



**Münchner
Initiative
Nachhaltigkeit**



Auswertung des Angebotes auf den Speisekarten des Oktoberfestes 2024

Herausgeberin:

Faire Wiesn, ein Projekt der Münchner Initiative Nachhaltigkeit (MIN)

September 2024

Kontakt:

<http://www.m-i-n.net/faire-wiesn/>

fairewiesn@m-i-n.net

Auswertung Speisekarten Oktoberfest 2024

Übersicht der Entwicklungen des Angebotes auf den Speisekarten in 2024:

Gesamter Bio-Anteil:

- Es wurden die Speisekarten von 34 Zelten ausgewertet und der Bio-Anteil liegt insgesamt bei **9,2 %**.
- Der Bio-Anteil auf der Wiesn bleibt damit nahezu unverändert im Vergleich zum Vorjahr, mit nur einem minimalen Anstieg von 0,5 Prozentpunkten.

Qualitative/quantitative Highlights:

Negative Entwicklung:

- Der Anteil an Bio-Fleisch ist um fast 2 Prozentpunkte auf 5,2 % gesunken.
- Bio-Hendl gibt es noch in 5 Zelten (2023: 7 Zelte).

Positive Entwicklungen:

- Bio-Kasspatzn (Käsespätzle) sind in 11 Zelten erhältlich. Sie zählen in den Zelten als beliebte vegetarische Option.
- Bio-vegane Hauptgerichte werden in 6 Zelten angeboten.
- 3 Zelte bieten vegane Brotzeitbrettl an.
- Vegetarische/vegane Mittagsgerichte sind in drei Zelten verfügbar.

Lebensmittelverschwendung reduzieren:

- Kufflers Weinzelt: „Rette Mich“-Pasta und gegrilltes Gemüse, Zusammenarbeit mit „United Against Waste“.
- Ammer: Kooperation mit „Foodsharing“ und „Too Good To Go“.
- Münchner Stubn: Revelo-Pfandsystem für verpackungsfreie Essensreste.

Zeltkategorien und deren Bio-Anteile:

Um ein genaueres Bild zu erhalten, werden die Zelte in verschiedene Kategorien unterteilt und deren Bio-Anteile einzeln ausgewertet.

Große Wiesnzelte (Brauerei-, Schützenvereinigungs- und Wirtezelte):

Brauerei- und Schützenvereinigungszelte:

- Gesamter Bio-Anteil: 5,3 % (Anstieg um 1,6 Prozentpunkte).

- 3 Zelte (Augustiner Festhalle, Hacker Festzelt, Löwenbräu-Festzelt) haben keinen Bio-Anteil.
- Die Ochsenbraterei verzeichnet einen deutlichen Anstieg des Bio-Angebots auf 22,0 %.

Wirtezelte:

- Gesamter Bio-Anteil: 8,9 % (Anstieg um knapp 2 Prozentpunkte).
- Schottenhamel ist Spitzenreiter mit 14,6 % Bio-Anteil.

Kleine Wiesnzelte:

- Gesamter Bio-Anteil: 7,1 % (leicht gestiegen von 6,9 % im Vorjahr).
- 6 Zelte bieten keine Bio-Gerichte an.
- Ammer ist mit einem Bio-Anteil von fast 50 % Spitzenreiter bei den kleinen Zelten.

Oide Wiesn:

- Gesamter Bio-Anteil: 22,3 % (Verlust um mehr als 10 Prozentpunkte, dennoch höchster Bio-Anteil)
- Schützenlisl bleibt Spitzenreiter mit 73,8 % Bio-Anteil, jedoch ohne Bio-Hendl.

Specials:

- Ammer Hühner- und Entenbraterei: Awareness-Konzept gegen diskriminierendes Verhalten, Kooperation mit Regenbogenarbeit (inklusive Mitarbeiter-Konzept), breites alkoholfreies Angebot
- Poschner's: Speisekarte in Blindenschrift verfügbar

Fazit und Forderungen

Weiter so: Der Bio-Anteil nimmt insgesamt zu, jedoch sind nicht alle Zelte gleichermaßen beteiligt. Insbesondere **die großen Wiesnzelte haben weiterhin den niedrigsten Bio-Anteil, obwohl sie die umsatzstärksten Zelte sind.**

Forderung: Es ist notwendig, dass der Leitfaden zur Vergabe für den bio-regionalen Anteil auch für die Brauerei- und Schützenvereinigungzelte der großen Zelte eingeführt wird, um den Bio-Anteil nachhaltig zu erhöhen und eine faire Bewertung sicherzustellen.

Die positive Entwicklung in einigen Zelten zeigt, dass eine Umstellung auf Bio-Produkte möglich ist und unterstützt werden sollte, um langfristig eine nachhaltigere Wiesn zu schaffen.

Zu beachten ist, dass **das Angebot eines Zeltes keine Rückschlüsse auf den Umsatz zulässt**, dieser aber eine wichtige und interessante Untersuchungsgröße wäre, um die Nachfrage und den

tatsächlichen Anteil von Bio- und vegetarischen Gerichten im Zusammenhang mit dem Angebot analysieren zu können. Dennoch ist davon auszugehen, dass Bioprodukte nur in die Speisekarte aufgenommen wurden, sofern diese einen entsprechend hohen Absatz haben und sich positiv auf die Erlöse auswirken. Dies gilt insbesondere für Hauptspeisen.

In diesem Sinne ist im Folgenden die detaillierte Auswertung der einzelnen Zeltkategorien einzusehen, um ein differenzierteres Bild zu zeichnen und eine differenzierte Schlussfolgerung zu formulieren. In den Klammern hinter den Zeltnamen sind die entsprechenden Bio-Anteile des Zeltes in 2024, auf die zweite Nachkommastelle gerundet, angegeben.

Auswertung der Entwicklung des Angebotes auf den Speisekarten 2024

Große Wiesenzelte (Brauerei, Schützenvereinigungs- und Wirtezelte):

Brauereizelte und Schützenvereinigungszelte (von jährlicher Bewerbung ausgenommen):

(Angabe in Klammer: Bio-Anteil: + Zunahme; - Abnahme, = gleich (nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2023; Bio-Anteil der Hauptgerichte)

Augustiner Festhalle (0,0 %, =; 0,0 %), Bräurosl Pschorr (10,9 %, +; 5,0 %), Hacker Festzelt (0,0 %, =; 0,0 %), Hofbräu-Festzelt (7,3 %, +; 6,3 %), Löwenbräu-Festzelt (0,0 %, =; 0,0 %), Ochsenbraterie (22,0 %, +; 17,7 %), Paulaner Festzelt (2,7%, =; 7,7 %), Schützen-Festzelt (4,6 %, =; 4,8 %), Armbrustschützenzelt (2,5 %, =; 4,8 %):

- Es tut sich was, aber langsam: der **Bio-Gesamtanteil steigt** im Vergleich zum Vorjahr um 1,6 Prozentpunkte und liegt somit bei **5,3 %**.
- Nach wie vor haben die **Brauerei- und Schützenvereinigungszelte die schlechteste Bilanz** im Vergleich zu den anderen Zeltkategorien. Der Bioanteil liegt nur knapp über 5 % und es gibt noch immer - wie schon in den Vorjahren - **drei Zelte** (Augustiner Festhalle, Hacker Festzelt, Löwenbräu-Festzelt) mit **0 Prozent Bio-Anteil**.
- Wir freuen uns, dass der Bioanteil beim Bräurosl, Hofbräu-Festzelt und der Ochsenbraterie zugenommen hat. Die **Ochsenbraterie** ist in dieser Zeltkategorie der klare 1. Platz mit einem Bio-Angebot von 22,0 % und einer Steigerung um ca. 10 Prozentpunkten im Vergleich zu 2023. Zudem begrüßen wir deren fortdauernde Kooperation mit dem veganen Profikoch Sebastian Copien, die nun schon seit 2022 besteht.
- Und es geht doch: Bereits zum **zweiten Mal wird im Paulaner Festzelt** der Verkaufsschlager **Hendl ausschließlich in Bio-Qualität** angeboten. Wir sehen darin den Beweis, dass Bio-Hendl in den großen Zelten funktioniert, und freuen uns über zukünftige Nachahmer*innen.

Erfreulich ist die Zunahme des Bioanteils – weiter so! Allerdings sind hieran nicht alle Zelte gleichermaßen beteiligt und im Vergleich zu den anderen Zeltkategorien ist der Bio-Anteil wieder mit Abstand am geringsten. Dies ist umso mehr von Bedeutung, da es sich um die größten und damit umsatzstärksten Zelte auf der Wiesn handelt. **Der geringe Bio-Anteil bei**

den großen Wiesnzelten zeigt uns, dass unsere Forderung, dass auch für diese Zelte der Leitfaden zur Vergabe für den bio-regionalen Anteil eingeführt werden muss, weiterhin berechtigt ist.

Wirtezelte:

(Angabe in Klammer: Bio-Anteil: + Zunahme; - Abnahme, = gleich (nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2023; Bio-Anteil der Hauptgerichte)

Fischer Vroni (7,9 %, =; 4,8 %), Käfer Wiesn-Schänke (7,9 %, +; 10,5 %), Kufflers Weinzelt (6,0 %, =; 0,0 %), Marstall Festzelt (8,3 %, +; 10,0 %), Schottenhamel (14,6 %, +; 12,5 %):

- Wir freuen uns, dass es eine Zunahme von knapp 2 Prozentpunkten auf **8,9 % für den Bio-Anteil** gibt und, dass weiterhin **alle Wirtezelte Gerichte in Bio-Qualität** anbieten.
- Das Schottenhamel ist erneut mit 14,6 % Bio-Anteil klarer Spitzenreiter. Erfreulicherweise ist bei 12,5 % der Hauptgerichte die Hauptzutat in Bio-Qualität!

Die Wirtezelte weisen im Vergleich zu den Brauerei- und Schützenvereinigungs Zelten einen höheren Bio-Anteil auf und zeigen, dass mehr Bio-Angebote auch in großen Wiesnzelten möglich sind. So kann's weitergehen!

Kleine Wiesnzelte:

(Angabe in Klammer: Bio-Anteil: + Zunahme; - Abnahme, = gleich (nicht mehr als 0,5 Prozentpunkte) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2023; Bio-Anteil der Hauptgerichte)

Ammer (47,4 %, -; 54,6 %), Feisinger's Kas- und Weinstuben (3,1 %; 0,0 %), Fisch-Bäda (4,8 %, =; 9,1 %), Glöckle Wirt (0,0 %, -; 0,0 %), Goldener Hahn (2,6 %, =; 6,3 %), Heimer Enten- und Hühnerbraterei (0,0 %, =; 0,0 %), Heinz Wurst- & Hühnerbraterei (0,0 %, =; 0,0 %), Hochreiter Haxnbraterei (0,0 %, =; 0,0 %), Kalbsbraterei (3,2 %, =; 7,1 %), Münchner Knödelei (2,8 %, -; 6,3 %), Münchner Stubn (13,2 %, +; 33,3 %), Poschner's (10,7 %, +; 8,3 %), Vinzenzmurr Metzger Stubn (0,0 %; 0,0 %), Wildstuben (9,3 %, +, 11,8 %), Wirtshaus im Schichtl (3,1 %; =; 7,1 %), Zur Bratwurst (0,0 %, =; 0,0 %):

- Nahezu gleichbleibender **Gesamt-Bioanteil von 7,1 %** (6,9 % in 2023).
- Sehr bedauerlich ist, dass **6 Zelte keine Gerichte in Bio anbieten**. Die Bio-Verweigerer: Glöckle Wirt, Heinz Wurst- & Hühnerbraterei, Heimer Hühner- & Entenbraterei, Zur Bratwurst, Hochreiter Haxnbraterei und Vinzenzmurr Metzger Stubn. Allerdings können wir positiv erwähnen, dass die **Wildstuben** in diesem Jahr das erste Mal Gerichte in Bio anbietet.
- Unsere Bio-Spitzenreiter bei den Kleinen Wiesnzelten:
 - Das Ammer Zelt bietet bereits seit 1999 Bio-Hendl an und hat einen Bio-Anteil von fast 50 %. Erwähnenswert ist außerdem der sehr hohe Anteil an Bio-Fleisch (über 75 %).
 - Die Münchner Stubn mit 13,2 % Gesamt-Bio-Anteil und Hendl auch in Bio-Qualität.

Da auch hier einige Zelte keine Bio-Qualität anbieten, obwohl sie sich jährlich der Bewerbungsrunde und deren ökologischen Bewertungskriterien stellen müssen, wirft dies die Frage nach der Relevanz und Wirksamkeit des Bewertungskriterium „Ökologie“ im Vergabekatalog bzw. nach dem reellen Einbezug und Gewichtung dieses Kriteriums auf.

Leider liegen der Faire Wiesn außer dem Leitfaden zur Vergabe keine weiteren Informationen zum Bewerbungsverfahren und den Kriterien für die Zelte vor. Um eine Umstellung des Angebots auf bio-regionale und faire Produkte bei allen Zelten zu erreichen, halten wir jedoch eine **inhaltliche Anpassung der ökologischen Anforderungen bzw. eine substantielle Erhöhung ihrer Gewichtung im Vergabekatalog für sinnvoll und unabdingbar.**

Oide Wiesn:

(Angabe in Klammer: Bio-Anteil: + Zunahme; - Abnahme, = gleich (nicht mehr als eine Änderung von 0,5 Prozentpunkten) jeweils im Vergleich zum Vorjahr 2023; Bio-Anteil der Hauptgerichte)

Boandlkramerei (19,3 %; 21,1 %), Schützenlisl (73,8 %, -; 61,5 %), Museumszelt (4,3 %, +; 0,0 %), Festzelt Tradition (1,8 %, =; 5,6 %)

- Weiterhin hat diese Zeltkategorie **die beste Bilanz:** dieses Jahr bieten sogar **alle 4 Zelte Bio-Gerichte** an. Der diesjährige Gesamt-Anteil entspricht 22,3 %, was leider einer Verringerung um 10 Prozentpunkte zum Vorjahr darstellt.
- Die Schützenlisl fällt etwas ab, bleibt aber konstant hoch mit 73,8 %. Die Boandlkramerei ist neu auf der Oidn Wiesn und trägt mit knapp 20 % Bio-Anteil zur guten Gesamtbilanz bei.
- Bezüglich des Bioanteils ist die Schützenlisl als Leuchtturm besonders hervorzuheben, bedauerlich ist, dass das Hendl nicht mehr in Bio-Qualität erhältlich ist.