

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Was ist eigentlich Tierwohl? Ist Tierwohl wirklich definiert?  
Oder dürfen wir einfach zu allem was irgendwo vom Minusstandard abweicht schon Tierwohl sagen?  
Die Gesellschaft, die ist momentan noch beim Reden, ja, noch nicht so sehr beim Handeln und Tun.  
Wenn da ein Klaus-Signal gekommen, dann mehr Menschen ganz klar ein Klaus-Signal setzen,  
so mehr Tierwohl, wird sie wahrscheinlich auch bei den Bauern relativ schnell verändern, oder?  
Ich glaube schon, dass es so Fleisch, Fleischprodukte weiter Bestandteil der Nahrung sein werden können,  
sollen hoffentlich, auch dass wir sicher von einem geringeren Niveau der Menge sprechen werden.  
Ich habe ja jeden Tag im Supermarkt die Möglichkeit eine Wahl zu treffen.  
Alle Kinder zwischen 10 und 14 Jahren, egal welches Schultypen sie besuchen,  
bitte ein verpflichtender Koch unterrichtet.  
Herzlich willkommen zum Podcast von Landschaft Leben, wer nichts weiß, muss alles essen.  
Und heute wird das Gespräch sicher den Titel wieder sehr gerecht.  
Nämlich wirklich wieder mal wirklich ums Essen und zwar um das Thema Genuss.  
Und ich freue mich wirklich sehr, dass ich halt den Geschäftsführer und Eigentümer der Firma Berger schenke  
und bei mir habe, Herr Rudolf Berger, herzlich willkommen, freu mich sehr, dass Sie da sind.  
Ja, freu mich auch, danke für die Einladung.  
War ja nicht so einfach, ich habe es schon zwei, drei Mal versucht  
und ich habe feststellen müssen, Herr Berger ist ein sehr gefragter Unternehmer.  
Umso mehr freue ich mich, dass wir uns heute zusammensitzen, sozusagen schon fast früher, 2023.  
Wir kennen uns jetzt schon einige Zeit, wahrscheinlich habe ich die Produkte und vor allem den Schinken  
vor der Firma Berger schon früher kennend, bevor wir uns persönlich kennengelernt haben.  
Aber ich kann mich erinnern, so wirklich in den Anfängen von Landschaft Leben  
sind wir uns irgendwo immer wieder über den Weg laufen.  
Und irgendwann, Gott sei Dank, habe ich auch die Möglichkeit gekriegt,  
das Unternehmen kennenzulernen, einmal direkt vor Ort zu sein, war tief beeindruckt vor allem,  
weil man das eigentlich ja gar nicht so wahrnimmt, dass das wirklich ein Familienbetrieb ist.  
Sind wir eindeutig, also wir sind ein Familienbetrieb, wie jetzt in der vierten Generation  
und was eine tolle Sache für mich persönlich ist, die fünfte Generation  
ist in den Startlöchern, wie man so sagt, von der Wahrnehmung.  
Ja, wir sind halt ein Produktionsbetrieb an einem Standort, das schaut vielleicht ein bisschen größer aus.  
Aber ist es immer noch ein großgewordener Gewerbebetrieb, also von der Struktur her,  
von den Mitarbeitern her, von der Mitarbeiterführung her.  
Wir sind kein Konzern, das ist definitiv eine Aussage, die man machen kann.  
Also vierte Generation, das heißt, wie hat das eigentlich angefangen,  
wenn wir jetzt mal ein bisschen mal ganz kurze Geschichte schauen,  
war da immer schon ein Schinken ganz vorn mit dieser Schlachthof, oder wie hat das angefangen?  
Überhaupt nicht, hat 1890 mit meinem Urgroßvater Michael Berger begonnen.  
Der hat aus der Nachbarortschaft nach Sigurdskirchen hereingeheiratet,  
sich angeblich gut verheiratet und mit dem Geld eine Fleischerei gekauft.

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Das haben wir gemerkt, der Name die Fleischerei Senkstbratl hat er gekauft in Sigurdskirchen und im 1890 sein Startup, das hängt bei uns dem Eingang auf unser Startupbetrieb von 1890, hat er das Unternehmen gegründet, Michael Berger, unser Urgroßvater.

Und war schon sehr innovativ, hat schon mit Ungangkälber gehandelt, war also ein Fleischhauerschlachtbetrieb, hat aber auch schon Wurst gemacht, das waren damals zwei Gewerbe, der Fleischjahr, also der Schlachter und Zerleger und der Wurstprozent waren zwei Gewerbe.

Er ist auch schon mal ein Flugzeug von Salzburg vom Viehmörg, der war eine Handflung aus einem sehr innovativen Mann in der Ureber und hat dann an seinen Sohn Karl Berger unseren Opel übergeben, der war auch Bürgermeister von Sigurdskirchen, also auch Politischstätig, hat den Betrieb weiter ausgebaut, ist dann so diese typische Geschichte, die das Unternehmen gibt, der Opel dann 1939 verstorben beim Verkehrsunfall, die Oma den Betrieb dann durch die Kriegs- und Nachkriegsjahre geführt, natürlich mit den ganzen Schwierigkeiten, die es als Frau, die es in diesen Zeiten, auch wirtschaftlichen Zeiten gehabt hat, sodass dann da ein sehr kleiner und glaube ich wirklich ormesölliger Betrieb dann da gestanden ist, den dann unsere Vater übernommen hat damals, 1952, als damals jüngster Fleischermeister Österreichs, glaube ich war das, und den Betrieb hat dann wirklich ausgebaut, hat dann Keirad hat, die Mama der Beiden war und die beiden hat dann Betrieb dann wirklich auf und ausgebaut haben.

In dieser Aufbauffase, die halt nach dem Kriege, den Nachkriegsjahren, 60er, 70er-Jahren, da hat euch gemeint, da war er.

Und der Schinken, weil das sein Thema ist, der ist eigentlich wirklich erst zu Ende der 80er, Mitte der 80er-Jahre in den 80er-Jahren zu uns dazugekommen.

Wir waren eigentlich früher, die Mutter zählt, auch das Pastetenproduzent bekannt, für unsere Frankfurter Würstchen, für unsere Pasteten, war man eigentlich bekannt früher, und eben 80er-Jahre kam dann der Koch Schinken dazu

und war natürlich eine sehr auch zeitlich passende Positionierung und Zentralisierung auf dieses Thema, weil der Schinken, der Koch Schinken für mich wirklich ein Produkt, das Wurstheit des Fleisch, wirklich ganz rein, ganz edel, ganz puristisch, spürt und schmext und siehst und rührst.

In so einem Koch Schinken ist das ganze Fleisch, Stück der ganze Fleischstelle drinnen, im Idealfall bei einem Bergkochschinken, noch mit Originalgewachsenem, Speck und Schwarte, also wie es original vom Tier kommt, und wir versuchen heute das möglichst zwar variantenreich, mit vielen Gewürzvarianten, aber doch den Fleischgeschmack erhaltend an die Konsumenten rüberzubringen.

Und das war dann sicher auch das Thema, dass mit dem Koch Schinken so etwas ähnliches wie Marketing gekommen ist. Man hat dann mal Wärmung gemacht für das Produkt und den Koch Schinken beworben, dass man heute in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit unserer Kunden, großen Einzelhandel, wie auch Konsumenten sicher als ein Koch-Schinken-Borderzenter,

der aus einer der namhafteren Koch-Schinken-Borderzentern durchsteigt.

Ja, ich glaube, also so kennt man euch, ich esse ja wahnsinnig gern Schinken.

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Für mich ist es total ein edles, feines Produkt, so habe ich Schinken in meinem Kopf abgespeichert, jetzt folgt man aber gerade so ein Gespräch.

Ich kann mir erinnern, das ist sicher schon 15, 20 Jahre her, da sind ja ganz viel, sagen wir mal, so fast leichte Skandale um ein Schinken passiert.

Ich habe damals mal gehört, das wird irgendwie mit Zaun klebt und da ist nur ein Wasser rein. Gibt es von Schinken quasi alles oder von der niedrigsten Qualität bis zur besten?

Ganz genau, ganz genau so ist es. Es gibt wirklich die hochwertigen Koch-Schinken, die auch eine so eine Richtung, nur sicher der österreichische Codex, der Lebensmittel-Codex, der genau festlegt, wenn wir die Einspritzmine erwähnt haben, wie viel wir einspritzen dürfen.

Und dann gibt es Produkte, die halt auch deklariert aus diesem Codex herausgehen, wo man sagt, ich habe eine erhöhte Wasser-Eiweißzugabe, also eine erhöhte Wasserzugabe, das wird dann deklariert und da haben wir natürlich auch die billigeren Produkte, die günstiger sind für Verwendung, wo auch immer man das dann nimmt.

Aber der richtige Koch-Schinken, der handgelegte Koch-Schinken, das ganzen Fleischstellen, ganzen Muskel-Kluteilen, gelegte Koch-Schinken, ist ein wirklich hochwertiges Produkt und hat auch durch den Codex seine Limitierung in der Qualität

und wird von allen so eingehalten und durchgezogen.

Was mir extrem gut gefallen hat, wie ich sozusagen näher angeschaut habe, sage ich einmal, das ist, wir beschäftigen uns aber in der Landschaft leben, ganz stark mit Herkunftskänze.

Ich habe zwar die Samarkite Sieglar drauf und schreibe es aber wirklich nah dazu aus Österreich und ich glaube, es gibt nur um einer oder zwei Schinken, was ich gesagt habe bei der Bute oder so, wo es auch nicht umsteht. Aber wo kommt das her?

War das irgendwo ihre Überzeugung? Das ist mir wichtig, weil ich sage einmal, mir fällt halt schon auf, wir haben gerade was jetzt vielleicht bei Schlachtbetriebe, da ist noch eher das Thema Amargütte-Siegel da, aber ich kenne ja ganz viel berühmte Wurstmarken in Österreich,

wo kommen Amargütte-Siegel drauf ist, wo man genau weiß.

Ich wieder stelle jetzt den Versuch auf Kollegen hinzuhauen, das war jetzt so mitgehört.

Ist natürlich ein breites, langes Thema. Wie ist das gekommen?

Wieder so verstehe ich die Frage, wie haben wir uns dem Thema genähert?

Woll natürlich bis vor einem EU-Beitritt auch praktisch kein Thema.

Da war der österreichische Rohstoff ausschließlich, man hat zwar dann in der vielen Fleischkommission,

dann haben wir im Fasching, wenn die Schweine da ganz billig waren,

hat man versucht zu exportieren, und im Sommer, wenn alle grillen wollten,

dann hat man versucht zu importieren, aber in der Regel warst du ja auf den österreichischen Rohstoff limitiert.

Dann kam die Jugend, jetzt kennt ihr es in ganz Europa, eure Sachen einkaufen.

Dann hat man natürlich auch ein bisschen probiert, dann ist drauf gekommen, die kochen auch noch mit Wasser.

Also so ist es ja auch nicht, dass wir da von Österreich weggehen müssen.

Preislich auch nicht immer das Thema.

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Und dann kam schon auch wirklich für uns als Familie die Verzeugung, die Anbindung an die Landwirtschaft.

Wenn also wir nur als Produzent auftreten, der von irgendwo weltweit Ware herholt, die verarbeitet und in Österreich verkauft, braucht uns so wirklich niemand, fehlen mir auch wirklich die Argumente.

Also die auch immer schon bestehende Anbindung an die Landwirtschaft.

Wir haben immer schon Schlachthof gehabt, seit 1890 betreibt die Firma Berg einen Schlachthof. 3.890.

Wird bei uns geschlachtet, ja? Zuerst für Rinder und Schweine, und jetzt nicht mehr für Schweine. Das ist ja nichts, was wir uns marketingmäßig überlegt haben, sondern das wurde halt dann nach dem U-Beitritt auch abgetestet, haben auch andere mit der schönen Töchter.

Und dann haben wir gesehen, also das macht schon Sinn, einen österreichischen Rohstoff zu verarbeiten

und wirklich sich hier wirklich an die Landwirtschaft zu pintern, mit der Landwirtschaft gemeinsam das zu tun.

Und natürlich auch die Deklaration, da setze ich die Vorleute ganz kurz nicht, natürlich wünschen wir uns eine Deklaration, der Rohstoff herkommt wirklich auf allen Produkten drauf.

Ist auch aufwand, keine Frage, aber ist machbar, gehört gemacht, gibt es jetzt eh wieder Bestrebungen?

Es sind wir eben einen guten Weg, also das ist sicher eine Voraussetzung, eine Forderung, die Vios-Produzenten oder Vios-Bergerante sicher anbieten.

Es muss darauf geschrieben werden, wo kommt der Rohstoff wirklich her?

So, jetzt muss ich aber gleich richtig einhaken.

Und auch nicht, dass mich jetzt wieder der Zufall der Leute, wenn auch nicht schlecht zu machen. Aber ich herr dann immer wieder von die anderen Mitbewerber oder von vielen.

Ja, das ist alles nicht machbar und technisch nicht machbar.

Und jetzt macht es aber unternehmen, wie ihr es einfach vor.

Und ich kann auf jeder Blockung nachlesen, da steht oben AMA, da steht oben 100% Österreich.

Ja, ist schon Österreich, genau.

Warum geht es bei Ihnen? Oder was ist der Hauptgrund, warum das bei den anderen nicht geht?

Naja, ist auch wieder eine einfache Antwort.

Wenn du uns auf die Homepage schaust, steht bei uns drauf 98% des Schweinefleisches aus Österreich.

Das bei uns gibt es gar nicht so große Mengen, gar nicht so viele Produkte, die sich mischen können.

Und dann sage ich halt gut, und die 10 Produkte jetzt, da deklarieren ich Herkunft EU.

Und die sind halt dann im jährlichen nicht, die war es nicht zu 60% österreichisch und zu 40% ein Euro-Rohstoff.

Das sind meine 7 Produkte und beim restlichen kann ich ruhig und gewissens 100% Österreich der Hauptschein war,

da ist wirklich immer 100% österreichischer Schweinefleisch drin.

Wenn ich natürlich jetzt sage, ich bin beim Verhältnis, ich habe jetzt 30% Österreich, 30%

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Deutschland,

30% Belgien, 10% Irgendwann, habe ich zugegebenerweise ein massives technisches Problem.

Das ist richtig, da haben die Kollegen schon recht.

Das kostet dann wirklich auch viel Geld, da musst du wirklich in die Rückverfolgung investieren.

Da hast du Systeme der Verfolgung, die Geldkosten, die aufwendig sind.

Also deswegen ist unsere Aussage, da gibt es uns leicht, wir haben 98% über das ganze Jahr ein österreichische Schweinefleisch drin.

Da sind 90, kann man dann irgendwas.

Und jetzt ja natürlich sehr oft, wir müssen das machen, weil im Holland oder irgendwo, es ist gerade billiger.

Als dürfte aber die Firma Bergerschenken habe ich das Gefühl,

so wie den Betrieb war, den wir trotzdem schaffen finanziell,

auch mit österreichischen Schweinen von österreichischen Bäuerinnen und Bauern auskommen zu erlangen,

ist der Preisunterschied wirklich so stark?

Kaffert man, wird man sozusagen Schweinefleisch als Unternehmer wirklich so viel billiger im Ausland kaufen können?

Das gilt nicht für jedes Jahr, gilt nicht für die Jahreszeit, aber aktuell und 2022, auf jeden Fall Jahr.

Also da war der Preisunterschied, speziell Österreich, Deutschland, in der Verarbeitungsware eklatant, gar keine Frage.

Eklatant?

Eklatant, also da hat man schon mit einem Zughauf von nicht-österreichischer Ware sehr viel Geld sparen können.

Das heißt, da braucht es dann schon Idealismus sozusagen von Betriebsführer, dass man so steht, zu meiner Landwirtschaft?

Ich bin ein Unternehmer, ich bin ein Kaltruist, der sagt, also nur damit ich mich alle Lohn und Liebhaar mache,

sondern ich will Geld verdienen.

Ich sehe es eben wirklich ganz kurz angeschnitten schon so, wenn ich jetzt überall ein Rohstoffzug kaufe,

von allen Herrenländern, verliere ich schon ein gewisses Alleinstellungsmerkmal auch, ein gewisses Argument den Konsumenten, der Konsumenting gegenüber.

Nur, dass ich jetzt in meinem Betrieb verarbeite, ist ein bisschen wenig.

Ich glaube schon, dass die Leute, Gott sei Dank, nach wie vor wirklich beim Essen Wert darauf legen, dass das Produkt aus der Region kommt,

weil, glaube ich, die Menschen auch erkennen, dass es nicht nur mit einer gewissen Nostralgie zu tun hat,

sondern dass es ein ganz beinhortes ökonomisches Argument der Wertschöpfungskette ist.

Wenn nicht da der Produzent lebt, da der Landwirt lebt, dann geht schon was an Lebensqualität, auch an finanzieller Qualität,

auch an Struktur, an Wohlbefinden verloren.

Also, man muss glaube ich schon schauen, dass Lebensmittel regional produziert und regional möglichst konsumiert werden.

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Spezialitäten ausgeschlossen, keine Frage.

Also, es ist nicht nur etwas, wo man sagt, das machen wir, weil wir in den Medien gut dastehen wollen,

sondern das hat schon einen Sinn, wo ich sage, mittelfristig, langfristig, sicher das wirklich mein Unternehmen.

Mit dem Argument, liebe Leute hier, wir produzieren in Österreich, der Rauchstoff kommt aus Österreich, der Baulett in Österreich,

die Wertschöpfung ist da, das, glaube ich, verstehen die Leute.

Wenn wir gerade bei den Konsumenten sind, wir hören jetzt in die Medien und ich muss ganz ehrlich sagen,

ich wäre selber da schon fast ein bisschen emotional, weil ich ja nur noch,

wir können uns die Lebensmittel nicht mehr leisten, wie furchtbar wir die Lebensmittel werden.

Ich muss ganz ehrlich sagen, ich glaube, wir haben einfach eine Werteverstärkung.

Für viele andere Dinge haben wir sehr wohl das Geld beim Lebensmittel Schatz aus.

Ist ganz schlimm.

Wie ein Leben sieht es, wie war die Entwicklung hier zu leisten, was sie dann überhaupt noch entschinken

oder geht sich das für die meisten nicht mehr aus?

Wie wollen Sie das jetzt das letzte mal anschauen?

Oder ist da wirklich eine Veränderung da?

Oder sind Leute das weniger kaufen?

Das ist jetzt ruckgehalten, das sagen wir noch zum Frühstück, kein Schinken mehr, oder?

Wie ist es wirklich?

Naja, es wird sicher so sein, dass die Mengen nicht mehr steigen, sagen wir mal höflich so.

Also wir haben sicher ein mengemäßiger Enziniten erreicht.

Ich glaube schon, dass die Konsumenten einen Kochschinken schätzen, gerne essen.

Jetzt haben wir mit dem Thema, wie leiste ich mir das bei einer möglicherweise gesunkenen Haushaltseinkommen?

Da bin ich schon bei dem Thema, was Sie angeschnitten haben, diese Ersatzgeschichten, wo nehme ich das Geld her.

Und ich glaube schon, dass man da sehr viel noch tun kann.

Also mein absolutes Lieblingsthema ist immer so die Telekommunikations,

bei der einstecken das Handy, da investieren wir sehr viel.

Und die ganze Thematik herum, ich glaube, da kann man ein bisschen was tun, da könnte man was verschieben.

Das hat für mich immer damit auch zu tun, welche Wertschätzung hat man dem Lebensmittel gegenüber.

Man hört dann immer wieder so Diskussionen, ja, aber in Italien, Frankreich, da wird noch viel mehr Geld investiert ins Essen.

Ich glaube, wir sind da schon noch in einer guten Mittelposition.

Und jetzt komme ich natürlich sehr gerne, nehme ich so das Volent gegen zu meinem Lieblingsthema,

als meine Liebungsaussage, wo man sagt, na wie kommen wir da hin?

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

Drei Mal ist schön drüber, wir müssten die Lebensmittel wertschätzen und so weiter und so fort. Und dann müssten die Menschen bewegen, dass sie halt dafür mehr Geld ausgeben. Und wie machen wir das? Und welche Werbekampagnen starten wir jetzt wieder? Und welche Informationskampagnen? Und dann komme ich immer mit einem etwas komisch anmutenden Vorschlag daher, den ich aber ernst meine. Und das werde ich immer wieder und auch hier gerne wiederhole vor dem Publikum. Der laute Doppelpunkt. Kinder zwischen 10 und 14 Jahren, egal welche Schultype sie besuchen, bitte ein verpflichtender Kochunterricht. Punkt der Forderung. Mir habe ich das bei meinen vier Kindern selbst erlebt. Nur wenn wir den Konsumenten haben, den wir über Lebensmittel mit Qualität reden können, der aber diese Qualitätsargumente Begriffen im Wortsin hat, Begriffen hat, weil der als Kind Kochen gelernt hat. Dann haben wir eine Chance, einen Konsumenten zu haben, die auf Qualitätsargumente anspricht. Ansonsten ist es ein Werbekampagnen. Wir werden jeden Tag informiert durch Werbung, jeder wie uns eine Information gehen, wie uns Schulen was erzählen. Das ist recht schön. Aber wenn ich es selbst gemacht habe, selbst im Kochen erlebt habe, selbst das Schnitzel geschnitten habe, den Broden gemacht habe, dann habe ich es in meiner ersten Wahrnehmung für mich kennengelernt. Da kann man mir was erzählen. Das wäre für mich wirklich ein ganz massiver Schlüssel zu sagen, wir schaffen es mittelfristig, die Menschen für Qualitätsargumente wieder empfänglich zu machen. Ich gefällt mir total gut. Wir sind ja bei der Landschaft Leben und das wissen Sie ja total traurig bei der Bildung, wirklich in allen Schulen in Österreich. Aber ganz oft auf der Feedback zum Beispiel, meiner Kollegin Maria Fanning ist so gegangen, die ist kontaktiert worden von Weihnachten von Pädagoginnen. Da geht es ja auch wirklich um das, dass wir sagen, wie können wir es noch stärker schaffen, das Thema Essen, Ernährung, Landwirtschaft stärker in Unterricht zu inkutieren. Da haben wir wirklich das Feedback bekommen, die haben uns gesagt, ich werde es nicht glauben, aber wir sind damit konfrontiert, dass wir zehn, elfjährigen, und das ist jetzt kaum ein Schmä, erklären müssen, wenn man Messe an den Gobi holt. Wir wissen das nicht mehr können, weil es nicht einmal wissen, wie man das richtig angreift. Ich habe es da wünschen, ihr wollt es da wissen, dass die Schnitzel vom Schwein kommen. Wir sind Frauen, die quasi wieder ein Gobi angreifen können,

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

weil es eine Bürgerkultur gibt, eine Fertig-Mitze-Kultur gibt.

Wir sind beide aus einer ländlichen Gegend.

Und ich habe da auch ein Erlebnis.

Bei meinem jüngsten Sohn hat mich die Volksschulärin dann geholt, die mit mir in die Schule gegangen ist, weil du kommst einmal bitte her. Im Sachunterricht nimmst du mit Erleber, ein Herz, ein Beischtel, und dann kommst du in die Klasse und die Kinder wollen nochmal sehen, wie du sowas ausschauen solltest.

Das willst du, dass ich da komm mit dem Ganzen und so.

Ja, ja, passt, komm.

Ich war hochgradig nervös, ich glaub, man hätte da reinkommen.

Ich hab da einen Fenster runter.

Da bin ich mit meinen Kisten da hinkommen, mit so einem Schweinsbeischtel, Schweinsleber, Herz und was noch mitgekommen, weiß ich nicht.

Die haben schon die Tische zusammengekommen, und schon Plastik drübergelegt gehabt.

Ich bin dahin mit meinen Kisten ängstlich, ich hab das also da ausgebreitet.

Und so schaut das aus und fahr mit Kumpeln zu.

Darf ich das selber schneiden?

Ja, so, vorsichtig halt.

Und dann ist das losgegangen.

Und die Hauttage fieseln, da hätt es keinen Spaß gehabt.

Das ist nur, glaub ich, wie vermitteln wir das Ganze?

Also ich glaub, dass gerade die Kinder da keine Behörungsängste haben und durchaus empfänglich sind, dass das funktionieren kann.

Ja, ich glaub's nämlich auch.

Ich freut mich total gut, weil unsere, zum Beispiel, Schlachtvideos, was wir veröffentlicht haben, wurscht jetzt ein hohen, guter Schwein.

Das sind die, was am meisten geklickt werden,

was an die Schulen, was wir auf einmal am meisten anschauen werden.

Und ich denke mal, wenn ich mir teilweise anschau, was sechs oder siebenjährige für eine Kriegsspiele spielen am Computer, da denke ich immer, da ist das viel harmlosere.

Also ich glaub, man kann den Menschen da sehr viel zumuten.

Also da sind wir, glaube ich, auf einen Weg.

Was mir jetzt natürlich noch interessiert zum Thema Konsument, ihr seid zwar, und das meine ich jetzt ja wirklich auch sehr anerkennen, zum Thema Tierwohl, sehr weit vorne.

Das ist euch sehr, sehr wichtig.

Wie geht's, wie schaut's aus um das Thema Tierwohl?

Wir wissen von Befragungen, die Menschen sagen,

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

war voll wichtig und das ist das Zukunftsthema schlechthin.  
Ich herr aber immer wieder so,  
auch von anderen Mitbewerber z.B. in vielen Bereichen,  
die sagen, naja, wenn ich mir echt so genau schaue,  
schaut's ganz an der Straße.  
Jetzt hab ich natürlich den Chef selber da sitzen,  
wie schaut's aus?  
Ja, ist natürlich...  
Ganz quasi ungeschönt.  
Ungeschönt ist so, Tierwohl kostet einfach mehr Geld, Punkt so.  
Also wir müssen jetzt versuchen, Produkte, die mehr kosten,  
mit den Argumenten, warum sie mehr kosten, zu verkaufen.  
Das ist die Aufgabe.  
Und da tun wir uns halt schwer,  
das ist eine Aufgabe wirklich,  
diese Qualitätsänderungen im Tierwohl zu argumentieren  
und da eben zu argumentieren,  
dass es mehr Geld kosten darf und muss  
und auch die Menschen zu bewegen, das zu kaufen.  
Und die Aussage, das ist richtig, es tut sich schwer,  
viele machen es, wir machen es auch auf vielen Bereichen,  
das als Berger-Tierwohl-Marke,  
wir dürfen es auch für Handelspartner machen,  
ist ein Thema, das immer anfängt, wie definiere ich Tierwohl?  
Sollte mal die Kiste mir von vorne auf und sagen,  
was ist eigentlich Tierwohl?  
Ist Tierwohl wirklich definiert,  
oder dürfen wir einfach zu allem, was irgendwo  
vom Mindeststandard abweicht schon Tierwohl sagen?  
Da gibt's ja auch jetzt noch seitens Drama,  
kommen hier noch Vorschläge und genaue Regelungen,  
das ist in Arbeit und das fängt für mich an,  
das muss ja mir geregelt sein.  
Wir gehen bei Tierwohl eben im Schwein ganz konkret  
von diesen Fakten aus, 100 Prozent mehr Platz,  
strukturierte Flächen, Auslauf ins Freie,  
lange Schwänze, Kastration der Schmerzerschaltung,  
und dazu eben noch dann das regionale Kind technikkfreie Futter,  
das sind so die harten Fakten, die wir unter Tierwohl verstehen.  
Ich und einige Kollegen in Österreich  
und das ist auch jetzt im Wesentlichen der AMA-TV-100-Standard,  
der da drin ist.  
Jetzt haben wir mal das einigermaßen so im Laufen

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

und jetzt müssen wir jetzt schauen,  
dass wir das an die Leute rüberbringen.  
Tierwohl ist ja nix, was jetzt ein Luxusthema ist.  
Man muss rüberkommen, naja gut, das ist so das Leisten,  
wie uns im reichen Westen.  
Und wenn also weniger Geld da ist,  
dann ist es ja kein Demo mehr,  
weil dann schaut ihr dann mal,  
dass, wenn wir schon angesprochen haben,  
mit einem Kulturkomst und Tierwohl ist so ein bisschen das drüber.  
Das sehe ich nicht so, ich sehe schon als längere Entwicklung,  
das ist ja ein bisschen was korrigiert,  
was in der Vergangenheit passiert ist.  
Ich habe da sehr viel von meinen Bauern gelernt.  
Wie wir diese Diskussion auch gehabt haben bei uns über Tierwohl,  
hat mir ein Bauer gesagt, du, wie er jung war,  
so der Rudi, wie jung war, war der gesellschaftliche Auftrag.  
Und uns macht uns bitte ein Schweinefleisch  
in einer vernünftigen Menge, in unserer eigenen Menge,  
hat definitiv die Qualität zum billigen Preis.  
Das war der Auftrag.  
Der gesellschaftlich formulierte Auftrag,  
der Futtermittelbetriebe, der Landwirtschaftskammer  
und der Fleischauer, der Berufsschulen,  
die wir auch immer vermittelt bekommen haben.  
Und heute sagt er, dann habe ich das gemacht  
und 30 später bin ich gesellschaftlich  
irgendwo nicht mehr geachtet dafür.  
Also sozusagen ist Tierwohl ja doch irgendwie auch  
ein bisschen Entwicklung.  
Da haben wir irgendwo zu laufen begonnen  
und sind nicht rechtzeitig stehen geblieben.  
Und jetzt wäre Tierwohl für mich,  
einfach philosophisch für uns, ein bisschen so Ansatz,  
da was zurückzutreten und zu sagen, na gut,  
da müssen wir wieder den Normen definieren,  
wie sind Tiere zu halten,  
ist nicht mehr alles erlaubt, wo es geht  
und dann kostet es halt mehr.  
Aber dann ist es auch etwas, wo es kein Luxusthema ist,  
sondern Tiere gehören so gehalten.  
Das Schwein gehört einfach nicht in einen Stall,  
wie es auch in den 70er Jahren schon vorgekommen ist,

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

in einen Stall, Vollspaltenboden,  
ohne irgendeine Tageslicht, künstliche Beleuchtung,  
das geht nicht.

Ja, da bin ich durchaus der Meinung,  
nur muss man das wirklich so gestalten,  
dass es verträglich ist,  
wirtschaftlich verträglich ist,  
aber auch sozial verträglich für die Menschen,  
die das bis jetzt gemacht haben, speziell die Bauern.

Aber da haben wir ja, glaube ich,  
diesen riesen Gap, da sehen die Menschen dann  
vor dem Geschäft, die man, glaube ich,  
der ganze Tierwohlsektor beim Schweinefleisch,  
das war es, kann man 9 Prozent schwarmen.

Das wird eine gute Schätzung sein, ja.  
Das heißt...

Das steigt momentan gut an, doch.

Aber es ist sicher, es sind...

Mit Entwicklungspotenzial, sag ich mal.

Mit Potenzial aus, sicher noch hinter Bio, ja.

Ich glaube ja, dass wir ja alle, glaube ich,  
schon wissen, dass ein Schwein die Masse  
auf einem Vollspaltenboden steht  
und wahrscheinlich das nicht unbedingt  
das Artgerechteste ist.

Ich glaube, das war es mal in Wien herinnen.

Trotzdem habe ich auch ein soes Gefühl,  
der Masse ist einfach wurscht, ja.

Jetzt gefällt mir das natürlich total,  
wenn sie als Unternehmer,

als der, was mit den Bauern auch erzeugt,  
eigentlich ist das nicht ganz richtig.

Ich erlebe aber natürlich auch viele Bauern,  
die was sagen, hey, es hat jetzt alle 30 Grad von mir aus  
funktioniert.

Genau, länger noch, ja.

Es funktioniert, wie die es nicht umstehen, ja.

Richtig, ja.

Wo setzt man?

Also die Gesellschaft, die ist momentan noch beim Reden, ja.

Noch nicht so sehr beim Handeln und tun.

Die Bauern sagen natürlich...

Also ich merke da einfach,

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

da ist noch so ein Spannungsfeld.  
Genau, genau, genau, merke ich auch.  
Wo setzt man an?  
Man fängt da mal mit den Pionieren an,  
hat dann neue Ställe, umstall, umbauten.  
Wo ist dementsprechend ein Diwohlstandard?  
Das ist ein kleiner Bereich.  
Führt dann auch Diskussionen, was ich jetzt sehr gut finde.  
Es gibt jetzt auch von der Bokoglaube Forschungsprojekte,  
wo man den Vollspaltenstall sich anschaut  
und sagt, was geht da noch,  
ohne jetzt den Komplint nicht erzureißen.  
Und da gibt es viele, man darf es ja nicht nur  
jetzt in der Tier-Master-Tierhaltung,  
auf die reine Harte, auf das Bauwerk,  
auf die Substanz einschränken,  
man muss massiv mit den Management beschäftigen.  
Vieles von den Verfehlungen,  
die wir dann immer wieder diskutieren, sind auch Managementfehler.  
Und ich kann an bestehenden Ställen mit den vernünftigen Aufwandtürkern  
noch verbessern, ein ordentliches Management  
noch viel rausholen.  
Also ein Beispiel, wir haben bei Regionaloptimal,  
bei unserer Klima-Initiative zum Beispiel,  
die Vorgabe ein zweites Abweichen des organischen Beschäftigungsmaterial.  
Klimtend noch viel, ist aber schon viel.  
Dass die Tiere hier den berühmten Holzblock haben  
und dazu noch die Strohaufe und dazu noch  
den Stern aus Sieselheim, was immer das ist.  
Also man kann mit nicht unbedingt ganz teuren,  
aufwendigen Bereichen auch,  
das war jetzt das Thema, im vollspalten Boden  
schon eine wesentliche Verbesserung ist, die ihr wohl so zählen.  
Aber es wäre schon so, wenn der Konsument der Klaus-Signal sitzt  
und danke für die Aussage, dass Gott sei Dank gewoxt,  
weil es gibt natürlich auch genug,  
ich weiß nicht, konservative Kräfte,  
die was diese ja total schlechtreden wollen,  
aber wenn da ein Klaus-Signal kann,  
wenn dann mehr Menschen ganz klar ein Klaus-Signal sitzen,  
so mehr Tierwohl,  
wird sie wahrscheinlich auch bei den Bauern relativ schnell verändern, oder?  
Natürlich, wir in der Wertschilfungskette

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

werden das produzieren, was gekauft wird,  
sondern eine relativ klare, einfache Aussage.  
Das wird so keiner gegen seinen Kunden stellen  
und sagen, ich mache das nicht, was sie mir abkaufen.  
Aber wir sind beim Thema, wie bewirkt wird das,  
ist es abgekauft wird,  
Kochkurs für die Kinder,  
dann haben wir es in den Zähnen so weit,  
dass wir das erklären können,  
ihr machts Informationen, wie Haltungsformen sind.  
Genau, jetzt ist es natürlich so,  
wir kriegen oft das Feedback von NGOs,  
die sagen uns, ja, ihr,  
ihr euch ein Aussag der Konsument hat,  
alles in der Hand.  
Ich bin nach wie vor der Meinung,  
dass ich gerne in einer freien Welt lebe,  
dann bin ich ja in einer kurzen Zeit  
keine Demokratie daheim  
und ich habe ja jeden Tag im Supermarktregal  
die Möglichkeit eine Wahl zu treffen.  
Ich muss sagen, na na, das muss alles die Politik  
muss das alles regeln.  
Die Politik muss sagen, Vollsporn und Bodenverbot  
und alles ganz genau,  
weil der Konsument, der warme Konsument,  
der hat ja natürlich gar nicht die Zeit,  
dass sie sich mit seinem Essen auseinandersetzt.  
Der warme muss ja nur hassten,  
jeden Tagfahrer,  
keine Ahnung, was jeder zu tun hat,  
aber ich habe natürlich keine Zeit,  
dass wir mit meinem Essen auseinandersetzen.  
Und wie sehen Sie das?  
Muss man das wirklich alles bis ins kleinste Detail  
als Konsument schon ein bisschen  
eine Möglichkeit anverantworten?  
Ich habe jetzt wahrscheinlich recht fade Aussage,  
aber für mich ist die Wahrheit in der Mitte.  
Es wird ohne gesetzliche Mindeststandards  
und ohne die Anhebung der gesetzlichen  
Mindeststandards alles gehen.  
Man sagt, das ist so, wie es ist, so lasst man es

und das ist so und der Wild produziert dann  
konventionell weiter und der Markt wird es regeln.  
Ich glaube schon ein bisschen  
Konsumentenverantwortung muss da sein.  
Die Information ist ja da  
und die Handelsketten machen das,  
die man schiekt, indem sie sagen,  
es wird tiptier der Preisunterschied zur Tivol Ware,  
wird bewusst wirklich klein auch gehalten.  
Man fordert jetzt brutal darauf,  
und sagt, das kostet viel mehr,  
sondern das wird wirklich auch positioniert,  
dass es attraktiv ist.  
Also ich glaube, sehr wohl Mittelwege,  
Regulieren können her, Informationskonsumenten,  
Verantwortung bietet die Leute,  
wenn ihr überall  
uns die mediale Botschaft zukommen lässt,  
wir sollen uns den bewegen  
und wir müssen den von dem Kommissionellen weg  
nicht gut, weil wir nicht Tivol haben  
und dann haben wir es,  
dann war schon die Große bittet  
und dann bittekauft es, also war auch,  
wenn es im Regal liegt.  
Also die Verantwortung ist da schon  
auf mehrere Füße aufgeteilt  
und die Wahrheit liegt da für mich  
ein bisschen da Mitte, pragmatisch.  
Da haben wir ja vor die Handelsketten tolle Aussagen  
von Hoferbiller, weiß ich zumindest,  
die sagen ja bis 2030 nur mehr Tivolfleisch  
in den Regalen.  
Ich finde das Ziel sehr, sehr ambitioniert,  
die Gastronomie.  
Und jetzt bin ich natürlich hier,  
ein begeisterter Skifahrer,  
wenn es geht, ein Wochenende auf die Skiberge unterwegs  
und stand dann immer,  
dass überhaupt kein Mensch interessiert,  
dass auf der Skihütten, weiß ich nicht,  
das Holzhacker-Stick ist  
oder irgendwas, aber es steht halt nirgends dabei,

wo es herkommt.  
Wie käme ich in dem Sektor weiter?  
Ganz schwirkt,  
da möchte ich mich vielleicht ein bisschen  
das Stimme enthalten, weil das ist wirklich  
ein riesen Thema,  
die Herkunftskennzeichnung, das weiß ich,  
wirklich ein großer Aufwand.  
Die haben es nicht leicht gehabt in den letzten Jahren.  
Also wünschenswert ist es,  
es gibt jetzt, weil ich weiß, die Schritte  
in der Gemeinschaft verpflegen, dass man hier immer sagt,  
hier kommt die Herkunftskennzeichnung,  
wenn auch in Anteilen, nur in Prozentanteilen,  
aber es kommt in die Richtung.  
Aber da sage ich, das ist der Wunsch, ja,  
aber hier was vorzuschreiben von meiner Seite aus.  
Aber so schwer wäre es nicht,  
weil man hier zum Beispiel,  
wenn man dort hinliefert,  
dann war es ja zumindest in der Städte wahrscheinlich  
irgendwo auf einer Bockung um,  
einmal glütte Siegel, 100% Schweinefleisch,  
das wäre schon möglich,  
das umzuschreiben für ein Wirt, glaube ich.  
Gibt ja auch Wirt in unserer Umgebung,  
in meiner Umgebung, wo man hinkommt,  
da steht das drauf, in der Speiskarten,  
unsere Produkte kommen sieben immer mehr,  
sondern die Roll wieder draußen,  
also genau, siehst in der Speisekarte,  
wir haben das von dem und dem und dem,  
das wird ja mehr.  
Im Moment von einer Schausten der ersten Seiten,  
schreibe dahin, wo das her ist.  
Aber war es nicht da,  
sozusagen,  
war da nicht da, der Gesetzgeber,  
vielleicht genau jetzt gefordert zu sagen,  
machen wir es verpflichtend?  
Weil es freiwillige finde ich aber viel nett,  
aber wir wissen halt, glaube ich,  
dass 90% der Wirt das nie kennzeichnen,

weil ich suche es wirklich  
mit der Lupe in Österreich,  
es gibt auf dem Berg an,  
in dem Daue, ja, das kann schon was sein,  
aber es geht mir jetzt wirklich oft um die Masse aus.  
Ich rede jetzt gern für meine Brauche und sage,  
okay, für uns Produzenten, ja,  
äußer ich mir auch für die Kollegen  
oder für die Köpfe der Kolleginnen weg  
und sage ja, bei uns bitte macht's das.  
Für die Gastronomie würde ich wirklich sagen,  
das müssen die Standesvertreter  
und die Leute dort wissen,  
was geht und wie schnell es geht.  
Für mich kann ich sagen, ja, das finde ich gut,  
kostet was, ist ein Aufwand,  
aber ich würde das gerne machen,  
weil es wirklich ein Klarheit und Informationsvorsprung  
ist.  
Ich kann mir noch mal zurück zur Basis,  
das heißt, es gibt sozusagen auch Bauern  
bei der Firma Berger,  
das ist, glaube ich ja gar nicht so  
eine Selbstverständlichkeit,  
ein Wurst-Schinken-Bauder-Zenten,  
eher die Ausnahme.  
Das hat sich quasi historisch entwickelt,  
von wie vielen Bauern reden wir da in etwa,  
was liefern dazu,  
wie schaut die Struktur da aus  
und wie ist die Verbindung vor allem  
zu den Bauern? Historisch entwickelt,  
es gibt ja einen anderen Zeitwerk,  
immer geschlachtet, Rinder-Schweine,  
jetzt dann das Energieannümerschweine,  
sind zurzeit rund 40 Bauern,  
40 Mastbetriebe,  
die uns die Tiere liefern.  
Wir haben natürlich Abnahmeverträge  
juristisch gesehen,  
aber erst einmal passiert, wo ein Bauern sagt,  
ich mag nicht mehr so, ich habe kein Problem,  
dann liefert man nicht mehr.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

Es gibt ja keine Bindungen oder keine Vertragsverletzungen,  
benallen oder was,  
sondern es sind wirklich Häuser,  
die es jetzt hundert, zwei, drei Sekunden liefert.  
Also sowas wird es geben.  
Und dass man wirklich auf Handschlag hier zusammenarbeitet  
und war auch dann der Vorteil  
bei unserem  
oder bei meinem Lieblingsprojekt,  
damals, das wir jetzt schon vorhin  
bei elf Jahren, zwölf Jahren gestartet haben,  
regional optimal,  
wo wir gesagt haben,  
wir haben jetzt den Schlachter,  
wir haben die Anbindung und die Landwirtschaft,  
wir haben die ganze Kette in der Hand,  
wir können sie doch beeinflussen  
und sie haben mich auch verantwortlich  
in gewisser Weise beschränkt,  
aber doch für die ganze Kette,  
was haben wir für die Kritikpunkte?  
Damals war das Tierwohl schon auch,  
aber nicht so da.  
Und da haben wir gesagt, okay, eingedikt,  
ist doch immer der, dass viele Reichen  
frisst das Getreide der Armen.  
Da haben wir gesagt, okay, was kann man da tun?  
Da haben wir uns auch mit Südwind  
und global 2000 verständigt,  
dass wir da irgendwo in eine falsche Richtung rennen.  
Da haben wir gesagt, okay, es wäre doch eine gute Idee,  
in Südamerika das Sojashow  
den zu ersetzen durch einheimische Ware.  
Damals haben wir es gestartet  
und es kamen wirklich aus  
der reinen entwicklungspolitischen Ecke her.  
Also in Südamerika wird landgerodet,  
werden Bauern vertrieben,  
werden Strukturen, geselftes Strukturen zerstört,  
damit wir da ein billiges Fleischprodukt haben.  
Da haben wir es gestartet,  
mit einem Futtermittelvertreter,  
da haben wir gesagt, das ist sicher,

aber eine 50 Euro ist das auch so gegangen,  
das kann man schon machen, dass man da kein Soja braucht.  
Und da haben wir dann auch öfter Spienangriffen  
oder drei Monate Spienangriff,  
da hat Herr Berger uns wieder so, bitte, er rüft jeden,  
da war nicht mehr.

Die Schweine haben keine Zunahme mehr,  
die haben nämlich noch mehr Durchfahrtgefahr  
und das geht überhaupt nicht.

Das ist für mich ein schönes Beispiel,  
wie oft so Sachen in einen Punkt auf die Kippe  
oder nicht kommen.

Dann hat der Futtermittelvertreter gesagt,  
das geht schon, das machen wir schon.

Dann ging es, dann wurden aus den meinen Kollegen,  
acht Kollegen, drei, vier Jahre lang  
mit Schlachtoff umgestellt,  
auf Fütterung unserer Tiere  
mit gentechnikfreiem und regionalen Futtermitteln.

Das ist unsere heutige Tier,  
unsere heutige Klimaschutzinitiative  
regionaloptimal.

Und da natürlich ist, doch,  
das war glaube ich so die Engelsfrage,  
ein Thema entstanden, wo ich sagte,  
ich habe wahnsinnig viel gelernt,  
ich habe also Flasche gelernt,  
ich habe mir gerne Schlachtoff auch das gelernt.

Ja, wir haben die Tiere abgeholt  
und uns mit dem Bohnen unterhalten,  
wirklich über die Produktion,  
über die Haltung von Tieren, über das Futtermittel,  
also wir haben schon das Wissen über die  
Wertschöpfungskette und das, glaube ich,  
das Verständnis auch die gegenseitige Wertschätzung  
durch dieses Projekt massiv vertieft.

Da kann man sagen, also die ganze Anbindung  
an die Landwirtschaft, an den  
Ferkelproduzenten, an den Schweinemästen,  
an den Futtermitteln, die Verraten,  
an den Tierarzt, was alles gibt,  
da haben wir wirklich viel gelernt  
und da bin ich jetzt wirklich sehr stolz,

dass wir das haben.  
Und dass wir diese Kette in unserem  
kleinen, feinen Bereich da  
von vorn bis hinten durchdenken dürfen.  
Das heißt, das ist eigentlich  
sehr spannend, diese Symbiose,  
das heißt, das ist nicht nur  
nicht einmal der Schlachthof und der  
Verarbeitungsbetrieb, sondern  
man hat sozusagen wirklich  
einen Austausch zusammenarbeit mit  
die Bauern.  
Genau.  
Jetzt komme ich auf einen Punkt zu sprechen,  
folgt mir gerade ein, vor ein paar Jahren  
viele Medien, leider nicht positiv.  
Es war damals  
Skandal um einen Bauern,  
was ich mir erinnern kann.  
Ich muss eine harte Zeit wissen sein,  
was sich da eigentlich passiert.  
Und...  
War wirklich eine schwere Zeit  
genau für uns, weil eben das immer so  
kommuniziert worden ist, Skandal bei Berger.  
Der Name des Bauern ist,  
Gott sei Dank, wir haben mal zu nie genannt  
worden, aber es waren wirklich wir an  
vorderster Front, die wir eigentlich  
rechtes oder nichts Falsches gemacht haben.  
Und ich rede auch gerne drüber  
und habe die Frage also nicht abgelehnt,  
weil es für mich so eine schöne Geschichte  
ist, die sich dann im Ende wirklich  
sehr positiv und sehr gut entwickelt hat.  
Gut entwickelt hat zum einen für den  
betroffenen Betrieb. Dort hat der Junge  
die junge Generation übernommen und  
hat umgestellt und produziert nur mehr  
nach den neuen Tivol-Standards. Der wollte  
das nur mit Tieren, noch dem Aama-TV-100  
Standard hat alles umgestellt, den Strahl  
komplett umgebaut, ist abgenommen worden

eben von Einschlägigen-Organisationen, auch T-Schutz-Organisationen, die eben das bescheinigen, dass es funktioniert. Das ist der einen Seite.

Und wir haben wirklich, nachdem wir uns auch das mit der Familie, mit der nächsten Generation überlegt haben, steigen wir wirklich komplett aus dem ganzen Bereich. Lassen wir das mit der Schlachtung und hat speziell die Jugend gesagt, nein, das machen wir nicht, im Gegenteil, wir intensivieren hier die Zusammenarbeit, wie ich im vorigen schon erzählt habe. Das war eine ganz kurze Auffang, das heißt, ich weiß nicht, bei euch so, dass euch überlegt hättet.

Es war schon so, dass gefährdete Unternehmen, wir haben eigentlich wirklich nichts gemacht, was wir uns vorzuwerfen haben und stehen jetzt medial am Pranger. Und wir haben wirklich dann Einkäufe und Handelsketten erzählt, ich war in einem Geschäft draußen, auf einmal kommt eine Dame und sagt, haben sie eh kein Berger schinken.

Ich habe gesagt, das muss ich nicht sagen, das war schon eine heftige Zeit.

Dann sitzt man wirklich in der Familie und sagt, da haben wir das überhaupt noch. Es gilt das Unternehmen nicht zu gefährden. Wir müssen uns einbilden, wir müssen schauen, dass wir einen Standort sichern, in der nächste Generation übergeben und solche Sorgen daherkommen, dann ist auch das zu diskutieren.

Da hat der Jugend gesagt, nein, das wollen wir ganz sicher nicht. Im Gegenteil, wir gehen jetzt in die Offensive und wir schauen, dass bei uns das passt, dass es bei uns möglichst nicht mehr passieren kann, sowas. Und dann haben wir dann konkret unseren Schlachthof und dann weiß ich gerne Erfahrung,

die man, glaube ich, wirklich erzählen kann.  
Nichts erzählen kann wie, oder keinen Blödsinn  
erzählen kann über Schweinehaltung.  
Ich habe gesagt, du fährst jetzt raus, du bist nicht  
beim Schlachthof, du fährst raus, kriegst  
der Tablet in die Hand mit einem Programm  
mit Punkten, die abzarbeiten sind  
und besuchst die Bauern und stößt sicher,  
dass das passt. Du berätst, du hilfst,  
du kontrollierst natürlich auch  
und schaut doch im besten Betrieb mindestens  
viermal im Jahr vorbei.  
Und wenn das Bedarf ist, wenn Maßnahmen  
kommen, dann kommst du nach 14, 3 Wochen wieder  
und schaut, ob sich was verbessert hat. Einbindung  
der Tierärzte, der Amtstierärzte,  
das alles quasi dokumentiert  
im Tablet.  
Besten Betrieb viermal im Jahr.  
Ja, also wenn wirklich nichts ist, wenn alles  
in Ordnung ist, dann kommt der Firmenmührer  
nicht zum Cafeternten, sondern sagt,  
darf ich bitte wieder in den Stall? Wir kommen  
nicht unangekündigt, wir sagen bitte,  
hast du Zeit für uns? Wann dürfen wir kommen?  
Geht das nächste Woche am Dienstag?  
Die kennen sich alle, bitte.  
Aber das heißt,  
wenn ich wirklich viermal auf den Betrieb  
kam, dann suche ich da natürlich  
und schaue auch, wie geht es den Menschen,  
hat der gerade Scheidung, hat der  
Alkoholproblem, sonst  
irgendein psychisches Problem, weil meistens  
steht ja das Herrn Wirfer so, zum Beispiel  
bei uns im Weißenrad ist die  
steirische Tierschutzanputzfrau, die  
Barbara Fiala Köck, und die erzählt uns immer,  
man kann sich gar nicht vorstellen,  
wenn so Tierskandale bekannt  
werden, wie viel menschliches  
Leute da vorher schon auf den Haufen  
passiert ist.

Ganz, ganz furchtbar, sagt sie,  
es ist wirklich auch schlimm, natürlich nicht immer,  
aber in den meisten fehlen schon,  
aber das heißt, bei viermal gerückt man das  
dann ja auch mit, da stimmt was nicht mehr.  
Das habe ich so auch gehört,  
dass natürlich mit dem  
Tierleid oft Marius-Mensch, die die Leute  
hergeht, jetzt sind natürlich keine Lebensmerat,  
also das ist auf den Halschauer, der ist  
in die Tiere gekommen, aber natürlich, wie  
sie sagen, man kennt die Leute, man kann  
was ändern, wenn man bei euch bei euch das  
anders aufhören, die Tiere, da kann man  
irgendwann unterstützend etik sein, keine  
Frage.  
Aber prima geht es wirklich darum,  
gemeinsam hier  
Lösungen zu finden, wenn Probleme auftauchen,  
wenn ein Schwanzbeißen auftritt,  
dann kennt ja mein Mitarbeiter  
den Tierarzt, der gute Tierarzt vom  
anderen Kollegen, also hier gibt es so  
Informationsausstaus, Erfahrungsausstaus,  
man sagt, probiert das einmal, das hat  
schon funktioniert, also das ist auch viel  
wichtig, um helfen zu unterstützen,  
dass so ein bisschen institutionalisiert  
wird.  
Aber das heißt, man haut diesen Skandal  
wirklich so gut reflektiert  
und hat gesagt, wie...  
Das würde ich so zusammenfassen, genau.  
Was kann man daraus machen?  
Was kann man wirklich aus so einer Notsituation,  
die es wirklich war, was kann man da  
zieht das Gute herausholen, und das denke  
ich mir, bin ich stolz auf meine  
Mitarbeiter, meine Familie und die Berater,  
die uns da geholfen haben, das ist glaube ich  
natürlich nach wie vor nicht gefällt, dass  
irgendwann wieder Wobüter auftauchen, aber  
man ist dann...

Das kann immer wieder passieren, aber ich das für mich immer formuliert, wenn das der Fall sein sollte, dann kann ich in fünf Minuten den Besuchsverlauf beim Betreffenden Landwirt schicken, alle Wahrnehmungen, die wir getroffen haben, alle eventuellen Aussagen von dem Tierarzt, von den Betreuungstierzten, und dann würde ich schon nicht hinstellen und sagen, bitte sagen Sie mir, was es in Österreich Besseres gibt, dass dieses begleitende System, das wir hier haben. Es ist wirklich gewaltigweil, denke ich mal mit vier Mal im besten Fall, habe ich wirklich, ich sehe das Fährkle vielleicht, ich sehe es im Massstadion, also ich sehe hier wirklich ein Zyklus, ja. Das war es ja ein paar herkömmlichen Kontrollen der Arma, oder selbst bei Bio-Arma im Jahr, so überhaupt nicht möglich ist. Man hat ja die neue Arma-Geschäftsführerin, die Christina Muttendaler, angekündigt, dass die Arma auch massiv mehr kontrollieren wird, ist schon der Weg. Das haben wir gemacht, das gilt für Berger und unsere 40 Bauern, das andere ist gut, sehr gut, hat seine Variante. Wir haben für uns entschieden, ich bin auch sehr dankbar und froh, dass die Landwirte da mitgegangen sind. Natürlich ist es schon herausfordernd, zu sagen, jetzt komme ich hier, und ich schaue auch einer, die will das wissen, und wir haben durch die Kontrolle selbst wirklich keinen verloren, wir mussten halt schon Zerbetriebe, wir sind aber offensichtlich nicht auf der gleichen Wellenlänge, wir sehen das anders, aber nur weil wir kontrolliert haben, nicht, und da bin ich auch den Betrieben sehr dankbar, dass das mittragen wird, weil es ist ein Aufwand

und das ist doch eine Kontrolle und Dokumentationsaufwand.

Aber ich glaube, dass die Kollegen genauso schätzen und sagen, das gibt eine gewisse Sicherheit für die ganze Kette.

Wie ist die Stimmung eigentlich bei eichern Bauern?

Ich merke immer wieder, Schweinebauern rufen mir auch, vor allem Junge Dohanes soll die weitermachen. Ich weiß nicht, wann ich mal die gesellschaftlichen Strömungen anschau.

Sie haben es vorhin schon erwähnt, habe überhaupt eine Achtung als Schweinebauer, oder muss ich mir schon in der Gesellschaft verstecken, brauchen Feuerwehrrüste oder so.

Wie ist da bei euch jetzt, wie ist aktuell die Stimmung draußen?

Ist es gut, besser geworden und gleichbleibend?

Das verstehe ich wirklich gut, diese Befindlichkeiten gerade bei Hofübernehmern haben wir das.

Wir haben doch auch, wie viele das Dokumentarist sagt, du weißt genau, so viele Höfe arbeiten noch drei, vier, fünf Jahre bis der Pensionsantritt da ist, und dann ist ein großes Fragezeichen.

Vielen Dank, viele Höfe von wirklich jungen Betriebshöhe nehmen an die Vollgas geben, sondern auch oftmals die, die in Tierwohl, die investieren, die umbauen.

Wie ist die Stimmung über alles?

Ich glaube schon, gut, weil man wirklich sieht, dass sich was bewegt.

Weil man sieht, dass die Preise momentan auf einem halbwegs ansprechenden Niveau sein, weil man sieht, dass es die Bioinitiativen gibt, die Tierwohlinitiativen gibt.

Weil man sieht, dass die Diskussion gibt, die hoffentlich weiter sachlich bleibt und sich nicht wieder irgendwo emotionalisiert, was sinnlos ist, wenn man dann auf den Pranger stört.

Ich hoffe doch, dass die Stimmung

nicht schlechter geworden ist.  
Dafür führt es mir gleich zum  
nächsten Punkt, und das ist natürlich  
jetzt ein bisschen eine provokante Frage,  
aber man muss trotzdem stehen,  
weg an.  
Schaut aus, es ist ertrennt,  
gerade da in Wien erlebe ich es,  
dass immer mehr sagen,  
vor allem auch Damen, junge Frauen,  
na, ich bin vegan,  
ich will mit tierischen Produkten nichts mehr  
zum Dorn haben.  
Jetzt hat ihr unglaublich traditionsreicher  
Betrieb mit über einer 100-jährigen Geschichte,  
wie geht's an da,  
wie empfindet  
man das, wie seht ihr das?  
Machen wir euch so einen eigenen Podcast,  
von der Zeit her.  
Die Flapsige  
Aussage sollte dokumentieren,  
es ist ein Thema für uns, keine Frage,  
das macht man immer schon so,  
es wird nur 100 Jahre so bleiben.  
Wir setzen es mit dem Thema sehr wohl auseinander.  
Das wollte ich damit andeuten.  
Gibt viele Standpunkte.  
Erster Standpunkt, wenn jemand vegan ist,  
Hochachtung.  
Gibt es in der Familie, Vegetarier,  
Veganer, ist nicht zu tolerieren,  
ist wertzuschätzen.  
Ist vollkommen in Ordnung, wird kein Problem.  
Wo ich mein Problem  
eher anfängt,  
sind tieres Harzprodukte.  
Wenn sie vegan oder vegetarisch essen wollen,  
hat die Natur seit 10.000 von Jahren  
die besten Produkte für sie bereit.  
Da braucht man bitte kein Produkt,  
das ausschaut, wie erwurscht.  
Vielleicht noch ausschaut, wie erwurscht,

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

zeigen wir, wo man kann.  
Sicher nicht mehr so schmeckt, wie erwünscht.  
So hasst wie erwünscht.  
Und dann aber drin hat ein Salzgehalt,  
Verdickungsmittel, Bindemitteln,  
Rohstoff aus der ganzen Welt usw.  
Also diese Flaschersatzprodukte, plant based,  
verstehe ich nicht ganz.  
Wir beschäftigen uns damit,  
aber  
das erschließt sich mir nicht,  
weil wenn ich vegan, vegetarisch essen,  
dann tue ich das.  
Selbst wir sagen nicht jeden oder  
auch alle meine Kollegen,  
wir sagen sich an niemanden,  
essen sie jeden Tag Fleisch- und Wurstprodukte.  
Das mit dem Sonntagsbraten,  
dieses so ein bisschen ausgelutschte  
Wort, hat aber durchaus einen Sinn,  
kommt der Sonntagsbraten.  
Ich esse nicht jeden Tag Fleisch.  
Ich werde nämlich es reduzieren,  
nämlich auch meinen Verbrauch reduzieren.  
Und dann komme ich dahin,  
dass ich das Produkt wieder schätzen kann  
und jetzt kriege ich die Kurven insofern  
zum vegan-vegetarischen Diskussion.  
Was der nächste Punkt ist,  
der mich bewegt, ist natürlich,  
dass jetzt in der Diskussion das rüberkommt.  
Wir schütteln ein bisschen Skin mit dem Bader aus.  
Wir machen also schwarz-weiß.  
Auf einmal ist etwas,  
was ja tausende lang funktioniert, total schlecht,  
nämlich Fleischkonsum.  
Das ist total super.  
Und die Wahrheit liegt für mich wieder in der Mitte.  
Wie gesagt, die Main-Reduktion ist ein Thema.  
Ich würde nicht sagen,  
essen sie jeden Tag Fleisch,  
essen sie weniger, gern mal auf Essen mit den Maines,  
gern mal zu.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

Und schauen, dass das eine gute Qualität essen.  
Aber auch die Diskussion,  
das ist ein wenig so die eigene Podcast,  
wir können jetzt ewig weiter reden,  
auch dieses Thema der Nachhaltigkeit, CO2-Futbol und so weiter.  
Auf einmal ist Fleisch der große Buhmann.  
Und das stimmt einfach überhaupt nicht.  
Und du hast dann mit Zahlen zu tun,  
das transportiert es eh auch immer wieder  
in euren Aussendungen.  
So ein Beispiel ist das berühmte 15.000 Liter Wasser  
für ein Kilo Rindfleisch.  
Und man dann sagt,  
ist einfach nicht haltbar.  
Das ist nicht.  
Und dieses schwarz-weiß Malen vom Fleisch,  
das Fleisch schlechtreden,  
ist in Wolfsmaß in der Diskussion mich sehr bewegt.  
Und ich sage, ich glaube schon,  
dass Fleisch ein wichtiger  
und vernünftiger  
und gehaltvoller bestandener  
und gemischt köstiger Nahrung auch weiterhin sein wird.  
Es wird die Menge zurückgehen,  
keine Frage.  
Damit beschäftigen wir uns.  
Wir werden die Qualitäten steigern,  
können hoffentlich, sei das jetzt Tierwohl,  
sei es wirklich Inhaltsstoffe, sei es auch Zusatzstoffe zu,  
also nicht Nahrungsergänzungsmittel,  
aber hier dem Fleisch,  
irgendwie das noch dazu zugeben, den Produkt.  
Wir machen zum Beispiel jetzt ein Kartoffelgrill,  
wo ich sage, ich mache so Halb, Fleisch, Halb,  
schon Gemüse.  
In der Diskussion  
ich verwahre mich eben diese schwarz-weiß Malere.  
Bio-Kund, vielleicht auch.  
Ganz klar.  
Ganz klar.  
Du unterstützt das massiv?  
Eher qualitativ,  
vielleicht weiter geht.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

Aber dann verschärfe die Diskussion jetzt noch mal.  
Ich nehme mich mit noch ein wenig an,  
sondern ich verschärfe es um das Thema Laborfleisch  
und Hitofleisch.  
Ich habe jetzt gerade  
sehr bekannter Geschäftsmanfall  
in Israel unten vor Weihnachten  
und habe dort quasi  
eine Laborfleisch-Bergerproduktion angeschaut.  
Und ich habe gesagt, das ist unglaublich,  
dass Lawal  
hat ausgeschaut wie Fleisch,  
das hat gekocht wie Fleisch, das hat geschmeckt wie Fleisch  
und die gehen wir da unten vorgeaus,  
Investoren sind da,  
fahren Ellen Musk bis hin,  
sind Bill Gates,  
die reichenden Reichen dieser Welt investieren sozusagen  
in Laborfleisch  
und da gibt es ja weltweite Studien,  
ob 2025-2026  
sollte das Thema  
serienreif werden  
und wird bis 2040  
gut die Hälfte des Fleischkonsums  
ausmachen.  
Jetzt verstehe ich schon,  
dass natürlich da Rieseninteresse  
da ist für die Industrie,  
weil ich brauche einfach keine Landwirtschaft,  
ich brauche keinen Stellen, ich brauche keinen Bauern,  
ich schwelte ja viel aus.  
Beschäftigt sie euch mit dem Thema  
auch, ist das irgendwo  
da machen wir kein Schwert, wo ihr sagt  
Puh, das schwebt irgendwo,  
was ist, wann das niedergeht?  
Ist nicht,  
speziell die Jugend, unsere Jugend  
setzt sich damit sehr auseinander,  
die wirklich auch Seminare besuchen  
und mir auch Zahlen nach Hause bringen,  
die wieder anders sind, meine Zahl

von Folgewoche von der Jugend ist,  
bis 2030 sagen wir mal,  
dass einmal 10% von unserem  
konventionellen Fleischkonsum  
in diese Richtung reingehen werden.  
Das heißt, auch von Produzenten,  
die ich noch weitergeben kann,  
man ist momentan in der Lage,  
irgendwas Verschrirten Ähnliches herzustellen.  
Man ist noch weiter davon entfernt,  
irgendeine Struktur,  
die in etwa einem Steak näher herzustellen  
oder sagen zu können,  
bis man das herstellen können wird.  
Also, da gibt es noch viele,  
viele, viele Unsicherheiten,  
die man natürlich als Investor  
anders sagt, als vielleicht einer, der sagt,  
na bitte, dann verkaufen wir sie,  
also ich sehe das etwas gelassener.  
Ich glaube halt,  
dass ich, was ich nicht greifen kann,  
von Informationen her ist,  
die Preis, die Energie,  
die Kostenthematik, dieser  
cell-based Mitgeschichten.  
Dass das jetzt wirklich  
im Endeffekt dann, wenn ich alles  
reinrechne, so viel günstiger  
sein sollte, oder so viel  
ökologischer sein sollte, schließe ich mir das leider nicht,  
aber da fällt mir da wirklich  
vielleicht ein Informations-Background.  
Das ist die Frage aber wieder auf die Landwirtschaft,  
brauchen wir noch die Landwirtschaft.  
Es kommt jetzt zum Beispiel aus dem Biobereich die Aussage,  
dass man ohne Tierhaltung  
Biolandwirtschaft nicht wirklich sinnvoll betreiben kann.  
Also es gibt für mich  
irgendwo eine vernünftige,  
ökologische, durchgegebene  
Zusammenführung von Themen,  
wo man ernst raus schneit,

zerstört die Kette.  
Und ich glaube schon, dass es so Fleisch,  
Fleischprodukte weiter Bestandteil  
der Ernährung sein werden können,  
aber dass wir sicher von einem geringeren  
Niveau der Menge sprechen werden.  
Und für das bereiten wir uns vor, aber wir sind  
mixort für alles offen und die Jugend ist  
der Recht daran, diesen Themen  
weiterhin in Sicht zu informieren.  
Das heißt, die Firma Berger Schinken  
ist da voll drauf, schaut sie das an,  
vor allem die Jungen.  
Wie geht es jetzt bei euch weiter,  
sage ich mal, dieses Thema  
Schinken wird weiter in dieser Qualität  
gefahren.  
Das heißt, dir wohl Bio  
wird jetzt weiterhin auch verstärkt.  
Es gibt eben schon länger Bioschinken,  
es gibt eben schon an dir wohl Schinken,  
auch seit kurzem.  
Es gibt die klassischen Bergerschinken  
und wir sind daran mit Regionaloptimal  
mit dem Klimaschutzprogramm  
schön kontaktuell  
in die Information, in die Werbung gegangen,  
das wir gesagt haben, also mit Regionaloptimal  
Schinken, mit einem Regionaloptimal  
Schweinefleisch hat um bis zu 45%  
reduzierteren CO2-Footprint  
äußer kommerzielle Schinken.  
Also ich glaube, man kann immer wieder  
das Thema aufladen  
mit wirklich Argumenten,  
die Konsumenten wirklich interessieren.  
Das heißt, das ist ja wirklich sauber durchgerechnet  
worden, das ist kein Marketing  
zu alles und das ist die Halt.  
Das hat die Fiebel, das Forschungs-  
Institut für den biologischen Landbau, glaube ich,  
hat es geregt. Die haben eine Studie gemacht,  
sonst haben sie unsere Partner rausgefahren,

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger

haben sich die Zahlen angeschaut, Zahlen geholt und haben das wirklich ermittelt, dass eben durch den Verzicht von Übersees, Untermitteln aus nicht-europäischen Bereichen hier einmal eine Reduktion von bis zu 45% CO2-Footprint erreicht wird. Das ist gewaltig, also die Zoo ist mal neig, aber das wäre in der heutigen Zeit ganz wichtig, zu was auch zu kommunizieren. Schön, dass diese zusammenholt. Das Donut ist, wenn es ein Packerl schinken, da pickt zu der grünen Punkt drauf, wo im dasgenau ausgeloberten, wo ein QR-Code drauf ist, man hat wirklich mit der letzten Zeit die Studie durch. Was ist, was nicht, ist. Aber die Zahlen liegen an, und da sind wir wirklich erst stolz darauf, dass das die die Bauern geschafft haben, und dass wir das da jetzt vermarkten dürfen. Das gefällt mir extrem gut. Bei Ihnen, sie sind quasi ein Geschichteldrucker, irgendwas mal so ein Marketing-Messiger zu erzählen, sondern wirklich da ist bei unseren Hörer, wo ich genau den fachlichen Input haben, wie das vom Mainz entausschaut, was für eine Menschen dahintersteigen. Und mir gefällt das einfach sehr gut, wenn wer sein Handwerk versteht und mit dieser nötigen Konsequenz und Beständigkeit dran bleibt. Ich glaube, das ist ja ganz, ganz wichtig, weil man sich dann immer wieder so starten aufs dickelischen Außer und versprechen uns die heile Welt und zwei Jahre später weiß man nicht einmal, wer war das eigentlich, es geht uns leider vor der Politik auch aufzu. Aber in dem Fall ist ich wirklich ganz anders da, ich kann nur jetzt mitgeben, Herr Berger, an die Jugend liebe Grüße und dass die das so schätzen und in der fünfter Generation so weiterführen. Das ist eigentlich genau das, was mich auch besser vorstelle für Österreich, dass man das erkennen, was wir für einen Wert haben, wenn man miteinander wirtschaften, weil durch Wertschätzung entsteht ja dieses Wirtschaften mehr oder weniger und ich glaube, das sieht man bei euch sehr, sehr gut und nein, bei werden wirklich alle Produkte qualitativ erzeugt, also schön. Ich sage danke vielmals für die Einladung, war echt ein interessantes, wirklich spannendes Gespräch. Vielen Dank. Ja, danke, ich möchte nochmal Danke sagen bei euch und wie immer waren es um VomHobbs

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #131 Es geht um die Wurst | Rudolf Berger**

zu dem Podcast, es können zu uns gerne schreiben auf poste-Atlandschaft-Lebenpunkte, die Danke wieder fürs mit dabei sein, bis zum nächsten Mal, wann es wiederhorst, wenn ich zweis muss alles essen und in dem Fall glaube, haben wir heute auch wieder was dazu gelernt.

Danke fürs dabei sein.

Viel Spaß.

Viel Spaß und eine Neuguet sales.

Was ist das jetzt?

Was ist das jetzt?

Ja wirklich, ja.