

[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 sehest 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 Produkten 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 Tiefgelgememen 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 ist es ein 26er von 1D,

oder ist es 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,

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

Und Klimageschichte hat von 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 nutzen.

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 Tiefgelgemüse, 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 Leih 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?

Wie läuft es ein Jahr ab?

Der Grundaspekt ist eigentlich, dass ja Agraristate immer im Winter, dann früher, die kriegen auf der Anzeit unsere Konsumenten, unsere Kunden, sagen wir mal, haben eine Idee, was im nächsten Jahr verkauft wird, wo ich meinen, im Jahr verkauft wird.

Und von dem planen wir mal runter, welche Art von Rohware wir brauchen, wieviel Tausend Donnende 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 habe 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 Erzeugungstation gemeinsam, um effizienter zu sein, um das auch nachhaltiger Landwirtschaft, digitalisiert etc. auch noch besser machen zu können.

Aber wir sind jetzt in dem Schritt, wo wir mit jedem einzelnen Landwirt schauen.

Landwirt meldet die Idee gerne am Hinteraussauger,

so und so viel Fläche anbauen.

Dann meldet er das.

Wir schauen dann, passt die Fläche?

Wir schauen dann, welche Sorte? Wann wollen 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 Detail einer, wie ist der Ablauf während des Jahres?

Und so machen wir das für jede Kultur.

Wir Kollegen, Mitarbeiter, die beraten dann die Landwirte, wenn es ums Anbauen geht, wenn es um den Pflanzenmedizin geht, wenn 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 in 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 Grünjårpsen ist es ja extrem, da gibt es in der Werbung, wie die erkennen,

die Speedjårpsen, die 90 Minutenjårpsen, 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, Tieffrhen. Und das ist eigentlich sehr komplex und wie gesagt, mit 320 Landwirten auf ca. rund 3000 Hektar pro Jahr, von Grnjårpsenbohnen eher Spinat, Babykaroten und Innovationen wie Gemüse, Sojabohnen 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 Moirford für den sterreichischen Markt auch anbieten.

Ja, gewaltiger.

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

Was uns resilient auch macht, in Zeiten wie diesen, dass die auch trotz Breistrkern uns weiter zunstehen und uns beliefern und wir auch diese Probleme managen für den sterreichischen Kunden bis zum Schluss.

Wann jetzt ein bisschen Nabatier 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 sagen, ich mache ein Weizen, ich mache Gersten, ich mache ein Mais oder ich mache Gemüse.

Warum entscheidet er sich da plötzlich für das 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 macht, fllt jetzt Schtzen, Klimawandel, das macht, 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 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.

Okay, wie siehst du das, Roman?

Du bist auf der anderen Seite sozusagen 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 man natürlich einteressiert, 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, aber auch schon sehr herausfordernd.

Ich glaube, wir haben mehrere Aspekte, also Klimawandel ist eines, wir verlieren Flächenertrag, 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.

Das sind im Jahr immerhin 41 Millionen Quadratmeter, nur um die Zahl mal aufzunehmen.

Wir haben Alternativkulturen, die hier getreide, die einfach als Gemüse anbauen sind.

Für uns ist es natürlich für den Standard, es entzählt, dass wir die Flächen bekommen.

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 vom Gemüses, ungefähr bei 3,3 Kilo pro Gesohn.

Da ist viel Luft nach oben, wenn man es so nimmt, Fleisch, und da weißt du es wahrscheinlich auch, sind es um die 60 Kilogramm.

Wir haben hier einen Bruch der Gemüse, wenn man viel schon andere Produkte dazuzählt, das Gemüse ist sehr untergeworden, aber bringt sehr viele Vorteile.

Nicht nur nachhaft, nicht nur von der Versorgungssicherheit, nicht nur von der CO2-Balance, nicht nur von Klimaschutz.

Hier ist immer ein bisschen in Gefahr.

Ich habe selbst das letzte Mal, wie wir mal gesprochen hatten,

auch dass irgendwo sogar die Ideen, die es gibt,
nicht agrarische Flächen zu nützen für Energiegewinnung,
Solarpennels usw.

Und Photovoltaik.

Wir sehen aber auch 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,
allerlang weltweit.

Das ist natürlich etwas,
was wir nicht in Augen verlieren sollten.

Wir haben in Regionen, die jahrzehntlang sehr gute Trägere gebracht haben,
im Konzern, Belgien etc.,

teilweise Ernteverluste aufgrund der Klimaveränderungen,
50% teilweise sogar mehr.

Wenn man hier in einer großen Abhängigkeit ist,
die Unabhängigkeit, die lokale Produktion,
ist nicht nur nachhaltiger,
aber es ist auch für die Versorgung essenziell.

Allerdings, was wir immer brauchen,
ist die Fläche natürlich,

die Norbert bereitstellen muss,
damit man das ganze auch wirtschaftlich aufrechterhalten kann.

Und wenn das nicht gelingt, dann mal ein Problem.

Immer, 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 litt 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
rundes Landes, Burgenland zubetoniert.
Würden wir jetzt so weiter betonieren,
wie jetzt, haben wir in 141 Jahren
kein Quadratmeter Grafläche mehr in Österreich her.
Wir betonieren jetzt ja die Fläche
für eine Nahrungsmittelproduktion
von 20.000 Menschen zu.
Und man braucht am Boden
wieder revitalisieren zu können, 100 Jahre.
Also wenn ihr an das Falt wegtut, braucht es 100 Jahre,
dass da wieder was wächst.
Und da denke ich mal, wir sind halt auch politisch,
dass wir mit dem Portal leichtfertig umgehen.
Also ganz ehrlich, Boden, das ist ja heute noch,
wenn ich mal anschau, das ist ein Wahrheit,
wenn ich da in Graz in Seiersberg unterwegs bin,
da habe ich bis Leibniz beste Flächen.
Da kommt auch eine Halle nach da anderen her.
Und ich bin ja da nicht bez auf die Bauern,
weil der kriegt da kurz Geld,
das verstehe ich noch irgendwo,
aber als gesanggesellschaftlich 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 plötzlich ein Wert.
Und wir lehnen aber in der anderen Welt,
ich weiß schon, wahrscheinlich hier ist Konzern,
da wird vor euch verlangt,
es muss immer rund um die OAS da sein.
Ich glaube da nicht mehr dran.
Da kann ich vielleicht bei dem Wort Wert
oder Wertschätzung einhaken.
Das, was mir, weil ich innerlich

immer noch ein Gemüseproduzent seit meiner Kindheit Jugend bin,
ist, 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.
Und jetzt dadurch, dass das Getreide,
die Basis, Urproduktion, was kostet.
Wird das ganze, wenn die Landwirte umwarben,
was baue ich an?
Auf einmal kommt Firma A, Gemüsebauer,
kommt der Getreidehandel und sagt,
baue man was auch.
Also ich finde das auch toll für die Urproduktion selber,
dass sie einmal seit Langen
oder seit vielen, vielen Jahrzehnten
endlich einmal wertgeschätzt wird auch.
Also das macht das Ganze für den Urproduzenten
wirklich einmal eine andere Sichtweise.
Und wie du richtig gesagt hast,
es ist alles 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.
Also das man muss einmal ein Wertgefühl auf,
für das wiederkriegen.
Also ich finde auch was Positives das Ganze.
Und jetzt wieder zum Klimawandel,
was ich gut finde in Österreich
und einem Machfeld.
Also man hat schon lange vorgedacht,
man hat einen nachhaltigen Grundwasserkörper,
man hat immer 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 geregelt hat in Belgien,

in Nordfrancoreich, in den klassischen Ländern,
sind sozusagen die Gemüsearten dort von alleine,
schwarz-weiß gesagt, gewachsen.
Aber mit dem Klimawandel haben die auf einmal Tropenperioden,
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,
sagen wir mal, Laufbahn da,
immer unter den agrarischen Aspekt ist,
dass das nicht in den letzten vier Jahren stark zunimmt.
Und jetzt jedes Jahr klimatechnisch da in Gemüse bauen,
was in Europa durcheinander gewürfelt wird.
Und das macht völl, sagen wir mal,
da zeigt uns, wie stabil das ist.
Und bis zum Schluss, glaube ich,
ist für uns gesellschaftlicher wichtig,
dass wir lokal diese stabile Produktion aufrecht erhalten.
Das ist jetzt nicht nur Tiefgemüse,
das ist allgemeine Gemüseversorgung
und Agapau in Österreich.
Ich glaube, dass wir hier ja besonders gesegnet sind.
Mit dem Anbaugesbiet, sehr nah an Wien,
in 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, nicht unter Bewässerung haben.
Das heißt, wir können Wasser nach Bedarf aufdrehen und abdrehen.
Wir haben kein Problem mit zu viel Feuchtigkeit,
aber auch nicht mit zu wenig.
Aber wir haben natürlich ein Thema mit Energie,
Gewinnung, 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.
Das Gemüse, Tiefkühl-Gemüse-Ambau,
ist eine relativ junge Industrie.
Das heißt, man hat erst in den 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
und von den Böden-Ambau, aber auch für Bio-Ambau.
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,
wie gesagt, mit diesen Gebieten.
Aber 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,
nachhaltig zu arbeiten,
aber auch für uns von der Produktion,
dass wir das mit den Konsumenten so weitergeben können,
dass wir das aufrecht erhalten können
und eine normale gewonnen.
Ich habe euch als Unternehmen,
als ADO,
sehr verantwortungsbewusst
kennenlernen dürfen.
Natürlich hat die Erzeigergemeinschaft,
dann arbeite ich, glaube ich, seit meinen ersten Stunden
über Landschaft leben.
Und wenn man 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 den tagtäglichen Austausch
in Belgien, wie nimmst du das wahr?
Also, das ist ganz korrekt.
Das sind Familienunternehmen,
nach wie vor, trotz der relativ großen Größe.
Und vom Ursprung her sind es die Landwirte.
Das heißt, die haben in den Generationen
vorher, ursprünglich für den französischen Markt,
für die Konservenindustrie,
Gemüse angebaut.
Und dann kam, wie ich sage, 1955 war das.
Das erste Mal auf der Anuga Tiefkühlmüse auf.
Es gibt es erst seit 1930er Jahren in Amerika
die ersten Tiefkühlprodukte überhaupt,
mit Spinat, mit Eis, mit Früchten.
Und dann ist man in Europa relativ bald nachgezogen.
Und unter ADO, das war damals der Eduard,
Hassbess Lach, der Gründer,
auf der ADO-Seite,
hat dann sehr früh die Zukunft darin erkannt.
Er hat die Schaus gesehen.
Tiefkühlmüse, das kann doch sein.
Das 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 zuzugeben.
Man muss es nur tiefkühlen.
Und das hatte man so in den 1900er-Ruhm
bei einer Forschungsreise erkannt.
Damals Herr Börzeid 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 in der Arktis erreichen kann

und den Prozess nachvollziehen kann,
damit die Lebensmittel sehr natürlich konservieren kann.
Und das hatte man damals auf jeden Grund dann erkannt,
als Schaus gesehen.
Und damit 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 trockenere 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, naja, dort lässt 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-Beitreten, also man hat sehr viele Produkte
hier auf einem lokalen Markt verarbeitet, 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 Risikostreuung, 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
und Qualitätsanspruch.
Und auch die Qualitätsanforderungen sind sehr, sehr stark gestiegen.
Es geht über rückstandsfrei, wo man ein Programm hat,
wo man sagt, nicht nur kleines Werte einhalten will,
in einer konventionellen Landwirtschaft,
sondern wo man eigentlich rückstandsfrei sein will,

was auch Herausforderungen stellt und auch Risiken bringt.
Man hat einen hohen Bioanteil, den man ausbauen will.
Man hat dann freizuerte Freien und so weiter.
Ganz kurz, ganz kurz, Roman.
Jetzt haben wir uns hier unterbrechen, Bio.
Das ist ein Thema, was ich gefühlt Gemüse.
Wie schaut es aus?
Wie hoch ist der Anteil?
Und wird es mehr, wird es weniger?
Diese Aker ist der Markt.
Und jetzt fokussiere ich wieder ein bisschen auf uns.
Das Machtfeld hat auch viel mehr Bio-Ambauer, Bio-Nahar,
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,
die man schon mal geschmakt.
Und wir machen eigentlich für die ADO-Gruppe
von Spinat, Erbsen, Bohnen,
alle Kulturen auch in biologischer Qualität.
Weil wir auch viele Bio-Bauern da haben.
Ich glaube, das ist wichtig.
Ich glaube, dass die Konsumenten nie so im Auge haben,
dass das Machtfeld vielleicht auch,
dass da schon sehr viel Bio ist.
Wir haben zum Beispiel eine Gemeinde mitten drin, in Glasse.
Das ist ein Gemeindegebiet von ungefähr 4.000 Hektar.
Da gibt es mehr Bio-Bauern als konventionelle Bauern.
Das ist schon seit über 10 Jahren.
Man darf sich da nicht täuschen.
Im Archfeld ist da immer so intensiver Gemüsebau.
Da gibt es extrem viel Bio.
Und allgemein der Gemüsebau,
jetzt nicht nur die Tiefkühl-Gemüsebau,
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 Unkraupenkämpfung,
auch im konventionellen Anbau.
Und die ADO-Gruppe selber und wir in Österreich versuchen,
jetzt bei Tiefkühl-Gemüse, auch im konventionellen,

nur das einzusetzen, was wirklich nötig ist.
Und auch nicht einfach präventiv,
sondern 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 da oben richtig gesagt hat,
mit dem Ziel, dass beim Konsumenten
gar keine Rückstände drin sind,
wenn man im kommensnell produziert ist.
Jürgen, dass ich dir jetzt unterbrechen darf,
Roman, aber das ist natürlich für uns schon,
auch für unsere Hörerinnen und Hörer extrem wichtig, denke ich,
Bio-Baby-Karotten.
Das ist ja ein unglaubliches Wort.
Man hat sofort nette, liere Karotten vor sich.
Aber ich denke, das ist schon,
damit die Bauern schon was können,
dass das funktioniert.
Man muss die schon sehr stark mit dieser Kultur auseinandersetzen,
dass das alles passt.
Das war in meinen jungen Jahren
die Herausforderungen, solche Spezialkulturen
auch im Bio zu machen
oder auch im kommensnälen Andersen anzubauen,
dass sie weniger Pflanzenschutz braucht,
dass sie eine bessere Qualität braucht.
Das haben wir in den letzten Jahren
am Standort Inklusionsdorf
und im Hochfeld gemeinsam mit unseren vielen Biobauern,
das sind schon mehr als 50, an der Zahl zusammengebracht.
Das bin ich auch ein bisschen stolz.
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 Gemüse kommt,
dass wir den Standort halten können
und 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 war ein Haupttreiber ist,
nach wie vor ein Haupttreiber
bin ich überzeugt in Zukunft ein Haupttreiber.
Jetzt haben wir natürlich einen Kehr
vom Lebensmittelhandel 2022 Bio-Bricht ein.
Mir ist das nicht bestätigt worden.
In einzelnen Segmenten, ja,
das hat das immer wieder, das Bio-Ei hat wirklich Probleme.
Da haben die Konsumentinnen und Konsumenten
downgraded zum Freilande.
Aber sonst ist das 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 Auto-Gruppe
möchte man den Bio-Anteil fördern
auf 25% Anteil.
In der gesamten Gruppe?
In der gesamten Gruppe.
Österreich hat, wie erwähnt,
sehr, sehr gute Voraussetzungen,
flache Gegend durchlüftet und so weiter,
viele Erfahrungen auch hinter.
Bewässungsmöglichkeit, 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-Betrieb zum Kaufen hat,
weil natürlich es wird auch teurer
und jeder Panik, ich muss schauen
auch wenn wir sehen, dass es im Tiefkühl Gemüse
jetzt nicht die Relevanz hat,
weil unter zwei Euro im Jahr
ist jetzt wahrscheinlich nicht das große Thema,
aber es gibt natürlich andere Bereiche,
die viel größer sind, wo sich 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,
wo wir auch mit Verpackungen
innovativ weitergegangen sind,
auch verpackungen, recycelbare Verpackungen
sind sehr wichtig geworden,
weil 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 Gefährdung schon vom Feld her
und insbesondere am Feldherz optimieren.
Aber wir haben auch in der Fabrik
immer mehr Anforderungen, klarerweise
unter Pure zum Beispiel,
ist, dass man die fremd Körper, die man vom Feld
teilweise natürlich mitbekommen kann,
pflanzliche, theoretische etc.,
Möglichkeit 100% raus haben will,
was natürlich Herausforderungen
entsteht, weil wenn man so ein Feld anschaut,
mit Mint, mit allem Möglichen,
gibt es halt teilweise Verträge.
Wir haben ein Programm mit Schein,
mit Serien, Vivi und so weiter gibt,
die man auch nicht den Produkt haben können,
brauchen wollen.
Und ja, wir haben dann andere Spezifikationen,
die wir hier auch erfüllen müssen,
wie lokal 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 Dachterrasse,
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,
boah, wie macht das eigentlich die Landwirtschaft?
Also ich denke, ich sehe schon immer den Hut
für die Bauern, weil das ist schon sensationell,
was da für ein OH in Österreich
inzwischen vorhanden ist.
Jetzt kommen 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,
wie man sowas in der Arktis beobachtet hat
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 herannehme
und ich sage, ich esse das
nach drei Tagen, fünf Tagen,
weil ich habe Transport, ich habe Ernte,
ich habe zu Hause noch im Kühlschrank,
dann habe ich ungefähr
und ich z.B. bei Bohnen 30-50%
bereits verloren
vom Vitamingehalt.

Wenn ich jetzt Tiefkühl,
Gemüse, Bohnen oder Erbsen
hereinhole, sehr schnell verarbeitet,
90 Minuten, 120 Minuten ungefähr,
dann habe ich
einen Level von
circa 90% erreicht,
85%

Was noch drinnen ist?

Die noch drinnen ist und über einen sehr langen Zeitraum
über viele Monate
eigentlich beim 80% Level
noch immer ist.

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%
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 einen Brokkoli schon geschnitten,
die Röschen, 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 ist ein Abfallthema.
Ich habe den Vorteil,
dass ich die Produkte zum optimalen
Erntezeitpunkt reinhole in den Fabrik.
Wir haben es vorher gehabt.
Man wird die Karotten geerntet zum Beispiel.
Karotten sind eine typische Herbstkultur.
Aber wird auch was im Sommer?
Genau, also die Babykarotten,
die schönen, dünnen, zarten,
kleinen, eigene Sorten, eigene Anbautechnik,
dass sie auch so süß schmecken.
Da startet manche ab August,
September schon die Ernte.
Und da ist es frisch vom Feld,
innerhalb von einem Tag ungefähr,
wird es schon verarbeitet.
Unser Business ist immer, wie du gesagt hast,
richtig rum, 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 verarbeitet wird.
Das heißt, die hebt wirklich nur,
weil, man muss jetzt vorstellen,
wir haben sicher ganz viel Hausfrauen
und Hausmänner, sag ich einmal,
schon zu, die sagen, na ja, stimmt,
das ist jetzt,
also das heißt, wenn ich jetzt wirklich
die Möglichkeit habe, ich habe da
Hormann-Gadden vor der Haustür und schneide den Spinat frisch,
aber quasi dann
war das noch das Beste, oder?
Aber ob dann
kommt eigentlich schon das Tiefkühl-Gemüse-Entspul?

Genau.

Weil ich werde rein über die Vertriebswege
und bis zur Anwendung zu Hause
im Regelfall

nicht unter drei Tage schaffen.

Unser klassisches Frisch-Gemüse.

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, haben wir 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,
so wie es in der Pflanze ist,
auf einem sehr hohen Niveau konserviert,
weil das verändert sich nicht,
in einem tiefgefallenen Zustand verändert sich nicht mehr.

Und auch nicht ernährungspsychologisch, oder?

Also, dass da irgendwie die Tarnbakterien
auch noch statt drauf reagieren, oder irgendwas?

Nein, weil in dem Moment, wo es wieder aufträgt,
die Tiefkühle investiert

vielleicht von ganz am Beginn,
wo die Prozesse noch nicht,
weil die muss sehr schnell, sehr tief runterkühlen,
dass sich keine Eisgestaltbildung bildet
und das möglichst unterdrückt ist,
dass die Zellstruktur
gut erhalten bleibt.

Das war eine ganz frühen Tiefkühle,
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 sie oft dort,
oder wenn sie sehr empfindlich sind,

wie soll ich sagen, ein bisschen weichere Anspruch,
wie Erdbeeren zum Beispiel,
die sind, wenn ich eine frische Erdbeere nehme
und eine Tiefgekühle aufgedaut,
meistens etwas von
Erscheinungsbildmatschiger,
hat aber nicht mit Vitamin-Geralt zu tun.
Also, das heißt,
Markant wirklich,
jetzt sagen, bedenkenlos,
mit Tiefkühl Gemüse ist ein super Produkt,
wertvoll für den Körper
und das heißt eigentlich,
bevor sie
irgendwo Tomaten aus Spanien ist
oder irgendwo, wo sie ist,
ist für euch geerntet
vom Markant ein Tiefkühl Gemüse.
Genau. In der Verarbeitung
unserer klassischen Prozesse 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, der Hitz zu kurz als möglich,
wenn was drauf wäre,
das abzutöten, aber nur so kurz als nötig
und dann wird sofort schockgefroren
und dann wird das Ganze immer
täglich, stündlich kontrolliert,
ob die ganzen Inhaltsstoffe, Parameter,
Mibii, Werten und so weiter okay sind.
Das heißt, es ist ein total
sicheres, Lebensmittelsicheres Produkt.
Es ist ohne irgendwelche
künstliche Zusatzstoffe, es wird
frisch und fröhlich nur eingefroren.
Also, es gibt
eigentlich seit vielen Jahrzehnten
etwas anderes.
Und da kann man vielleicht
einen anderen Thema nicht,

was auch immer ein bisschen in Medien jetzt war,
ist so Foodwaste.
Und das ist ja nichts unbedeutendes.
Wenn man so ein bisschen durchschaut,
dann redet man hier in Österreich
um die 40 Prozent,
wenn das so ein Wert ist, den du
vermutlich auch gefunden hast,
eine Million Tonnen,
das ist schon eine unglaubliche Menge.
Und auch hier kann natürlich
die Produkte sind
mit einer Allbarkeit zwischen 18 Monaten
und 30 Monaten immer grüffbereit.
Ob Saison ist oder nicht,
ist zur idealen Erntezeitpunkt geerntet
worden, ist konserviert worden, wie immer gesagt haben,
mit einem sehr hohen Level.
Und ich nehme immer das raus,
was ich eigentlich brauche,
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,
weil den Rest haben wir gar nicht
in den ganzen Prozess eingeschleust.
Was passiert mit dem eigentlich?
Wird das irgendwie kompostiert?
Wir haben Biogasanlage,
die wir auch damit bestücken.
Alles, was bei der Verarbeitung
vom Standort an Gemüseabfällen entsteht,
wird zentral gesammelt
und dann in einer Biogasanlage
also das ist eigentlich schon
seit Jahrzehnten,
das ist der perfekte...
Also nicht erst seitdem Kriege

jetzt mit der Ukraine, sondern
da haben wir sich schon vorher Gedanken gemacht.
Und das ist auch etwas,
wo wir gesagt haben,
eine Familienverantwortung,
eine Landwirtschaft,
ein langfristiges Denken
innerhalb der Auto-Gruppe,
wo man neben dem Mimosa-Projekt
neben den ganzen Scheinen
einen Standort mit eigener
Biomethanisierungsanlagen,
wo man Energie gewinnt,
wir haben Wärmerückgewinnung,
wir haben Gelderückgewinnung,
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
das Mobilisieren produziert,
um auch ein Optimum herauszuholen.
Gelabfälle gehen eigentlich
teilweise für die Mittel-Gewinnung,
aber teilweise für die Energie-Gewinnung.
Und in der Auto-Gruppe
hat man das Ziel
im ganzen Konzern
um die 30% des Strombedarfs
durch diese Abfälle
zu generieren.
Aber man ist natürlich
noch auf Gas, auf Strom.
Es hat sehr viel Ahnerei in der Industrie angewiesen,
30% ist schon sehr hoher Wert, wenn das gelingt, kann man ja nur gratulieren.
Vielleicht machen wir noch ein bisschen beim gesundheitlichen Bleimen und wirklich richtig ins
gesunde Gengen, da müssen wir ein Spiel 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 lieb.
Ich kann mich noch erinnern, da hat es bei uns ein Weg hin, wo der Mr. Bob beigem, der

hat immer Spinnag gegessen, war dann unglaublich muskulös. Das hat mich noch ein bisschen fasziniert, aber beim Essen ist das schon wieder bald weggegessen. Es ist schon easy, aber ich muss sagen, ich bin nicht der Gressdefender vom Spinnag, da war 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, ein sehr hoher Vitamine-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 mit Trinothekta. Spinnag kann man öfters im Jahr agronomisch anbauen, Ende September, im Herbst, das sogenannte Winterspinag, das ist das erste Produkt, das wir auch ernten ab April und verarbeiten. Ab April? Ja, also das, was man über dem Winter steht, eben, ist der sogenannte Winterspinag, das ist ungefähr ab Anfang April bis Mitte Mai, dann kann man Spinnade im Frühjahr anbauen, das ist dann sicher auch Mitte Mai bis ungefähr Ende Juni, folgt man das, und man kann Spinnade noch, sogenannten Herbstspinnad im August, Ende August anbauen, das ist dann im Oktober, November zum Ernten. Also das ist ja gewaltig, also der ist wirklich was ganz Siwa-Fos. Das ist ein kleines Multitalencer wie immer, vielleicht eine Spezialfrage, wie lange glaubst du, dauert eine die Vegetationszeit, wann ich das Spinnadkorn sehe bis zur Ernte? Ja, das haben wir jetzt, wannst du das so erzählt hast, zwei, drei Monate? Genau, es ist eine schnelle Kultur zwischen circa zwei Monaten, und wenn es heiß ist, wusst man alle, vom eigenen Gemüseगतel wächst er schneller aus, macht einen Blütenstand, dann ist er überreift, kann man auch nicht verwenden, also es ist eine Kultur für uns die wichtigste, und da die Endprodukte, was man in den Handel liefern ist, Creme-Spinnade, ein normaler Spinnade, dieser Plattspinnade in Pellets, Sanna-Chatea-Löse-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 einzeln Handelsmarken werden auch von uns beliefert und haben auch den Markfelder Bio-Spinnade drin. Jetzt muss ich wirklich fragen, was haben wir für einen Brokopfverbrauch beim Spinnade? Ich darf jetzt nicht wieder in die Rechnung, aber Brokopf, wisst ihr das zufällig? Ein Brokopf haben wir im gesamten Gemüse, haben wir ungefähr bei 3,3 Kilo, und Spinnade ist circa viertel, so wie rennen unter 1 Kilo ungefähr. Unter 1 Kilo, ja. Wir haben letztens mal einen Schaufbau, da hat er gesagt, furchtbar, wir essen nur 0,8 Kilo Schafffleisch, das muss auf 8 Kilo geben. Wir essen Wildfleisch 0,6 Kilogramm, also das heißt, da in etwa wird sie dann der Spinnade ein bisschen drüber. Aber es ist ein klassisches Tiefkühl-Gemüseprodukt, das bringt unglaublich viel Convenience, wenn ich so Spinnade frisch nehme. Ich habe Berge von Spinnade, und nachher, wenn ich das gekocht habe und fahretet habe, bleibt so was kleines über. Das haben wir schon alles vorweggenommen, wir liefern schon den fertigen Creme-Spinnade oder Basierspinnade oder Plattspinnade. Andere Produkte, die halt ähnlich gelagert sind, sind die Erbsen. Erbsen kriegst du kaum in der Schrute so frisch, das Brust zu holen und so ist ein bisschen mühsam. Oder Rotgrat,

Rotgrat 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 Beiführteer wahrscheinlich hatte Gastronomie eingekauft, oder? Wir haben drei Bereiche, wir nehmen es mit Einzelhandel, wo wir jetzt die meiste Zeit darüber geredet haben. Wir haben natürlich das Food-Service, wir nennen wir es nicht, Gastronomie und halt Gemeinschaftsverpflegung. Und wir haben die Industrie nicht als drittes Standbein,

wo es dann halt geht, Gemüse, also Gemüse nicht als Komponenten für andere Produkte zu liefern, sprich für Pizzahersteller oder für, weiß nicht, Kürbiss, Creme-Suppen oder wie immer.

Also gewaltig, wo eigentlich das Markfeld Gemüse überall drin ist und wir viel noch hauen, was da alles, also wo ich euch dazu her, ich finde es 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 haue es im Topf. Also es ist echt sensationell. Norbert, die Aussichten für 2023, die Bauern sind es wieder bereit, Tiefkühl 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 verbesserten Konditionen. Man muss sich vorstellen, wir haben da teilweise bis zu 50% von 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, schwenkt er auf andere Kulturen um, aber wir haben in der Genossenschaft, das gibt uns jetzt schon über zwölf 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, bin ich guter Dinge, dass auch wenn die Herausforderungen, die Verlockungen verlandet, das 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 so richtigen Zeit hier unten kann. Also 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 zu zweitgehmer Satz, auf der einen Seite die Industrie, auf der anderen Seite die Landwirtschaft, setzt euch gemeinsam da zu mir, zum Podcast, auf einem Tisch, das sagt ja schon sehr viel aus, dass da gemeinsam geschaut wird, gemeinsam weiterzuarbeiten, gemeinsam das zu entwickeln. Und ich denke mal, im Sinne dessen ist für uns alle doof, vielleicht da einmal launenswert hinzuschauen, und da möchte ich jetzt vor allem unsere Hörerinnen und Hörer doch ansprechen, nämlich dass wir uns auch wieder bewusst werden, dass vielleicht nicht alles selbstverständlich ist. Und wie gesagt, ich habe selber immer mal vor kurzem Podcast gehört und die war auch auf der ganzen Welt unterwegs, zum Thema Ernährung, und ich habe gesagt,

das wie wir leben, da in Mitteleuropa, das ist echt der Privileg, dass wir einfach in der Geschäft gekinnen und die Supermärkte, die Gemüseregale, bis hin zum Tiefkühl Gemüse, ist einfach alles da und es ist alles in bester Qualität. Wir nehmen das alles so selbstverständlich hin. Aber ich gerade auch auf 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 heim, aber beim Essen denke ich mal, es hat auch einen Wert, weil es geht um einen eigenen Körper.

Hohmann, Schlusswort von deiner Seite glaubt der Norbert hat das schon ganz gut die Sichtweise auf 2023 gebraucht.

Wie siehst du noch das Jahr 2024, vielleicht was sind die großen Herausforderungen? Also ich glaube, dass es natürlich ein sehr herausforderndes Jahr wieder werden wird, 2020 war es schon.

Es wird sicher darauf ankommen, dass man die Flächen bekommen, die Flächen so bekommen, dass man es auch noch so weiter abgekollten kriegt, weil wir müssen auch wirtschaftlich arbeiten, das ist klar.

Ich denke, dass wir, wir haben es ja auch ein bisschen skizziert, ein sehr hohen Wert hier für den Versorgung,

für die Umwelt, für alle anderen Faktoren bringen und ich denke, dass man auch hier langfristig genug schauen muss,

dass wir das aufrecht erhalten. Ich glaube, es wäre ein Desaster, ein Muldeversagen von umson.

Wir können auch gemeinsam sitzen in einem Boot, das bewerkstelligen, dass wir das aufrecht erhalten 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 wieder herstellen können.

Es wird 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 für uns strategisch noch wichtiger und auch als Anbau für den Anbau, als vielleicht die angreifend kurzfristigeren Erscheinungen.

Dann denken wir langsam zum Schluss. Danke fürs Gespräch, Engl, 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 von Tiefgefühlgemüse, wie das produziert wird,

wie viele Bauern da dahinter stehen, wie viele Flächen, dass da vielleicht das Meiste oder der Großteil wirklich aus dem Markt führt, kommt.

Und insofern, glaube ich, passt der Titel des Podcasts ganz gut wieder fürs Gespräch, weil wo sonst grübt man so Informationen eigentlich her, aus so profunden Munde ist,

also sagen wir, vereint beiden. Danke, dass Sie es meiner Einladung gefolgt haben, das zu mir zum Podcast-Kennersatz im Sinne der Landwirtschaft und auch für alle Konsumentinnen

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

und Konsumenten München,
einfach dass das gut weiterbetrieben wird, aber ich mache mir da eigentlich keine Sorgen,
weil der Arbeiter schon über 20 Jahre es macht, dann hoffe ich, dass er das Feier weiterhin begleitet
und die Erdebauern und sich selber weiterhin amotivieren 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,
dort also Vorträge gehalten habe, schon bei den Mitarbeiter vom Werk, also da verbindet uns ja
doch schon sehr viel.

Mich gefällt zwar, dass wir mit dem Podcast einmal auch dieses Wissen nach außen bringen,
weil das sind halt oft so, ja man ist das malfach, aber wissen dort mal dazu nix.

Und da haben wir heute wieder eine Wissenslücke schließen können gemeinsam.

Ich darf Danke sagen und wünsche Eng beiden für 2023 und darüber hinaus alles Gute.

Danke fürs dabei sein.

Vielenfalls, danke.