILUFTKINO HASENHEIDE

Eines der schönsten Freiluftkinos in Berlin findet man im Volkspark Hasenheide in Neukölln. Das Kino liegt idyllisch mitten im Park und zeichnet sich neben der Film Auswahl (Das Freiluftkino gehört zum Hackesche-Höfe-Kino) durch eine umwelt-schonende Bauweise aus.



BIORAMA WIEN X BERLIN #5

AUFLAGE: 100.000 Exemplare
(50.000 in Wien, 50.000 in Berlin)

SEITENANZAHL: 68 Seiten

DISTRIBUTION UND VERTRIEB:
In und um Wien/Niederösterreich
und Berlin/Brandenburg;

Spezielles Distributionsmodell für diese
Line-Extension (u. a. Ökokisten-Aboservices,
Aufhänger in z. B. den Wiener Linien,
Partnermagazine, Tageszeitungen) u. v. m.



UND SONST SO, IM BIORAMA UNIVERSUM

BIORAMA. MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL ...

... erzählt von seiner Welt und reflektiert basierend auf einfachen, grundsoliden Werten. BIORAMA ist kein Reißbrettprodukt, sondern ein Anliegen. Eine Herzensangelegenheit, gemacht **von der Zielgruppe für die Zielgruppe**. Seit 2005. Grundsätzlich ist BIORAMA ein Magazin.

Aber BIORAMA ist auch ein **Kompetenzzentrum**. Wir betreiben eine Online-Plattform (biorama.eu), sind im Web 2.0 aktiv, konzipieren und organisieren Veranstaltungen. Das alles beruht auf ökologisch-sozialen Werten, der inhaltlichen Kompetenz, den redaktionellen Fähigkeiten, der Feinfühligkeit und den konzeptionellen Stärken von BIORAMA.



Zum Durchblättern auf biorama.eu/ausgaben

... UND SEINE LINE-EXTENSIONS

BIORAMA erscheint sechs Mal jährlich. Zusätzlich widmen wir uns regelmäßig einzelnen Regionen und Themenschwerpunkten. Von der Hauptstädteausgabe bis zum Bookazine für alle (Bio-)Küchenbegeisterten.



HAUPTSTÄDTE-AUSGABE: WIEN & BERLIN

Ausgabe #1 ist im September 2020 erschienen,
Ausgabe #4 im Juli 2024. Auflage: 100.000
(50.000 Wien, 50.000 Berlin)

Zum Durchblättern auf biorama.eu/wien-berlin



BIORAMA NIEDERÖSTERREICH
Auflage: 22.000



BIORAMA BUSINESS
Auflage: 40.000



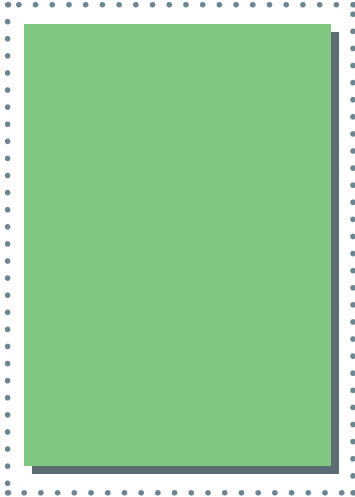
BOOKAZINE:
BIOKÜCHE ÖSTERREICH
Auflage: 30.000

UNSERE ANZEIGENFORMATE UND PREISE

KLASSISCHE ANZEIGENFORMATE

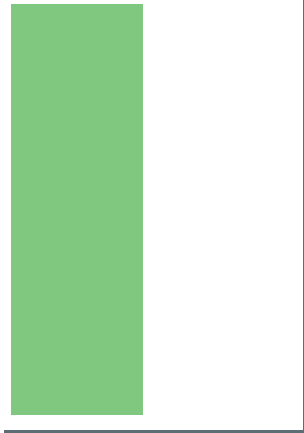


Magazinformat:
190 × 250 mm



1 / 1 SEITE
190 × 250 mm
plus 3 mm Beschnittzugabe

EUR 7.700,—



1 / 2 SEITE
79 × 228 mm
ohne Beschnittzugabe

EUR 4.100,—

PLATZIERUNG

U2/	UMSCHLAGSEITE	EUR 9.100,—
U3/	UMSCHLAGSEITE	EUR 9.100,—
U4/	UMSCHLAGSEITE	EUR 17.400,—

Wir drucken im Profil PSO Uncoated ISO 12647.

ADVERTORIAL CONTENT



1 / 1 SEITE ADVERTORIAL
190 × 250 mm

EUR 8.200,—



1 / 2 SEITE ADVERTORIAL
79 × 228 mm

EUR 4.600,—

BEI BUCHUNG NUR
IN ÖSTERREICH- ODER
DEUTSCHLANDAUFLAGE
-30%

ECKDATEN

ERSCHEINUNGSTERMIN: JUNI 2025
DU-SCHLUSS: 26. MAI 2025

Alle Preise verstehen sich exkl. 20% USt. und 5% Werbeabgabe.

BIORAMA

MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL

WIR LEBEN
JETZT
BEWUSST

KONTAKT

WWW.BIORAMA.EU

[FACEBOOK.COM
/BIORAMA](https://FACEBOOK.COM/BIORAMA)

[TWITTER.COM
/BIORAMA_MAG](https://TWITTER.COM/BIORAMA_MAG)

[INSTAGRAM.COM
/BIORAMA_MAG](https://INSTAGRAM.COM/BIORAMA_MAG)

BIORAMA GmbH
Windmühlgasse 9/14
1060 Wien
Österreich
+ 43 664 887 205 91

E-Mail: redaktion@biorama.eu
Content, Corporate Publishing,
weitere Agentur- und
Beratungsleistungen:
www.biorama.media

Sales und Formatentwicklung
anzeigen@biorama.eu

Druckdaten an
grafik@biorama.eu

Thomas Weber
Herausgeber
weber@biorama.eu
+43 676 474 13 13

Martin Mühl
Geschäftsführer
muehl@biorama.eu

Irina Zelewitz
Chefredakteurin
zelewitz@biorama.eu

Herwig Bauer
Anzeigenberatung
bauer@biorama.eu
+43 699 195 33 718

Michael Mazelle
Anzeigenberatung
mazelle@biorama.eu
+43 676 954 94 36