

# nachhaltig konsumieren

Bio und Fairtrade ist Trend. Gott sei Dank. Hier ein paar Beispiele für nachhaltige Konsumangebote

TEXTE THOMAS ASKAN VIERICH

## Kindermode

**FAIRKLEIDUNG.** 1050, KETTENBRÜCKENGASSE 3

TEL. 0676/599 35 27, MI 15-18, DO 10-14,

FR 12-18, SA 9-12

„Ich verkaufe Kinderkleidung, die keine Chemikalien enthält“, sagt Margaret Zeiner. Drei Wiener Labels – Babü, Wäsche Wien und Mädchenwald – liefern Bodys und Hauben aus kontrolliert biologischer türkischer Baumwolle oder Stücke aus Waldviertler Leinen. Gerade bei Kindern, die für Allergien anfällig sind, zählt sich das aus.

## Reisen mit Respekt

**ODYSSEE REISEN.** 1070, WESTBAHNSTRASSE 19

TEL. 402 60 61, WWW.ODYSSEE-REISEN.AT

Das Reisebüro setzt auf sanften Tourismus. Bei seinen Reisen steht die Anerkennung der fremden Kultur im Vordergrund. Also das Gegenteil von „all inclusive“. Deshalb informiert Odyssee Reisende im Vorfeld, worauf es beim nachhaltigen Reisen ankommt. Da macht das Reisen dann auch den Besuchten Freude. Außerdem bietet Odyssee eine Mitwohnenzentrale. Hier können sich Leute melden, die ihre Wohnung auf Zeit vermieten möchten.

## Faire Mode

**TUREK.** 1070, MARIAHILFER STRASSE 68

TEL. 523 13 94, MO-FR 9.30-19, DO 9.30-21

SA 9.30-18, ALLE KARTEN AUSSER AMEX

Alle reden von korrekter Mode, Bio-Baumwolle und Clean Clothes. Aber wenn man dann sowas



formsinn: hübsch und fair produziert



Julia Balatka und Jasmin Kreuzer von Odyssee Reisen organisieren nachhaltigen Tourismus

kaufen möchte, wird's schwierig. Jasmin Turek kümmert sich persönlich um Fairtrade in ihren Geschäften: zum Beispiel Jeans von Kuyichi, die Vorreiter für Organic Cotton sind. Noch modischer als Kuyichi ist Nudie, alle Nudie-Jeans sind aus Bio-Baumwolle und werden ausschließlich in Europa produziert. Ein Teil der Kollektion von Fenchurch ist Fairtrade-zertifiziert. Hundert Prozent rein biologisch gewaschene Baumwolle bildet den Schwerpunkt der T-Shirt-Kollektion von Hüftgold. Und im August kommt ein tolles Label eines jungen Franzosen zu Turek, der so Direkthilfe für ein Dorf in Peru leistet: Miserecordia.

## Local Heroes

**MARKENPLATZ.** 1030, RASUMOFSGASSE 2

TEL. 0676/848 10 18 00, MI-FR 10-18, SA 10-14

Mit handwerklicher Tradition und Qualität punkten: Gollhammer, Stölze Kristall, Vieböck und Gollner sind österreichische Familienunternehmen mit langer Tradition, die jetzt eine gemeinsame Filiale in Wien eröffnet haben. Produziert wird in Oberösterreich respektive im Waldviertel. Fünfter Partner ist insieme: Die Wohnaccessoires werden von Architekten designt und von leicht Körperbehinderten und Langzeitarbeitslosen innerhalb eines Sozialprojekts hergestellt.

## Clean Clothes

**FORMSINN-FAKTOREI.** 1030, ERDBERGSTRASSE

10/61, TEL. 0676/330 46 50, DO/FR 11-19

SA 11-18 UND N. V., WWW.FORMSINN.AT

Reisen inspiriert: Eine für jeden Anlass passende, wandelbare Tasche aus leichtem Material bildete den Grundstein für Martina Virághs Modelabel formsinn. Die Faktorei im Rochuspark versteht sich als Designwerkstatt und Shop. Virágh folgt in ihrer gesamten Kollektion den Prinzipien von Clean Clothes (faire Arbeitsbedingungen, Nachhaltigkeit).

## Bio für Faule

**BIOWICHTL.** 1090 WIEN, LIECHTENSTEINSTR. 121

TEL. 408 10 10, ÖFFNUNGSZEITEN FÜR SELBST-

ABHOLER (GEGEN VORANMELDUNG): DI 16-18

FR 10-12, ONLINESHOP: WWW.BIOWICHTL.AT

Die Biowichtl bringen neben Biogemüse auch Milch, Käse, Freiland Eier aus dem Mühlviertel, ausgewähltes Fleisch, handgefertigte Getreideprodukte (Mehlspeisen, Brot), naturbelassene Getränke und beste Schokoladen nach Hause. Das Angebot besteht fast ausschließlich aus österreichischen saisongerechten Biolebensmitteln – und es wird in ganz Wien ausgeliefert (ab einem Bestellwert von 40 Euro).



**Besser  
essen**

ANDREA KARRER

„Genießen lernen!“ empfiehlt die Hörfunk-Kochkolumnistin

VIELE KULINARISCHE Erlebnisse sind bei mir mit Kindheits-erinnerungen verbunden. Nie werde ich die Gerüche vergessen, die mich im Gemüsegarten meiner Großmutter begleiteten. Es roch nach reifem Sommergemüse und Kräutern. Meiner Oma verdanke ich auch die Lebensfreude am gelebten Genuss. Die Gurken im Bauerngarten meiner Oma waren krumm, mit warzig-dicker Schale und einem ganz milden, erfrischend würzigen Aroma. Die Beschleunigung unseres Lebens brachte auch kulinarisch so manchen Qualitätsverlust mit sich. Heute wollen wir immer alles zu jeder Jahreszeit. Die Falten haben wir den Paradeisern ebenso ausgetrieben wie den Gurken die Krümmung. Wir haben ihnen ihre Unschuld geraubt. Paradeiser, Paradiesapfel, Liebesapfel, pomodoro – goldener Apfel, all diese Namen stammen aus einer verschollenen Zeit, in der die natürliche Reife und der Geschmack Ursache für unsere Genüsse waren.

Ersatz hat immer mehr den Weg in unsere Sprache gefunden.

Fettersatz, Aromaersatz, Zuckerersatz. Wir haben die Freude am frischen Produkt und den gelebten Genuss aus den Augen verloren. Uns wird Gummikäse verkauft, weil sterile und normierte Ware vermeintlich sicherer ist.

In den USA gibt es fettfreien Fettersatz, weil Fett an sich, vor allem wenn es schmeckt, Teufelswerk ist. Gibt es einen Ersatz für Genuss? Unsere Genussfähigkeit degeneriert zu „riechen statt essen“: Man riecht an einem aromatisiertem Taschentuch, um seinen Hunger auf Schokolade zu stillen. Wie wäre es, wenn einmal Genuss zum Ziel gemacht würde, wenn in Schulen auch „Geschmacksunterricht“ stattfände als Teil der Lebensmittelkunde? Dann hätte Genuss eine Chance – und mit ihm die Qualität der Lebensmittel.