

Wenn wir wieder zurückkommen, dass ein Lebensmittel ein Wert hat, sei es Tier oder Pflanzlich, dann werden wir weniger verschwenden.
Du versorgst du quasi als Gastronom eigentlich viele Menschen, also hast du eigentlich eine große Verantwortung.
Das heißt, wir haben eigentlich einen Auftrag an eine Pflicht, die Menschen gesund zu ernähren.
Wir müssen das eben meines Erachtens ganzheitlich schauen, weil wenn ich irgendwo die Natur ausbeute,
beute den Menschen aus und schlussendlich kommt es immer auf uns zurück.
Man muss sich eigentlich mit Lebensmitteln beschäftigen.
Also ich kann eigentlich ein Leben ohne Lebensmittel kann ich nicht führen.
Also dieses Mittel zum Leben, das ist das, wo ich immer sage,
dass eigentlich die nächste Generation braucht, eine bessere Ausstattung von Wissen.
Ich glaube, einfach das, was du lernst, das übernimmst.
Und wenn wir auch schon in der Schule oder in den Kindergarten normal die Bedeutung von Lebensmitteln gelehrt bekommen würden,
dann würden wir ganz anders damit umgehen.
Gemeinsam können wir wirklich sehr viel bewegen, sehr viel verändern
und dabei ist der Geschmack unser stärkster Verbundeter.
Hallo und herzlich willkommen zum Podcast.
Wer nichts weiß, muss alles essen, der Podcast von Landschaft Leben.
Falsche, dass du halt wieder mit dabei bist.
Und bei mir zu Gast ist halt Paul Iwitsch.
Und Paul Iwitsch ist ein Koch und er hat die vegetarische Küche in Österreich
in den Sternenhimmel emporgehoben.
Nämlich er ertrocknet Michelin Stern für seine Küche, für seine vegetarische.
Er hat vier Gomio-Hauben und A2-Nachhaltigkeitspreise gewonnen.
Und die Person selber interessiert mich schon seit Langem
und wir haben mit dir zusammen treffen dürfen quasi,
wo ihr Erzählungen kriegt, von dir und seither bin ich da auf den Fersen
und freue mich halt voll, dass du da bist
und dass ich mit dir ein Gespräch führen kann.
Herzlich willkommen.
Ja, vielen Dank für die Einladung. Freut mich auch sehr.
Ich mag euren Podcast.
Man lernt unterschiedliche Perspektiven kennen
und ich finde gerade zu unserer Zeit ist es ganz notwendig,
nicht einseitig sich informiert, sondern generell großflächig informiert,
dass man ein weiteres Spektrum einfach erhält
und dann sieht man die Welt ein bisschen anders.
Für das stehst du auch einfach, dass du ein bisschen dahinter blickst
und die Dinge emporhebst.
Das ist ganz schön.
Warum gibt man auf das, dass man ein vegetarisches Hauben- und Sterne-Restaurant macht?
Also, die Grundidee kommt ja von Christian Halper.

Der ist auch der Haupteigentümer.

Der wollte was Vegetarisches und Veganes in seinem Restaurant haben, weil er weltweit unterwegs ist und immer gern gegessen hat, aber nie gut in diesem Sektor.

Und für mich war es eine Notwendigkeit, aus meinem alten Trott heraus und mit neu zu definieren.

Ist du Fleisch?

Oder war das der Grund, dass du gesagt hast, dass das eigentlich ein Thema ist, dem nicht mehr anweist, weil es selber kein Fleisch ist?

Nein, ist nach wie vor ein Fleisch, ich schätze meine Ernährung.

Wenn man es jetzt in Prozent ausdrücken möchte, ist es 80 % pflanzlich, 20 % tierisch.

Für mich tut das sehr gut.

Ich war einfach arbeitsbedingt und durch den massiven Fleischkonsum schon sehr krank, also psychisch und physisch.

Und dann bin ich dahintergekommen, ein Wasis liegt und habe das verändert.

Es hat eine Zeit lang gebraucht, bis ich darauf gekommen bin, warum ich gekocht geworden bin, was eigentlich die Ernährung, was Essen, Umwelt, Tiere für mich bedeuten.

Und das habe ich mit dem Tieren wieder finden dürfen und weiterentwickeln dürfen.

Na herz, du bist ein Tiroler.

Vielleicht ein bisschen zu deinen Wurzeln, bevor wir da vor einigen gehen.

Also du kannst das Tirolereschilz nicht wirklich verbergen, genauso wie ein Salzburger Dialekt nicht so richtig verbergen kann und auch nicht wie.

Das heißt, woher stammst du?

Also ich komme aus Sarfaos.

Meine Mama ist aus Sarfaos, also Tirol.

Und mein Papa ist aus Grazien.

Das ist in der Nähe von Split, Schiebenik, ganz, ganz entlegenes Örtchen.

Kennt man als Segler normalerweise?

Ja, aber nicht da, wo der Papa herkommt.

Das ist wirklich mittelt im Know-Ware, wie man es gerne sagt.

Die haben ein komplettes Selbstversorger.

Man hat Tiere gehabt, einen Garten gehabt, einen Weinberg gehabt.

Sie haben eigentlich kein Geld gehabt, aber sie haben trotzdem alles zur Verfügung gehabt.

Und im Nachhinein habe ich dadurch sehr viel gelernt, was Wertschätzung ist, was Lebensmittel bedeuten, was es bedeutet, ein Tier zu schlachten und zu essen.

Und natürlich auch in Tirol.
Die waren schon noch zu der Zeit,
wo sie auch vieles verzichten haben müssen.
Also wo meine Großeltern und Eltern aufgewachsen sind.
Ist ja nur erst durch den Tourismus reich geworden.
Und das prägt, und dann schon.
Und wir haben früher sehr viele Ecker gehabt in Sarfaos.
Und das war einfach grandios,
weil, wenn du als Kind ein Streifzug durch die Wildnis machen kannst
und du zählst da einen Karotten raus aus deiner,
du wirst es ab und ist es.
Der Geschmack bleibt dir hängen
und nachdem suchst du dein Leben lang wieder.
Das heißt, du hast eigentlich mit Lebensmittel umgehend gelernt,
eigentlich in dem Sinn, dass du das an Wert geschätzt hast,
weil es begehrtlich war.
Ob ich es wertgeschätzt habe zu dem Zeitpunkt war sie nicht.
Für mich war das selbstverständlich,
dass man Lebensmittel nicht weggeschmeißt.
Also die Diskussion hat es bei uns nie gegeben.
Als Brot weggeschmeißen,
oder was kocht ist, was zwar der Reitag alt war,
oder wenn was abgelaufen ist.
Meine Eltern haben da nicht so viel Geld gehabt,
dass sie so verschwendlich sein haben dürfen.
Also ist man mit einem ganz anderen selbstverständlich aufgewachsen.
Und wir haben natürlich auch, finde ich,
eine ganz andere Qualität an Lebensmittel zur Verfügung gehabt,
als was wir es jetzt haben.
Wenn ich an die Milch von meinem Opa denke, die war dickflüssig,
also richtig fettig.
Wenn sie aufgekocht war, hat sie ihr Haut gekriegt,
wenn sie drei, vier Tage draußen war, dann ist sie sauer geworden.
Das heißt, das war ein Lebensmittel.
Nach dem Glas warst du satt.
Heute, die Milch ist nichts anderes für mich
als ein gefärbtes Wasser,
wo irgendwelche Zusatzstoffe rein sein.
Wenn du es zwei Tage draußen hast, ist sie verdoben.
Also da ist eigentlich nichts Lebendiges mehr rein,
weil sie abgetötet worden ist,
aus hygienischen Richtlinien oder so.
Und die Eier, die waren eine Stunde, zwei Stunden alt,
wo sie gekriegt haben.

Das ist ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.
Das ist mir erst wieder so mit 30, 32,
ebenso mir der Ozei Diagnose geschält hat,
wenn ich so weitergekommen bin in drei Monaten
auf einem Obetisch,
wo sie in einem Kreislauf drin war,
der was eigentlich gegen all dem gearbeitet hat,
für das, was immer gestanden ist.
Und das, was an die Eltern beigebracht haben.
Ist da in deiner Kindheit quasi der Gedanke noch entgewachsen,
dass du die Kochwärmigst?
Oder wo ist dies entstanden?
Koch bin ich nur als Zufall geworden,
weil ich wollte Comic zeichner werden.
Ich hatte es aber in Tirol Kaschwall gegeben,
hätte ich nach Wien müssen.
Das war ja damals eher ein Katastrophenfall mit 14.
Und es war neuliegend,
dass ich in dem Fall in die Gastroge,
obwohl meine Eltern komplett dagegen waren.
Und ich bin bei einer harte Schule durchgemacht.
Aber irgendwann habe ich schon erkannt,
dass ich da ein gewisses Talent habe
und gutes Essen war für mich immer schon wichtig.
Ich war mit 13 oder 12 Jahren gestreikt in der Schule,
weil das einfach ein Katastrophe war, das Essen.
Und so mit der Zeit und gutem Chefs bin ich dann draufgekremmen,
wie wichtig Qualität für mich ist,
dass man weiß, was man verarbeitet, wie man es verarbeitet.
Ich bin nur dann normal scharfrechts abgebogen
und bin dann in die Profitmaximierungsschiene eingetaucht.
Das haben wir dann eigentlich schon mitten drin in der Gastronomie,
quasi, wo wir grundsätzlich jetzt einmal
wir uns immer für die Herkunftskennzeichnung einsetzen,
weil das ein erster Schritt war, dass man weiß,
wo die Sachen herkommen, dass man selber noch entscheiden kann,
wo es eigentlich ist und wo die Sachen herkommen.
Jetzt bist du in dem Bereich quasi abbogen,
hast du gerade gesagt, wo es um Profit gegangen ist.
Und durch diese Anonymität am Teller herrscht,
ist natürlich so, dass man nachvollziehen kann,
dass der Gastronomie im Einkauf auf das schaut,
wie er günstigst einkaufen kann.
Jetzt hast du erst gerade geredet von billigst Fleisch

und ja, auch kontaminierten Fleisch oder so irgendwas,
weil es einfach billig sei,
hat man es nicht von irgendwo her
und vielleicht irgendwas behandelt worden ist,
was nicht optimal ist, was waren deine Erlebnisse?
Du bist da eingang und hast, wann hast du es kapiert,
dass das eigentlich nicht das Gleiche ist,
wie man da auf Validät schaut oder wo es herkommt?
Ich habe es kapiert, alles gleich,
nur ich habe die Profitmaximierung über den Wohl von Menschen,
Tier- und Umwelt gestellt,
weil es war wie eine Droge,
du machst mehr Geld, du sparsch mehr Geld.
Im Gegensatz vielleicht zu anderen,
habe ich trotzdem noch auf Müllvermeidung geschaut,
weil es gibt schon sehr viele,
die was billigst einkaufen, auf das extrem stolz sind
und dann sehr viel wegschmeißen,
weil sie nicht checken,
dass man da 1.000 Euro verschmeißt.
Aber es hat mich einfach in dem Bereich sehr krank gemacht.
Das war gut so, weil so keine anderen Seiten,
und wir reden da nicht von ein paar Kilder,
sondern ich war schon verantwortlich für 3,5 Millionen,
bis 5 Millionen im Jahr, ein Umsatz,
da hat entsprechend eine Menge eingekauft,
also ich habe teilweise einen Einkaufsvolumen
von 850.000 bis 1,5 Millionen gehabt
und entsprechend mächtig war.
Wie viele Menschen hast du versorgt?
Manchmal im Ressort, teilweise bis 300, 400, 500, bis 1.000.
Am Tag?
Am Tag.
Das hat sie jetzt jeden Tag, aber das waren schon einige.
Du versorgst da quasi aus Gastronomen,
eigentlich viele Menschen,
also das ist eigentlich eine große Verantwortung,
ich finde das immer bei unserer generellen Versorgung,
jetzt da in die Schulen und so weiter, extrem wichtig.
Das wird auch gut versorgt.
Jetzt ist auch in die Ausbildungen teilweise mehr gegeben,
noch immer das drinnen, einen Tourismus schuhen und so weiter,
dass man günstigst einkauft,
dass das eigentlich eine Kriterium ist,

noch den man aussucht.

Jetzt ist das natürlich gar nicht so weit weg vom Einzelnen,
weil ich merke immer wieder, dass jeder Einzelne für sich auch sagt,
wohne ich Sparo und wohne ich günstigste Lebensmittelkauf,
noch bin ich eigentlich schlau, du hast jetzt gerade gesagt,
du hast eigentlich mit dem Profit optimieren
oder eben wenig Geld ausgeben für die Rechte der Menschen,
der Tiere und der Ökologie eigentlich,
in Schatten gestört für dich
und bis darauf kommen wir da mich jetzt raus,
kannst du eigentlich gleich auf jeden Einzelnen,
den Menschen auch überbrechen,
wo man sie da eigentlich lidet, oder?

Ja, das ist halt sehr kurzsichtig,
wenn ich günstig einkaufe, dass ich mir einige Spar,
die Rechnung kriegt ich viel später präsentiert,
ich habe sie auch nicht gleich präsentiert,
kriegt ich gesundheitlich.

Und ich finde, wenn man Essen ganzheitlich betrachtet,
dann könnte man sehr viel verändern
und mit unserem Essen und Einkaufsverhalten
haben wir einfach einen sehr starken Einfluss
auf unsere Ökonomie, auf unsere Ökologie,
auf unsere Sozialverhalten und auf unsere Gesundheit.
Darauf müssen wir schauen.

Wir haben generell ein System Fehler,
weil in unserem System fördert man eigentlich Lebensmittel,
die was uns und den Planeten schaden
und alle Lebensmittel, die was uns und den Planeten gut tun,
können sich nicht alle leisten.

Und die Agrar und Lebensmittelindustrie
argumentiert immer davon,
dass sie mit Überproduktionen Welthunger
kämpfen wollen.

Aktuell seien es 811 Millionen Menschen,
was hungern, 40 Millionen, verhungern,
während dem sie fette Gewinne reinfahren.
Da muss man sich schon mal überlegen.

Stimmt das System?

Dann schaut in der dritten Welt,
können sich manche gar kein Brot mehr leisten
und vom weltweiten Weizenhandel gehen 40%
und vom weltweiten Maishandel gehen 60%
in die Massentierhaltung, also wieder in der Überproduktion,

wenn sich andere nichts mehr leisten können.
Und das ist ein sehr, sehr schädlicher Kreislauf.
Und wir müssen das eben meines Erachtens
ganzheitlich schauen, weil wenn ich irgendwo
die Natur ausbeute, beute den Menschen aus
und schlussendlich kommt es immer auf uns zurück.
Degradierende Böden oder sonst was.
Also wir müssen, unser System ist eigentlich so,
dass wir für höheren Ertrag, die so lebensnotwendige Biodiversität
und Permakultur zu Monokulturen umweichen
und ich sag eigentlich ist das Messerslogan heißen,
lieber Türe, also lieber Türe als Vielfalt,
weil genau das passiert.
Und zurück zu einer Frage mit der Gastronomie.
Die Gastronomie hat meines Erachtens nicht alle,
das gibt es sehr, sehr viele und sehr viele gute,
die was was machen.
Vergessen, dass Gastronomie aus dem griechischen kommt
und das heißt Wissen und Leere über den Darm und Magen.
Das heißt, wir haben eigentlich einen Auftrag an eine Pflicht,
die Menschen gesund zu ernähren.
Die weiße Kochherke, die haben wir übertragen bekommen,
damit wir den Menschen beibringen, wie sie sich gesund ernähren.
Und wenn wir aber das Gegenteil einkaufen,
dann können wir nicht sagen, dass wir jemandem gesund ernähren.
Letztens war die Headline bei der kleinen Zeitung,
ich habe meine Gäste vergiftet, stimmt.
Und da haben wir dann einige auf Facebook sehr nette Sachen geschrieben.
Im Prinzip ist, wenn du giftige Sachen einkaufst, alles legal.
Und du servierst es.
Du servierst ein giftiges Essen.
Wenn ein Apfel 20 verschiedene Pestizide oder Herbizide drauf hat,
dann wird er nie gesund sein.
Egal, wie oft du wascht oder 15 Minuten in irgendeine Lauge reintauscht,
ist es vielleicht oberflächlich,
dass das Gift im Boden ist.
Mit was nervt sich der Apfel über den Boden?
Du kannst zu mir erst was Giftiges.
Langfristig wirst du krank.
Dass der Boden irgendwann sowieso abstürzt, liegt auf der Hand.
Aber du wirst selber auch krank.
Aber wir unterstützen dieses System.
Die Politik hat nicht die Absicht, das zu verändern.
Überhaupt nicht.

Im Gegenteil, wir bewegen uns rückläufig.
Die Betriebe und die Menschen, die was wirklich auf das alles achten,
unterstützen und fördern, fördern wir genau das Gegenteil.
Und es ist eigentlich schade.
Das haben wir mit Katharina Roggenhofer auch besprochen.
Wir haben eigentlich gesagt, die Bepreisung ist falsch.
Wir müssen die jene Produkte, die was ökologisch hergestellt werden,
in den Räumenbedienungen, Rundumtierwooll, Haltungbedienungen,
auch Menschenrecht dahinter stehen.
Das müssen die günstig sein.
Und die anderen müssen straff sein.
Du musst dann einfach schauern.
Niederlande, Andurchübertüungung haben ein massives Problem in der Landwirtschaft.
Also auch in der Umwelt.
Das ganze Wasser muss wieder gereinigt werden.
Es muss viel Energie gekostet werden.
Teilweise kannst du das Wasser, das Leitungswasser nicht mehr trinken,
weil es einfach verseucht ist.
Das heißt, jeden einzelnen trifft das.
Ökologisch müssen wir, zum Beispiel,
Österreich hat extrem gute Berge bauen.
Das ist ganz, ganz wichtig, dass die Tiere haben.
Sonst haben wir eine Verwaltung und Verbuschung.
Das ist nicht gut.
Weil Tourismus, alles hängt davon ab.
Wir Leute müssen wir eigentlich fördern und fordern,
dass wir entsprechend verdienen,
damit sie so weit arbeiten können, wie sie es machen.
Weil das ist einfach Knochenarbeit.
Ich weiß das.
Ich habe einen Onkel, der Bergebauer ist.
Und dann kriegst du ein gutes System rein.
Weil dann wissen wir wieder den Wert von Lebensmitteln,
von Menschen und von unserer Umwelt mehr zu schätzen.
Und das ging jetzt eigentlich.
Du hast natürlich jetzt ein großes Bild.
Das ist fast ein bisschen ein Weltsicht für mich,
wo man da drauf schaut.
Die, was du jetzt eigentlich genommen hast,
wie wir produziert auf der Welt.
Und da wird sehr viel produziert auf Kosten von Ökologien.
Da wohne ich natürlich jetzt in Österreich, eine Zoom.
Dann ist es natürlich so, dass man da in vielen Bereichen
schon ein bisschen wahnlos unterwegs ist.

Das ist auch der Grund, warum wir sagen,
Schau her, wo der Essen herkommt.
Und greif oder unterstützt das, was du gut findest
und was deinen Werten entspricht.
Und du gestoltest automatisch mit.
Also wo ich nur vom Preis schaue,
habe ich da Dinge, die ich mitgestolpt habe,
die man vielleicht nicht gefallen.
Oder siehst du in Österreich auch die Produktion kritisch?
Ich muss es sehen, weil mir ist das selber passiert.
Wir haben einen Spargelbauer gehabt,
wo ich für das Kilo 16 bis 18 Euro einkauft habe.
Die Qualität war einfach sehr gut.
Und dann ein paar Jahre später siehst du im Fernsehen,
dass seine Leute ausgebeutet hat,
dass die einen Rattenlöcher gekauft haben
und 2,50 Euro oder 4 Euro verdient haben.
Also ich habe Herkunft ziemlich lokal gekauft.
Und am Ende des Tages hat er gegen jeden Wert,
was ich lebe und transportieren will, mit Füßen getrampelt.
Also Herkunft heißt für mich gleichzeitig,
ich kann sicher sein, das wäre schön.
Aber schau dir mal die massive Überschwemmung von Siegeln,
was uns in Österreich schon überflutet wird.
Es gibt in Chineses ein Sprichwort.
Willst du deinen Feind verwirren?
Fütter ihn mit viel Information.
Also das heißt, wir haben schon so viele Biosegeln
oder generelle Siegel, wo du gar nicht mehr weißt, wo ist es?
Wenn ich heute z.B. Babynahrung kauf, also Milch,
ich kann da stundenweise recherchieren, bis ich irgendein Produkt finde,
das, was ich einem Säugling wirklich aushändigen kann,
ohne schlechten Wissen.
Und das ist eigentlich brutals kriminell,
dass es in der Lebensmittelindustrie so gearbeitet werden darf,
dass da niemand drauf schaut.
Dann gibt es ja der Konsument entscheidet.
Der Konsument kann nicht entscheiden.
Ich glaube, dass ich ziemlich gut in der Materie rein bin.
Und man es trotzdem immer wieder recherchieren,
damit ich mir halbwegs auskenne und so recht finde, wie was ist.
Wie soll jetzt irgendjemand, der sich mit Lebensmitteln nicht beschäftigt,
das dann noch begreifen, was da vorhanden ist?
Aber ich frage mich nicht, man muss sich eigentlich mit Lebensmitteln beschäftigen.

Also ich kann eigentlich ein Leben ohne Lebensmittel nicht führen.
Dieses Mittel zum Leben, das ist das, wo ich immer sage,
dass eigentlich die nächste Generation braucht,
eine bessere Ausstattung von Wissen,
weil wir lernen nix zum Essen.
Wir haben im schulischen Bereich, also früher haben wir das vielleicht nach Horm,
vielleicht noch ein bisschen mehr mitgekriegt,
durch unsere veränderten Lebensmodelle,
ist es Kind in Betreuung und so weiter.
Und wir übergeben dies eigentlich jemanden oder in Situationen,
wo kein Fokus auf dies gelegt wird,
obwohl es für uns überlebensnotwendig ist.
Wir sagen, okay, es kann wer anderer für uns entscheiden, was gut oder was nicht gut ist.
Oder wir selber entscheiden und gestalten,
wie zukünftig produziert wird.
Und nachdem ich weiß, dass man jetzt einen kleinen Durchgriff hat
und leider nicht sagen kann, das wäre das Beste für uns,
muss man eigentlich die Eigenverantwortung fördern
und jeden das Werkzeug geben,
dass er genau die Entscheidung treffen kann
oder wenn es umdreht, das Lebensmittel,
dass er einfach zumindest für sich einordnen kann,
ist das was, was mir dientlich ist oder nicht?
Da bin ich voll bei dir mit der Eigenverantwortung.
Aber ich komme in zehn Jahren Schulzeit
nicht an eine einzelne Stunde erinnern,
wo es über Lebensmittel gegangen ist, keine einzige.
Ich komme nicht daran erinnern,
dass irgendjemand von der Erwachsenen
die Verantwortung übernehmen, über Namen hat
und geschaut hat, was bekommen wir zu essen.
Wir sind jetzt in Österreich.
Wir hätten einmalige Chancen,
die nicht wirklich mal ankommen würden,
richtigen Stellenwerk bekommen.
Es interessiert niemanden.
Unsere Kinder kriegen deformiertes Essen,
was die Industrie produziert,
vom Bio frisch.
Bedarfsgericht.
Ist extrem gering.
Und dann wollen wir sagen,
oder mit dem Argument kommen,
die Leute müssen eigenständig sein.

Ja, ab dem Zeitpunkt,
wo du lesen und rechnen kannst,
kannst du eigenständig
dir ein Bild machen.
Aber wir haben absolut null Ahnung über Ernährung.
Dann gibt es Manche,
die machen ein zweiväuchiger Ernährungsstudium.
Ich glaube, sie haben die Welt neu erfunden,
aber wissen auch noch nicht,
dass sie nicht einmal an der Oberfläche gekratzt haben.
Das heißt, wenn wir
eigenverantwortliche Menschen haben,
dann würden wir im Kindergarten damit anfangen.
Das heißt, im Kindergarten,
da gibt es ein paar schöne Projekte,
die was mit den Kindern auf den Acker gehen.
Die was anfangen mit dem Anbau.
Und es ist faszinierend,
wie Kinder dann auf einmal richtig wach werden.
Boah, ja, cool.
So schaut sie heraus, wenn sie reif ist,
so schaut sie heraus, wenn sie unreif ist.
So schmeckt sie.
Und dann kannst du sie dahin erziehen,
dass sie wirklich eigenverantwortlich
im späteren Alter
handeln und entscheiden kann.
Das haben wir alles nicht.
Das ist ein Traum, natürlich.
Unsere Politik arbeitet dort nicht einmal
eigenverantwortlich handeln.
Weil wenn unsere Politik,
und da muss man jetzt einfach die Politik sagen,
eigenverantwortlich handeln würde,
dann würden wir sagen,
der Schulessen ist zu 100% frei
von jeder Kosten.
Es ist zu 100% Bio- oder D-Meter
und es ist zu 100% frisch gekocht.
80% pflanzlich, 20% tierisch.
Und wenn sich jemand aufregt,
dann muss man versagen, okay gut,
dann bezahle du das selbst.
Und wir kriegen mehr auf die These.

Es gibt in Niederlande
eine Firma,
die was jetzt genau nach diesem Maßstab gemacht hat,
die haben Anstelle 23% Krankenstände
mittlerweile noch mehr 2%.
Es sind sämtliche Coca-Cola,
das fand das verschwunden.
Der Firmenchef sagt, hey, kannst du alles aushalten,
das ist kein Problem.
Aber nicht in Schulen.
Was findest du in Schulen?
Getränkeautomaten.
Wir tun sie über Zuckern oder Sandschirmen,
was uns dann regnet auf,
dass die Kinder so...
Ein Drittel der Kinder sind übergewichtig
mittlerweile schon, in Österreich sind generell
Erwachsene über 15 Jahre sind,
über die Hälfte übergewichtig.
Und natürlich, also ich für mich,
finde schon, dass...
Wir haben den Traum quasi, Essen macht Schule quasi,
dass man einfach wirklich vom Kindergarten-Öter
bis zum Abschluss der schulischen Laufbahn,
dass man einfach so viel mitkriegt,
dass man zumindest weiß,
wie man ein gutes Leben gestalten kann
in Bezug auf Lebensmittel
und vor allem auch in den Schulen gut versorgt werden.
Also ich finde, also ich weiß nicht,
ich habe für mich immer so aussergefunden,
wann war mein Puls, dass ich dieses Wissen generiert habe?
Ich bin jetzt gar nicht einschlägig ausgebildet
oder sowas, aber ich habe früher Sport betrieben
und da war ich in den Sportschulen
und da hat es immer ein Ernährungslehrer gegeben
und sich eine Sache...
Und das habe ich aufgesaugt, wie ich schwamm.
Und das war eigentlich so mein...
mein Basis für das Leben.
Und ich habe mir immer gedacht später,
warum haben nur ich das?
Warum kriegt das andere nicht?
Weil ich finde, dass das einfach unsere Basis ist.

Und immer, wo man jetzt natürlich koche ist
und das als Lernenden war,
dann hat man andere Sicht auf das.
Aber du bist der Meinung, dass man grundsätzlich was einzigen soll,
wo man die Menschen in einer gewissen Weise schützt,
dass man einfach...
gewisse Basis legt,
dass man gar nicht mal zu irgendwas greifen kann,
wo es einen schaut.
Wissen schützt.
Das schreibt es ja an einem Podcast nicht,
weil er nichts weiß, muss alles essen.
Ich als Koch habe wenig gelernt.
In der Ausbildung.
In der Ausbildung überhaupt nicht.
Also durch meinen Küchenchef.
Da schon, aber in der Schule.
In der Dematik.
Überhaupt nicht.
Und wenn ich heute zurück überlege,
wo man den Kindergartenplatz gesucht hat,
die sagen, ja, die haben eher Auswahl von Wurstwaren.
Okay, mein zweieriger hat der Auswahl einen Wurstwaren,
ein ganzes Buffet, nicht Ritböckersalz.
Das, was ihm den Daumen angreift und sagt,
er kann gerne am Abend dann einen Wurstblatt essen.
Aber eigentlich mischt man es so wie in Finnland,
aber das kann ich auch machen,
dass die Kinder ein gesundes Essen kriegen,
dass sich die Eltern dann nicht abstressen müssen.
Am Abend dann weniger krank werden.
Und die anderen Anforderungen eigentlich entsprechen,
dass sie für so bedarfsgerecht eigentlich,
weil ein Kind braucht natürlich was anderes,
wie ein Erwachsener.
Man sieht viele, die keine Kinder.
Und ich glaube nicht, dass irgendein erwachsener Mensch
sein Kind das freiwillig gibt.
Aber wenn du heute schaust,
meine Schwester,
Entschuldigung, dass ich das jetzt sage, liebe Schwester,
ein paar Jahre lang hat sie noch aktimal gekauft.
Die gesunde, also jede gute Mutter
sorgt für sein Kind.

Und mich das Beste eigentlich fürs Kind.
Und in dem Aktimal waren vier Würfelzucker da rein.
Wenn ich meine Schwester hergegeben sage,
gibst du das die vier Würfelzucker,
dein Kind sagt sie, bist du teppert?
Ich sage, warum gibst du das denn eher zum Trinken?
Und von dem Getränk trinkt sie drei oder vier,
ganz leicht.
Aber 16 Würfelzucker,
ich glaube, da braucht sie drei Wochen,
bis sie die alle runtergeschluckt hatten, gegessen.
Und so ist es,
dass mit durch Werbelügen
werden wir einfach in ein ganz falsches Eck gedrängt.
Natürlich überlassen wir das dann,
weil kein Mensch glaubt,
dass man uns das drastische Wort vergiften will.
Ist der in einem Supermarkt,
zwei Mehl, zwei Milliarden Chips ein Ungesund?
Ja, dann nehmen wir den mit dem steirischen Krübeskernerl.
Krübeskernerl ist gesund.
Ich isst gerne Chips, aber die Chips sind fettig,
sind salzig, sind zucker.
Das ist einfach der Packungisse.
Ist drei Wochen nix,
weil dein Darm hat ein paar Wochen das zu verdauen.
Und da ist Zuckerl.
Es gibt so ein bestimmtes Zuckerl,
Vitamin C.
Vitamin C ist gesund.
Du kannst was am Kind geben.
Das ist alles andere als wir gesund.
Und wir haben einfach Lebensmittel lügen.
Und da kannst du dann nicht sagen,
dass die Leute oder die Menschen eigenständig sein.
Ich war komplett deiner Meinung,
bis ich mal mich mehr mit dem Thema beschäftigt habe.
Und da sind echt sehr viele intelligente Menschen,
die was hohe Berufsstände haben,
die was sich null und nichtig dann mit Essen auskennen.
Das heißt, weil man immer,
eher wenn es nur,
weil man das immer abhängig macht,
vom Bildungsgrad, das stimmt eben nicht.

Sondern wir müssen das einfach vor Haus aus den Menschen beibringen.
Und ich habe mit Jamie Oliver geredet
bei ihm was am schlimmsten, die Eltern und die Großeltern.
Weil die haben dann die Heimbürgers den Kindern gebracht,
damit die was anständigst zum Essen haben.
Ich glaube sowieso, die Erwachsenen kannst du nicht mehr retten,
aber die Kinder kannst bei denen kannst anfangen.
Und grad immer, natürlich muss man immer sagen,
in welchem Zeit wir jetzt gerade,
also jetzt, wo ich ötern und Großötern hernehm,
kommen die natürlich genau aus dem Bereich der Nachkriegszeit,
wo man vielleicht ein bisschen kungen hat.
Und aktuell ist es einfach so,
dass wir das dann auch wieder machen.
Und eigentlich, wenn wir satt sind,
quasi wir wieder Hunger auf Werte kriegen
und dann einfach wieder ein bisschen mehr schauen,
was hinterm Lebensmittel steckt.
War das auch für dich so der Punkt, oder jetzt in dem Sinn,
wo du jetzt gesundheitlich das Wort Nummer hast,
für die das Beste ist, umzudenken
und ganzheitliche andere Strategie einigen.
Ich habe einen Sinn in meinem Beruf gesagt.
Und das war allzinnlos, was ich gemacht habe.
Und ich wollte mein Leben lang ein sinnloses Dasein haben.
Das heißt, ich brauche ein Wert für, was ich das mache.
Und ich sehe einen enormen Wert darin,
dass ich mich auch mit beschäftige, mit dem, was ich tue,
mit dem, was ich mir, also auch mit dem richtig auseinandersetze.
Das ist auch alles nicht spannend.
Und du musst mir auch sagen, seit der Öffnung mit den Tieren,
habe ich auch wieder einen anderen Zugang zur Natur.
Ich merke von mir, dass es zwölf Saison gibt.
Ich beschäftige mich total, wenn es längere Zeit nicht regnet.
Ich rede mit sehr, sehr vielen Bauern und Bäuerinnen,
wie ich dir das gerade sehe,
oder mit Christian Gider über Humus,
wie ich das auch schaue bei ihm, wenn es vier oder fünf Wochen trocken ist,
wo er sagt, er hat kein Problem,
weil er dort sein Boden seit 15 Jahren pflegen.
Der kann viel Regen ab, und der kann wenig bis gar kein Regen gut verdauen.
Und das heißt, dir kümmern sich sehr viel um das,
und dadurch lerne ich auch sehr viel.
Und durch das Lernen, durch das Bessere Verstehen,

findest du auch in dem, was du tust, ich zumindest, viel mehr Sinn.
Und da macht es auch viel größere Freude.
Weil wenn ich halt kochen würde und ich meist den ganzen Tag
irgendein Schnitzel aus der Packung nehmen und irgendein Baum essen,
dann wäre ich ziemlich ein unzufriedener Mensch.
Dann brauche ich auch das Wort Work-Life-Balance,
weil da brauche ich sehr viel Freizeit,
damit ich mein Work auslauchen kann.
Ich denke, mit dem, was ich tue, kann ich sehr viel Positives beeinflussen.
Es beeinflusst mich zumindest nochmals auch positiv.
Und deswegen habe ich eine sehr gute Balance in meinem Leben,
mit der Arbeit und durch die Arbeit.
Das ist das, was mir einfach dann eine Ursinnig taugt.
Und ich denke auch, dass das einfach auch der Sinn der Gastronomie ist,
dass wir durch unser Tun, durch unsere Arbeit was verändern.
Und gerade auch wie in Österreich haben wir einfach die Ursinnige Möglichkeit,
dass wir unser Land noch besser präsentieren,
in dem wir es wertschätzen, weil wir die Produkte nehmen.
Aber entsprechend müssen auch die Produkte produziert werden.
Nur weil es aus Österreich ist,
hast du nicht automatisch, dass es gut ist.
Wie suchst du jetzt deine Produkte in deinem Restaurant als Tiern?
Also ich sage jetzt Tiern.
Weil ich mir das Gleitdacht habe, mit Tiroler-Tieren.
Also jetzt so in den Sinn, sagt sie sich ja zum Tieren.
Nein, also bei mir, du sagst mir schon, ich muss was Tiern.
Ja, genau, ich muss was Tiern.
Tiern hast eigentlich Natur und Himmel.
Und eben für mich hast du, ich muss was Tiern tun.
Ja, es ist ja voll schön, wie du die Dinge aber herläutest.
Das ist jetzt dein Restaurant grundsätzlich Tiern.
Und dann hast du erst gerade gesagt,
die Gastronomie ist eigentlich dafür da,
dass der Darm die Darmgesundheit aufrechterhalten wird.
Damit ich mir nicht missverstehende Rausdruck,
weil ich merke, dass die Gäste am französischen Abend haben,
ich werde sie nicht sagen, du brauchst das oder du brauchst das.
Aber du kannst bei mir garantiert sicher sein,
dass du alles ohne Chemikalien kriegst.
Und weil ich finde immer das Schönste am Genuss,
ist das Entdecken neuerer Geschmäcker.
Und gerade im vegetarischen Veganbereich
erleben wir sehr oft ein Haar-Erlebnis.
Gar ich wusste, dass Sellerie so gut schmeckt.

Ja, das ist, weil wir es zum Beispiel vom Robot haben.
Und eine Frage zu beantworten.
Früher haben wir gesucht, bis wir die richtigen gefunden haben.
Heute kommen sehr viele zu uns
und bringen uns ihre Lebensmittel.
Und wir klatschen ein bisschen,
was haben wir vom Großhandel,
also von einem Biogroßhandel und vom Luka.
Aber das sind auch Menschen, die wissen,
worauf wir Acht geben.
Also kriegen wir auch schon ein Produkt.
Aber das Schönste ist eigentlich,
mit den ganzen Kleinproduzenten zu arbeiten.
Da ist der Austausch am Versuch.
Und wir selber haben immer wieder Ah-Ha-Momente,
wo du denkst, wow, das schmeckt echt grandios.
Und durch uns, um mit uns,
kann jetzt sicher einiger
von ihrer Arbeit leben.
Wir geben jetzt mit den zwei Betrieben
300 bis 350.000 Euro im Jahr außen Kleinproduzenten.
Und das ist schon mal nicht schlecht,
aber wir möchten das natürlich immer weiterentwickeln
und nicht vergehen.
Im Großhandel hast du jetzt auch gesagt,
der Hauptteil ist quasi Kleinere Produzenten,
doch regional eigentlich, oder wahrscheinlich?
Wir versuchen, so weit es geht, lokal zu kaufen,
also vor Ort.
Aber ich sage gerne, ich liebe auch die Vielfalt der Welt.
Deswegen kommt der Kaffee,
von Wildcafee oder Süßenmutter weiter weg.
Oder die Schokolade von Regional Beans.
Man könnte jetzt natürlich sagen,
Schokolade.
Aber wir haben mit Regional Beans
ein Partner, wo ich mir denke, grandios.
Weil wenn du einschaukst,
die Krakaubörse bezahlt
für dann eine Krakau
zwischen 700 und 900 Dollar.
Machen ein Jahresverträge.
Fairtrade, glaube ich,
300 bis 500 Euro zahlen sie mehr,

als für die Krakaubörse.
Machen so weit wie das war es
auch nur ein Jahresverträge.
Und Regional Beans geht her,
zahlen 5000 Dollar pro Tonne,
machen fünf Jahresverträge mit den Bauern
und die müssen sich verpflichten,
immer wieder Sorge dafür zu tragen,
dass da Mischkultur drin ist,
also dass sie auch Wildpflanzen sind.
Dass sie keine Monokulturen sind,
sondern auch unterschiedliche Bäume,
also Ressourcenschonend.
Also die Krakaubohne ist eigentlich ein Wildblüter.
Und das finde ich dann super zum unterstützen,
weil genau so machen sie dann
die Bauern und Bäuerinnen unabhängig.
Und die begleiten ein Projekt in Afrika,
wo sie Frauen zu Unternehmerinnen machen,
was teilweise mit Motorungen hergeht.
Also wirklich Motorungen,
weil die Gesellschaft will nicht, dass Frauen stark werden.
Wenn man ein bisschen weitergeht,
da gibt es auch ein gutes Bruch,
wenn es eine Gleichstellung,
eine Gleichberechtigung geben würde auf der Welt,
dann hätten wir eine weitaus geringere Klimakrise,
als es aktuell ist.
Ich kann nur noch ein paar Dinge für die Männer.
Dass die Ausgleichenheit weltweit vor allem da ist.
Weil du gesagt hast, ich denke da groß,
aber du musst es ja ein bisschen beobachten.
Heutzutage müssen ja die Bauern
teilweise das einbauen, was die Industrie und das Land fahre.
Das heißt, in gewissen Regionen werden Sachen angebaut,
was so viel Wasser braucht, was wir eigentlich gar nicht haben.
Und in einer Menge, die uns ökologisch nicht gut tut.
Ja, wir sagen immer,
was die Ökologie oder was der Lebensraum quasi hergibt,
in dem entsprechend sie produzieren.
Also was die Rahmenbedingungen vor dem Land sind,
war natürlich das Optimum,
das auf dem Passierend quasi das zu produzieren.
Macht man in vielen Bereichen nicht,

baut man ganz viele Bereiche aus.
Was du jetzt gesagt hast,
wenn man so ein bisschen exotisch,
man denkt natürlich bei der vegetarischen Küche,
auch immer an das,
dass man viel Dinge irgendwo importieren muss
und so weiter, was sind so die meist importierten
exotischen Gemüse und Obstsorten,
was du importierst und auf was schaust du?
Und die Frage ist, was ist jetzt importiert?
Also für mich ist ja regional,
eigentlich Ungarn ist regionaler wie Tirol,
für die Kilometeranzahl.
Wir haben auch interner Diskussion gehabt,
weil wir ab und zu aus Italien was haben,
aber wenn ich in Kärnten unten bin,
ist Italien gerade mal fünf Minuten, bis z.B.
wir kaufen von Nachbarländern,
aber wir importieren jetzt nichts aus anderen Ländern.
Also wir arbeiten eigentlich
sehr, sehr saisonal und regional,
was jetzt im März bei uns immer
ein bisschen zu Schwierigkeiten führt,
weil man vielleicht schon Spargel,
wir kriegen es aber erst drei Wochen später,
also wir importieren so persönlichs,
außer im Café und Schokolade.
Also jetzt gar keine, was ich nicht,
Avocado oder was ich würde mir jetzt wahrscheinlich so...
Avocado sind wir ganz am Anfang gemacht,
aber wir brauchen es nicht
und also wüsste ich gar nichts.
Also du kochst mit der saisonalität
unserer Obst- und Gemüseproduktion in der Region,
das was jetzt im Umkreis ist,
einfach sehr gut vegetarisch kochen.
Wir können außergewöhnlich kochen,
weil wir einfach...
Nein, weil wir eben außergewöhnliche
Lebensmittel und Produkte kriegen.
Das ist einfach das Schöne,
wir haben da wirklich Produzenten und Produzentinnen,
die was uns mit einer enormen Vielfalt beschenken.
Und würden wir diese Vielfalt nicht haben,

dann wäre unser Menü extrem langweilig
und wir müssten wirklich auf exotische Produkte
wieder zurückgreifen.
Aber wir sehen es halt auch so wie letztes Jahr,
da waren wir in Saara, dann möchten wir die Region kennenlernen.
Es ist natürlich einfach ein Copy-Base von
Wien nach Saara, aber dann haben wir gesagt,
okay, wir schauen uns mal die Region
und was gibt es da sehr?
Natürlich weiß ich auch ein bisschen, was da unten ist,
quasi auch der Papier unten aufgewachsen.
Und wir waren eigentlich die Ersten,
die zu klein Produzenten gegangen sind.
Also Slow Food, Kratzungen waren extrem angetan,
dass sich ausländische Kröcher für das interessieren.
Und wo wir erzählen das sind,
weil wir eigentlich einen gewissen Auftrag haben,
um uns um die Region zu kümmern, wo wir sein.
Weil ich finde immer stärkste Region, stärkens die.
Und das Schöne war dann, die Hotelküche hat dann begonnen,
umzudenken und bezieht jetzt auch mehr und mehr regionale Produkte
und immer auch Spanien.
Was ja echt absurd ist,
da sind kratzende Spanische Tomaten gut,
das machen wir in Österreich ja,
obwohl wir Steckkobitsch und Co. wirklich gute Leute haben.
Nein, ich finde einfach, man sollte schon schauen,
aber man sollte sich nicht verschließen.
Gerade in die Küchen wird über sehr viel über Regionalität gesprochen
und dann der Wein kommt überall her.
Also bei uns ist das schon eher einheitlich.
Wir haben natürlich auch Weine aus Spanien, Italien,
aber hauptsächlich aus Österreich und da haben wir auch Biotemeter
und Naturweine.
Warum?
Weil für uns die Bodenkultur das Wichtigste ist.
Und ich glaube einfach auf die Bodenkultur,
ich bin jetzt persönlich der Meinung,
ist es am allerwichtigsten zu schauen,
da ist dann egal wo es herkommt,
sondern wir müssen einfach schauen,
dass die Bodenkultur am Leben bleibt.
Weil wenn wir eine gescheite Biodiversität haben,
gesunde Böden, das ist unsere Lebensgrundlage,

dann haben wir auch ein besseres Klima.
Das heißt, der Wert, jetzt der Ökologie ist für die ganz wesentliche,
aber auch der Gesundheit gleichzeitig.
Wie zuerst gehört, aber auch der Wert dessen.
Das spielte alles miteinander.
Also ich sehe das wirklich,
dass jedes einzelne Voneinander abhängig ist.
Aber grundsätzlich sind wahrscheinlich auch Zielkonflikte natürlich,
wo ich jetzt sage, die Werte sind alle wichtig,
weil es immer ein bisschen ein Zielkonflikt gibt,
weil ich irgendwas besser störe oder schlechter störe,
wo ich vielleicht...
Ich weiß nicht, ob man immer aus Schwarz-Weiß denken muss
und was ist besser, was ist schlechter.
Ich kann für mich Dinge ausschließen.
Ich sage, dass das ihre Turn muss.
Ich schließe es für mich aus, weil ich es gerne ausschließe
und ich verzichte auf so etwas ganz gerne.
Ansonsten,
wir müssen uns alle noch mäßigen in Konsum.
Dann wird man auch schon einiges verändern.
Oder im Wegschneifen.
Ja, ich bin ja nichts Besseres.
Ich habe früher auch Brot weggeschmissen.
Seitdem man live Brot sechs oder sieben Euro kostet, dann...
Überlegst du was?
Ja, und ich schneide echt die Scheiben früher ab
und ich mache gleich Knödelbrot, oder ich friere es ein.
Also, wo es 50 Cent kostet, dann habe ich es auch weggeschmissen.
Also, ich erwische mich schon sehr oft selber, wo ich mir denke,
aha, lernen wir wieder dazu.
Das ist gleich in unserem Betrieb.
Ganz junge Menschen, die was dazu kommen,
sind ein bisschen unachtsam.
Und wir haben die Pflicht, in Achtsamkeit zu lernen.
Und das Schöne daran ist,
auf einmal den, was du das zerspeichert hast,
bringen sie dir wieder bei, weil sie dann...
Hallo, was ist unsere Einstellung?
Und so haben wir jetzt gleich Gewicht.
Ich glaube auch nicht,
dass man als 100-prozentig richtig machen kann, oder muss.
Ein Mathematikprofessor hat mir damals ein bisschen...
weil ich mich extrem kritisiert habe, was wir als noch schlecht machen,

hat er gesagt, schau, Paul,
wir erreichen weit das mehr, wenn er von uns 25 Prozent verändert,
als wenn einer allein 100 Prozent richtig macht.
Von diesem Zeitpunkt, glaube ich,
kann man sich ein bisschen den Stress herausnehmen.
Und man kann sich erlauben,
einen Schritt weiterzugehen, einen nächsten Schritt weiterzugehen.
Und das ist ja...
Ich werde nie Menschen motivieren, ich möchte Menschen befähigen.
Von dem Zeitpunkt, wo du selber befähigt bist,
wirst du den Weg weitergehen.
Und auch die verbessern.
Und ich finde, dass das dann richtig gut ist.
Und wenn du dann wieder Leute waschst, das tut mir gut.
Weißt du, dass wir das wieder weitermachen.
Wir haben zuerst Sündigen, alles gut.
Aber ich bin auch überzeugt,
wenn du einer gewohnt bist und du waschst,
da leiden sehr viele Leute drunter,
du weißt es wirklich,
dann wärst du das beim nächsten Mal nicht mehr kaufen.
Aber du musst jetzt nicht wegschmeißen,
weil dann sind wir wieder bei einer Wegwerfgesellschaft.
Als Ertrags aus.
Und das Gleiche ist auch daheim.
Ich sehe voll schön, was du jetzt sagst.
Und dann auch mit uns selber ein bisschen milder sein,
dass wir immer am besten weg sind.
Aber auch nicht alles voll durchgängig, immer richtig machen muss.
Ich sag dir immer, wir haben alle keine weiße Weste.
Aber wenn wir uns alle mehr an unseren Werten entsprechen,
was richten wir dann?
Ohne meine Mentorin,
haben wir gesagt,
willst du jetzt weiterhin frustriert durch die Welt gehen?
Oder willst du sie einmal genießen?
Oder was da?
Ja, aber ich habe natürlich nur gesehen,
dass wir alle schlecht machen und was als schlechtes passiert.
Aber in unserer Welt passiert das sehr, sehr viel Gutes.
Und man kann einfach auch sehr viel Gutes beitragen.
Wenn wir da den Fokus auch hinrichten,
dann glaube ich, dass es einfach schöner ist, den Weg zu gehen,
als wir alle schlecht machen.

Und beim Essen ist es doch am Genussfallsten,
wenn man an einem Tisch sitzt, wo man diskutieren kann,
wo man lachen kann,
wo es lebendig ist.
Das ist auch unser Gerät, das Leben, das Leben.
Und das wollen wir genießen und zelebrieren.
Nur auf unserer Art und Weise.
Ich möchte auch nie jemanden belehren oder sonst was,
weil für das habe ich selber zu wenig Wissen.
Es ist auch gut bei einem Podcast oder bei anderen Podcasts,
aber leeren später was dazu und denkst,
okay, cool, nicht gewusst.
Und dann kannst du da eine Freude daran entwickeln,
dass du wieder was Neues gelernt hast oder gesehen hast.
Die Weile entwickelst du neu aus, nicht?
Was mir voll tat, das war der Max Stiegel bei mir zu Gast da.
Und der ist ja voll Verfechter from nose to tail,
also alles zu verwerten, auch vom Tier.
Jetzt sitzt du da und da habe ich das gelesen,
du verwertest alles von der Wurzel bis zum Blatt.
Das hat man voll tat,
weil das eigentlich der gleiche Ansatz ist,
für pflanzliche Produkte.
Da zeigt das alles und schaut du,
dass so wenig wie möglich ausserfällt,
dass alles im Kreislauf bleibt.
Ein neuer Buch ist ein bisschen ein Thema, restlos glücklich.
Das muss man da haben für alle, die versuchen zu zuschauen.
Da geht es auch an, dass man einfach was kocht
und nichts dabei ausserfällt.
Ich kann mich noch erinnern, wie wir im Podcast angefangen haben.
Da haben wir eine Schülerin geschrieben,
dass sie in eine Haushaltungsschule geht.
Das haben sie in Tota gebraucht.
Dann haben sie gesagt, was bin ich da?
Dann hat die Lehrerin gesagt, sie sollen es einfach
bei einem coolen Avalan.
Das war für uns auch wieder so ein Punkt,
wo wir gesagt haben, wir müssen einfach anfangen,
mehr zu kommunizieren, mehr zu reden,
mehr zu die Sicht auf die Dinge zu geben,
dass wir einfach sehen, was wir da haben.
Und dann überdenken, ob wir nicht anders handeln sollen.
Und von daher ein guter Ansatz,

der genau gegenläufig von der Erfahrung ist,
wie gehst du diese Art, dass nichts ausserfällt?
Ich habe ein total gutes Team,
der sich sehr viele Gedanken macht,
wie man was noch verwerten kann.
Es gibt dann extrem neue Geschmäcker.
Es ist sehr zeitintensiv, diese Arbeit.
Es ist wirklich zeitintensiv.
Und unser Zugang ist ja,
wir haben jetzt ein Sellerium,
das kann man aus diesem Sellerium alles machen.
Wir haben immer sehr viele Handgriffe,
aber eigentlich ist alles nur aus diesem Sellerium entstanden.
Und das macht uns Freude,
das macht uns Spaß, das zum Schaugen.
Und es gibt dann wirklich auch wieder ungewöhnliche Geschmäcker,
die einfach fantastisch sind.
Es geht auch um eine Wertschätzung von einem Lebensmittel.
Und das ist auch das, was man mal gestiegen
und ganz andere Kräuter tun,
die verwerten einfach alles,
weil es für sie einen Wert hat
und wenn wir wieder zurückkommen,
dass ein Lebensmittel ein Wert hat,
sei es tier- oder pflanzlich,
dann werden wir weniger verschwenden.
Nur wir haben sehr vieles vergessen
oder verlernt, wenn man so das mal verwerten kann.
Und jetzt kritisiert man ja gerne die ältere Generationen,
aber die haben nichts weggeschmissen.
Warum gibt es einen Knödel?
Oder zum Beispiel die Show-Suppe,
was mein Lieblingssuppe im Restaurant ist.
Das ist eben aus der Milch, die sauer geworden ist.
Dann haben sie mit Erdäpfeln gemacht.
Sauermilch, Erdäpfel, Kümmel, sensationell.
Ein paar Leute essen, was aber jeden begeistert.
Und diese Gerichte sind ja nur daraus entstanden,
weil sie nichts weggeschmissen haben.
Und das ist gleich wie beim Beuschel.
Ich bin jetzt kein Freund von Lunge und Herz,
aber ich finde es einfach fantastisch,
dass irgendjemand das gut kochen kann
und gut machen kann.

Ich habe da ein Gemüsebeuschel gemacht,
das natürlich ein brutaler Aufreger war,
wir kommen nur.
Aber da geht es eigentlich, es ist eher ein Metapher,
dass man schaut, da kriegen rundliche Karotten.
Wenn sie wahr sind, entweder man jetzt auftet sie oder haut sie weg,
aber man kann sie einfach zusammenschneiden
und dann daraus quasi ein Gemüsebeuschel machen.
Und das soll einfach ein Sinnbild sein.
Wir sollten uns wieder damit mehr beschäftigen,
dass wir daraus machen, bevor wir es weggeschmeißen.
Und da nehme ich mich auch immer wieder in die Pflicht,
weil ab und zu ist einfach irgendetwas weggeschmeißen.
Wo man sich natürlich dann wieder das große Ganze herholt,
wie du es eingangs gesagt hast,
dann ist natürlich sofort die Frage da,
so wie wahrscheinlich nicht, was weggeschmeißen,
sondern auch wirklich schauen, dass immer einerseits
das Verwert andererseits aber auch hochwertigere Lebensmittel vielleicht...
Ja, ich habe das einmal in einer Küche gemacht.
Ich darf eigentlich gleich erzählen.
Wir haben nicht im Tier, das war davon.
Der Biomüll war immer sehr gut gefüllt.
Und wenn ich sage, gut, kolärische bringt nichts.
Also muss ich auch andere Taktik finden,
also mit der Erziehungsmaßnahme.
War das jetzt was, was wir dann kochen?
Nein, das ist beim Verarbeiten.
Und dann auch schon beim Verarbeiten?
Ja, das passt gut.
Jetzt habe ich es schon so oft am Ende,
da passiert man einfach nichts.
Ich mache jetzt einfach einmal ein Mitarbeiteressen.
Ich habe sie alle ausgeschickt.
Ich sage, ich koche halt frei, ich mache sie einmal Pause.
Dann sind sie gekommen, haben was gegessen.
Dann hat sie gemerkt, ich sage sie ist superchef, superchef.
Dann habe ich in Fotos gesagt, das war alles im Müll.
Und ich sage sie ist super.
Und das war der Punkt, wo nichts mehr fast drin war,
was du nicht verwerten kannst.
Und beim anderen habe ich einfach einmal 10 Euro
aus einer Geldtasche genommen,
habe sie einig geschmissen und gesagt, genau das ist der Wert,

was da drin liegt.
Schmeißt du Geld weg? Ich habe es nicht.
Und da ist dann auch eine andere Bewusstsein entstanden.
Das war jetzt die nette, charmante Art.
Aber manchmal glaube ich,
dass wir es offensichtlicher machen, dass man es versteht,
ah, eigentlich scheisse, was wir tun.
Das haben wir natürlich auch wieder bei der Einfahne.
Da habe ich noch ein Beispiel.
Es ist so, wo ich jetzt hier ein Pistro übernommen habe.
Vor mir kam einer ein und ich dachte, warum soll ich jetzt
eine billige Olivenmäule?
Also eine billige, vielleicht schlechte.
Und dann will man auch sagen, wir müssen nicht auf die Preise schauen.
Ich schaue schon auf die Preise. Ich kenne meine Einkaufspreise.
Ich will das nicht so lieben, weil das einfach gut ist.
Aber natürlich, wenn ich heute ein Liter in die Pfanne haue,
um ein bisschen Gemüse, dann ist das verschwenderisch.
Oder auch dann, das habe ich immer in Kanister,
da musst du nur ein Loch reinmachen und da draus.
Das sind noch einmal 4 zu 11, was da rauskommt.
Das ist das, was man weggeschmeißt.
Und das habe ich, was ich ganz am Anfang gesagt habe,
man schaut zuerst immer, dass man billig einkauft
und am Ende schaut man gar nicht drauf.
Wir wollen so lange...
Weil man ja eigentlich schon billig einkauft hat
und dann nicht mehr draufschauen muss, vielleicht auch.
Und wenn du aber preiswert einkaufst,
weil ich finde, das Lebensmittel hat ja diesen Wert,
sonst würde ich es gar nicht ausgeben,
dann musst du auch draufschauen, dass du es auch richtig verwertest.
Also wenn es dem Lebensmitteln Wert gibt,
dann schaust du natürlich bis zum Schluss, dass das eigentlich...
Und in der Gastronomie ist es dann so vorherrschen,
dass quasi in einem Restaurant immer nur die Foodkost zählt,
aber wir haben ja auch Mitarbeiterkosten,
die musst du auch mit einrechnen.
Also wenn du vier Stunden betreut wirst,
dann kostet das halt so viel, wärst du halbe Stunde.
Deswegen, du kannst noch ganzheitlich denken.
Es ist immer so natürlich ganzheitlich,
aber was ich zuerst gemacht habe, ist,
dass dann noch immer in dem Punkt wiederkommt,

zu dem Punkt wiederkommt, dass du irgendwie uns da alles berücksichtigst, dann erschluckt sie vielleicht sogar.

Und aber dass die Dinge einfach,

bei jedem Ding oder bei jeder Entscheidung,

wo du triffst, jetzt wo es rund ums Lebensmittel einfach passiert,

dann kannst du natürlich für das Arne immer mal kurz durchdenken,

wo es was hängt und alles drauf,

und wie entscheid ich das für mein Zukunft.

Meistens kauft man sehr ähnliche Produkte wahrscheinlich auch.

Hey, weil du auch zuerst gesagt hast, mit Eigenständig.

Ich nehme schon wieder was anderes her.

Man sollte mal einen Test machen in einem Supermarkt.

Nicht Bio anschreiben,

sondern nehmen wir Beispiel Äpfel her,

weil ihr hat schon mal einen Apfel gegessen,

dass da die Sorten stärkt wie viel mal Spritzmittel verwendet worden sein,

also wie viel unterschiedlich.

Also das, ich glaube, bis 22 unterschiedlich verwendet,

nur eine gewisse Milligramm-Tasche.

Und da schreibst du einfach natürlich her.

Dann bin ich gespannt, wie viel auf den Apfel gehen

und wie viel auf den gehen.

Weil heute, wenn ein Konsument einen Apfel kauft,

glaubt er, ich kaufe was gesundes für mein Kind.

Wenn du dann das siehst, okay, das gleiche beim Fleisch.

So viel Hormone, so viel Antibiotika,

das werde ich normalerweise verschrieben,

dann glaube ich, dass 90 % sagen,

vielleicht doch nicht so, ich nehme das andere Fleisch.

Man diskutiert viel oft gern in den Apfen oder in dem Fleisch,

wo ich dann immer sage,

eigentlich sind ja aber gar nicht jetzt unbedingt

der Apfel- oder Sticker-Fleisch-System,

sondern viel mehr das, was wir an verarbeiteten Lebensmitteln essen.

Wie bist du darauf gekommen, dass dir die wirklich schädigt?

Also wir deine grundsätzlich immer transparente Sicht

auf die Dinge geben.

Dann ist es extrem schwer, was das betrifft.

Natürlich gibt es Grenzwerte, Werte einfach,

die dem nicht überschreiten dürfen, an den Rückständen.

Und das sind natürlich jetzt von der Agis und so weiter freigegeben.

Die sind auf diesen getestet, ob es unseren Organismus schlecht dann

oder nicht, oder ob es uns krank machen oder nicht.

Sonst würde das aus Lebensmittelsicherheit technischer Sicht

gar nicht auf den Markt kämmen.

Jetzt ist die Frage, was hat dir die Gewissheit geben,
dass das diesen in den Körper schädigt?

Ich habe mit zehn Jahren selbst zerstört,
in dem ich denaturiertes Essen genommen habe,
in dem ich sehr viele zuckhaltige Getränke zu mir genommen habe
und sehr viel billiges Fleisch.

Wie hat sie das Gewissheit, dass du beim Daumenstimmen gekriegt hast?

Ich war kurz vor einem berühmten Jahr da an.

Und was man immer vergisst, ist, dass der Körper
zehn bis 15 Jahre dir fast alles verzeiht.

Das ist die berühmte Unsterblichkeit zwischen 18 und 28.

Wo du was zuordnimmst und es dort nicht gut und das erste ist,
wo krebt man gegen das unverträglich.

Aber dass du schon 15 Jahre Müll in dir gesammelt hast,
was nicht rauskommt, wissen die wenigsten.

Und wenn du heute über einen Daumen mit vielen redest,
wissen auch sehr wenige Mediziner, wie wichtig der Daumen
für unseren Organismus ist.

Deswegen bin ich mit den Studien immer fassig.

Die ganzen Ernährungsstudien dürfen nur behaupten,
eine vorwiegend pflanzliche Ernährung wäre die gesundeste,
weil du es nicht hundertprozentig nachweisen kannst,
obwohl es offensichtlich ist, dass es so ist.

Deswegen sind manche Studien mit Grenzwerte.

Wir haben einige Grenzwerte wie Glyphosat,
wo wir runter reduzieren.

Und dann entwickeln sie halt wie ein neues,
wo sie sagen, der Grenzwert ist überschritten.

Der Apfel ist ja wieder das berühmte Beispiel.

Du kannst 20 unterschiedliche, oder 22 halten sie mir jetzt nicht fest,
verschiedene Pestizide verwenden,

oder du darfst nicht den Grenzwert überschreiten.

Und da tu ich mich als Person, als Konsument extrem schwer.

Weil irgendwo möchte ich darauf vertrauen,
dass wenn ich vor allem beim Obst und Gemüse was kauf,
dass ich wirklich was gesundes kauf.

Und da werde ich jetzt vielleicht von einigen gesteinigt.

Aber das ist einfach meine Wahrnehmung und mein Wunsch.

Und jetzt, also im biologischen Landbau wird natürlich auch
meine Apestizide natürlich verwendet,

und das ist ja ein bisschen synthetisch, aber wie steht es zu dem?

Ich bin per se nicht für, man darf es gar nicht verwenden.

Ich glaube einfach, wenn du krank bist, du brauchst Antibiotika,

alles andere nützt nichts mehr, dann nimm bitte Antibiotika.
Es darf nur nicht inflationär eingesetzt werden,
sondern verantwortungsvoll.
Und wenn du mit Bauern redest,
die früher intensive Landwirtschaft betrieben haben,
mit denen, was ich vor zehn Jahren schon diskutiert habe,
und die haben gesagt, du bist ein kompletter Toll und so,
die haben auch vorhin mal umgestellt.
Und jetzt ergänzt mit dir durch die ganzen Weiden und sagen,
schau mal an, die Biodiversität, was da ist, schau dir den Boden an,
weil locker das ist.
Das waren genau die, die was der Vater gegen waren.
Und mit denen rede ich eigentlich am liebsten,
weil da lerne ich dann erst nicht viel,
weil sie zuerst die Sichtweise gesehen haben, und dann jetzt die andere.
Und die sagen einfach, ab dem Zeitpunkt,
wo du die um das kümmerst, lernst du zu beobachten,
manche Dinge warst du besser abzuschätzen
und kannst dir das auch besser einschätzen.
Ein DCM, als von mir zum Beispiel, hat dann gesagt,
hey, das Kraut kriegt man nicht, was du jetzt gerade brauchst.
Dann sage ich, ja, dann organisiere ich was anderes, sagt er.
Das hat gerade einen Pilzbefall gehabt.
Das heißt, das Kraut ist einfach zu schwach,
kann sich selber nicht retten.
Wir sollst dir dann gut tun.
Und es ist ja so, wenn Unreifes Obst,
hat er eigentlich nur Enzyme,
um seine natürlichen Feinde abzuwehren.
Wenn wir den frühzeitig ernten,
sind ja die Enzyme auch enthalten.
Also ein paar Stoffebrauern,
die haben ja, wenn sie stark genug sein,
das will ich eigentlich damit sagen,
dann werden sie auch für den Körper sehr viel Gutes tun.
Wenn sie eh schon verhaust als Schwachs sein,
dann glaube ich nicht, dass sie einen Nährwert noch für uns haben.
Natürlich, wenn du jetzt eine Heuschreckenplage hast,
dann denk ich mir, ah, wahrscheinlich ist es geil,
dann gehen wir mal mit einem kompletten Gift durch.
Aber dann sollte man mal fragen,
warum kommt die Heuschreckenplage?
Und da kannst du jetzt eigentlich auf China wieder zurückweisen,
wo das ist jetzt komplett planiert,

der Teil, wo sie Ernteverluste gehabt haben,
durch irgendein Vogelart,
dann haben sie drei Tage getrammelt,
dass die ganzen Vögel gestorben sind,
weil die kann Lärm vertragen,
und auf einmal war die ganze Natur in Tissharmonie.
Heuschreckenplage und alles ist kremmend,
weil die haben ja vorher die Würmer, die Eier gefressen.
Und wir sollten ab und zu einfach mal schauen,
wo ist die Ursache, warum seien wir so,
wie es jetzt gerade ist.
Und das, ich bin natürlich jetzt kein Landwirt,
oder Landwirtin,
ich kann als auch nur sagen,
was ich von meinem Opa gelernt habe,
oder gesehen habe, und was ich lesen habe.
Aber irgendwie leuchtet es mir ein,
das ist ja so wie mit der Krankheit,
du musst ja schauen, wo kommt das her,
wo hat es einen Ursprung,
und nachher kannst du auch entsprechend behandeln.
Und wenn ich heute mit den Christen rede,
der, was auch, kann mir jetzt schnell waren,
komplett auf dem Meter,
der sagt einfach, er hat ein Gespür für das.
Aber heute hat mir die Leute,
alle im sesoterischen Eck,
obwohl die meisten nicht wissen, was er so hasst,
er so hasst eigentlich,
dass sie mich mit mir beschäftigen,
dass sie ihn kennen.
Und es gibt, eigentlich ist das,
das beste Beispiel gewesen für mich,
wo ich in Südtirol war,
mit dem Bodiumsdiskussion,
Hightech für die Bauerschaft
und ein Bauer.
Und die erzählen, hey,
du kannst auf dem Millimeter genau bewässern.
Die sagen, ah, Boden ist trocken, bewässern.
Und er, er ist so da,
ja, das ist aber nicht gut,
weil eine Pflanze muss sich ja
ein bisschen um den Selbster halt kämpfen,

sage ich, warum?

Ist doch super.

Sagt er, na, das ist schwer bei Menschen,
wenn wir die ganze Zeit verwöhnt werden,
die sich weiterentwickeln und wenn die Pflanzen
aber weiter runterwurzeln müssen,
um die Nährstoffe zu kriegen
und das Wasser zu kriegen,
haben sie wesentlich mehr Nährstoffe
und Fitalität.

Ich weiß nicht, ob das wissenschaftlich belegbar ist,
aber plausibel ist es für mich.

Und dann denken wir, ja, überall,
wo ich mich extrem angestrengt habe,
haben wir mich weiterentwickelt
und im Beruf wie auch privat.

Und warum soll es dann für die Pflanzen anders sein?

In der Produktion, wahrscheinlich generell,
natürlich, wo man Herausforderungen hat,
die man anders bewerkstelligen muss,
dass man sich irgendwie eine Dinge bedienen kann.
Dann kann man foltern vielleicht wieder was ein.

Was würdest du jetzt sagen?

Eine ganz kurze Thematik, wo ich jetzt sage,
ernte ich gar nicht mehr einfahren,
weil man irgendwelchen Entschädlingen nicht herwert
oder eben mit irgendwas,
mit irgendeinem Pflanzenschutzmittel drüber gehen.
Und die ernte ich noch, Redner.

Ich glaube aber,
das muss man punktuell sehen.

Was mich eher schockiert hat war,
wo ich in Spanien war,
und das ist anscheinend in Österreich auch,
da war eine hervorragende Weintrauben-Ernte
und sie haben alles am Boden liegen lassen.
Was tut sie mit den Tonnentrauben am Boden verrotten lassen?
Warum?

Weil sonst kriegen wir das Siegel nicht.

Das heißt eigentlich,
in einem Jahr, wo wir ein hervorragendes Obst produziert haben,
also dass wir das verarbeiten,
lassen wir es lieber verrotten.
Und das ist für mich...

Wo ist der gegangen?

Um Trauben.

Aber wo ist das Siegel?

Ja, für ein Wein.

Dann hätten sie nicht mehr so erklären können,
weil sie eine bestimmte Menge überschritten haben.

Und er sagt, das ist eine der besten Trauben-Saison
der letzten zehn Jahre.

Und der gesunde Menschenverstand sagt,
naja, dann produziert auch jetzt mehr Weinfalls
nächstes Jahr Ernteausschlag, weil wir wissen ja,
das kriegen wir in Österreich jetzt auch wieder mit.
Die Obstbauern, das ist ja für mich eher ein Gambling.

Haben wir jetzt Frost, oder haben wir Kornfrost,
dann haben es total viele Ernteausschläge.

Dann müssen wir eigentlich durchschauen,
dass genau wenn sie die beste Ernte haben,
wir am besten zahlen, weil wir einfach Topprodukte haben,
dass die auch einen gewissen wirtschaftlichen Speicher aufbauen können,
dass wenn nächstes Jahr der Schaden neu ist,
das halbwegs abferren können.

Und das muss man ja auch mit ökonomisch.

Ich zitiere jetzt mal wieder,

weil ich einfach ein paar Freunde habe, die was im Obstbau sind,
dass da hoffentlich kein Frost ist, oder sonst was,
weil deren Arbeit ist einfach für das ganze Jahr fast hin.

Nur durch ein Frost.

Also nicht einmal selber beeinflussbar.

Das heißt eigentlich, das ist generell so,
wo man einfach ein kurzes Jahr hat,
dass wir uns dieser selber als Bevölkerung
ein bisschen mehr bewusst machen,
dass wir noch mehr von dem natürlich auch grundsätzlich
konsumiert oder verarbeitet oder so irgendwas.

Und wenn es dann kein erfolgreiches Ernteausschlag gibt,
weil es ein Frost geben hat,

vielleicht auch einfach mal da drüber gehen
und auf die nächste Saison sie wieder gefreien
und da vielleicht mehr von dem zu konsumieren.

Die meisten müssen ja überproduzieren,
die müssen wirtschaftlichen Abhängigkeiten sein.

Und das leuchtet man dann schon ein,
weil wirtschaftlichere Extenz, das ist einfach irrsinnig wichtig für uns alle.

Ich habe gestern auch mit jemandem gerade diskutiert

wegen den Spaltböden.
Und der sagt, mein Freund hat vor fünf Jahren 100.000 Euro investiert.
Wo soll ich das Geld hernehmen,
wenn es auch von heute auf morgen verboten wird?
Und dann denkt man, ist ein brutal gutes Argument, ne?
Natürlich, aber man weiß natürlich, dass ich jahrzehntelang
jetzt schon diskutiert würde über die Thematik,
ist jetzt die Frage, wo ich meine Investitionen tätige.
Ja, das ist so wie mit der Ernährung.
Wir wissen auch alle, was gesund ist
und trotzdem entscheiden wir uns für einen anderen Weg.
Ich glaube einfach das, was du lernst, das übernimmst.
Und wenn wir auch schon in der Schule oder in den Kindergarten
die Bedeutung von Lebensmitteln
gelehrt bekommen würden,
dann würden wir auch ganz anders damit umgehen.
Weil wenn du heute schaust, die ganze Klimakrise-Debatte,
da kommen die Argumente, ja, vor 20 Jahren Sardruck,
ja, super, aber vielleicht nicht überall.
Und da muss ein anderes Bewusstsein entstehen.
Weil, wir können auch sagen, vor 100 Jahren war das, ja, super,
vor 20.000 Jahren war es kein Gletscher oder Kratuläre,
aber wir leben jetzt, wir messen Schagen,
dass es jetzt besser wird
und dass für die Zukunft, für die ganzen Generationen,
für unsere Kinder und Kinder,
noch eine Zukunft überhaupt gibt, also ein Morgen.
Und da können wir nicht einfach sagen,
das hat es immer schon gegeben oder wir haben Technologie,
wir haben Wissen von früher,
weil die ganzen bayerischen Landwirte, die waren ja früher nicht dumm
und die haben ohne Maschinen für die Bevölkerung produziert.
Und natürlich kennt immer das Todschlag Argument,
wir haben 7 Milliarden Menschen, wir müssen ernähren.
Ein Drittel für die ganzen produzierten Lebensmittel
landet im Müll.
Es ist einfach eine brutale Tisamonie drauf
und das Wessen aber die Wenigsten,
weil ich kann mir das ja selber teilweise nicht vorstellen,
wieviel Danden es weggeschmissen wird.
Hätte ich nicht Videos gesehen, würde ich es niemals glauben.
Und das ist natürlich ein Verteilungsproblem,
aber ich denke mir immer, wenn man sich dem stört,
wir machen so viel Innovation,

dass man sich ja da auch Gedanken,
für die es einmal verschwenden könnte, wie man die Verteilung dann auch anders macht.
Es ist einfach bei Weiß, dass es günstiger ist,
Lebensmittel zu zerstören, als sie dann anscheinend zu verteilen.
Es ist ein brutales System,
dass quasi unsere in Europa produzierten Hühner
günstiger zu verkaufen gibt in Afrika als wie deren Hühner.
Also, wir sollen die irgendwie erleben,
deswegen Ökonomie, Ökologie, Soziales, Verantwortung und hat die Gesundheit.
Also das im Einklang zu bringen, das gibt es.
Also wenn man ökologisch, ökonomisch, sozial im Einklang reagiert,
wo man das im Schaff, dass man die Bereiche alle berücksichtigt,
zumindest wo man es berücksichtigt, dann ist man glaube ich schon mal am richtigen Weg.
Man kann vielleicht nicht immer alles lösen.
Aber ich glaube, der Gedanke ist auch der,
der was grundsätzlich in diesen Kreislaufgedanken eingeht,
dass man eigentlich alles, was wir schon haben, weiterverwenden soll
und nicht irgendwo aus sich fallen lassen sollen,
sondern mit allem, was uns zur Verfügung steht eigentlich,
arbeiten und nicht irgendwo was wegschmeißen.
Wahrscheinlich auch nicht mehr, mehr Verbrauchen sollen,
wie was man braucht, dass man kurz Leben hat.
Uns glaube ich, man muss einfach auch viel bewusster werden,
wie wichtig das Ökosystem ist.
Und wenn ich heute schaue, was ich da alles mit Zucht stellen,
dieses meeres Ökosystems zerstören, dann wollen wir das...
Ja, da haben wir ja überbordend quasi den ökonomischen Gedanken
und das ist immer, wenn das nicht im Gleichgewicht quasi ist,
noch und habe ich das, dass ich Zuchtziele erreiche
oder was auch Sie, was gewisse Dinge erreicht,
die noch in dem ökonomischen Sinn positiv sind.
Es ist auch immer, viele Menschen,
und mir war das auch nicht bewusst,
warum wir so eine Biodiversität brauchen.
Und der Ehrlich, der Steckowitsch, hat mir das eigentlich super,
für mich einfach sehr verständlich erklärt,
hat gesagt, naja, er hat jetzt da 100 Paradeisen,
Tomaten, falls Deutschland zuhauchen,
und sagt, die Tomaten, die sind so intelligent,
dass sie sich an den Standort anpassen.
Und wenn nächstes Jahr 10 so nicht funktionieren,
funktionieren halt die 190.
Das heißt, je mehr Biodiversität haben,
umso mehr Möglichkeiten haben wir,

dass irgendwas an diesem Standort quasi überlebt und wächst.
Wenn man natürlich jetzt die EU in die ganze Ordnung hernimmt,
die was für ein Company ist,
die was am liebsten die Tomaten in Nord- und Süd aufteilen wollen,
in zwei verschiedene Sorten,
wenn die zwei Sorten, oder in dem Fall vier Sorten,
an den Standort sich nicht mehr anpassen können,
dann haben wir halt null Tomaten mehr,
wohingegen der Steckowitsch noch 90 verschiedene Sorten hatten.
Deswegen ist Artensterben oder das Sterben von die Biodiversität
etwas, was wir verhindern müssen.
Und wir müssen einfach auch verstehen,
dass die Vielfalt der Natur für uns lebensnotwendig ist.
Und nicht für die Natur selber,
weil die Natur wird sich regenerieren.
Wir nicht mehr.
Und das ist auch, weil ich halt gewisse Sachen nicht mehr kritisiere,
noch haben wir in Österreich Wasser,
was du aus der Leitung trinken kannst.
Ich habe in den Ländern gearbeitet, wo du das nicht kanntest.
Und das ist einfach so, was wertvoll ist,
dass wir gerade auch in Österreich schauen müssen,
dass das beibehalten wird.
Und natürlich nicht nur in Österreich,
sondern dass das überall hingeht.
Und das ist, wenn wir alles zu intensiv
und nichts mehr regenerativ machen,
dann wird uns früher oder später
auch das Wassertema sehr betreffen.
Ich meine, wir reden alle über ein Neu-Siedler sehr,
aber keiner redet darüber,
dass Dinge im Burgenland angebaut werden,
die sehr viel Wasser brauchen
und vielleicht tot in diese Gegend nicht passen.
Also, man kann nicht gleich auf Ohren schauen,
man muss mehrere sagen.
Das heißt, wir haben ganz viel zum Tieren, würde ich sagen.
Und eine gewisse Vielfalt,
wo man die im vegetarischen Bereich erleben würde,
dann kann man das bei dir,
vielleicht sagst du uns noch abschließend,
wo man bei dir überall essen kann
und wo man in dieser Vielfalt
der vegetarischen Küche eintauchen kann.

Also, was uns immer gibt,
ist in der Himmelvorgasse 23, in Zehntzeien, Wien.
Das ist dein hochwertigstes Restaurant, glaube ich, oder?
Ja, hochwertig.
Nein, hochwertig nicht,
sondern kostenintensivstes.
Mitarbeiterintensivstes.
Also, das kostet uns am meisten, aber da haben wir auch sehr viel Entwicklung.
Und im Tierenrestaurant, da geht es uns eigentlich darum,
du kommst, gibst dir Jaggen ab
und ich für mich Hörn-Auswalten genießen,
weil du hast keinen Stress mit was suche,
sondern mir geben was vor, was du zum Essen hast.
Und es klingt jetzt hart,
aber eigentlich bin ich gerne bei Küchenden,
was mir was servieren,
weil die Deutschen dabei ein wundervolles Erlebnis gehabt haben
beim Niederkaufler.
Ein Hühner in der reine,
ich denke mal, was muss das jetzt sein?
Wenn der Niederkaufler in den Kochen kommt,
das war outstanding.
Hätte ich nie freiwillig bestellt.
So habe ich wieder was erlebt.
Und ich denke mal, wow, wenn man in den Kochen kommt,
macht das absolut.
Das ist sehr gut.
Und dann haben wir das Pistor am Spittelberg,
das ist das, was wir uns ein sharing-Konzept haben.
Das habe ich schon einmal erwähnt,
mir taugt es, wenn vor allem in Kroatien war das halt so,
da streifen wir Stunden, teilweise sechs Stunden,
dann nimmst du dich gelebt,
du hast gessen, tronken, gestritten, diskutiert,
lacht und gefeiert.
Also als war es als February-Razor-Karten für einen.
Und das möchte man dort halt zelebrieren.
Und das machen wir auch.
Es ist eine sehr entspannte Atmosphäre
zum Gourmet-Restaurant, dann dieses Jahr waren wir in Zürich, im Sommer werden wir noch mal
ein Pop-up in Saara machen und dann schauen wir mal was noch zu uns kommt und ich hoffe,
dass wir uns noch weiterentwickeln werden, in vielen Dingen noch viel besser werden und
dass wir organisch wachsen dürfen, weil wir haben außergewöhnlich gute Mitarbeiter,
Mitarbeiter mit dem was echter Freude macht, das zu tun und das Schöne ist ja, die haben

so einen brutalen Drive, da muss ich mich sehr oft, sehr oft wieder dann sputen, dass ich nicht stehen bleibe. Ja, das passt dir ein bisschen. Ja, das sind einfach sehr kritisch und das ist, man sagt als Chef gerne, man hat gerne kritische Leute, aber ab und zu denkst du, gibt es einfach einmal Ruhe oder was? Ja, ich weiss echt einmal, ist ja nicht allzu schlecht, nein, also es ist wirklich super und man darf sich nicht ausrasten. Genau, ja, das ist gut, wenn der Team für dich macht, dass du gar nicht so zu ruhig kommst, in dem Sinn, dass man sich immer wieder was erwarten kann und immer wieder was Neues kommt. Ich freue mich

voll auf die lokalen Genüsse, werde es auch testen und für alle, die was bei dir durch sind, freuen uns auch, uns und schreibts und eichene Erlebnisse bei dir mitteilt. Voll schön, dass du bei uns oder bei mir zu Gast warst, war echt ganz spannend mit dir da reinzutauchen, in deine Sichtweisen. Herzlichen Dank dafür und alles Gute mit deinen ganzen Themen, die was du wirst, für dich selber umzusetzen, aber ich hoffe, du hast ganz viel inspiriert, dass da eine oder andere sich denkt, hey, da könnt ihr ja einmal hinschauen und vielleicht irgendwie was verändern. Ich werde durch so viele Menschen inspiriert, gewisse Dinge anders zu tun und das sei das Schöne an eurem Podcast, du lernst einfach sehr viele Sichtweisen kennen, mittlerweile können ja Menschen, die mir ihr Wissen quasi zuteilhaben werden lassen und das ist das Schöne, weil gemeinsam können wir wirklich sehr viel bewegen, sehr viel verändern und dabei ist der Geschmack unser stärkster Verbündeter und der Rest. Da kann man sagen, es schmeckt einfach gut und

tut uns gut. Voll gut, Essen verbindet auf jeden Fall. Definitiv und Essen bedeutet für mich schon auch Verantwortung über unsere Ressourcen, die alle Menschen, die was dahinter stehen, zu übernehmen. Ich glaube, als Gastronom hast du auch ein sehr guter Hebel. Je größer die Gastronomie ist, umso größer ist dein Hebel, weil da entscheidend, könntest du ja teilweise nur noch zwei Prozent Veränderungen sehr viel bewirken, wenn wir über eine bestimmte Menge reden und das ist dann, glaube ich, ein sehr sinnstiftender Beruf und als Gastronom ist ja für uns extrem wichtig, dass du eine super Landschaft hast, wo großartige Weltschöpfung passiert oder auch verunendliche Biodiversität zurückgreifend darfst. Also für uns ist es ja eigentlich auch lebenswichtig und lebensnotwendig, mit solchen Produzenten, Produzenten zusammenzuarbeiten zu dürfen und daraus gewinnen wir Energie, sei es jetzt im Fleischsektor oder im Gemüse- oder Obstsektor, weil es gibt also unterschiedliche Kuhrassen, was einfach dann interessant ist für alle, was gerne Fleisch essen, da wirklich zu erkennen, was ist eigentlich der Unterschied zwischen Massenterhaltung, zwischen dem und dem und da gibt es einen Kochkampus,

wo da in den letzten zwei Jahren ein bisschen eine Bewusstseinsbildung machen und das ist immer sehr interessant, weil da kommst du direkt in die Gespräche und du erwischst immer wieder okay, eigentlich war es hier noch nicht sehr viel und dann sei man schon wieder, weil wenn dich das weiß, muss alles essen. Wir sind am Weg, aber man kann, wie du gesagt hast, ein bisschen milder mit sich sein, also einen Schritt nachher, das Wichtigste ist nur das man was tut und das man einfach hinschaut und die Dinge ein bisschen mehr hinterfragt und wo man so einen großen Hebe hat, wer Gastronom ist, der natürlich voll wichtig und gut, aber als Einzelner natürlich hat man viel in der Hand und kann viel mitentscheiden oder beziehungsweise auch mitgestalten, indem man einfach bewusstere Entscheidungen trifft, das jetzt im Supermarkt ist, wo man schon dahinter schauen kann, vielleicht beim ein oder anderen

Punkt, aber auch in der Gastronomie, wo man sagt, dass man ist.

Ich glaube, wir sind uns beide da zu 100% einig, den größten Hebel hat man eben mit unseren Kindern und dem ersten wieder Verbindung zur Natur bekommen und das war es da in die Schulen, ich rede auch schon wieder viel, dass die mit Landwirten, mit Tieren, mit allen wieder in die Berührung kommen und so dadurch ein anderes Verständnis entwickeln.

Vielleicht biegen sie auch so ein paar Jahre ab, aber die Erinnerung holte ich wieder zurück.

Genau, das sehe ich auch so, weil ich glaube, wir haben das alle irgendwann einmal dazwischen diese kurze Unsterblichkeit, wo einfach diese Dinge nicht so wichtig sind.

Das Wichtigste ist, dass eine gute Basis ist und später, wo man dann selber Kinder hat, greift man wieder auf das zu und deshalb braucht es die Basis und da sind wir auch voll im Weg und jeder, der hier als Botschafter oder in dem Sinn mit uns auch irgendwie was bewegen will, ist da herzlich willkommen, das zu tun, ist auch Aufrufe an euch alle, die ihr euch umgespielt, vielleicht für Lebensmittel, dass ihr da vielleicht gemeinsam mit uns auch da am Weg seid, jetzt in der nächsten Generation was zu bewirken.

Kraftzeit Wein, Kochzeit, weil dann wisst ihr, was drinnen ist, nicht?

Genau, das ist das Beste, was man machen kann, einfach selber dahinter zu schauen und nicht unbedingt auf alles immer verlassen oder drauf glauben, sondern wirklich einfach sich selber davor zu überzeugen.

Ja, eben und abschließend, man muss sich eigentlich auf nichts verzichten, man muss sich einfach messigen und wir haben ja auch eine Tochter, wenn du selber den Kuchen backst, warst du wie viel Zucker du eine tust, welche Inhaltsstoffe du eine tust, das kannst du genießen und beim anderen schauen wir halt, dass sie das so weit wie möglich noch nicht bekämpfen.

Ja, und ich finde schon immer, wo meiner sagt, hey, da weiß ich jetzt gar nicht, was drinnen ist, weil sie da kunden jetzt, keine Ahnung, rein theoretisch, keine Käfig-Eier drinnen, seitdem es das ist, wenn du deine Deporteparie einfach hinlegst, dann ist schon so das sagen, oh, dann möchte ich aber, wenn das nicht drauf steht, oh, dann wange ich lieber was anderes. Die Entscheidungen, die haben wir nur dann, wenn wir die Sicht auf das haben, was ist, und wenn wir die Sicht da nicht hinkriegen, dann bin ich immer ein bisschen als Zweifler und sage, wenn ich die Sicht nicht kriege, dann wird mir nicht irgendwas dahinterstehen, das, was man nach außen kehren will und somit ist eigentlich wieder was, was man nicht vielleicht hinkriegt, aber.

Ja, Transparenz war wunderschön.

Ja, das wünschen wir uns.

Herzlichen Dank, Paul, dass du bei mir zu Gast warst, habe mich voll gefreut und mit euch, auf euch freue ich mich beim nächsten Mal wieder, wir hören uns in einer oder zwei Woche.

So can I

So can I

So can I