

ZWEI STÄDTE
EIN MAGAZIN

BIORAMA

WIEN X BERLIN #6

TARIFE UND
MEDIADATEN 2026

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. Mitunter rückt eben erst der Vergleich ins Licht, was fehlt – und was geht.

Nach den ersten fünf Ausgaben – 2020, 2022, 2023, 2024 und 2025 – widmet sich die BIORAMA-Redaktion nun zum sechsten Mal in einer gemeinsamen Regionalausgabe beiden Hauptstädten gleichzeitig.

Liebblingsplätze, Kulinarisches und kulturell Entdeckenswertes werden wir vor- und einander gegenüberstellen. Aber vor allem Szenarien und Umdenkprozesse zur Gestaltung des Lebens in einer Stadt und stadtplanerische Herausforderungen, denen sich Gallungsräume 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



BIORAMA ist so bunt an nachhaltigen Themen wie Berlin und Wien vielfältig sind. Dabei ernsthaft, informativ wie zugleich auch unterhaltsam. Daher freuen wir uns sehr, dass die Hauptstadtausgabe für Berlin auch in unseren Märkten für unsere KundInnen zur Verfügung steht.

NICOLE KORSET-RISTIC,
Vorständin für Einkauf und Sortiment der Bio Company

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.



GREEN TRACK

Begrünung von Gleisbereichen wirkt weit über Symbolkraft hinaus. Was passiert mit stillgelegten Gleisflächen, wie viel Natur kann in genutzten Gleisbetten leben – und wie oft wird das in der Praxis auch zugelassen?



BLAUGRÜN

Integriertes Regenwassermanagement ist die Strategie der Stunde, um Extremwetterereignissen auf eine Weise zu begegnen, die die Lebensqualität im Quartier in sozialer und ökologischer Hinsicht verbessert.



HÜBSCHE IDEEN ...

... für messbare Ziele: Grünflächenquoten auf Stadtgebiet, **Tiny Forests in der 15-Minuten-Stadt** oder **Fassadenbegrünung**: Wie unsere Städte aussehen können, wenn wir die Grünraumquoten erfüllen.



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



Die Hauptstadtausgabe 1 kann hier online nachgelesen werden biorama.eu/wien-berlin-1



RADVERKEHR – DAS SICHTBARE ZEICHEN EINER LEBSWERTEN STADT

Wenn in eine fremde Stadt kommt, entwickelt innerhalb kürzester Zeit ein erstes Gefühl für die Umgebung. Gibt es viele RadfahrerInnen, so fühlt sich diese moderner, offener und lebenswerter an – auch für Nicht-Radfahrende. Wien und Berlin arbeiten daran.

RadfahrerInnen sind in Wien zu 1,25 Millionen Radfahrende wurden im Juli 2020 vom vco – Mobilität mit Zukunft an den 13 Radverkehrszählstellen in Wien gemessen, um rund 120 Prozent mehr als im Juli des Vorjahres. Zehn der 13 Zählstellen erreichen dabei eine jeweils höchsten Juli-Wert seit Beginn der Zählungen. Keine Fag-Radfahren ist in der Stadt ein Thema – und hat im letzten halben Jahr durch Corona noch mehr Aufmerksamkeit bekommen. Immer mehr meiden, wenn möglich, den öffentlichen Verkehr und steigen auf das Rad um. Außerdem wird in Wien Anfang Oktober gewählt und es gibt allerlei Vorschläge und Versprechen für verschiedene Zielgruppen, so eben auch für die RadfahrerInnen. Die Strategien der Parteien sind nur teilweise eindeutig und es kann schon Radfahrinitiativen sich wenig verändert im Programm einer Partei wiederfinden, während es sich dieselbe Partei nicht erlauben kann, die AutofahrerInnen komplett zu vergrümen. Umweltschutz und damit auch Radfahren bekommen in diesem Wahlkampf eine erwartbar größere Rolle zugeschrieben. Diese Aufmerksamkeit nutzen auch Kadfr- und Umweltinitiativen.

Autoverkehr zu bevorzugen haben. Die Weiterentwicklung soll ein stadt-, umwelt-, sozial- sowie klimaverträglich ausgestaltetes, sicheres und barrierefreies Verkehrssystem ermöglichen. Fortgeschrieben sind damit unter anderem der Aufbau eines Radwegenetzes und von Radschnellwegen sowie der Bau von zusätzlichen Fahrradabstellplätzen. Das Mobilitätsgesetz wurde ursprünglich durch die Initiative »Volksentscheid Fahrrad« des Netzwerks Lebenswerte Stadt e. V. gefordert – aus der Initiative ging in der Zwischenzeit der Verein Changing Cities hervor, der eine menschenfreundliche Stadt in den Mittelpunkt rückt. 600 Millionen Euro will Berlin bis 2030 insgesamt in den Ausbau der Radinfrastruktur und die Förderung des Radverkehrs stecken.

Ein Ziel: KEINE VERKEHRSTOTEN Ragnild Sørensen, Pressesprecherin von Changing Cities, nennt drei Kernpunkte des Gesetzes: »Erstens: Der Vorrang des Fuß-, Rad- und öffentlichen Nahverkehrs. Der stellt bisherige Mobilitätspläne auf den Kopf – der motorisierte Individualverkehr ist nicht mehr das Maß aller Dinge. Zweitens: Das Ziel Vision Zero – also null Verkehrstote und Schwerverletzte – muss höher priorisiert werden. Und drittens: ein stadtwides Netz für Radfahren – mit geschützten Radwegen an Hauptstraßen, ein zusammenhängendes Radnetz auf den Nebenstraßen sowie 100 km Radschnell-

»Viele der Forderungen von »Platz für Wien« decken sich mit politisch beschlossenen Zielen der Stadt.« – Martin Blum, Radverkehrsbeauftragter der Stadt Wien und



Die Wirtschaftsgesellschaft Wien fördert Unternehmen, Wirtschaft und den Standort Wien. Ihr Geschäftsführer Gerhard Hirzki über die Möglichkeit, dabei nachhaltig zu agieren.

Interview Martin Mühl: Biorama: Wie kann man als Start-up Unternehmen mit klaren Nachhaltigkeitszielen fördern? GERHARD HIRZKI: Ganz wichtig ist, dass die Stadt glaubwürdig bleibt, also sichtbar darauf achtet, ein nachhaltiges Lebensumfeld zu schaffen. Das tut Wien. Zum Beispiel mit der 365-Euro-Offi-Jahreskarte oder einem Solar-Kraftwerk, an dem sich WienerInnen direkt beteiligen können. Wenn sie sich an dem Projekt beteiligen wollen, können wir durch kluge Themensetzungen bei der Vergabe von Fördergeld ganz eindeutig Anreize für nachhaltige Projekte schaffen. Aktuell starten wir zum Beispiel einen Lebensmittelshop. Hier ist Nachhaltigkeit oberstes Ziel. Wir suchen nach Ideen und Projekten, wie in einer Großstadt

»Als Standortagentur Wien fördert Unternehmen, Wirtschaft und den Standort Wien. Ihr Geschäftsführer Gerhard Hirzki über die Möglichkeit, dabei nachhaltig zu agieren.« – Gerhard Hirzki, Geschäftsführer der Wirtschaftsgesellschaft Wien

Bild links: Die Forschungsgesellschaft Aspen Smart City Research erforscht Lösungen für die Energieeffizienz im urbanen Raum. Über 100 Personen aus unterschiedlichen wissenschaftlichen Bereichen betreiben 17 Use Cases von der weiteren intelligenten Vernetzung von Gebäuden, Netzen und Märkten, über neue Ansätze der Gebäudetechnik und -kühlung bis zur möglichen Nutzung von E-Autos als künstliche Energiespeicher.

»LET'S TALK LEBENSMITTEL« Die Wirtschaftsgesellschaft Wien sucht Ideen und Projekten, wie in einer Großstadt Lebensmittel nachhaltig produziert, verpackt und auch vertrieben werden können. Nachhaltigkeit, Regionalität, Gesundheit, Versorgungssicherheit – alles, was mit Lebensmitteln zu tun hat, emotionalisiert und ist von gesellschaftlicher und ökonomischer Bedeutung. Ab Herbst 2020 gibt es einen neuen Schwerpunkt in der Wirtschaftsgesellschaft Wien: Lebensmittel. Sieben Millionen Euro stehen 2020/2021 als Förderumfang für innovative Lebensmittelprojekte aus den Bereichen Verarbeitung, Verpackung, Qualitätssicherung, Logistik, Recycling sowie innovative Gastronomie zur Verfügung.

Ein Fokus der Stadt sind produzierende Betriebe. Wie kann man hier auf Nachhaltigkeit setzen? Wie die meisten Städte hat Wien einen Strukturwandel in Richtung Dienstleistungen erlebt. Viele sind überrascht, wenn wir darauf hinweisen, dass in Wien 8.500 Unternehmen mit 135.000 Beschäftigten im produzierenden Bereich arbeiten. Produkte made in Vienna werden in die ganze Welt exportiert. Neue technologische Entwicklungen wie die additive Fertigung, Re- und Upcycling und die Automatisierung von Produktionsprozessen sind Assets für Wien. Wiener Unternehmen punkten am Markt mit hochwertigen, maßgeschneiderten, kreislauffähigen und individualisierbaren Produkten.

Es gibt eigene Calls und Förderschienen, aber auch Bonuspunkte für Nachhaltigkeit in Calls mit anderen Schwerpunkten. Wie gelingt der Spagat zwischen Spezialisierung und Breite? Wenn wir Förderwettbewerbe für betriebliche Innovationsprojekte machen, definieren wir einen oder beiden Fokus, sodass wir auch für Ideen offenbleiben, die wir vorher nicht antizipiert haben. Mit den Bewertungskriterien können wir steuern, dass Projektideen, die besonders gut zu den Zielsetzungen der Stadt Wien passen und gleichzeitig besonders hohe Chancen haben, sich im Wettbewerb durchzusetzen.

Städte werden nach wie vor immer wichtiger und sind Vorbildregionen, stehen aber auch nicht alleine. Wie ist die Zusammenarbeit mit dem Bund oder auch dem Wien umgebenden Bundesland Niederösterreich organisiert? Mit den Wirtschafts- und Innovationsagenturen des Bundes und den Standortagenturen der anderen Bundesländer sind wir in sehr engem und gutem Austausch. Nur wenn wir alle gemeinsam an einem Strang ziehen, können wir Österreich zum »Innovation Leaders Nation« machen. Wien hat hier als Hauptstadt eine besondere Rolle als »Zugpferd« für die gesamte österreichische Volkswirtschaft.

WIEN-BERLIN #2



Die Hauptstadtausgabe 2 kann hier online nachgelesen werden biorama.eu/wien-berlin-2



INTO THE WILD – IN THE CITY

Wertvolles Nichts: Die Brache ist ein Ökosystem.

»Eine Gsettn ist ein flüchtiger, temporärer Ort, der ständiger Veränderung unterworfen ist.« – Wilfried Doppler, Autor »Gsettnführer«

Feldhasen hoppeln durch das Wiener Nordbühnviertel, ein Stadtentwicklungsgebiet auf einem ehemaligen Bahnhof. Sie stammen eigentlich aus einer Brache unweit des steig wachsenden Hochhauserrnens und verirren sich immer wieder mal in das Neubaugebiet – ein ungewöhnlicher Anblick in einer großstädtischen Umgebung. Für den Shiatu-Praktiker Peter Rippl gehören die Hasen praktisch zum Inventar des Viertels. Als er 2011 mit seiner Familie hierherzog, fühlte er sich an die Schnuschnorte seiner Kindheit – die Gsettn – erinnert, inoffizieller 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 eröffneten 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 Rücküberlegung der Natur begonnen sowie eine inoffizielle Nutzung des Areals. So suchten hier etwa Obdachlose Zuflucht und das Gebiet diente auch der Wiener Unterwelt als Rückzugsort. Landschaftsplaner Thomas Probst erinnert sich, dass der Nordbahnhof bereits ab den 1960er-Jahren als verunsicherter 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

zahlreiche seltene, zum Teil EU-weit geschützte Tierarten, wie die Wechselkröte, die Zaunechse oder den Neuntöter, ein im Stadtraum sehr rares 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: Städtische 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 mitunter natürlicher entwickeln als halb der Stadt, die ökonomischen Interessen unterworfen sind. Was sich am Nordbahnhof auch zeigt: Ein wirtschaftlicher Strukturwandel steht oft am Anfang der Entstehung einer Gsettn. Geradezu prädestiniert dafür sind eben zum Beispiel Bahnhöfe, die aufgelassen, Schottergruben, die geschlossen, oder Produktionsstätten und Gewerbetriebe, die liquidiert wurden. In ihrer Größe sind diese Areale sehr unterschiedlich, manche gar nicht kartographisch erfasst. Und egal ob es weitläufige Industriebrachen oder verzeigte Baublöcke im innerstädtischen Bereich sind – aus stadtplanerischer Sicht wurden die Brachen früher meistens als struktureller Miasma wahrgenommen, weil die Flächen nicht ihrer

zuerst als Flächen zur Fabrikation, die natürlich Ökosystem – oder menschengemacht, etwa angestrichene ehemalige Industrieflächen, sein können. **TEXT** Anna Katharina Winklermann



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.

TEXT Florian Jankl
Der Alltag von FahrradbotInnen ist geprägt von Zeitdruck und – Unterschieden in den Straßenlagen, 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 und regelt die Arbeitsbedingungen angestellter BotInnen, die in der Branche allerdings noch eine Ausnahme darstellen. Die meisten BotInnen sind nämlich in freier Dienstverhältnissen beschäftigt. Dadurch steht ihnen etwa eine freie Einteilung der Dienstzeiten zu, Urlaubsanspruch und Krankengeld gibt es aber nicht.
FAHRRADBOTINNEN: VON DER NISCHE IN DEN MAINSTREAM
Vor vielen Jahren bestand die FahrradbotInnenbranche hauptsächlich aus Radfreaks, die entweder extrem sportlich oder extrem gewerbetrieben von Bürojobs waren. Oder beides. Mittlerweile



Der Wiener Pionier im Bereich Lastenradnutzung, »Heavy Pedals«, hat sich mit Jahresbeginn 2022 komplett aus dem klassischen Fahrradbotenstand zurückgezogen. Man konzentriert sich nun auf den Bereich Last-Mile-Delivery und Massensendungen.

KEIN KOLLEKTIVVERTRAG FÜR DEUTSCHE FAHRRADBOTINNEN

Anders als in Österreich gibt es in Deutschland keinen Kollektivvertrag für FahrradbotInnen, entweder die BotInnen sind als ArbeitnehmerInnen angestellt und verdienen in den meisten Fällen den gesetzlichen Mindestlohn, der in Deutschland bei 9,60 Euro brutto pro Stunde liegt, oder sie arbeiten auf eigene Rechnung und sind – zumindest auf dem Papier – selbstständig. Mindestlohn, Mindesturlaub und gesetzliche Unfallversicherung gibt es dann aber nicht. Genauso wenig wie den rechtlichen Anspruch auf Arbeitsmittel wie Diensthandy oder Dienstfahrrad oder zumindest Kostenersatz bei Verwendung privater Handys und Fahrräder. Das könnte sich ändern, denn das Bundesarbeitsgericht in Erfurt entschied, dass FahrradkurierInnen Rechtsanspruch auf ein Diensthandy und einen Dienstfahrrad haben, wenn man die BotInnen zu den bestmöglichen Konditionen einstellt. Bei Heavy 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 mitgekomen, sagt Florian Hofer.



WIE TRANSPORTIERT MAN EINE SENSE MIT DER U-BAHN?

Im Kampf gegen Artenschwund und Klimakrise erweist sich die Sense als wirksames Werkzeug. Über eine – nicht nur in der Großstadt – unerwartete Renaissance.

Es ist nicht lange her, da dachte man im Rollstuhl darüber nach, die Sache ganz bleiben zu lassen. Seit 1940 werden dort in der Schmiede von Franz de Paul Schreckenfuchs Sense hergestellt. Auch ein halbes Jahrtausend später sind die Qualitätsensensens aus Oberösterreich – bekannt als »Austrian Scythe« – weltweit gefragt. Die Nachfrage geht aber seit Jahrzehnten zurück, während gleichzeitig der Preis für die Rohware stieg und sich Lehrlinge nur noch selten dafür begeistern, das alte Handwerk zu erlernen. Welcher Digital Native möchte schon als angehende Sensenschmiedin schief angesehen werden? Doch dann, vor etwa einhalb Jahren, stieg plötzlich die Nachfrage. Zunächst war man darüber vor allem eines verwundert. »Wir wurden gefragt«, erinnert sich Georg Gastgeber, »ob wir eine Erklärung dafür haben, was da gerade passiert.« Und für Gastgeber ergab das alles durchaus Sinn. Bereits seit 2011 hält der studierte Betriebswirt regelmäßig Sensenlärse ab – nicht ausschließlich, aber hauptsächlich in Wien. Von seinem Job als Innovationsberater in der staatlichen Förderagentur AWS verabschiedete er sich Schritt für Schritt. Mittlerweile ist er ausgebildeter Sensenschmiedmeister. Dutzende Interessierten hat er das motorlose Mähen bereits beigebracht. Gastgeber selbst

ist die Speer-, oder besser: die Sensenspitze einer Bewegung, die versucht, im eigenen Wirkungsbereich handfest die Biodiversität zu fördern und das Klima zu schützen. »Wir wollen die Sense in die Stadt bringen, um den Rasenmäher zumindest zu ergänzen, besser noch zu ersetzen«, sagt er selbstbewusst. Wir – das ist einerseits der Sensenverein, in dem sich Gastgeber und Gleichgesinnte seit einiger Zeit engagieren und auch international vernetzen. Und andererseits die »Senserei«, die er Mitte Dezember mit seiner Geschäftspartnerin Doris Fröhlich in der Wiener Sechshauser Straße eröffnet hat. Auch Fröhlich ist angehende Sensenlehlerin. Gastgeber, ihren ehemaligen Kollegen in der Innovationsberatung, konsultierte die Hobbygärtnerin ein selbst, weil sie wissen wollte, ob ihre alte Sense – ein Erbstück – noch zu gebrauchen wäre.

SLOW MOWING HEISST WACHSEN LASSEN
Die gemeinsame »Senserei« 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 schweißtreibende Vergnügen interessieren. Nach reichlicher Überlegung prägten sie dafür den Begriff »slow Mowing«. Denn das im Englischen ebenso gebräuchliche »scything« ist in der deutschsprachigen Welt wenig geläufig. Der Hashtag #scythe wird zwar auch fürs Sensenmähen verwendet, diesen hat aber vor allem die Gothic- und Tattoozene in Beschlag genommen – als Allegorie für den Tod und das Werkzeug des Sensenmanns. Unso stimmiger, dass sich »Mowings« schon auf »Growing« reimt. Beim Mähen mit der Sense geht es nämlich weniger ums Niederschneiden von Grasblättern als ums Wachsenlassen. Bedarf für die Sense gibt es, weil naturnahe Wiesen höchstens zwei bis drei Mal im Jahr gemäht werden sollen. Nur hochgewachsen kön-



Mähen in der Stadt: Die Wiesen zwischen den Bauten der Wohnbauvereinigung für Privatwohnungen in Wien-Erdberg werden seit 2015 nur noch mit der Sense gemäht – man leidet dort auch Feldhasen und vom Aussterben bedrohte Feldhühner. Die NGO Global 2000 zeichnete die Pioniersense als »Nationalpark Garten« aus.

WIEN-BERLIN #3



Die Hauptstadtausgabe 3 kann hier online nachgelesen werden

biorama.eu/wien-berlin-3



APPETIT AUF ACKERLAND

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

TEXT
Thomas Weir

Einmal wurde Berlin aus Brandenburg ernährt. Das Oderbruch, ein entwaldetes Überschwemmungsgebiet an der polnischen Grenze, galt als Gemüsegarten Berlins. Wie das Marchfeld in 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 Betrieb der ländlichen Erzeugnisse zu verpflichten.

In den vergangenen Jahrzehnten haben sich zwar unsere Ernährungswissen individualisiert und auch bei Lebensmitteln die Lieferketten globalisiert. Trotzdem wird sowohl in Berlin, als auch in Wien immer noch sensenswert 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 weitläufige Bezirke wie die Donaustadt oder Floridsdorf ursprünglich zum Marchfeld gehörten. So wird auf Wiener Stadtgebiet immer noch mehr Getreide, beispielsweise in den Bezirken Donaustadt oder Floridsdorf, angebaut.

BIORAMA WIEN-BERLIN — LANDWIRTSCHAFT IN DER STADT

»Landwirtschaftliche Upproduktion spielt in Berlin keine Rolle mehr. Entscheidend ist es, Berlin als wichtigsten europäischen Markt für Bioprodukte weiter auszubauen.«

—Michael Wimmer (FÖL)

Gewerbegebiet, für den Wohnbau oder einfach als sogenanntes »Stadtentwicklungsgebiet«. Wiesel Produktionsfläche verloren gingen, wies zuletzt das Statistische Jahrbuch Berlin 2019 und der Wiener Stadtlandwirtschaftsbericht 2022 aus. Während in Berlin 2005 noch 2406 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 6334 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 geht auf dem Stadtgebiet von Berlin sehr wenig »echte« Landwirtschaft. Mit »echt« meint die Geschäftsführerin der Berliner Stadtgüter Flächen, auf denen Lebensmittel produziert werden. Die Pferde werden entweder für den Reitsport gehalten oder zur Landschaftspflege. »Landwirtschaftliche Upproduktion 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 (FÖL). Besondere Bedeutung für die Ernährung der Bevölkerung kommt der Landwirtschaft in Berlin also keine zu. Wobei eine zum Jahreswechsel erschienene Studie des Potsdamer Instituts für Klimafolgenforschung errechnet, dass 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



aus Sommer stellt gerade von konventioneller Biogenie und genaugfähige Vielfalt



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.

»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 sind diese Gespräche dazu, mich zu reflektieren und motivieren, aktiv zu werden. Ich wollte mir die Angst nehmen.«
— Mira Caterina Schorr

Was sind das für Menschen, die sich nicht nur durch Teilnahme an Demonstrationen, das Unterschreiben von Petitionen und den Gebrauch des Wahlrechts für eine andere Klimapolitik engagieren – sondern Streiks organisieren, Auen und Wälder besetzen und sich auf Straßen kleben. Zwei Studentinnen der Wiener Universität für Bodenkultur haben im Rahmen eines Freizeitschulungs-Seminars zum Titel »Aktiv zur Nachhaltigkeit« ein Nachhaltigkeitsprojekt entwickelt.

Angela Scherr, 19, studiert seit einem Jahr Umwelt- und Bioökonomienmanagement und engagiert sie sich bei Fridays For Future Vienna.

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

Wir nennen uns nicht die letzte Generation, weil wir glauben, dass es nach uns keine weitere Generation gibt. Auch wenn es die Zivilisation, wie wir sie heute kennen, nicht mehr geben wird. Wir müssen uns deshalb so, weil wir die letzte Generation vor den Kipppunkten sind, die das Schlimmste noch verhindern kann.

Max Sabitzer, System Change not Climate Change
Die Organisation System Change not Climate Change gibt es in Wien seit 8 Jahren. Im Mittelpunkt stehen Klimagerechtigkeit und die soziale Perspektive auf Klimawandel und Klimamaßnahmen – wie sie von wem bestimmt werden.

Miri, Letzte Generation
Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

WOFÜR STEHT ...

... Fridays For Future? Simon Porjes: 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 Porjes wurde kurz vor seinem Schulabschluss 2019 von seinem Physiklehrer noch mit Folien von Harald Lesch und dem endogenen Erderwärmungskonflikt – hat daraufhin am ersten weltweiten Klimastreik teilgenommen und begonnen, sich aktivistisch zu engagieren.

... Extinction Rebellion und Projekt 3.5? Merle: Projekt 3.5 will all die verschiedenen Klimaschutzmaßnahmen zusammenführen, damit die Aktionen mehr Kraft bekommen und damit wir gemeinsam die breite Zivilbevölkerung für die Anliegen mobilisieren können. Das Projekt trägt diesen Namen, weil die Wissenschaft sagt, dass alle historischen Bewegungen, die durch gewaltfreien zivilen Widerstand versuchen, radikale Veränderungen zu bewirken, erfolgreich waren, bei denen mindestens 3,5% der Bevölkerung aktiv beteiligt waren. Wir müssen also nur diejenigen erreichen, die schon verstanden haben, wo wir stehen mit der Welt und vielleicht bereits das Bedürfnis haben, sich einzubringen. Dabei setzen wir auf persönliche Gespräche.

Mira, Letzte Generation: Wir nennen uns nicht die letzte Generation, weil wir glauben, dass es nach uns keine weitere Generation gibt. Auch wenn es die Zivilisation, wie wir sie heute kennen, nicht mehr geben wird. Wir müssen uns deshalb so, weil wir die letzte Generation vor den Kipppunkten sind, die das Schlimmste noch verhindern kann.

Max Sabitzer, System Change not Climate Change: Die Organisation System Change not Climate Change gibt es in Wien seit 8 Jahren. Im Mittelpunkt stehen Klimagerechtigkeit und die soziale Perspektive auf Klimawandel und Klimamaßnahmen – wie sie von wem bestimmt werden.

Miri, Letzte Generation: Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

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.

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 Geschlechtergerechtigkeit aufzeigen. Aspekte, die wir in den letzten Jahren zu wenig beachtet haben, die aber wahrsinlich wichtig sind. Außerdem bereiten wir den nächsten weltweiten Klimastreik im Herbst vor, der wieder groß werden soll.

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.

Mira, Letzte Generation: Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Max Sabitzer, System Change not Climate Change: Die Organisation System Change not Climate Change gibt es in Wien seit 8 Jahren. Im Mittelpunkt stehen Klimagerechtigkeit und die soziale Perspektive auf Klimawandel und Klimamaßnahmen – wie sie von wem bestimmt werden.

Miri, Letzte Generation: Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

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.

Mira, Letzte Generation: Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Max Sabitzer, System Change not Climate Change: Die Organisation System Change not Climate Change gibt es in Wien seit 8 Jahren. Im Mittelpunkt stehen Klimagerechtigkeit und die soziale Perspektive auf Klimawandel und Klimamaßnahmen – wie sie von wem bestimmt werden.

Miri, Letzte Generation: Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

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.

Mira, Letzte Generation: Wir versuchen aufzuzeigen, warum wir die Klimakrise nicht ohne weitgehenden Systemwandel bewältigen können. Wir verbinden Kapitalismuskritik und Klimagerechtigkeit, um für eine bessere Gegenwart und Zukunft zu kämpfen. Wir wollen Scheitlungen anprangern und denken, dass Klimalösungen nicht ohne soziale Perspektive funktionieren können.

Max Sabitzer, System Change not Climate Change: Die Organisation System Change not Climate Change gibt es in Wien seit 8 Jahren. Im Mittelpunkt stehen Klimagerechtigkeit und die soziale Perspektive auf Klimawandel und Klimamaßnahmen – wie sie von wem bestimmt werden.



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

BIORAMA WIEN-BERLIN — SÜSSE WIENER WILDNIS

REZEPTE AUS: DIE TAUBNESSSEL

Die Taubnesseln gehören als eigene Pflanzengattung zur Familie der Lippenblütler, genau wie auch der Thyman und die Wiesensalbei. In waldreichen Gebieten, wo sie in kleinen Familien, 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 Brennnessel sehr ähnlich sind, sind die beiden nicht miteinander verwandt. Im Gegensatz zu Brennnesseln besitzen Taubnesseln auch keine Brennhaare. Sie sind also »taub«. Wie so manch Herrscher 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 Purpureta, die Gelbtaube, die Weiße und die Stengelumfassende Taubnessel.

Im Mittelalter wurden Taubnesseln bei Mestruationsbeschwerden, Schwäche, Husten, Schlafstörungen und zur allgemeinen Beruhigung verwendet. Sie enthalten neben Kieseläure noch Schleimstoffe, Vitamin C und A, Zink, Kalium und sogar Protein. Nichts davon hilft tatsächlich bei Schlafproblemen. Im Gegenteil, das enthaltene Kalium regt die Nierenstätigkeit an, was einen des Nächsten eher unruhig zur Toilette zwingt. Aber bekanntlich versetzt die Erbebe ja Berge und selbst Placidos funktionieren bei vielen Beschwerden. So oder so, heute haben die Taubnesseln in der Volksheilkunde keine relevante Bedeutung mehr, manch einer verwendet sie noch zum spirituellen Räuchern. In die Kulinark hingegen 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? Taubnesseln, insbesondere die frischen Blätter, weisen ein recht interessantes Aroma auf, was für einige rechtlich abstoßend wirkt. Erhält man die Blätter aber, verflüchtigt sich die etwaige Molligkeit und ein harmonisch, ja fast schon umami-artiges Pflanzaroma tritt zutage. Kombiniert man die Blätter mit Schokolade, entspringt sich diese Verbindung als süßest-waldschmeckend, von leicht bitter über harzig-minzig. Die Blüten der Taubnesseln schmecken in erster Linie süß, genau wie sie auch aussehen. Wenn ihr die Möglichkeit habt, nehmt die Blüten der gelblichen Taubnessel, diese sind die größten. Aber sammelt nicht zu viele, Lippenblütler enthalten reichlich Nektar, eine – gerade im zeitigen Frühjahr – willkommene Nahrung für Bienen und die großen Brummer, wie Hummeln.

ZUTATEN
• 200 g Butter
• 200 g dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
• 4 Eier
• 200 g Zucker
• 2 lache EL Maizstärke
• Butter und Baiser für die Kastenform

ZUBEREITUNG
für eine etwa 30x25 cm Kastenform oder eine 25 cm Springform
CA 50 MINUTEN



SAFTIGER TAUBNESSEL-SCHOKOLADENKUCHEN* *GLUTENFREI

• 1 Meile Handvoll Blätter der Taubnessel
• Blüten der Taubnessel
• 250 g Schlagobers
• 1 Meile Handvoll Blätter der Taubnessel
• Blüten der Taubnessel
• 250 g Schlagobers

6. Bei ca. 150 °C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen. Nebenbei 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 Taubnesselblüten bestreuen. Schlagobers als barockes »Tüptelchen« daneben platzieren.

Wir saftige Schokoladencakes oder Brownies mag, wird sich hier wie im sechsten Himmel fühlen. Ich habe gefühlte 200 (tatsächlich waren es 11) Schokoladen-Rezepte für euch getestet, umgestaltet und wieder verworfen, um letztendlich diese super saftige, super schokoladige, super gute Variante zu kreieren. Ganz ohne Mehl, nur mit richtig bester Schokolade, Butter und Eiern sowie einem unbedingt notwendigen Schlagobers-Tüptel. Die Blätter der Taubnessel verstärken das Aroma der Kakaobohnen und geben dem Ganzen Fische, die Blüten punkten durch ihre Süße und Schmelze.

1. Alle Zutaten abwägen und misce-en-place-mäßig vorbereiten. Die Taubnessel säubern, die Blätter fein hacken. Die Kastenform mit Butter einreiben und mit Baiseröl auskleiden. Statt Baiseröl könnt ihr auch Mehl verwenden. Ich nehme am liebsten eine großverstellbare Form, die ich auf ein gebuttertes, bemehletes Backblech stelle.

2. Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen. Dazu eine Rührschüssel aus Metall (Schneekessle) 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-Schokolade, 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 Eischnee 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. Meismehl, den steifen Eischnee sowie die gehackten Taubnessel-Blätter unterheben. Die Masse in die Kastenform geben (Tüptelchen), diese sollte etwa 3 cm hoch mit Teig befüllt werden. Der Kuchen gibt beim Backen auf, fällt aber während des Auskühlens wieder zusammen!

6. Bei ca. 150 °C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen. Nebenbei 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 Taubnesselblüten bestreuen. Schlagobers als barockes »Tüptelchen« daneben platzieren.

*Mise en place
Die perfekte Vorbereitung eines Arbeitsplatzes als auch der benötigten Zutaten und Kochutensilien in der Küche. Schichtplanung gibt es nicht alles ist in »Mise en place« und wartet auf seinen Einsatz.

WIEN-BERLIN #4



Die Hauptstadtausgabe 4 kann hier online nachgelesen werden biorama.eu/wien-berlin-4



GEHT BESSER

Wieso nicht das Alltägliche angenehm gestalten?

Die üblichste Art des Menschen zur Fortbewegung ist, zu Fuß zu gehen – als Mobilitätsform erfährt das Zufußgehen trotzdem und vielleicht auch gerade deswegen weniger Aufmerksamkeit als andere. Die WHO hat ihre Empfehlungen für die tägliche Schrittmenge 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 Modalsplit, mit dem auch Städte erforschen, wie sich ihre BewohnerInnen fortbewegen, wird diese Art der Fortbewegung nur unzureichend erfasst. Der Modalsplit, 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 – fasst 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 gehen wird. Der motorisierte Verkehr ist einer der massivsten Verursacher von Treibhausgasemissionen und damit des Klimawandels. Das Zufußgehen hat aber auch einen positiven Einfluss auf die Gesundheit der Einzelnen. Es stärkt die Muskulatur, 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 durch einen schlechten Gesundheitszustand 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 die 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.

ALTERNATIVEN
Wer die Ursache der mangelnden Aufmerksamkeit für das Zufußgehen nun in der Dominanz des Automobils sucht, wird enttäuscht – begonnen hat das Desinteresse am allzu Selbstverständlichen lange vorher. Zuerst, genauer gesagt über die meiste Zeit der Menschheitsgeschichte, war Gehen für die absolute Mehrheit die einzige Möglichkeit der Fortbewegung – und dabei wurden durchaus Meter gemacht: »10.000 Jahre vor unserer Zeitrechnung haben Menschen die komplette Erde zu Fuß erobert. Lange vor Kolumbus ist der Homo Sapiens von Europa über Sibirien bis nach Alaska und Amerika gegangen«, erinnert Johann-Günter König. Nicht zu Fuß gehen zu müssen, sondern sich tragen oder ziehen zu lassen, war bis zum Ende des 19. Jahrhunderts einer sehr kleinen Oberschicht vorbehalten. Auch wenn es in der Antike durchaus als – männliches – Ideal galt, seinen Körper einzusetzen und sich keiner Hilfsmittel zu bedienen, ist es eher die Alternativlosigkeit, die das Zufußgehen auszeichnet. Der Aufklärer Jean-Jacques Rousseau hat dann im 18. Jahrhundert das Zufußgehen explizit gelobt. Als Fortbewegungsart, bei der die

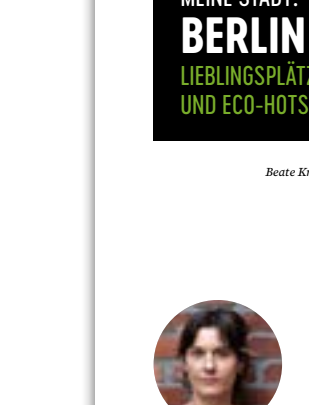


VOM HUND ABGEKOMMEN

Berlin, Alexanderplatz, 1903. Wer etwas zu transportieren, aber sonst nicht allzu viel hatte, spannte seinen Hund vor den Karren. Im Erhalt wesentlich günstiger und unkomplizierter als Pferde oder Esel und auch als Wachtier einsetzbar, hatte der Hund als Zugtier seinen von Platz im Berlin des 19. Jahrhunderts und seinen Umgebung, wie der Blog der Technischen der TU Berlin weiß.

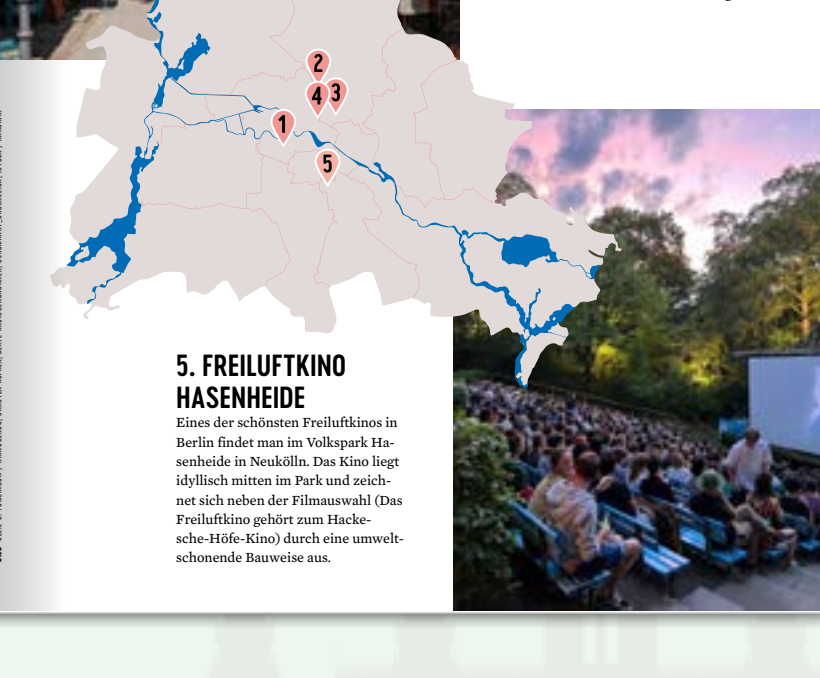
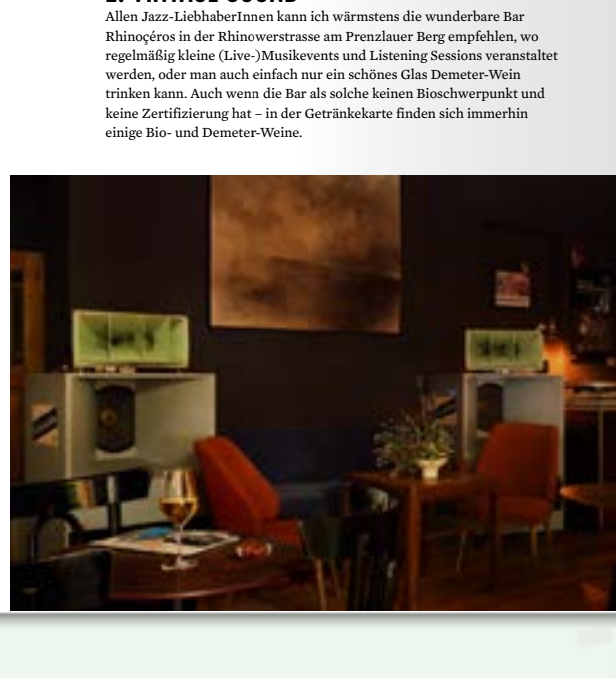
In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts diskutiert worden, ob der Einsatz »undeutscher« tierischgerecht oder die Ochsen oder Esel zu ersetzen sich das nicht leisten konnte, der »Hund gekommen«. Doch letztendlich wurde, wenn auch nur in Berlin bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts, nicht.

MEINE STADT: BERLIN



1. TIERGARTEN
Mit meinem Hund Karl bin ich immer wieder auf der Suche nach Freilaufplätzen und Orten jenseits des Trubels. Einer meiner absoluten Lieblingsorte 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 Rhinogros in der Rhinowstrasse am Prenzlauer Berg empfehlen, wo regelmäßig kleine (Live-)Musikvents und Listening Sessions veranstaltet werden, oder man auch einfach nur ein schönes Glas Demeter-Wein trinken kann. Auch wenn die Bar als solche keinen Bioschwerpunkt 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 35) der Ökomarkt statt. Auf dem gemühten und übersichtlichen Markt findet man frische Bio-Produkte von regionalen Bäuerinnen und Bauern und Verarbeitungsbetrieben. Ich mag den unauferlegten Vibe vor Ort – einen kleine Oase inmitten der Großstadtbeikell.

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 Filmwahl (Das Freiluftkino gehört zum Hackesche-Höfe-Kino) durch eine umwelt-schonende Bauweise aus.

WIEN-BERLIN #5



Die Hauptstadtausgabe 5 kann hier online nachgelesen werden biorama.eu/wien-berlin-5



Die Serviceeinrichtung »Berlin Brandenburg Film Commission« ist auch Anlaufstelle, wenn es um nachhaltigere Filmproduktion geht. **TEXT Martin Mühl** Filme und Serien prägen die Bilder und Eindrücke, die wir von Städten haben – gerade von jenen, in denen wir nicht leben. Doch nicht nur die Bilder sind einflussreich, sondern auch die Art, wie sie entstehen, hinterlässt Spuren. Als Kulturtechnik sind Filme und Serien meist aufwendig in der Produktion, es sind viele Personen und Abteilungen involviert. Will man eine Produktion nachhaltiger gestalten, gibt es eine große Zahl an Maßnahmen, die man ergreifen kann: die Nutzung von Ökostrom statt Benzin, energiesparende Technik, ein Personen- und Materialtransport, der möglichst ohne Flüge auskommt, Bioverpflegung und vegetarisches Catering, ein ressourcenschonender Materialeinsatz oder auch die Erstellung einer umfassenden CO₂-Bilanz. In beinahe allen Bereichen einer Produktion kann umweltchonender agiert werden – und mittlerweile ist das in immer mehr Ländern auch Standard, beschrieben in ausführlichen Regelwerken. **DRAUSSEN IN DER STADT** Wind nicht in erster Linie im Studio gedreht oder die Bilder mittels Computertechnik generiert, bedarf es prinzipiell auch in Fragen der Nachhaltigkeit großer Abstimmung zwischen den Drehorten und dem Filmesam. Regel, ob diese aus der Region sind oder ob es sich um internationale Produktionen handelt. Als Schnittstellen zwischen den Produktionen

und den Behörden der Kommunen fungieren in vielen Regionen die »Film Commissions«. 1989 wurde die Film Commission Bayern als eine der ersten Film Commissions gegründet. 1999 hat Berlin die Initiative »Influenzafreie Städte ins Leben gerufen und als Teil dieser wurde die »Berlin Brandenburg Film Commission« (BBFC) gegründet. »Wir arbeiten nach internationalen Standards«, erklärt Christiane Krone-Raah, Leiterin der BBFC. Und weiter: »Unsere Serviceleistungen sind kostenfrei und es gibt eine enge Zusammenarbeit mit den Behörden und Motorgewerben. Gemeinsam arbeiten wir an der Vereinfachung von Drehgenehmigungsverfahren und unterstützen sehr konkret die Professionalisierung der Antragstellung.« Film Commissions unterstützen Produktionen bei der Suche nach Motiven und Drehorten, bei Anträgen für Drehgenehmigungen und auch beim Lösen operativer Probleme bzw. dem Vermitteln in komplexen Motivsituationen vor Ort. Die BBFC hat hier sehr viel standardisiert, bietet umfangreiche Informationen und Auskünfte online. Seit der Neuaufgabe der Sensitivität Filmfreundliche Stadt Berlin in 2022 ist sie außerdem eine »Losenetel«-Anträge – etwa an die Straßenverkehrsbehörde – gehen in Kopie an die BBFC. Im Fall von nicht genehmigungsfähigen Anträgen unterstützt die BBFC die Produktionsfirmen. Das soll sich langfristig als Entlastung für die Behörden erweisen und im Umkehrschluss kürzere Antragsfristen für die Produktionen nach sich ziehen. Die BBFC verfügt damit auch das Ziel, den Aufwand für alle Beteiligten zu verringern, die Qualität der Produktion zu erhöhen und so mehr Filmproduktionen in der Stadt zu ermöglichen. Eine weitere Aufgabe der BBFC ist das Thema Filmtourismus. »Filmtourismus bedeutet, dass man Drehorte von Filmen und Serien nachhaltig nutzt. Wir schaffen Events mit oft wunderbarer Atmosphäre, freuen uns, dadurch den Stätten und Drehorten etwas zurückzugeben und das Drehklima nachhaltig positiv zu erhalten oder auch zu gestalten«, sagt Krone-Raah. Ende Juni fand die Filmpremiere der ZDF-Produktion »Für immer Freiheit. Open Air und mit mehr als 1000 Gästen in der Stadt Forst im Südkreis Brandenburg statt. Der Film war zu 100 % in Forst gedreht worden. Die Produktion hatte sich zudem in Bezug auf die ökologische Nachhaltigkeit hervorgetan, denn bereits im Februar gewann sie den »Eisvogel – Preis für nachhaltige Filmproduktionen«, verliehen vom deutschen Bundesumweltministerium und der Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien. **FÖRDERKRITERIUM** Die BBFC stellt einen umfangreichen Guide und viele Informationen und Kontakte zum Thema »Green Productions« online zur Verfügung. Gut gegliedert, übersichtlich und mit vielen Details bis hin zu Bio-Caterings und »Lieferercheck«. Anders als in Österreich ist in Deutschland die Einhaltung von Richtlinien für »Green Shootings« ein Grundkriterium für die Förderung von Filmproduktionen durch deutsche Filmförderinstitutionen. Dies gilt auch für internationale und Koproduktionen. 2017 wurde – ausgehend von der baden-württembergischen Filmförderung MFG und der Hamburger Filmförderung MOIN – der Arbeitskreis »Green Shootings« gegründet, dem sich Produktionsunternehmen wie Bavaria Fiction, Constantin, Studio Babelsberg, UFA, aber auch Sender wie ARD, Arte, Mediengruppe RTL, ProSiebenSat.1, Sky, SWR und ZDF und die Streamingdienste Disney+ und Netflix, die Deutsche Filmakademie und weitere Verbände

KOCHEN IM GEMEINDEBAU

TEXT Martin Mühl Über 500.000 Menschen leben im Gemeindebau – rund ein Viertel der Bevölkerung Wiens. Sie sind mit der Grundlage der Lebensqualität in Wien: kommunale Bauten, die einerseits sozial Schwächeren das Wohnen in der Stadt erleichtern sollen und ein großer Baustein der Bemühungen, die Mietpreise in Wien insgesamt moderat zu halten. Andererseits spiegelt sich in ihnen auch Fortschritt (teilweise auch vermeintlicher Fortschritt) in Architektur, Wohnkomfort und Organisationsformen gemeinschaftlichen Wohnens. Sie sind also vor allem auch Treffpunkte, in denen sich Gemeinsamkeiten nutzen lassen, aber auch Unterschiede bemerkbar machen – von denen manche Aufmerksamkeit und Moderation brauchen. Wohnpartner heißt das Nachbarschaftsservice im Wiener Gemeindebau, in dem Anbänger und gegenseitiges Verständnis sich über gemeinsames Kochen vermittelt werden. »Mahizeit« sammelt nun Rezepte aus diesen gemeinsamen Erfahrungen, Klassiker, die der Wiener Küche zugeordnet werden, genauso wie Rezepte der Zugewanderten, die diese mitgebracht haben. Als Kochbuch ist »Mahizeit« zugänglich und einladend gehalten. Sie sind also vor allem auch Treffpunkte, in denen sich Gemeinsamkeiten nutzen lassen, aber

ZUTATEN

- 250 g Hirnchen
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 200 g grüne Linsen
- 500 g Reis
- 125 g Fadennudeln
- Öl zum Braten
- Salz
- gemahlener Kreuzkümmel
- gemahlener Koriander
- 100 g Kichererbsen

ZUBEREITUNG

1. Die Hirnchen in reichlich Salzwasser kochen.
2. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in Mehl wälzen.
3. Die Linsen abspülen und ebenfalls kochen.
4. Den Reis waschen.
5. Den Mehl und Linsen abgießen.
6. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin frittern.
7. Nun etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Fadennudeln anbraten, bis sie Farbe annehmen. Den gewaschenen Reis und die Linsen darunter mischen. Mit Salz, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Nach Wasser hinzufügen, Deckel draufgeben und köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
8. Für die Tomatensauce zuerst Knoblauch mit Salz mischen. Pfefferoni fein schneiden, in den Möser dazugeben.
9. Öl in einem Topf erhitzen, die Knoblauch-Pfefferoni-Mischung darin anrösten und mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Als Nächstes Tomatenmark, ein wenig Chilipulver und die Tomaten untermischen. Nach etwas Wasser hinzufügen und einkechen lassen.
10. Für die scharfe Essigsauce Knoblauch pressen, mit Salz anrösten und mit Kreuzkümmel und reichlich Chilipulver würzen. Dann mit Essig aufgießen.
11. Die Kichererbsen abkochen und abspülen.
12. Alles auf einer Platte anrichten, zuerst das Reisgemisch, dann die Hirnchen, die Kichererbsen, die beiden Saucen und die gerösteten Zwiebeln.

STREET TALK BERLIN

WAS IST BESSER: HEIMISCHES FLASCHENWASSER ODER BERLINER LEITUNGSWASSER?

INTERVIEW UND BILD GEORG ANDER

LISA 22, Studentin
Man hört immer wieder, dass das Berliner Leitungswasser das beste sein soll. Ich trinke sehr gern Leitungswasser und denke, die Qualität ist vor allem von den Bohren abhängig. Durch die des

OLIVER 55, Gerichtsvollzieher
Ich trinke schon immer viel Wasser aus der Leitung und zapfe es gekühlt aus unserem Side-by-Side-Kühlschrank. Hier in Berlin ist das Wasser bestens gefiltert und soll sehr gut sein. Das meiste schon mein Vater, der beim Umweltschutz gearbeitet hat.

TONI 33, Lieferant
Für gewöhnlich trinke ich lieber Flaschenwasser, weil das Wasser aus dem Hahn in Berlin nicht so empfehlenswert ist. In Mazedonien, wo ich aufgewachsen bin, trinken wir das Wasser aber immer aus der Leitung.

ANDREAS 67, Rentner
In meinen Augen ist das Berliner Leitungswasser eine Katastrophe für die Gesundheit. Es enthält zu viele Rückstände von Schmerzmitteln oder Antibiotika und schmeckt mir ebenso wenig. Ich trinke mein Wasser aus der Glasflasche und würde mich ohne den Fahrstuhl die Kisten in den 5. Stock tragen. Gutes Quellwasser findet man allerdings nirgendwo in Brandenburg in der

MARIOLA 63, Selbstständig
Seit zwei Jahren bevorzuge ich regionales Flaschenwasser, aber habe lange Zeit Wasser aus der Leitung getrunken. Nun bin ich aus gesundheitlichen Gründen auf Mineralwasser wegen des höheren Kalziumgehalts umgestiegen und fühle mich auch spürbar wohler damit.

RAMSHA 29, Architektin
Meines Wissens hat das Leitungswasser eine sehr gute Qualität und ist auch meine Wahl bei der Frage, ich weiß von den hohen Standards in Deutschland und schätze die Zugänglichkeit.

GABI 58, Hausverwalterin
Auch wenn das Berliner Leitungswasser sehr gut sein soll, setze ich auf bezahlteres Flaschenwasser aus der Region. Gerade wenn man im Altbau wohnt, alle Leitungen liegen und wenig Durchlauf herrscht, können Legionellen entstehen.

KONSTANTIN UND VALERIA 20 und 24, StudentInnen
Konstantin: Bei mir hängt die Entscheidung davon ab, wo ich mich gerade aufhalte. Bei mir zu Hause in Charlottenburg schmeckt das Wasser aus der Leitung echt gut. Bei einigen Freunden dabei allerdings weniger, dann bevorzuge ich Wasser aus der Flasche. Valeria: Ich muss mich noch an das Trinken von Wasser aus dem Hahn gewöhnen. In meiner Heimat Paraguay verwenden wir ausschließlich große Wasserflaschen oder Dispenser, deshalb bevorzuge ich gefiltertes Wasser.

LEO UND HELENA 31, Student, 31, Steuerberaterin
In unserem alten Zuhause Köln war die Qualität echt mies. Hier trinken wir beide Berliner Leitungswasser, das wir mit Kohlenstoff versetzen und dann im Kühlschrank kalt stellen. Allerdings ist der Kalkgehalt sehr hoch und Wasser aus Flaschen schmeckt deutlich besser.

BIORAMA WIEN X BERLIN #6

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 #5 im Juli 2025. 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



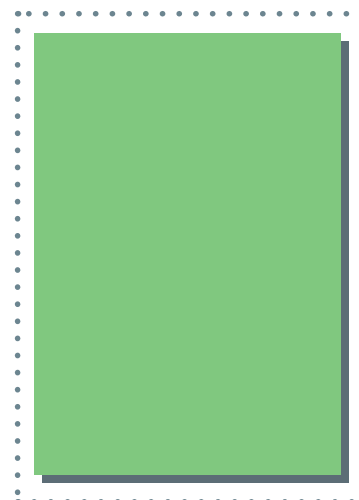
BOOKAZINE: BIODÄCKE ÖSTERREICH
Auflage: 30.000

UNSERE ANZEIGENFORMATE UND PREISE

KLASSISCHE ANZEIGENFORMATE

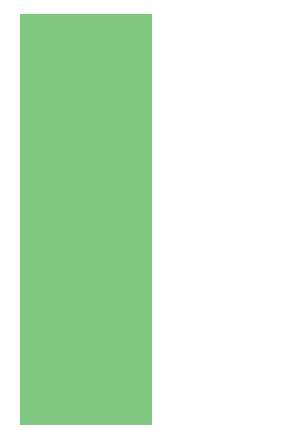


Magazinformat:
190 × 250 mm



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,—

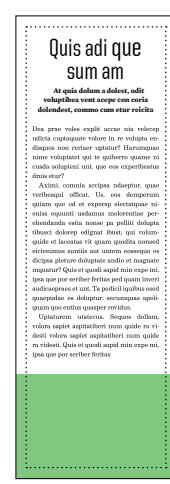
Wir drucken im Profil PSO Uncoated ISO 12647.

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 2026

DU-SCHLUSS: 29. MAI 2026

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

BIORAMA

MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL

WIR LEBEN
JETZT
BEWUSST

KONTAKT

WWW.BIORAMA.EU

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

[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