

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #134 Vitamine zum Auftauen | Roman Gabriel & Norbert Friedrich

Wie gesund ist Tiefkühl Gemüse?

Sind da überhaupt noch Vitamine drin?

Tiefkühlung hat ja den unglaublichen Vorteil, dass man sehr lange Produkte konservieren kann, ohne etwas zuzugehen.

Wie schaut es denn wirklich aus?

Ist Gemüse so teuer geworden, dass wir es uns nicht mehr leisten können?

Es wird für uns in den letzten zwei Jahren viel schwieriger, die richtigen Mengen zu bekommen. Klimamangel ist eines, wir verlieren Flächenertrag.

Das heißt, wie viel Gemüse pro Hektar herauskommt.

Wir haben Flächen über Flächenversiegelung.

Würden wir jetzt so weiterbetonieren, wie jetzt, haben wir in 141 Jahren keinen Quadratmeter Grafffläche mehr in Österreich.

Was ich gut finde in Österreich und ich mache Feld, also man hat schon lange vorgedacht.

Wir können Wasser nach Bedarf aufdrehen und abdrehen.

Die Unabhängigkeit, die lokale Produktion, ist nicht nur, wie soll ich sagen, nachhaltiger, aber es ist auch für die Versorgung essentiell.

Wenn was nicht immer zur Verfügung steht, hat plötzlich ein Wert.

Herzlich willkommen zum Podcast von Landschaft Leben.

Wenn es wieder heißt, wer nichts weiß, muss alles essen.

Und heute passt der Titel wirklich sehr, sehr gut, nämlich mir rein, heute mal übers Gemüse.

Und ich hätte mehr Profunteren dazu einladen können, als wir die Experten in Österreich dazu, nämlich den Verkaufsdirektor von der Adolf Host,

die was sozusagen wirklich im großen Stil tiefkühlen Gemüse produzieren

und Bauer und Mengenbündler, sage ich mal vom Gemüse in Norbert Friedrich,

aber ich denke, es war stets, dass ich jetzt einfach einmal selber am besten vor, ganz kurz, für unsere Hörerinnen und Hörer, auf alle Fälle gefreizt bin.

Das ist wieder mit dabei, sondern heute wirklich einmal das Thema Gemüse.

Wir haben auf unserer Webseite schon sehr viel zum Thema Gemüse gemacht.

Heute haben wir vielleicht sogar die Möglichkeit, in eine Gemüse reinzuschneppern, das, was wir noch gar nicht recherchiert haben, nämlich den Spinat.

Das hat ja auch viel Profis, da werden Sie auch was sagen können dazu, aber stört sich einmal ganz kurz vor.

Roman, vielleicht fangst du an?

Okay, mein Name ist Roman Gabriel, ich mache hier bei Aredo Austria Frost die Verkaufsleitung, ich finde es mit Lenz Landl,

und das ist seit der Übernahme der Fabrik in Groß-Enzersdorf vor 13 Jahren.

Norbert?

Genau, ich bin der Norbert Friedrich, stammt mir selbst von einem Gemüsebaubetrieb in Machfeld ab und mache noch immer nebenbei meine kleine Landwirtschaft

und bin Geschäftsführer der Erzeugerorganisation Tiefkühl Gemüse.

Das kann man sich ganz einfach vorstellen, wir haben ca. 320 Landwirte in Machfeld, wir sind eine Genossenschaft

und wir liefern die gesamten Tiefkühl Gemüse, Roman, für die Fabrik, für das Werk in Groß-

Enzersdorf.

Dahinter kann man sich vorstellen, ich sage immer 300 bis 350 Landwirte und ungefähr 3000 Hektar Anbaufläche in Machfeld.

3000 Hektar Anbaufläche in Machfeld, Machfeld ist sozusagen unsere Kunstlage in Österreich, das heißt, wie marktrelevant sind wir in Österreich, was jetzt Tiefkühl Gemüse überhaupt betrifft oder die Produktion?

Können wir da mithalten? Roman wird uns später noch erklären, da ist er nicht in Österreichischer Hand,

aber wie können wir da zusammen mit dabei, geht sich das aus?

Österreich ist auch im europäischen Vergleich, das Anbaugebiet selber nicht so groß, jetzt im Tiefkühlspezialbereich ist das Werk in Groß-Enzersdorf relativ klein, da gibt es viele Werken in Europa, die doppelt dreimal so groß sind, aber man sieht wieder, Österreich ist immer erfolgreich

mit Innovationen, mit Spezialsachen und auch mit den österreichischen Ursprungen, können wir in Österreich ist es teurer, die Einheiten sind kleiner, können wir aber das Ganze immer noch machen und auch neue Innovationen, neue Gemüsearten landen.

Also der typische österreichische Ansatz mit Innovationen kann man auch der erhöhten Preise und auch die österreichischen Ursprung sicherstellen.

Und ich glaube, in Zeiten wie diesen ist es noch wichtiger, dass das Gemüse immer noch aus Österreich kommt

und nicht, dass man so ein Werk in einem Gemüseanbaugebiet schließen würde und nur mehr aus dem Ausland abhängig ist von einer Versorgung von Tiefkühl Gemüse in Österreich.

Wir haben von Wein auch nie mehr wieder gelesen in den Medien, die haben uns quasi schon tagtäglich geschrieben,

das Gemüse ist nicht mehr leibar, wie schaut es denn wirklich aus?

Ist Gemüse so teuer geworden, dass wir uns nicht mehr leisten können oder wie seht du das?

Nun, ich denke, das ist einmal, dass wir relativiert sind.

Wir sind mit einer enormen großen Steigerung konfrontiert worden, einerseits von der landwirtschaftlichen Seite, andererseits Energie, Energie ist ungefähr, auch wenn man es längerfristig eintickt, ungefähr doppelt so teuer geworden.

Hier am Standort mit den 40.000 Tonnen ein unglaublich breites Sortiment, spezialisiert mit Gringemüse, mit Fritterprodukten, mit irgendeiner Verarbeitung von dem Gemüse. Das macht das Werk relativ komplex auch für die Größe.

Also, Norbert hat schon gesagt, wir haben ein Werk auch mit 130.000 Tonnen in der Verhältnis.

Aredo als Konzern hat ungefähr 20 Standorte in neuen Ländern

mit einem Volumen von circa 1.000.000 Tonnen, um die Relation zu sehen.

Vielleicht zurückzukommen auf deine Frage vorher mit einem Preis, weil das ein sehr spannendes Thema ist.

Ich würde den Spieß gerne mal umdrehen, würde ich mal schätzen lassen.

Was glaubst du an Tiefgelgemüse, mehr Kosten für einen burschnittlichen Österreicher, das ist das Volumen, das mobilisieren, das ist das, was gekauft wird.

Wie viergt sich das aus im Jahr?

Jetzt muss ich jetzt.

Wenn ich jetzt mehr erinnere an die Medienberichte, dann muss das eine unverstellbare Summe sein.

Gefühlt ist das nicht der Fall bei mir, muss ich ganz ehrlich sagen, weil für mich nur, weil ein Jocherbecher zum Beispiel um 13 teurer wird, ist das für mich quasi, ich habe immer gern fürs Essen Geld ausgegeben und ich merke, dass der Gastronomie wie gerade erst steigt, aber keine Ahnung, ich gehe mal 20, 30 Euro in etwa pro Person.

Also da bist du ungefähr mehr als den 10-fachen Faktor zu hoch, um in der Relation zu sehen.

Wir verkaufen ungefähr, jetzt nehme ich es mit Leinsenhandel wert, da ist der Markt mit Tiefgelgemüse ca. 100 Millionen schwer, es sind 30.000 Tonnen, die hier lokal verkauft werden.

Und wenn man das unterbricht, das ist ein durchschnittlicher Verkaufspreis, 3,30 Euro.

Und wenn du sagst, wir haben ungefähr eine Preisteigerung von 15% gehabt, trotz 100% mehr Energie, trotz viel mehr landwirtschaftlicher Kosten, dann kannst du da ausrechnen, wo man ungefähr liegt in Verkaufspreisen, bis du unter 2 Euro auf jeden Fall pro Person.

Was ist der Jocher?

Oh Jocher.

Wie geht es dir dann, herrst du die Diskussion?

Das ist alles unleisbar.

Was sagst du da?

Wir hören, wir sagen jetzt mal, die Landwirte, die Bauern hören das auch und man denkt sich dann auf der Anteil von der Rohware, die der Landwirt selber produziert in der richtigen Menge, in der hohen Qualität, ist natürlich auch in Relation zu den Produktern nicht so groß.

Und deswegen sagen die Urproduzenten, die Bauern, das ist einmal sehr skeptisch, dass man dann, wenn die Preise um 20% beim Landwirt die Rohware so steigt, ist das immer noch für den Konsumenten ein Klacks, also die Relationen sind ja da ganz andere.

Und Tiefgelgemüse selber hat ja den riesen Vorteil, es wird verarbeitet, es wird effizient verarbeitet, es gibt sozusagen keinen Abfall, der Hausfrau oder der Konsument, kann das perfekt schon gleich sofort zubereiten.

Und die Relationen, die Kosten sind eigentlich sehr gering, vor allem von dem Gesamtbudget, was der Konsument hat.

Und es wird natürlich öfter kritisiert, wenn das um marginal steigt, die Lebensmittel, also wie wenn ein Mobiltelefon oder andere Luxusartikel steigend, da wird trotzdem gekauft.

Ich glaube, wir haben einfach ein Problem von unserer Mentalität.

Ich diskutiere das gerne mit meinem Team,

weil einfach die Medienberichte, die lehnen von diesen negativ Schlagzeilen.

Wer leset jetzt Schlagzeile, bestes Tiefgelgemüse in Österreich.

Aha, ja, das interessiert kann.

Aber wenn man hinschreibt das um Gottes Willen, das kann man sich nicht mehr leisten, dann ist das zumindest nochmal Schlagzeile und da schaut man hin.

Und ich glaube, von dem Ganzen lebt das.

Und das weiß ich nicht, wie man das ändern kann.

Hinschreibt man das sehr, dass wir da einfach wieder mal ein bisschen bodenständiger wären? Oder wie es jetzt tut?

Ja, auf jeden Fall.

Und ich denke, dass eine lokale Produktion, das ist auch angesprochen, von Unabhängigkeit, von Lebensmittelfersorgen, vom Anspruch her, von der Nachhaltigkeit her total wichtig ist.

Auch vom CO2-Balance.

Und auch wenn man das Tiefgelgemüse anschaut, kann man sagen, okay, mein Zett manchmal ist es vielleicht hoch, wenn Energie bedarf, wenn Tiefgelgeme usw.

Aber durch die, wie soll ich sagen, optimierte Verarbeitung, durch die Massen, die wir durchschleusen,

hätte ich mir jetzt auch angeschaut, zum Beispiel CO2-Balance.

Wenn die CO2-Balance ist ungefähr so wie von Linsen, oder es ist ein bisschen mehr als ein Brot herzustellen.

Auch das ist total überbewertet,

aber das geht halt nur über die Economy of Scale, über die Masse, die wir hier verarbeiten.

Und das bringt uns aber sehr viele Vorteile, lokal,

natürlich, weil mehr Gemüse wird uns alle helfen in der ganzen Klimageschichte auch.

Und Klimageschichte hat für uns aber wie den Anbau sehr viel Einfluss.

Und von daher denke ich, dass wir hier einen sehr großen Beitrag leisten können.

Und ja, es liegt nur an den Konsumenten, das zu nützen.

Norbert, du bist ja jetzt der Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft.

Ich möchte vielleicht für unsere Hörerinnen und Hörer ein bisschen dem Bereich der Produktion erläutern.

Wir kennen natürlich auch zu der ernährungshysiologischen Sache, dass wir ein bisschen reden, wie gesund ist, tiefgeblieben ist, da sind überhaupt noch Vitamine drin.

Aber vielleicht lassen wir uns ein bisschen einsteigen in die Welt.

Wie funktioniert das eigentlich?

Wie gehst du mit deinen 300 Bauern um, wo ich jetzt ein Bauer bin?

Was bauen die an? Wie wissen die das überhaupt?

Wie kann man sich das als Laie vorstellen?

Weil wenn ich mir das jetzt mal nur so vorstelle, 40.000 Tonnen.

Das ist ja eine gigantische Menge, was da passieren muss,

dass das dann irgendwann mal in unseren Regalen liegt.
Was passiert da jetzt zum Beispiel?
Wie geht das so, wie läuft es ein Jahr ab?
Der Grundaspekt ist eigentlich, dass ja,
gerade startet immer im Winter, den Früh.
Wir kriegen auf der Anzeit unsere Konsumenten, unsere Kunden,
sagen wir mal, haben eine Idee, was im nächsten Jahr verkauft wird,
oder im einen Jahr verkauft wird.
Und von dem planen wir mal runter, welche Art von Rohware wir brauchen,
wieviel Tausend Donnerndes sind.
Dann planen wir mal grob weiter, wieviel Wachst auf einem Feld an Rohware,
wieviel Fläche benötige.
Und dann kommen die Details,
dass man mit jeder einzelnen Landwirt praktisch sich anschaut.
Ich hab die Kultur, zum Beispiel Grünwerbsen, möchtest du die Kultur anbauen.
Welcher Preis kriegst du dafür? Wer erntet das?
Wir machen auch vieler Ernten und Spezialmaschinen anbauen
als Erzeugungssunktion gemeinsam, um effizienter zu sein,
um dieser nachhaltige Landwirtschaft, digitalisiert etc.,
auch noch besser machen zu können.
Aber wir sind jetzt in dem Schritt,
wo man mit jedem einzelnen Landwirt schau.
Der Landwirt meldet die Tatgärme am Hinteraus,
so und so viel Fläche anbauen.
Dann meldet er das.
Wir schauen dann, passt die Fläche, wir schauen dann, welches Sorte,
wann wir es ernten, wann muss man das dann anbauen,
gemeinsam mit dem Landwirt zu planen.
Das geht natürlich noch viel, viel weiter.
Wir wollen in Zeiten wie diesen auch schauen,
so wenig als möglich Pflanzenschutz machen,
aber doch die richtigen Qualitäten bekommen.
Das heißt, das geht sehr ins Teil einer,
wie ist der Ablauf dann während des Jahres.
Und so machen wir das für jede Kultur.
Wir Kollegen, Mitarbeiter, die beraten dann die Landwirte,
wann es ums Anbauen geht, wann es um den Pflanzenmedizin geht,
wann es ums Ernten geht.
Wir haben dann mit dem Werk gemeinsam, das ist immer der Tag des Erntens,
ist jetzt nicht nur agrarisch zur richtigen Zeit,
dass es nicht überreif ist, dass der Spinatblatt schön grün ist,
sondern wir müssen es auch verarbeiten täglich.
Unsere Verarbeitung, Tiefglückgemüse rennt ja rund um die Uhr, 24 Stunden

und entsprechend zeitnah erntet man Tiefglückgemüse, dass man zwischen der Ernte und zwischen dem eingefrorenen Zeitpunkt nur Stunden hat.

Bei dem Grünjärpsen ist es ja extrem, da gibt es in der Werbung, wie die erkennen, die Speedjärpsen, die 90 Minutenjärpsen, das ist auch in der Realität so, dass wir da die Ernte sozusagen in Lein, rund um die Uhr am Feld haben und die Fabrik, durch das dann Baschen, Schneiden aufbereiten und sofort einfrieren, tiefgefrieren.

Und das ist eigentlich sehr komplex und wie gesagt, mit 320 Landwirten auf ca. rund 3000 Hektar pro Jahr, von Grünjärpsenbohnen eher Spinat, Babykaroten und Innovationen, wie Gemüsesojabohnen oder auch Kürbis etc.

Also wir haben über 14 Gemüsearten, die wir machen, das macht es natürlich auch komplizierter und nicht so billig, aber dafür können wir fast das gesamte tiefe Gemüse-Spektrum vom Archfeld für den österreichischen Markt auch anbieten.

Ja, gewaltiger.

Ich bin ja schon ein bisschen stolz, ich war da schon 20 Jahre, ich habe noch mein Studium begonnen und Gemüse braucht mich immer interessiert und ich bin immer noch da und habe 320 Landwirte, die mir täglich in die Augen schauen können, mit denen wir ein gutes Verhältnis haben.

Was uns resilient auch macht in Zeiten wie diesen, dass die auch trotz Preissteigerung uns weiter zunehmen und uns beliefern und wir auch diese Probleme managen, für den österreichischen Kunden bis zum Schluss.

Wann jetzt ein bisschen, aber dir bleibt ganz kurz, wie kriegt man die Flächen nach wie vor?

Es werden ja viele nicht wissen, der Bauer hat ja trotzdem, der ist ja frei, da kann man ja sagen, ich mache ein Weizen, ich mache Gersten, ich mache ein Mais oder ich mache Gemüse.

Warum entscheidet das sich da um plötzlich fürs Gemüse?

Also in den letzten zwei Jahren mit den ganzen Veränderungen des Marktes, der Getreidepreis ist in ganz Europa weltweit gestiegen, durch den Krieg sind auch andere Gemüse am Bauer oder andere Firmen, die das nach Feld jetzt schätzen, Klimawandel, das nach Feld hat Wasser, das nachhaltige Grundwasser, man kann es sehr gut produzieren. Es wird für uns in den letzten zwei Jahren viel schwieriger die richtigen Mengen zu bekommen.

Wir haben auch die Preise deutlich erhöhen müssen gegenüber den Landwirten, dass die Motivation gleich bleibt, weil es Alternativen gibt für den Landwirt.

Erstmalige Getreide, allgemein auch Mais und so weiter, die sozusagen mit weniger Arbeit, mit weniger Risiko, mit weniger Inputs auch genauso viel Geld bringen. Das ist natürlich für uns eine Riesenherausforderung, umgekehrt auch für die Fabrik, dass man die Mengen kriegt und auch nicht nur die rohware Landwirtschaft ist teurer, natürlich haben wir schon gesagt, auch die Energie. Die Tiefkühl Gemüse muss gekühlt gelagert werden, das ist sehr energieintensiv und das hat sich natürlich auch stark ausgewirkt. Aber es ist, sagen wir mal, herausfordernder denn je, auch in diesem Jahr, dass wir alle Mengen bekommen. Wie siehst du das, Roman? Du bist auf der anderen Seite sozusagen, du bist ein bisschen in der Mitte, auf der anderen Seite hast du die Bauern, auf der anderen Seite hast du den Lebensmittelhandel, die gastronomischen Zulieferer. Wie siehst du da die Entwicklung? Und was mir natürlich interessiert, haben wir genug Tiefkühl Gemüse, haben wir genug Gemüse für das Tiefkühl Gemüse, sagen wir mal so? Naja, bis jetzt hat man es immer zusammengebracht, dass wir die Flächen bekommen, diesmal und letztes Jahr war auch schon sehr herausfordernd. Ich glaube, wir haben mehrere Aspekte, also Klimawandel ist eines, wir verlieren Flächenenertrag, das heißt, wie viel Gemüse pro Hektar herauskommt. Wir verlieren Flächen über Flächenversiegelung, vielleicht nur eine Zahl, die ich mir auch rausgesucht habe. Es wären pro Tag, was schätzt du, wie viel Fläche geht verloren für die Landwirtschaft in Österreich? Ich glaube, das waren ziemlich genaute Effekte. Wenn man so umrechnet, sind das ungefähr 16 Fußballfelder jeden Tag. Da sind im Jahr immerhin 41 Millionen Quadratmeter, nur um die Zahl mal aufzunehmen. Wir haben Alternativkulturen, die hier getreide, viel einfacher als Gemüse anbaut sind. Und für uns ist es natürlich für den Standard, es entzählt, dass wir die Flächen bekommen. Und wir können es aber auch nicht zu jedem Preis bekommen, weil wir das auch irgendwie weitergehen müssen. Jetzt haben wir vorher gesprochen zu einem durchschnittlichen Verbrauch von Gemüse, so ungefähr bei 3,3 Kilo pro Gesohn. Da ist viel Luft nach oben. Wenn man so nimmt Fleisch, und da weißt du es wahrscheinlich auch, sind es um die 60 Kilogramm. Wir haben hier einen Bruch deiner Gemüse. Wenn man viel schon andere Produkte dazu zählt, ist Gemüse sehr untergeordnet, aber bringt sehr viele Vorteile.

Nicht nur nahhaft, nicht nur von der Versorgungssicherheit, nicht nur von der CO2-Balance, nicht nur von Klimaschutz. Und hier ist immer ein bisschen ein Gefahr. Ich habe selbst das letzte Mal, wie wir mal gesprochen hatten, auch dass irgendwo sogar die Ideen, die es gibt, nicht Flächen, agrarische Flächen zu nützen für Energiegewinnung, Solarpennels usw. Photovoltaik.

Und wir sehen aber auch natürlich auf deiner Seite, dass wir von der Fläche nicht nur weniger haben, auch weniger Ertrag aus der Fläche heraus haben, aber auch mehr Bevölkerung zu bedienen haben, allerlong, weltweit.

Und das ist natürlich etwas, was man glaube ich nicht aus den Augen verlieren sollten. Wir haben in Regionen, die jahrzehntelang sehr gute Träge gebracht haben, im Konzern, Belgien etc., teilweise Ernteverluste oder Klimaveränderungen, von 50% teilweise sogar mehr.

Wenn man hier in einer großen Abhängigkeit ist, die Unabhängigkeit, die lokale Produktion, ist nicht nur, wie soll ich sagen, nachhaltiger, aber es ist auch für die Versorgung essentiell.

Allerdings, was man immer brauchen ist, die Flächen natürlich, die Norbert bereitstellen muss, damit man das ganze auch wirtschaftlich aufrechterhalten kann. Und wenn das nicht gelingt, dann mal ein Problem.

Ich bin ja mit Landschaft, Leben angetreten, Landwirtschaft und den Lebensmitteln wieder mehr wert zu geben, weil ich auch einfach das Gefühl gehabt habe, dass das eigentlich...

Es hat sich niemand mehr daran erfreut, dass die Regale voll sind.

Es hat das niemand mehr als Privileg gesehen, dass wir jeden Tag quasi einige dürfen und egal, alles liegt wunderschön da, gewaschen, sauber, alles ist perfekt und dann noch zum Preis von nix.

Wir leben auf einem Wohlstandsniveau unglaublich hoch und wir sudern und jammern jeden Tag, wie man die Welt gerade untergeht.

Jetzt sehe ich mir aber das wirklich vielleicht in eine andere Richtung einschwenkt.

Ich finde das ganz spannend, weil du die Flächen angesprochen hast. Ich habe jetzt gerade erklärt, in den letzten 25 Jahren

haben wir in Österreich die Agrarfläche des Bundes,
Landes, Burgenland zubetoniert.
Wir würden mir jetzt so weiter betonieren,
wie jetzt haben wir in 141 Jahren
die Agrarfläche mehr in Österreich.
Wir betonieren jedes Jahr die Fläche
für eine Nahrungsmittelproduktion von 20.000 Menschen zu.
Und man braucht, um am Boden wieder revitalisieren zu können,
100 Jahre.
Wenn man aus Fall weckt, braucht es 100 Jahre,
dass da wieder was wächst.
Da denke ich mir, wir sind halt auch politisch,
wir sind mit dem brutal leichtfertig umgegangen.
Ganz ehrlich, Boden ist ja heid,
wenn ich mir anschau, das ist ein Wahrheit,
wenn ich da in Graz, in Seiersberg,
unterwegs bin, da habe ich bis Leibniz beste Flächen.
Da kommt einer Halle nach da anderen her.
Und ich bin ja da nicht BES auf die Bauern,
weil der kriegt da kurz Geld, das verstehen wir irgendwo.
Aber als gesanke, gesellschaftlich sicher,
das ist ein Riesenproblem.
Und insofern, vielleicht muss das aber auch passieren,
weil vielleicht kriegt es dann,
wenn dann mal das ein bisschen weniger wird,
vielleicht wird es dann ein bisschen wieder wertvoller.
Und dass die Menschen nicht nur sagen,
das ist selbstverständlich, dass das da liegen muss.
Irgendwann ist es vielleicht nicht mehr selbstverständlich.
Und das ist halt immer so,
wenn was nicht immer zur Verfügung steht,
hat es plötzlich einen Wert.
Und wir lehnen auch in der anderen Welt,
ich weiß schon, wahrscheinlich hier ist Konzern,
da wird für euch verlangt,
es muss immer rund um die OS da sein.
Ich glaube da nicht mehr dran.
Da kann ich vielleicht bei dem Wort Wert
oder Wertschätzung einhaken.
Das ist was mir, weil ich innerlich immer noch
ein Gemüseproduzent seit meiner Kindheit,
jung bin ich es, die Wertschätzung ist,
in den letzten zwei Jahren

gegenüber den Landwirten gestiegen
und die Landwirte fühlen sich auch endlich
einmal wertgeschätzt,
dass das Produkt, was sie produzieren,
jetzt auf einmal wichtig ist.
Und jetzt auf einmal gefragt wird,
sonst ist der Gemüsebauer ja klassisch,
eigentlich hat er die Wahl gehabt,
was ist das geringste Übel.
Aber jetzt dadurch, dass das Getreide,
die Basis-Uhrproduktion, was kostet,
wird das ganze, während die Landwirte umwarmen,
was baue ich an?
Auf einmal kommt Firma A, Gemüsebauer,
kommt der Getreidehandel und sagt,
baue man was auch.
Ich finde das auch toll für die Urproduktion selber,
dass sie seit vielen, vielen Jahrzehnten
endlich einmal wertgeschätzt wird.
Das macht das ganze für den Urproduzenten
wirklich auch eine andere Sichtweise.
Und wie du richtig gesagt hast,
da gewesen immer, wenn irgendwas zu viel ist,
hat das kein Mensch interessiert
und wenn in einem Regal irgendwas ausgeht,
war das gleich ein Drama.
Das man muss einmal ein Wertgefühl für das wiederbekommen.
Es hat finde ich auch etwas Positives, das ganze.
Und jetzt wieder zum Klimawandel,
was ich gut finde, in Österreich und in Machfeld.
Man hat schon lange vorgedacht,
man hat einen nachhaltigen Grundwasserkörper,
man hat das Machfeldkanalsystem
und wir können Gemüse sehr stabil produzieren.
Wie du gesagt hast, im Vergleich zu anderen Ländern,
die früher billiger waren,
weil es natürlich genug geregnet hat in Belgien,
in Nordfrankreich, in den klassischen Ländern,
sind sozusagen die Gemüsearten dort von alleine
schwarz-weiß gesagt gewachsen.
Aber mit dem Klimawandel haben die auf einmal trocken Perioden,
eineinhalb Monate kein Wasser oder auf einmal eineinhalb Monate
zu viel Wasser,

dass sie gar nicht anbauen können oder gar nicht ernten können.
Und das sich hier jetzt in meiner 20-jährigen Laufbahn
immer unter den agrarischen Aspekt ist,
dass das in den letzten vier Jahren stark zunimmt
und jetzt jedes Jahr klimatechnisch da in Gemüse bauen,
was in Europa durcheinander gewürfelt hat.
Und das Machfeld zeigt uns,
wie stabil das ist.
Und bis zum Schluss, glaube ich, ist es für uns gesellschaftlicher wichtig,
dass wir lokal diese stabile Produktion aufrecht erhalten.
Das ist jetzt nicht nur Tiefgegemüse,
es ist allgemeine Gemüseversorgung und Ackerbau in Österreich.
Ich glaube, dass wir hier ja besonders gesegnet sind,
mit dem Anbaugebiet sehr nah an Wien
und einem großen Ballungszentrum
für den heimischen Markt eine sehr hohe Selbstversorgung haben,
jetzt noch, und ich hoffe, dass es auch so bleibt.
Wir haben hier ein panonisches Klima
mit einer sonnenreichsten Region, mit 1.900 Sonnenstunden.
Wir haben die trockenste Region, was normalerweise ein Problem ist,
weil eine Pflanze braucht Licht, Wasser und gute Böden.
Aber wir können dem gegensteuern,
weil wir praktisch die ganze Region,
alle unsere Felder unter Bewässerung haben.
Das heißt, wir können Wasser nach Bedarf auftreihen und abdrehen.
Wir haben kein Problem mit zu viel Feuchtigkeit, aber auch nicht mit zu wenig.
Aber wir haben natürlich ein Thema mit Energie, Geminnung, Kosten etc.
für den Landwirt, wo auch die Kosten in Dünnemitteln
und so weiter gestiegen sind.
Den muss man irgendwo vielleicht Rechnung tragen,
aber auch wir haben von den Böden sehr bekünstigte Verhältnisse.
Eigentlich die alle Voraussetzungen,
und wir haben sehr lange Erfahrungen.
Man muss sagen, dass Tiefgegemüse anbauen,
ist eine relativ junge Industrie.
Das heißt, man hat erst in 1960er Jahren
die ersten Fabriken in Tado auch gemacht.
Und hat dann begonnen damit,
das österreichische Werk ist seit 1965,
das heißt sehr früh eigentlich auf den Zug aufgesprungen.
Und damit gibt es eine sehr lange Erfahrung
von den Landwirten der Region für konventionellen Anbau,
aber auch für Bioanbau.

Und auch sehr viel Fruchtfolge,
weil das Gebiet das einfach zulässt,
von Getreide, von Gemüse,
von Kräutern jetzt, wo wir begonnen haben,
weil sich das Klima etwas erwärmt,
werden auf einmal Kräuter interessant.
Und die Fruchtfolge hält auch die Böden gesund.
Wir sind unglaublich gesegnet,
mir gesagt mit diesen Gebieten.
Das Gebiet zu nutzen und das aufrecht zu erhalten,
ist halt wichtig, dass wir die Balance immer finden.
Was ist notwendig und wichtig für ein Landwirt,
um das zu arbeiten, aber auch für uns,
für eine Produktion,
dass wir das mit den Konsumenten so weitergeben können,
dass wir das aufrecht erhalten können.
Und dann einmal ihr gewonnen.
Ich habe euch als Unternehmen,
als ADO,
sehr verantwortungsbewusst
kennenlernen dürfen.
Natürlich hat die Erzeugergemeinschaft,
dann arbeite ich, glaube ich, seit meinen ersten Stunden
über Landschaft leben.
Und was mir da schon imponiert ist,
das hat mich auch fasziniert.
ADO ist ja in belgischer Hand,
ist, glaube ich, ein Familienbetrieb in Belgien,
dass die trotzdem so viel Wert legen
auf Österreich, auf Regionalität.
Ist das ein bisschen ein Volksgeheimnis,
sei es vom Konzern,
oder ist es,
wie nimmst du das wahr?
Du hast natürlich da tagtäglich
einen Austausch mit Belgien,
wie nimmst du das wahr?
Es ist ganz korrekt,
das ist ein Familienunternehmen,
nach wie vor, trotz der relativ großen Größe.
Und vom Ursprung her sind es das Landwirte.
Das heißt, die haben in den Generationen
vorher ursprünglich für den französischen Markt,

für die Konservenindustrie,
Gemüse angebaut schon.
Und dann kam, wie gesagt, 1955 war das,
das erste Mal auf der ANUGA,
Tiefgemüse auf.
Es gibt es erst seit 1930er Jahren in Amerika
die ersten Tiefgelprodukte überhaupt,
mit Spinat, mit Eis, mit Früchten.
Und dann ist man in Europa relativ bald nachgezogen.
Und der Audo, das war damals der Eduard,
Hassbesslach, der Gründer auf der Audosite,
hat dann sehr früh die Zukunft erkannt.
Er hat die Chance gesehen.
Tiefgemüse, das kann das sein.
Und es ist nicht so abhängig von der Dosenindustrie,
das vielleicht auch andere Nachteile mitbringt,
aber schon ganz gut ist.
Und Tiefkühlung hat ja den unglaublichen Vorteil,
dass man sehr lange Produkte konservieren kann,
ohne etwas zuzugehen.
Man muss es nur tiefkühlen.
Und das hatte man so in den 1900er-Ruhm
bei einer Forschungsreise erkannt,
damals Herr Börzei,
ist beim Fischfang sehr nördlich festgestellt.
Also bei minus 45 Grad,
die Fische rausgezogen, sind sehr schnell gefroren.
Wenn man die Tage später, ohne die später gegessen hat,
waren sie wie frisch.
Das war so der Grundidee.
Und mit dem hat man dann auch mit der Kälte-Technik-Entwicklung
verstanden, wie man tiefe Temperaturen,
so wie in der Arktis, erreichen kann
und den Prozess nachvollziehen kann
und damit die Lebensmittel sehr natürlich konservieren kann.
Und das hatte man damals auf jeden Fall
dann erkannt, als Schaus gesehen,
haben sie eigentlich einen Familienkonzern aufgebaut.
Und nachdem sie Landwirte sind,
haben sie auch verstanden,
dass nicht jede Anbauregion für alles besonders gut ist.
Es gibt eher Kulturen, die wärmere Klima brauchen,
es braucht welche, die trockene sind,

es braucht welche, die kühlere Klima brauchen.
So haben wir dann eigentlich immer
die beste, mögliche Anbauregion gesucht
in verschiedenen Ländern,
daher auch in neuen Ländern in Europa,
wo man gesagt hat,
dass sich besonders gut Kohl sprossen,
oder Lauch, oder Brokkoli,
oder Kaffee holen,
oder Erbsen und so weiter Spinat anbauen.
Und das Machtfeld, wie wir vorher gesagt haben,
hatte den Vorteil,
dass man eine unglaubliche Bandbreite hat
und vorher auch historisch gesehen
einen isolierten Markt gehabt hat,
vor EU-Beiträgen,
also man hat sehr viele Produkte
hier für einen lokalen Markt verarbeiten wollen und müssen.
Und damals war das ein Unileverwerk in der Gründung
und da hat man dann halt die ganze Bandbreite abdecken wollen
und das Geschäft damit aufgebaut.
Und diese Gedanke von den Firmengründern
ist nach wie vor da, beste Region,
möglichst nahe am Markt,
auch für Nachhaltigkeit etc.,
auch die Risikostrahlung,
weil wir haben Klimaveränderungen
und mit mehreren Ländern
kann man das viel besser ausgleichen,
als wenn man jetzt alles auf einen Standort bündelt.
So, wir haben jetzt hier durch die eher kleinbäuerliche Struktur
vielleicht ein paar Nachteile durch den kleineren Markt
und durch die Vielfalt ein paar Nachteile in den Kosten
im Vergleich zu sehr großen Werken.
Aber wir haben eine große Unabhängigkeit,
eine gute Marktabdeckung hier,
wo man das wieder kompensieren kann
und wir haben Konsumenten, die das bis jetzt schätzen,
auch den Ursprung und auch alles, was wir mitgeben können,
in Qualitätsanspruch.
Und auch die Qualitätsanforderungen sind sehr, sehr stark gestiegen.
Es geht über Rückstandsfreiheit,
wo man ein Programm hat,

wo man sagt, nicht nur grenzwerte Einhalten will
in einer konventionellen Landwirtschaft,
sondern wo man eigentlich Rückstandsfreiheit sein will,
weil es auch Herausforderungen stellt und auch Risiken bringt.
Man hat einen hohen Bio-Anteil, den man ausbauen will.
Man hat dann freies Körper frei und so weiter.
Ganz kurz, ganz kurz, Roman.
Jetzt müssen wir uns hier unterbrechen, Bio.
Ist das ein Thema bei Tiefkühlgemüse?
Ja, es ist ein...
Wie schaut es da aus?
Wie hoch ist der Anteil?
Und wird es mehr, wird es weniger?
Also, diese Anna ist am Markt
das man fällt, hat auch viel mehr Bio-Anbauer,
Bio-No-H, als, glaube ich, viele Wissen oder Glauben.
Und wir haben in den letzten Jahren für die Ado-Gruppe
auch viele Kulturen erstmalig biologisch produziert,
denke ich an so Spezialkulturen wie Bio-Babykarotten,
auch für den österreichischen Markt.
Und wir machen eigentlich für die Ado-Gruppe
von Spinat, Erbsen, Bohnen,
alle Kulturen auch in biologischer Qualität,
weil wir auch viele Biobauern da haben.
Und ich glaube, das ist wichtig.
Also, ich glaube, dass die Konsumenten
nie so im Auge haben, dass es macht vielleicht auch,
dass da schon sehr viel Bio ist.
Also, wir haben zum Beispiel eine Gemeinde,
mitten drinnen in Glasse, ja,
das ist ein Gemeindegebiet von ungefähr 4.000 Hektar,
da gibt es mehr Biobauern als kommensnelle Bauern.
Das gibt es im Marchfeld und das schon seit über 10 Jahren.
Also, man darf sich da nicht täuschen,
Marchfeld ist da immer so intensiver Gemüsebau
und da gibt es extrem viel Bio.
Und allgemein der Gemüsebau,
jetzt nicht nur die Tiefgelgemüsebau,
geht ja immer mehr in die Richtung.
Es gibt immer weniger Pflanzenmedizin
wie immer so Schesog oder Pflanzenschutzmittel.
Man macht immer mehr die Erfahrungen,
wie behandle ich meinen Boden richtig,

mache im mechanischen Unkraupenkkämpfung,
auch im kommensnellen Anbau.
Und ja, der Ado-Gruppe selber
und wir in Österreich versuchen jetzt
bei Tiefgelgemüse auch im kommensnellen,
nur das einzuzetzen, was wirklich nötig ist.
Und auch nicht einfach präventiv,
nur wenn es nötig ist.
Mit Pheromonen fallen mit,
ich schaue, ob der Schädling überhaupt da ist,
mit neuen Pflanzenschutzmitteln,
die vielleicht biologische Präparate sind, etc.,
wie der Roman richtig sagt,
mit dem Ziel, dass beim Konsumenten
gar keine Rückstöne drin sind,
auch wenn es kommensnell produziert worden ist.
Jill, dass Sie dir jetzt unterfragt haben,
Roman, aber das ist natürlich schon
für unsere Hörerinnen und Hörer extrem wichtig, denke ich.
Bio-Babykarotten,
das ist ja unglaubliches Wort.
Man hat sofort so nette Lirikaroten vor sich.
Aber ich denke,
dass sich schon,
damit die Bauern schon was gehen,
dass das funktioniert.
Da muss man sich schon sehr stark
mit dieser Kultur auseinandersetzen,
dass das alles passt.
Du sagst das, das war in meinen jungen Jahren
die Herausforderungen,
solche Spezialkulturen auch in Bio zu machen
oder auch im kommensnellen anders anzubauen,
dass sie weniger Pflanzenschutz braucht,
dass sie weniger Qualität braucht.
Und das haben wir in den letzten Jahren
am Standort Inklusencersdorf
und im Hochfeld gemeinsam mit unseren vielen Biobauern,
das sind schon mehr als 50,
an der Zahl zusammengebracht.
Das bin ich arbeitungsstolz.
Ich glaube, das ist ja für den Standort Österreich
in der Ado-Gruppe.

Einmal das gewesen,
was uns immer weiter geholfen hat,
auch wenn wir etwas teurer sind.
Auch wenn vom Ausland billiger
diese Tiefgemüse kommt, dass wir den Standort halten können,
dass wir unseren Landwirten was Innovatives,
was Neues entwickeln können,
was nicht jeder kann, was nicht jeder zusammenbringt
und dass wir den Standort damit auch ausgebaut haben.
Also Bio ein Haupttreiber ist,
nach wie vor ein Haupttreiber
und wieder bin überzeugt in Zukunft ein Haupttreiber.
Jetzt haben wir natürlich
ein Kerter vom Lebensmittelhandel,
2022 Bio bricht ein.
Mir ist es nicht bestätigt worden
in einzelnen Segmenten.
Ja, es hat immer wieder das Bio ein,
hat wirklich Probleme.
Da haben die Konsumentinnen und Konsumenten
downgraded zum Freilande.
Aber sonst ist es relativ stabil geblieben.
Ist das in dem Sektor auch bei euch so gewesen
oder habt ihr eine Veränderung gespielt?
Vielleicht zur Frage zurückzukommen,
welche Bedeutung hat das?
Wir haben jetzt ungefähr um die 20% Bio Anteil
in der ganzen Ado-Gruppe.
Möchte man den Bio Anteil fördern,
auf 25% Anteil.
In der gesamten Gruppe?
In der gesamten Gruppe.
Österreich hat, wie erwähnt,
sehr gute Voraussetzungen,
flache Gegend durchlüftet und so weiter.
Viel Erfahrung auch hinter.
Bewässigungsmöglichkeit, gute Böden, viel Sonne.
Das heißt, wir können hier sicher eine große Rolle
für die Gruppe spielen am Standort.
Wir haben gesehen,
dass natürlich jetzt mit den Preisentwicklungen
und auch diese subjektive Wahrnehmung,
es wird teurer, ich muss überall sparen,

ein bisschen, wie soll ich sagen, zurückhaltend gekommen ist,
so als das Bio betrifft, zum Kaufen,
weil natürlich es wird auch teurer
und jeder Panik, ich muss schauen und so.
Auch wenn wir sehen, dass es im Tiefkühl Gemüse
jetzt nicht die Relevanz hat,
weil unter 2 Euro im Jahr
ist jetzt wahrscheinlich nicht das große Thema.
Aber es gibt natürlich andere Bereiche,
die viel größer sind,
das viel stärker auswirkt.
Und der Konsument denkt immer, ich muss sparen.
Damit spart er auch in allen Bereichen,
vielleicht nicht mehr so reflektiert,
so rein aus Automatismus.
Und dennoch sehe ich nicht,
dass es in Österreich jetzt zurückgeht.
Und wir haben Kunden, die auch verstärkt
auf den Bio-Bereich gesetzt haben,
haben auch mit Verpackungen
sehr innovativ weitergegangen sind.
Auch recycelbare Verpackungen
sind sehr, sehr wichtig geworden,
und das Bewusstsein einfach da entsteht.
Und von den Qualitätsanforderungen,
weil du vorher meintest,
gibt es eigene Programme jetzt von der Auto-Gruppe,
mit Mosa, vielleicht kannst du ein paar Worte noch dazu sagen,
wo es dann halt geht,
um die Fahrwertung schon vom Feld her,
und insbesondere am Feld her zu optimieren.
Aber wir haben auch in der Fabrik immer mehr Anforderungen,
klarerweise unter Pure zum Beispiel,
ist das die Fremdkörper, die man vom Feld
natürlich mitbekommen kann, pflanzliche, theoretische etc.
Möglichkeit 100% rauszuhaben will,
was natürlich Herausforderungen entsteht,
weil wenn man so ein Feld anschaut,
mit MIMT, mit allem Möglichen,
gibt es halt aber so Vertragungen.
Wir haben ein Programm mit Schein,
wo es um Listerien, Wibi und so weiter gibt,
die man auch nicht in den Produkt haben können,

brauchen wollen.

Und ja, wir haben dann andere Spezifikationen,
die wir hier auch erfüllen müssen,
lokalen und vielfresch.

90 Minuten ist schon gefallen,
wo man sagt, 90 Minuten vom Feld,
in gefroren Produkt,
ist eigentlich ein Rekordwert in ganz Europa
und wahrscheinlich weltweit.

Unglaublich, was da eigentlich
die Landwirtschaft mit der Industrie
im Zusammenspiel leistet.

Es wird immer nur denen dann bewusst,
die was dann im Sommer probieren,
im Garten oder auf der Dach der Rasse,
Automaten oder Karotten zum Zieren.

Und plötzlich darauf käme ein Abum,
es bleibt dann nichts über bei der Ernte,
weil irgendein Käfer da war oder irgendwas,
und dann käme uns auf einmal drauf und sagen,
wie macht das eigentlich die Landwirtschaft?

Also ich denke, ich sehe immer den Hut
für die Bauern, weil das ist schon sensationell,
was da für ein OH in Österreich
inzwischen vorhanden ist.

Jetzt kämen wir vielleicht ein bisschen,
was natürlich unsere Hörerinnen und Hörer
immer interessiert, gesundheitliche Wirkung.

Jetzt kommen wir mal zum Tiefkühl Gemüse.
Wir haben die Geschichte extrem gut gefallen,
die ich in der Arktis beobachtet habe mit dem Fisch.

Dass man auf einmal drauf käme,
ist ein paar Tage später noch frisch,
weil grundsätzlich sagt man ja,
frisch kochen, frisch essen,
am plötzlich essen wir aber was,
was tief gefroren ist.

Ist da überhaupt noch irgendwas gesund?

Ist da überhaupt noch ein Vitamine drin?

Wie schaut es da aus?

Zu dem Thema gibt es viele Studien
oder mehrere Studien, sagen wir so.

Die Wahrnehmung,

wenn ich jetzt einen Garten,
einen Haus habe, einen Garten,
Gemüsegarten, ich hole die Pflanze,
gebe sie sofort im Kochtopf, fahre ich sie.
Okay, der Vitamine geheilt wird am höchsten sein.
Wenn ich jetzt ein Gemüse über den normalen
Handelsweg frisch Gemüse hernehme,
und ich sage, ich esse das nach 3-5 Tagen,
weil ich habe Transport, ich habe Ernte,
ich habe zu Hause noch im Kühlschrank,
dann habe ich ungefähr,
z.B. bei Bohnen 30-50% bereits verloren,
vom Vitamingehals.
Wenn ich jetzt Tiefkühl,
Gemüsebohnen oder Erbsen hereinhole,
sehr schnell verarbeitet, 90 Minuten,
120 Minuten ungefähr,
dann habe ich einen Level von
circa 90% erreicht,
85%.
Was noch drin ist?
Die noch drin ist, und über einen sehr langen Zeitraum,
über viele Monate, eigentlich beim 80%-Level
noch immer ist.
Das heißt, in dem Moment, wo ich nicht die Möglichkeit habe,
ganz frisch Gemüse herzunehmen,
gleich zu verarbeiten,
bin ich mit rein vom Vitamingehalt,
mit den Tiefkühl-Gemüse immer viel, viel höher.
Also sicher das doppelte 80% so,
vielleicht im Durchschnitt 40% ansonsten.
Das ist natürlich einer der großen Vorteilen,
nehmen vielen anderen Vorteilen, die Tiefkühl-Gemüse erbringt.
Ich habe hier, wenn man so will, einen Netto nutzen,
den ich schon anbiete.
Ich habe im Brokkoli schon geschnitten,
die Rösschen, den Strunk, alles weg.
Ich habe, wenn man so will, den Vorteil,
dass ich die Produkte vielleicht schon gemischt habe,
zu einer Gemüsemischung und so weiter,
das heißt, ich habe nicht so das Abfallthema.
Ich habe den Vorteil, dass ich die Produkte
zum optimalen Erntezeitpunkt hereinholen in den Fabrik.

Wir haben es vorher gehabt.

Karotten sind eine typische Herbstkultur.

Aber wird auch aus dem Sommer schon geerntet.

Also die Babykarotten, die schönen, dünnen, zarten, kleinen, eigene Sorten, eigene Anbautechnik, dass sie auch so süß schmecken.

Da startet mancher ab August, September schon die Ernte.

Und auch da ist es frisch vom Feld,

innerhalb von einem Tag ungefähr, wird es schon verarbeitet.

Unser Business ist immer, wie du gesagt hast, richtig Roman, in der Kürze liegt die Würze.

So, wenn man ins eigene Hausgaddle geht, das runter schneidet, ein Spino zum Beispiel und dann eine Stunde später wäscht und verarbeitet, so ist es bei uns eigentlich tagtäglich auch Usus.

Also Spinat, wir verarbeiten das rund um die Uhr und wir ernten das dreimal am Tag

für die nächsten sechs Stunden, vier Stunden, acht Stunden, was vorarbeitet wird.

Das ist wirklich nur, weil, man muss jetzt vorstellen, wir haben sicher ganz viel Hausfrauen und Hausmänner, sagen wir mal, schon zu.

Das heißt, wenn ich jetzt wirklich die Möglichkeit habe, ich habe daheim angewarten vor der Haustür und schneide den Spinoid frisch,

aber quasi dann war das noch das Beste, oder?

Aber ob dann kommt eigentlich schon das Tiefgelgemüseinspiel?

Genau.

Weil ich werde rein über die Vertriebswege

zur Anwendung zu Hause im Regelfall nicht unter drei Tage schaffen.

Unser klassisches Frischmüseinspiel.

Unser klassisches Frischmüseinspiel.

Im Regelfall wird es fünf Tage vielleicht mehr sein,

aber dann habe ich schon einen Level von nur noch 40 Prozent

und ich habe anders einen Level von 80 Prozent

sehr lang konserviert.

So, das erreiche ich im Regelfall nicht.

Das heißt, haben wir dann weitere Inhaltsstoffe?

Wir haben mal die Vitamine, ist klar,

aber was ist noch zum Beispiel,

ist irgendwas noch, was uns verloren gehen könnte?

Vitamine, Mineralstoffe, eigentlich den Wert selbst,

ist so, wie es in der Pflanze ist,

auf einem sehr hohen Niveau konserviert,
weil das verändert sich nicht.
Im tiefgevollen Zustand verändert sich nicht mehr.
Und auch nicht ernährungspsychologisch, oder?
Also, dass da irgendwie die Dahnbakterien
auch noch darauf reagieren, oder irgendwas?
Nein, weil in dem Moment, wo es wieder auftaucht,
die Tiefgel investiert vielleicht von ganz am Beginn,
wo die Prozesse noch nicht,
die muss sehr schnell, sehr tief runterkühlen,
dass sich keine Eisgestaltbildung bildet,
und das möglichst unterdrückt ist,
dass die Zellstruktur gut erhalten bleibt.
Und das war eine ganz frühen Tiefgel,
Gemüseverarbeitung von Prozess her,
von der Maschinenteknik her,
noch nicht so weit entwickelt.
Und von daher haben wir Produkte,
die sehr dünne Zellwände haben,
wenn man sie auftört,
oder wenn sie sehr empfindlich sind,
wie soll ich sagen, ein bisschen weicher,
an Spur wie Erdbeeren zum Beispiel.
Die sind, wenn ich eine frische Erdbeere nehme,
eine Tiefgekühle, die aufgetaut,
meistens etwas vom Erscheinungsbild magschiger,
hat aber nicht mit Vitamin-Geral zu tun.
Mhm, okay.
Also, das heißt, Marc-Han, wirklich jetzt sagen,
bedenkenlos,
mit Tiefgel, Gemüse ist ein super Produkt,
wertvoll für den Körper,
und das heißt eigentlich,
bevor sie irgendwo Tomaten nach Spanien ist,
oder irgendwo, wo sie ist,
ist es für euch beerntet
vom Marc-Han Tiefgel Gemüse.
Genau, in der Verarbeitung,
unser klassischer Prozess ist,
man erntet es frisch,
man rescht es,
schneidet es, wenn es nötig ist,
planchiert es kurz,

das heißt, es wird kurz auf 90 Grad,
85 Grad, ein Hitz zu kurz als möglich,
um auch mikrobiologisch,
wenn was drauf wäre,
das abzutöten, aber nur so kurz als nötig,
und dann wird sofort schockgefroren.
Es wird immer täglich, stündlich kontrolliert,
ob die ganzen Inhaltsstoffe,
Parameter, Mipi,
Werten und so weiter okay sind,
das heißt, es ist ein total sicheres,
Lebensmittelsicheres Produkt,
es ist ohne irgendwelche künstliche Zusatzstoffe,
es wird frisch von Föhrt nur eingefroren,
also es gibt eigentlich
seit vielen Jahrzehnten
nichts Besseres.
Und da kann man vielleicht
einen anderen Thema nicht,
was auch immer ein bisschen in den Medien jetzt war,
das ist ja nicht so unbedeutend.
Wenn man so ein bisschen durchschaut,
dann redet man hier in Österreich,
wir haben die 40 Prozent,
wenn das so ein Wert ist,
den du vermutlich auch gefunden hast,
eine Million Tonnen,
das ist eine unglaubliche Menge.
Und auch hier kann natürlich
tiefgelge Müsse sehr viel beitragen,
weil die Produkte sind
mit einer Halbbarkeit zwischen 18 Monaten
und 30 Monaten immer griffbereit.
Ob Saison ist oder nicht,
die zur idealen Erntezeitpunkt geerntet
worden, ist konserviert worden,
wie wir gesagt haben, mit einem sehr hohen Level.
Und ich nehme immer das raus,
was ich eigentlich brauche
für Arbeit, und das verkommt man nicht
im Kühlschrank oder wird nicht sonst
irgendwo im Regelfall vernichtet.
Ich kann eigentlich

eine Saisonalität komplett ausgleichen
und wenn man so will,
auch vom Nutzen her,
habe ich nur das Transportiert,
was ich eigentlich konsumieren will,
den Rest haben wir gar nicht
in den ganzen Prozess eingeschleust.
Was passiert mit dem eigentlich?
Wird das irgendwie kompostiert?
Also wir haben Biogasanlage,
die wir auch damit bestücken.
Also alles, was bei der Verarbeitung
vom Standort an Gemüseabfällen entsteht,
wird zentral gesammelt
und dann in einer Biogasanlage
verwertet.
Das ist eigentlich schon seit Jahrzehnten,
das ist der perfekte

...

... Ukraine, sondern der hausische Vorhergedanke.
Und das ist auch etwas,
wo wir gesagt haben, eine Familienverantwortung,
eine Landwirtschaft, ein langfristiges
Denken, innerhalb der ADO-Gruppe,
wo man neben dem Mosa-Projekt,
neben den ganzen Scheinen und Püren
auch versucht, in der Nachhaltigkeit
sehr viele Aktivitäten zu setzen.
Wir haben auch Standorte
mit eigener
Biomethanisierungsanlagen,
wo man Energie gewinnt.
Wir haben eine Rückgewinnung,
Anlagen, wo man das auch optimieren kann.
Wir haben Solarpaneele,
die zum Einsatz kommen
auf den wieder gewonnenen Wasser,
was wir für die Beregnung
nützen können, in Gebieten, wo es keinen
unterirdischen See gibt, wie in Belgien zum Beispiel.
Und von daher
haben wir
eine Kreislaufwirtschaft auch hier installiert,

um
auch in Optimum herauszuholen.
So Schellabfälle, generell
eigentlich, als teilweise für die
Gewinnung, aber teilweise für die Energiegewinnung.
Und ADO-Gruppe
hat man so das Ziel
im ganzen Konzern,
um die 30%
des Strombedarfs durch
diese Abfälle zu generieren.
Aber man ist natürlich
auf Gas, auf Strom, also
wie sehr viele andere in der Industrie angewiesen,
aber 30% ist schon
sehr hoher Wert, finde ich.
Wenn das gelingt, kann man ja nur gratulieren.
Vielleicht wollen wir noch ein bisschen
wirklichen Bleimen
und wirklich richtig ins
gesunde Gengen, da müssen wir ein Spinn nahe ansprechen.
Ich war ja nie der ganz große
Freund, weil für mich war uns da
ein Spinnag-Game, da hat man mir recht, oh Gott,
das lief mir.
Ich kann mich noch erinnern,
da hat es bei uns ein Weg hin, weil der Mr.
Popeye-Game, der hatte immer Spinnag-Gäse
und war dann unglaublich muskulös.
Das hat mich noch ein bisschen fasziniert,
aber ein paar Messen ist das schon wieder bald
weggegessen, jetzt viel schon easy,
ich muss sagen, ich bin nicht der größte Fan
vom Spinnag, aber trotzdem, ich weiß,
aber natürlich sehr viel unserer Hörer
in der Höreressen gerne Spinnag.
Wir haben den noch nicht recherchiert,
können wir mal auf dieses Produkt kurz sein.
Ist das, ich weiß ja,
sehr hoher Vitamin C-Lieferant, oder?
Was gibt es zum Spinnag?
Also Spinnag ist vielleicht
bei uns am Standort

das größte Volumen,
das sind 10.000 Tonnen,
also das ist ein Viertel von den ganzen
Spinnaten, das kann man öfters
im Jahr agronomisch anbauen
Ende September,
Ende September, im Herbst, das sogenannte
Winterspinat, das ist das erste Produkt,
das wir auch ernten ab April
und verarbeiten.
Das, was man über den Winter steht,
ist der sogenannte Winterspinat,
das ist ungefähr von April bis
Mitte Mai, dann kann man Spinnat
im Frühjahr anbauen,
das ist dann sicher, ob Mitte Mai
bis ungefähr Ende Juni folgt man das
und man kann Spinnat noch,
sogenannten Herbstpinat,
Ende August anbauen,
das ist dann im Oktober November zum Ernten.
Also dieser Gewaltig, der ist
wirklich über das ganze Jahr fast.
Er ist ein kleines Multitalenter wie immer,
vielleicht
eine Spezialfrage,
wie lange glaubst du dort eine
Divigrationszeit, wenn ich das Spinnat
kann, am See bis zur Ernte?
Ja, das sind wir jetzt,
wenn du das so erzählst, hast du 2-3 Monate?
Genau, es ist eine schnelle Kultur
zwischen ca. 2 Monaten
und wenn es heiß ist, wüsst
man alle, vom eigenen Gemüsegetel
wächst der schneller aus, macht
einen blüten Stand, dann ist er überreif,
kann man auch nicht verwenden.
Es ist eine Kultur für uns die wichtigste
und auch die Endprodukte,
was man in den Handel liefern ist,
Grimmspinat, ein normaler Spinnat,
dieser Blattspinat in Pellets,

sondern schon teilweise Produkte,
die verfeinert sind
mit Käsesorten etc.
Also es ist das wichtigste Produkt.
Noch dazu auch im Bio,
auch die berühmten
österreichischen Bio, sagen wir
Einzelhandelsmarken, werden auch von uns
beliefert und haben auch
den Feld der Biospinat drin.
Jetzt muss ich wirklich fragen,
was haben wir für einen Brokkopf verbrauchbar
im Spinnat? Ich darf jetzt nicht mit
deine Rechnung haben,
Brokkopf, wisst ihr das zufällig?
Ja, im Brokkopf haben wir
im gesamten Gemüse
ungefähr bei 3,3 kg
und Spinnat ist ca. 1,4 kg
so wie in Uttar, 1 kg ungefähr.
Und da ein Kilo, ja.
Ich habe letztes Mal einen Schaufbau an,
da habe ich gesagt, furchtbar,
wir essen nur 0,8 kg Schafffleisch,
das muss auf 8 kg geben.
Wir essen Wildfleisch
0,6 kg, also das heißt,
da in etwa wird sich dann
der Spinnat ein bisschen drüber.
Aber es ist ein klassisches
Produkt, das bringt unglaublich viel
Convenience, wenn ich so Spinnat frisch
nehme. Ich habe Berge von Spinnat
und nachher, wenn ich das gekocht habe
und fahretet habe, bleibst so etwas klein
drüber, das haben wir schon alles
vorweggenommen. Wir liefern schon
die fertigen Creme-Spinat oder
Basierspinat oder Platspinat.
Andere Produkte, die
ähnlich gelagert sind, sind
die Erbsen. Erbsen kriegst du kaum
in der Schrute so frisch,

das rauszuholen und so ist ein bisschen
rotgerad, mit Schneiden
und Ding und Färben und so weiter.
Das ist, glaube ich, auch eines der
unserer gängsten Produkte überall, wo es
sehr viel Convenience rein gibt, wo die
Verfügbarkeit natürlich ein Thema ist.
Der Beich führt ja wahrscheinlich
die Gastronomie einkaufen, oder?
Wir haben drei Bereiche,
wir nehmen es mit Leinzelhandel,
wo wir jetzt die meiste Zeit drüber geredet haben.
Wir haben natürlich das Food Service,
wir nennen wir es nicht Gastronomie
und die Gemeinschaftsverpflegung.
Das geht nicht als drittes Standbein,
sondern geht
Gemüse nicht als
Komponenten für andere Produkte
zu liefern, sprich für Pizzahersteller
oder für, weiss nicht, Kürbiss,
Cremesuppen oder wie immer.
Gewaltig, wo eigentlich
das Markfeld Gemüse überall drin ist
und wir finden auch hauer,
wo ich euch dazu her, ich finde
das total faszinierend,
was da eigentlich geleistet wird
und dann eigentlich
zu einem minimalen Preis
liegt es dann da, bestens aufbereitet
und wie du richtig sagst,
alles schon vorweggenommen.
Ich brauche nichts mehr da,
ich habe es im Topf ein und geht da hin.
Also es ist echt sensationell.
Norbert, die Aussichten für 2023,
die Bauern,
sind es wieder bereit,
Tiefgefühl Gemüse zu produzieren?
Also ich sage mal, es wird schwierig sein,
man muss viele überzeugen.
Wir haben auch im Herbst viel diskutiert

mit den einzelnen Landwirten,
was für Verbesserung Konditionen.
Man muss sich vorstellen,
wir haben teilweise bis zu 50%
Konditionsverbesserungen abgegeben.
Also das sind, sagen wir schon,
dramatische Welten in der Verarbeitungsindustrie.
Nichtsdestotrotz
wird sich jeder einzelne Landwirt überlegen,
bleibt er dabei, macht er das,
geschwenkt er auf andere Kulturen um.
Aber wir haben
in der Genossenschaft,
das gibt uns jetzt schon über 12 Jahren
ein gutes Verhältnis,
wie ich schon gesagt habe,
wir können gemeinsam auf Augenhöhe diskutieren.
Und ich bin zuversichtlich,
dass eben diese Bindung
und dazu führen wir,
dass wir bis zum Schluss fast
alle unsere Ziele gemeinsam erreichen.
Und wenn irgendwo 5 oder 10%
nicht erreicht sind,
dann wird die Welt auch nicht untergehen.
Aber eigentlich dadurch,
dass wir so strukturiert sind
und ein gutes Verhältnis haben,
dass auch wenn die Herausforderungen,
die Verlockungen für ein Landwirt was anderes anzubauen,
dass sie da trotzdem genug
Anbauflächen finden werden.
Und auch im Detail, die Produktion dann,
ist ja auch für den Landwirt,
wann Düngemittel mehr kosten,
bis zu 3-Foch oder 4-Foch so viel,
oder auch die Bewässerung,
auch Strom mehr kostet,
dass man das auch gemeinsam umsetzen kann,
dass man das Produkt entsprechend
perfekt so wie in der Vergangenheit
produzieren kann
und zur richtigen Zeit hier unten kann.

Ich bin zuversichtlich
und die Landwirte
haben immer auch so
eine Emotion für das Ganze,
oder wir gemeinsam mit dem Werk,
also da bin ich guter Dinge,
dass wir das auch zusammenbringen.
Aber es wird nicht so leicht wie in der Vergangenheit.
Der Roman schmunzelt.
Trotzdem gefällt es mir,
das ist auch so ein Zweitgemer-Satz,
auf der einen Seite die Industrie,
auf der anderen Seite die Landwirtschaft.
Das ist für mich zum Podcast,
auf einem Tisch.
Das sagt ja schon sehr viel aus,
dass da auch gemeinsam geschaut wird,
gemeinsam weiterzuarbeiten,
gemeinsam dies zu entwickeln.
Und ich denke,
im Sinne dessen
ist für uns alle doof,
da einmal launenswert hinzuschauen,
und da möchte ich jetzt vor allem
unsere Hörerinnen und Hörer da ansprechen,
nämlich, dass wir uns auch wieder bewusst werden,
dass vielleicht nicht alles selbstverständlich ist.
Und die war auch auf der ganzen Welt unterwegs,
zum Thema Ernährung.
Und so gesagt, das wie wir leben,
da in Mitteleuropa, das ist echt der Privileg.
Dass wir einfach in der Geschäft gehen
und die Supermärkte,
die Gemüse, Regale,
bis hin zum tiefkühlen Gemüse,
ist einfach alles da.
Und es ist alles in bester Qualität.
Ich meine, es ist,
wir nehmen das alles so als selbstverständlich hin.
Aber ich gerade auch in dem Gespräch
hoffe, dass wirklich jeden von uns wieder
bewusst wird,
dass das eben nicht selbstverständlich ist.

Und ich weiß schon, man ist tagtäglich
mit unglaublich vielen
Dingen konfrontiert.
Vieles brasselt auf uns ein.
Aber beim Essen denke ich mir da,
es hat auch einen Wert,
weil es geht um einen eigenen Körper.
Homen, Schlusswort von deiner Seite.
Ich glaube, der Norbert hat das schon
ganz gut die Sichtweise
auf 2023 gebraucht.
Wie siehst du noch
im Jahr 2020 vielleicht,
was sind die großen Herausforderungen?
Also ich glaube,
dass es natürlich ein sehr herausforderndes Jahr
wieder werden wird.
2022 war es schon.
Es wird sicher darauf ankommen,
dass man die Flächen bekommen.
Die Flächen so bekommen, dass man es auch
noch so weiter abgekolten kriegen,
weil wir müssen auch wirtschaftlich arbeiten.
Das ist klar.
Ich denke,
wir haben es ja auch ein bisschen skizziert.
Ein sehr hohen Wert
hier für den
Versorgung, für die Umwelt,
für alle anderen Faktoren
bringen.
Ich denke, dass man auch hier
langfristig genug schauen muss,
dass wir das aufrechterhalten.
Ich glaube, es wäre ein Disaster,
ein Multifassagen
von umson.
Wir können auch gemeinsam sitzen in einem Boot,
das Werkstelligen,
dass wir das aufrechterhalten können
und dass der Handel,
die Konsumenten mit uns
das, was notwendig ist, weitergehen.

Das haben sie bis jetzt gemacht.
Das hat uns bis jetzt ermöglicht,
dieses Service zu bieten.
Ich glaube,
dass wir in diesem Jahr 2023
noch einmal
diese Hürde nehmen müssen
und wenn
alle Prognosen stimmen,
dass gut geht,
eine hoffentlich normale Situation
herstellen können.
Wir werden sehr stark davon abhängen,
wie der Krieg in der Ukraine weitergeht,
wie die Energiekostenentwicklung weitergeht,
wie Flächen etc.
benötigt werden,
anders verwendet werden
und wie sich das Klima verändert,
weil Klima ist
uns strategisch noch wichtiger
und auch als Anbau
für den Anbau,
als vielleicht die angreifen,
kurzfristigeren Erscheinungen.
Dann denken wir
langsam zum Schluss.
Danke fürs Gespräch,
lieber Norbert, lieber Roman.
Ein Schlusswort möchte ich noch sagen,
wenn man es heißt,
wer nichts weiß, muss alles essen.
Ich denke, die wenigsten von uns
haben Vorstellungen
für Tiefgefühlgemüse, wie das produziert wird,
wie viele Bauern da dahinter stehen,
wie viele Flächen,
dass da das meiste oder der große Teil
wirklich aus dem Markt führt.
Das ist ganz der Titel des Podcasts,
ganz gut für das Gespräch,
weil wo sonst grübt man so Informationen
eigentlich her,

aus so profunden Munde,
dass sie mir eine Einladung gefolgt hat,
das zu mir zum Podcast-Kennersatz
im Sinne
der Landwirtschaft
und auch vor allem Konsumentinnen
und Konsumenten München,
dass das gut weiterbetrieben wird.
Aber ich mache mir da eigentlich keine Sorgen,
weil wenn der Narbeiter schon über 20 Jahre das macht,
dann hoffe ich, dass er das Feier weiterhin begleitet
und die Erdebauern
und sich selber weiterhin motivieren kann,
dass das auch weiterhin so möglich ist.
Und dir, lieber Roman,
sage ich auch, danke für die gute Zusammenarbeit
und dass ich auch wirklich schon
ein paar mal bei ich im Werk sein darf.
Ich habe dort also Vorträge gehalten,
habe schon bei den Mitarbeiter vom Werk,
also da verbindet uns ja doch
schon sehr viel.
Und mich gefällt zwar, dass man mit dem Podcast
einmal auch dieses Wissen nach außen bringen,
weil das sind halt oft so,
ja, man ist das mal einfach,
aber Wissen tut man dazu nix.
Und da haben wir heute wieder eine Wissenslücke,
schliessen Kinder gemeinsam.
Ich darf Danke sagen und wünsche Engl beiden
für 2023 und darüber hinaus
alles Gute. Danke fürs dabei sein.
Gerne, danke.
Sehr cool.