



2050: Lebendiges kulinarisches Erbe - nachhaltig interpretiert

Seit 2024 hat sich in Österreich die kulinarische Landschaft neu gestaltet und stellt nun ein leuchtendes Beispiel für Nachhaltigkeit, Technologie und kulturelle Wertschätzung dar.

Landwirtschaftliche Betriebe haben ihre Qualität durch eigene Verarbeitung und Direktvermarktung oder durch Zusammenarbeit mit neuen Lebensmittelmanufakturen steigern können. Große Lebensmittel-Einzelhandelsketten bauten ihre Logistik aus, um gemeinsam mit der Post und den öffentlichen Verkehrsbetrieben ein breites Transportnetz zwischen Peripherie und Kernräumen bereitzustellen. Trotz gleichbleibender Anzahl von tierhaltenden Betrieben ist der Fleischkonsum auf 15 kg pro Person und Jahr gesunken, und der Milchkonsum um 14 % zurückgegangen. Österreich hat sich als Vorreiter für Tierwohl und nachhaltige Landwirtschaft in Europa etabliert und wird international für seine führende Rolle bei der Herstellung hochwertiger tierischer Produkte anerkannt.

In dieser neuen Ära der Ernährung, ist Essen ein Ausdruck von Kultur, Tradition und Statussymbol. Angepasste soziale Unterstützungsleistungen wie z.B. Mindestsicherung reflektieren eine höhere Wertschätzung für Lebensmittel, ebenso wie gestiegene Verpflegungspauschalen in Schulen und Krankenhäusern. Gemeinschaftliche Mittagstische bekämpfen Einsamkeit

und bieten vielfältige, kulturell angepasste Gerichte. Die Menschen investieren lieber in ethisch unbedenklich produzierte Lebensmittel und sparen dafür bei Urlauben oder Technik. Diese Wertschätzung für authentische, regionale und saisonale Lebensmittel hat nicht nur die Ess-Kultur belebt, sondern auch die Lebensmittelverschwendung um 50 % reduziert.

Fortgeschrittene Technisierung auf den Bauernhöfen und in der Logistik, zusammen mit umweltfreundlicher, regional angepasster Bewirtschaftung, revolutionierten die Herstellung und Verteilung von Milch- und Rindfleischprodukten in Österreich zwischen Land und Stadt. Dies verbessert nicht nur die Biodiversität und schützt den Boden sowie die Tiere, sondern sorgt auch dafür, dass jeder Schritt in der Produktionskette transparent ist und die höchsten Umwelt- und Tierschutzstandards eingehalten werden. Diese Transparenz in der Lieferkette stärkt das Vertrauen der Verbraucher:innen sowohl national als auch international und fördert einen Boom im digitalen Marketing und Storytelling. Influencer und Social Media-Profis arbeiten eng mit Landwirt:innen und Köch:innen zusammen, um authentische Geschichten über Herkunft, Herstellung und die Bedeutung der Ernährung zu erzählen.

Die nationale Strategie der Regierung in Kooperation mit den Akteuren der Wertschöpfungskette und der Tourismuswirtschaft hat die Qualität der heimischen Erzeugnisse revolutioniert und eine nachhaltige Zukunft gesichert. Indem sie Subventionen an Nachhaltigkeitsziele knüpft und strengere Umwelt-, Sozial- und Tierschutzstandards durchsetzt und weiterentwickelt, fördert die Strategie regionale Agrarökosysteme und Tierwohl. Ausbildungs- und Qualitätsprogramme eröffnen neue Chancen in der Lebensmittelverarbeitung, Vermarktung, Gastronomie und Sensorik. Zudem stärkt Österreich seine internationale Position durch die Einbindung von Tier-, Klima- und Umweltschutz in das System der geschützten geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen. Die Regierung fördert Start-ups und branchenübergreifende Partnerschaften, die kulturelle und kulinarische Innovationen vorantreiben und eine lebendige Gemeinschaft schaffen, die Kultur und Kulinarik auf neue Art vereint.

Innovative Technologien, das Wissen um regionspezifische Rinderrassen sowie die Förderung von handwerklichen Berufen rund um die Lebensmittelproduktion haben die Geschmacksqualität und

Vielfalt unserer Lebensmittel stark verbessert. Zudem sind drohnengestützte Lieferdienste und selbstfahrende E-Autos am Land sowie Gemeinschaftskühlschränke vor allem in städtischen Räumen für regionale Gerichte beliebter geworden. Sie setzen Technologien ein, die den Einsatz von Mehrweggeschirr erleichtern und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte vom Bauernhof bis auf den Teller ermöglichen.

Der Fokus auf regionale Alm- und Weidewirtschaft für Milch und Fleisch hat die Preise von Produkten wie z.B. Magerwiesenmilch, Bregenzer Alpenkraft-Butter oder Alpenstolz-Beef erhöht, die lokale Wirtschaft gestärkt und eine unverwechselbare kulinarische Identität für österreichische Milch- und Rindfleischprodukte geschaffen. Traditionelle, regionstypische Rinderrassen und Zweinutzungsrunder, sowie der Verzicht auf Futtermittelimporte, sind mittlerweile Standard und beleben die Weidewirtschaft, die Lebensmittelverarbeitung, die Gastronomie und den kulinarischen Tourismus in den Alpenregionen. Lebensmittel sind zu einem verbindenden Element zwischen Stadt und Land geworden.

Die Verbindung von handwerklicher Exzellenz mit nachhaltiger Landwirtschaft und einer high-end Gastronomie hat Österreich mit dem Slogan „Radikal lokal, radikal nachhaltig - Schmecken Sie die Rebellion in jedem Bissen!“ auf die kulinarische Weltbühne gebracht und seine Beliebtheit als Reiseziel gestärkt. Kulinarische Festivals, Kunstausstellungen, musikalische Aufführungen und ein guter Mix von vielfältigen gastronomischen Angeboten zwischen Spitzengastronomie und Buschenschanken feiern das Zusammenspiel von Mensch, Natur und Kultur. Die unterschiedlichsten Gruppen der Gesellschaften eint eine hohe Wertschätzung für das, was wir essen und wie wir es produzieren.

Im Jahr 2050 steht Österreich als ein strahlendes Beispiel dafür, wie man kulinarische Traditionen neu interpretieren und gleichzeitig höchste Standards im Tierwohl und in der Landwirtschaft umsetzen kann. Diese Neuausrichtung hat nicht nur die Wertschätzung für unser Essen und all jener, die uns dieses bereitstellen verändert, sondern auch unsere Einstellung zu Tieren und Essen sowie dessen Rolle in unserem Leben.



2050: Smartes Miteinander - Digitale Kreisläufe für nachhaltige Lebensmittel

Seit 2024 hat Österreich durch "Smartes Miteinander" die Milch- und Rindfleischversorgung revolutioniert.

Die Betriebe sind in eine regionale, arbeitsteilige Kreislaufwirtschaft eingebunden. Österreich ist es gelungen, seinen Fleischkonsum auf 24 kg pro Person und Jahr zu reduzieren, während der Milchkonsum anstieg. Rindfleisch gewann, dank seiner nachhaltigen Produktion und der Tatsache, dass Rinder im Vergleich zu Schwein und Huhn keine Nahrungsmittelkonkurrenten für den Menschen sind, an Beliebtheit. Wichtige Elemente dieser Entwicklung sind die kuhgebundene Kälberaufzucht, der reduzierte Einsatz von Kraftfutter, Weidewirtschaft sowie der Verzicht auf schmerzhaftes Eingriffe wie das Enthornen und die Auswahl klimaeffizienter Rassen. Diese Praktiken, kombiniert mit optimierter Stallhaltung im Winter, gewährleisten gesunde und zufriedene Tiere, sowie hochwertige Milch- und Fleischprodukte der ökonomisch gut abgesicherten Rinderbetriebe. Der Fokus liegt auf Kreislaufwirtschaft, Tierwohl und Klimaneutralität. Dank digitaler Technologien und geschlossener regionaler Kreisläufe werden Reststoffe und Abwässer vermieden oder recycelt und Kohlenstoff gebunden. Fossile Treibstoffe sowie mit fossiler Energie produzierte Düngemittel gehören der Vergangenheit an. Dieses nachhaltige System hat mit seinen klimaneutralen Rindfleisch- und Milchprodukten Vorbildcharakter für ganz Europa.

Bildung ist ein zentraler Pfeiler dieses neuen Systems. Mit Initiativen wie "Schule am Bauernhof" und speziellen Bildungsangeboten für Erwachsene wird das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum und Kreislaufwirtschaft gestärkt. Der "Kreislauf-Kulinarik-Hub" nutzt Schwarmintelligenz, künstliche Intelligenz und die intelligenten Transportsysteme vormals großer Handelsketten, um Produzent:innen und Konsument:innen zusammenzubringen, wodurch eine enge Verbindung zwischen ihnen entsteht. Transparenz, Partizipation und Wissen aller Beteiligten wird so gefördert.

Für Konsument:innen entstand dadurch eine transparente und vertrauensvolle Beziehung zu den Produzent:innen. Sie werden in Entscheidungen einbezogen und profitieren von Produkten, die nicht nur gesund, sondern auch ethisch unbedenklich sind. Die Entwicklung lokaler Märkte und überregionaler Vertriebswege wurde durch neue Transport- und Logistikzentren an ehemaligen Supermarktstandorten, gemeinschaftlich organisierte Einkaufsgenossenschaften, Direktvermarktung und lokale Verarbeitungs- und Vermarktungsinitiativen gefördert. Dadurch konnten Lebensmittel vor Ort verarbeitet und verkauft werden.

Nationale Gesetze garantieren hohe Standards in Tierwohl und Umweltschutz, wodurch das Vertrauen in die österreichische Landwirtschaft gestärkt wurde. Die verpflichtende Offenlegung von Produktionsmethoden und Inhaltsstoffen schaffte eine neue Ebene der Transparenz. Neben städtischen Einkaufsgenossenschaften hat der Lebensmitteleinzelhandel eine wichtige Vermittlungs- und Übersetzungsfunktion übernommen. Er hat attraktive Optionen von Beteiligungen, sowie Zugang zu Produkten und Produzierenden und Sammelstellen für wertvolle Lebensmittelreste geschaffen. Agrarumweltzahlungen von regionalen, intersektoralen Organisationen tragen seit 2030 dazu bei, Nährstoffe im Kreislauf zu halten, die Gesundheit der lokalen Ökosysteme zu fördern, wichtige ökologische Prozesse zu unterstützen und Kohlenstoff zu speichern. Sie stellen damit sicher, dass die benötigte Energie auf nachhaltige Weise vor Ort erzeugt wird.

Heute nimmt die regionale Stadt- und Landbevölkerung aktiv an der Gestaltung ihrer

Ernährungslandschaft teil. Sei es durch finanzielle Entscheidungen innerhalb der Genossenschaften, durch die direkte Interaktion vor Ort bei den Produzent:innen oder das persönliche Einbringen und Mitgestalten diverser Tätigkeiten. Die lokale Wirtschaft wird durch diese genossenschaftlichen Produzent:innen-Konsument:innen-Initiativen gestärkt, die auf Kreislaufwirtschaft setzen und die Verarbeitung landwirtschaftlicher Nebenprodukte optimieren. Lokale und Stadt-Umland-Kreisläufe schaffen Arbeitsplätze und stärken die Gemeinschaft dank des sozialen Austauschs und der Teilhabe an der gesamten Wertschöpfungskette.

Diese ganzheitliche Veränderung wurde durch die Kombination aus Engagement für Bildung, innovative Technologien und das feste Vertrauen in regionale Kreisläufe erreicht. Landwirt:innen genießen heute mehr Zeit für Familie und regionales Engagement, da sie sich zu arbeitsteiligen Kooperativen zusammengeschlossen haben. Der bewusste Einsatz präziser Technologien trägt dabei zur Verbesserung von Tierhaltung und Management ohne den Verlust des Mensch-Tier-Kontaktes bei. Mit Fokus auf Tierwohl, CO₂-Neutralität und Kreislaufwirtschaft haben Österreichs Wertschöpfungsketten einen nachhaltigen, verantwortungsvollen Weg in die Zukunft der Lebensmittelproduktion eingeschlagen.



2050: Ein individueller Teller Natur – Wohlbefinden für Mensch, Tier und Natur

**Seit dem Jahr 2024 hat Österreich eine
nachhaltige und gesunde
Lebensmittelversorgung verwirklicht, geleitet
von der tiefen Überzeugung, dass das Essen
unmittelbar Gesundheit und Wohlbefinden**

Zahlreiche neue Betriebszweige haben sich um die Themen Gesundheit, Wohlbefinden und nachhaltigen Lebensmittelinnovationen etabliert. Das Land hat seinen Fleischkonsum auf 15 kg pro Person und Jahr und den Milchkonsum um 14 % reduziert, während gleichzeitig Lebensmittelabfälle halbiert wurden. Diese Veränderungen wurden durch ein gestärktes Bewusstsein für eine gesunde, ökologische und persönlich optimierte Ernährung ermöglicht, die sich teilweise auf genetische Analysen stützt. Diese Ernährung trägt den individuellen Nährstoffbedürfnissen Rechnung und fördert den Konsum von frischen, saisonalen Lebensmitteln als Präventionsmaßnahme gegen Krankheiten innerhalb der planetaren Grenzen. Folge dieser Entwicklung war eine Verschiebung der Machtkonzentration vom Einzelhandel hin zu Biotechnologie und Gesundheits-services. Im heutigen Österreich steht das Wohlbefinden von Mensch, Tier und Natur im Mittelpunkt. Die landwirtschaftliche Produktion folgt dem ganzheitlichen Ansatz von One Welfare. Krankenkassen belohnen Konsument:innen für

gesundheitsfördernde Ernährungs- und Lebensgewohnheiten und unterstützen Programme wie "Gesundheit am Bauernhof". Viele Bauernhöfe dienen als Oasen der Gesundheit und Bildungseinrichtungen für die Stadt- und Landbevölkerung gleichermaßen. Hier können Schüler:innen und Erwachsene durch Gesundheitswochen, Praktika, Zivildienst, freiwillige Arbeit und im Rahmen von Präventions- und Therapieangeboten ihr Wissen erweitern und das persönliche Wohlbefinden steigern. Bäuer:innen fungieren als Vorbilder und legen Wert auf ihr eigenes Wohlbefinden.

Ernährung und Konsum sind zu zentralen Unterrichtsfächern geworden, was ein breites Verständnis für Wohlbefinden von Mensch, Tier und Natur fördert. Regelmäßige Gesundheitschecks und Ernährungsberatung, auch auf spezialisierten Bauernhöfen, verstärken dieses Bewusstsein weiter. Farmfluencer und Bäuer:innen-Podcasts bieten Einblicke in nachhaltige Praktiken revitalisierter Mensch-Tier sowie Mensch-Natur-Beziehungen, die die Grundlage für Wohlbefinden bilden und ein neues Verständnis für Lebensmittel etabliert haben. Der Einzelhandel hat einen Großteil seiner operativen Tätigkeiten automatisiert und beschäftigt Ernährungsberater:innen für personenbezogenen Verkauf und individuelle Beratung. Gesetzliche Regulierungen beschränken die Werbung für ungesunde und umweltschädliche Lebensmittel. In den Unternehmen der Ernährungswirtschaft treten Nachhaltigkeitsbericht-Erstattungseinheiten an die Stelle der Marketingabteilungen. Staatlich unterstützte Nachhaltigkeitsräte aus Bürger:innen und Akteuren der gesamten Kette, diskutieren wichtige Fragen hinsichtlich Wohlbefinden für Mensch, Tier und Natur auf verschiedenen Ebenen und bringen diese an die Öffentlichkeit. Seither boomen neue Kommunikationsformate zu Mensch-Tier und Mensch-Natur-Beziehungen.

Durch den direkten Verkauf individualisierter Produkte, wie z.B. A2 Milch, an Verbraucher:innen, sei es über Hofläden, Bauernmärkte oder Abonnementprogramme, erzielen Landwirt:innen höhere Margen. Dies ermöglicht der Bevölkerung nicht nur den Zugang zu hochwertigen, gesundheitsfördernden Lebensmitteln, sondern auch ein tieferes Verständnis ihrer Herkunft, Tierhaltung und Produktion. Die Einführung multidimensionaler Labels hat die Transparenz und Vertrauensbasis gestärkt. Die hohe Qualität der Milch-

und Rindfleischprodukte wird durch streng kontrollierte nationale und EU-Gesetze garantiert. Ungesundes und umweltschädliches Essen jeglicher Herkunft wird heute besteuert und gesundes Essen steuerlich begünstigt. Dies hat einen verantwortungsvolleren Konsum auch sozial benachteiligter Gruppen ermöglicht. Die Transformation von Lebensmitteln durch innovative Produktionsmethoden wie traditionelle Fermentation und der Einsatz von Biotechnologie zur Erzeugung hochwertiger Proteine haben zu einer grundlegenden Veränderung der Wertschöpfungskette geführt und

ergänzen traditionell produzierte Lebensmittel. Regionale Gesundheits-Ernährungszentren bieten individualisierte Angebote an, die Essen nicht nur als Nahrung, sondern auch als Therapie und Prävention sehen. Erreicht werden diese durch das stark ausgebaute und auf viele Bedürfnisse ausgerichtete öffentliche Verkehrsnetz, das ländliche mit städtischen Räumen in sehr kurzer Zeit verbindet.

In der heutigen Gesellschaft stehen Gesundheitswissen und das Bewusstsein für die engen Zusammenhänge zwischen gesunden Ökosystemen, dem Wohlergehen von Tier und Mensch im Zentrum.