

Es gibt kein Menschenrecht in Österreich auf billiges Schweinefleisch, weil das wäre ja absurd. Weil ich sage, ein billiges Schweinefleisch, das sollte man eher meiden, weil das kein gesundes Lebensmittel ist.

Wir wundern uns dann auch, wenn wir gesundheitliche Probleme haben, weil wir uns in den 60 Jahren

falsch generiert haben, dann wären wir alle kranker, wer soll das dann?

War es nicht einfach zu sagen, hey, machen wir eine vernünftige Herkunftskennzeichnung?

Der Grund, warum sich diese ganze Gastronomie so wert dagegen ist nicht, weil es so viel Aufwand ist,

der Hauptgrund ist, weil man es nicht so will.

Ich will nicht auf die Speiskarte schreiben, Schweinefleisch aus Polen.

Wenn es nur um ein Preis geht, dann müssen wir Österreich zusperren, in der Sekunden, weil da brauchen wir nicht, da brauchen wir auch nicht mehr diskutieren.

Grottschweine liegen mir, finde ich, besonders am Herzen, weil die wirklich die Urschluchtkarte quasi gezogen haben in unserem System.

Aber da sind wir wieder am Punkt, warum werden zu kletten, warum hat die Landwirtschaft das System,

weil wir beim Einkauf von Ehm zum Billigen greifen.

Herzlich willkommen zum Podcast, wer nichts weiß, muss alles essen von Landschaft leben.

Ende Juni gefreibe ich jetzt wirklich einen sehr, sehr bekannten und tollen Podcast-Gast bei mir da zu haben.

Er ist Journalist, aber nicht einfach nur irgendeiner Journalist.

Er ist der Sendungsverantwortliche für die ORF-Sendung am Schauplatz.

Und eigentlich haben wir heute einen Rollentausch.

Ich darf ob und zu Gast sein bei der Sendung am Schauplatz.

Und da wäre ich interviewt.

Heute mache ich es umgekehrt.

Heute darf bei mir sitzen der Klaus Dutzler.

Lieber Klaus, danke, dass meine Einladung gefolgt ist und dass du da bei mir sitzt.

Ja, ich sag danke für die Einladung.

Ich freue mich sehr, da in Schlappen zu sein.

Es darf sich wirklich freuen auf den Podcast, weil wir werden heute nicht nur über den Schauplatz ein bisschen reden,

was der Klaus da alles schon erlebt hat, sondern eigentlich reden wir über ein Thema, er ist nämlich auch Wirt.

Und zwar macht er am Klinkersee, betreibt er ein Grosthaus mit seiner Frau und da hat er ganz viele Erfahrungen gemacht.

Das heißt, wir reden über das Essen, über Herkunftskennzeichnung, warum das wir als Konsumentinnen und Konsumenten oft nicht wissen, wann wir in ein Grosthaus essen, was uns da aufs Teller klickt wird.

Und es darf sich auch insofern freuen, der Klaus ist sehr, sehr redegewandt, sehr, sehr eloquent.

Und ich habe jetzt das Vorgespräch sehr kurz gehalten, weil ich gesagt habe, das gehört euch schon, in dem Podcast und ich freue mich wirklich, Klaus.

Und ich glaube, wir starten los.

Erzähl mal ein bisschen was von dir, dass wir ein bisschen wissen, wie du so lebst, was du so magst und wie du zu den Chemer bist, was du jetzt hast.

Ich bin quasi gebürtiger Windisch-Gastner, bin in Windisch-Gastner in die Volksschule gegangen, war dann in St. Florian vier Jahre, bin in St. Florianer Sängergnaben und bin dann nach Bodyschle in die Hotelfachschule gegangen, fünf Jahre.

Was jetzt rückblickend ein Vorteil war, damals war man schon relativ bald klar, dass ich eigentlich Journalist werden will.

Und nach der Matura habe ich dann zwei Jahre studiert, das war nicht sehr effizient, weil ich eigentlich wollte die Journalist werden und war dann bei der österreichischen Rundschau.

Chronik, Lokalreporter de facto.

Und habe dann nach drei, vier Jahren die Möglichkeit gekriegt, nach Wien zu wechseln zum Profil.

Das war ein bisschen ein Risiko, weil jemand von der Rundschau-Lokalberichterstattung ins ferne Wien zu wechseln, aber natürlich ein totaler Journalistentraum von mir und die hört man doch, diese Chance muss ich einmal auf jeden Fall wahrnehmen.

Es ist mir dann in Wien recht gut gegangen, ich war in der Wirtschaftsredaktion und bin dann relativ schnell in die Innenpolitik gewechselt,

weil Innenpolitik war immer mein Standthema

und ich wollte immer Innenpolitikjournalist sein, war dann beim Profil vier Jahre

und dann beim Magazin Format, das ist sozusagen so als Konkurrenz zum Profil gegründet worden.

Da war ich dann auch vier Jahre in der Innenpolitik,

war am Schluss Ressortleiter in der Innenpolitik und bin dann 2003 zum UF gewechselt.

Was auch ein Sprung war, weil das ist zwar alles Journalismus,

aber Fernsehen und Printjournalismus sind ganz, ganz unterschiedliche Gebiete

und war mir auch nicht ganz sicher, wie das dann wird, im Fernsehen zu sein

und habe jetzt drückblickend eigentlich das Gefühl, dass Fernsehen das ist,

was ich am liebsten mache und besser kann als noch den Printjournalismus.

Fernsehen hat schon diese Kraft der Bilder, wo du mit Szenen Dinge erzählen kannst, die du auf drei Seiten nicht schreiben kannst

und beim Report war ich dann zehn Jahre auch wieder Innenpolitik

und dann war ich am Schluss 20 Jahre Innenpolitik

und nach, sagen wir mal, 17 Regierungskrisen

und Jörg Heider und Wolfgang Schüssel und Karl-Heinz Krasser

und es ist mir eine ganz offene Sorge einfach auf die Nerven gegangen

und ich wollte einfach was anderes machen

und bin dann immer meiner Chefin in den Urn gelegen,

sage ich will nicht mehr Innenpolitik machen,

gibt es nicht die Möglichkeit, dass ich zu einer Sendung wie zum Beispiel am Schauplatz gehe

und die hat man dann nach vielen Monaten des Jammerns die Möglichkeit geben,

dass ich zu einem Schauplatz wechsele

und das ist, finde ich, eines der besten journalistischen Felder,

die der UEF anzubieten hat, 50 Minuten thematisch sehr vielfältig,

weil im Grunde alles, was eine gesellschaftspolitische Relevanz hat,

kann dort ein Thema sein.

Und du kannst fast jede Geschichte erzählen, hast Zeit,
hast in der Produktion Zeit, es ist wirklich ein extrem ideales Umfeld
und ich habe mich da total wohlfühlt
und nach fünf Jahren ist die Sendungsverantwortliche, hat den UEF verlassen,
weil die Heidi Lackner, sehr gute Freundin,
dann dieser Künstlerin, hat gesagt, sie will sich der Kunst widmen,
hat den UEF verlassen, dann habe ich mir beworben um die Sendungsverantwortung
und seit vier Jahren bin ich das jetzt
und das macht mir jetzt weniger Geschichten direkt,
sondern ich bin für die Redaktion verantwortlich.
Aber es ist eine super Redaktion, wir haben alle Freiräume,
also was dort gesendet wird, was gut ist, was schlecht ist,
das ist unsere Verantwortung.
Und das ist gerade in Zeiten, wo der UEF, sagen wir mal,
sehr viel negativ in der Diskussion ist,
glaube ich, ist die Sendung am Schauplatz eine,
wo Sie auch, sagen wir mal,
solche Menschen darauf einigen können,
dass sowas schon Sinn macht,
wenn man Geschichten wie am Schauplatz erzählt.
Der Schauplatz hat natürlich auch den Ruf,
dass er durchaus kritisch ist.
Ich kriege offen zur Anrufe,
dass mich auch auf die Redaktion von dem Schauplatz angreifen.
Sollte ich mit dir überhaupt reden,
weil wenn man immer die Sendungen anschaut,
also man hat schon ein bisschen Spundus im Dialekt,
das ist jetzt einmal so,
dass man den Schauplatz auch öffnet.
Ich glaube, dass man jetzt nicht Angst haben muss,
aber ich glaube, er hat das Sinn von jetzt
einer journalistischen Arbeit schon,
also schon das Hinterfragen von Sachen wie es.
Man kann das übertreiben, aber ich sage,
der Grundzugang, hinter Inszenierungen zu blicken,
Dinge zu erzählen,
die vielleicht von den einzelnen Protagonisten
gern verschwiegen werden,
das ist eine sehr uraufgabe von journalistischer Arbeit.
Man sagt, das ist immer so negativ.
Schauen wir uns um, es gibt einfach viel negative Dinge.
Und wenn ich mal anschau, was auch medial berichtet wird,
hast du sehr viel positiv unkritische Berichterstattung
in vielen, vielen Medien in der ganzen Welt.

Es ist eher ein Manko,
ein kritischer, unabhängiger Berichterstattung im Journalismus,
als dass es ein Manko gibt,
ein schön Wetterberichterstattung,
das jeder, was ich da dann mal bei Inserate schalten,
und dann kriegen wir eine gute Geschichte.
Und drum sage ich, das Sinn des ORFs,
das Sinn von am Schauplatz ist,
jetzt nicht kritisch zu sein, wo man nicht kritisch sein soll,
aber Dinge schon mit einer kritischen Annäherung zu beginnen.
Und dann, aber schon, die Leute ausreden lassen,
nicht vorverurteilen,
sehr offen auf ein Thema zu gehen,
nicht seine eigene Befindlichkeit nehmen
und dann quasi alles nur so zusammen,
dass meine Privatthese bestätigt wird,
sondern dass man versucht,
Themen so zu erzählen,
wie sie sich in der Realität dann auch widerspiegeln.
Und die Realität ist halt nicht schwarz-weiß,
sondern sagen wir mal,
da gibt es sehr viele Zwischentöne.
Und gerade bei am Schauplatz haben wir auch die Zeit,
diese Zwischentöne zu zeigen,
gelingt manchmal besser, manchmal schlechter,
aber ich glaube,
dass wir uns da wirklich in Spiegel schauen können,
wie wir Journalismus machen bei am Schauplatz.
Du hast sehr zuschieck gesagt,
die ist die Innenpolitik irgendwann so auf die Nerven gegangen
und hast gesagt, wie wir jetzt wechseln.
Ich glaube, das denken Sie viel zu Erinnern und Zuhörer jetzt auch.
Wie kann man da wechseln?
Aber ich glaube, du hast es gut gemacht.
Wie ist jetzt der Eindruck am Schauplatz?
Du bist so viele Jahre jetzt dabei,
nicht nur immer Sendungsverantwortlicher,
sondern schon früher.
Es geht viel um Lebensmittel,
um Landwirtschaft da,
es geht ja darum sehr viel Themen,
die was uns alle betreffen.
Hat das dein Bild,
dass sich da sehr viele Themen auch verändert?

Ja, total, total.
Lebensmittel und die Produktion von Lebensmittel,
das war immer für mich ein privat wichtiges Thema.
Und wie zum Schauplatz gekommen bin,
habe ich relativ schnell am Anfang,
das hat es im Schauplatz vorher nicht so in der Form gegeben,
eine Geschichte vorgeschlagen,
ich möchte gern sagen,
dass die Schweinefleisch produziert wird.
Das hat dann Kassen am Essao, hat die Geschichte Kassen,
und habe dann erzählt,
wie Schweinefleisch produziert wird in Österreich.
Der Versuch,
nicht zu sagen der böse Bauer,
der da irgendwie die Schweine gewöhnt
und im prägenden Steuer stehen las,
sondern zu zeigen,
wie effizient man arbeiten muss,
wie effizient die Genetik von Tieren sein muss,
wie die Futterproblematik ist,
dass am Schluss Lebensmittel entsteht,
dass man die Futter für Zeugen will
und da ist nicht der Bauer schuldig
und nicht der Konsument per se,
sondern der Handel,
sondern das sind alle irgendwie damit verantwortlich.
Und ich glaube, je mehr man erfährt,
und das ist ja letztlich die Mission von Landschaft leben,
zu zeigen, wer nichts weiß, muss alles essen,
dann war nicht das was,
habe zumindest kein Ausreden mehr,
wenn ich im Supermarkt Regal stehe
und ein billig Schweinefleisch kaufe,
dann weiß ich,
ich bin hier leid
und für absurde Strukturen,
wo das Tier mal sowieso schlecht aussteigt,
der Bauer schlecht aussteigt
und der Konsument ein minderwertiges
Lebensmittel kriegt am Schluss.
Und das zu erzählen in einer Geschichte,
wo alle zu Wort kommen,
wo jetzt nicht am Schluss
der Bauer am Pranger steht,

sondern wo der Bauer das Gefühl hat,
er hat jetzt Ausreden können
und er hat seine Problematik auch erzählen können,
weil er ein Schweinebauer kann sagen,
oder ich spiel mit in dem System,
so viele Varianten gibt es doch nicht,
und dieses Verständnis auch zu schaffen,
ohne irgendwie den Eindruck zu erwecken,
dass ich sehe total okay,
was da in den Schweinenstellen passiert,
ist glaube ich schon wichtig,
weil transparent dazu führt,
vielleicht, dass Konsumverhalten sich dann
vielleicht ein bisschen verändert.
Das war ja das Ziel, was wir wirklich gemeinsam teilen,
dass wir die Konsumentinnen und Konsumenten
ein bisschen bewusster machen.
Trotzdem muss ich sagen,
gerade in letzter Zeit sehe ich wieder,
es wird jetzt ganz arg wieder
zum ganz billigen Griffen.
Wir hören auch ein paar Händler,
die was jetzt sogar als Amakütesiegel
schon ein paar gewisse Teile auslisten,
weil es sagen die Paar sind für das Gütesiegel,
weil wir uns auch noch sparen für den Konsumenten,
weil das ist halt die Sau von irgendwo her,
also ist halt näher mal Österreich,
aber Wursthauptsache ist halt noch ein bisschen billiger.
Und da denke ich mal,
was ist uns eigentlich unser eigener Körper
und unser eigenes Leben wert?
Ich verstehe es einfach nicht,
weil ich sage, diese Wertigkeit,
das ist ja ein roter Faden,
der sich durch euren Podcasts erzieht,
ich sage, dass bei uns halt überhaupt
sehr wenig Wertigkeit gibt für Lebensmittel.
Ich verstehe es nicht,
weil ich sage, du hast schon Länder,
wo die Wertigkeit heger ist,
aber wenn ich mir anschaue,
die Franzosen, die Italiener,
die geben halt, glaube ich,

ungefähr das Doppelte aus für Lebensmittel
und waren es in Frankreich, Italien,
durch die Städte vorerst,
hast du merkt,
die den Begriff Markt verdienen,
da werden Sachen produziert,
die Franzosen wissen,
wo es oder die Italiener,
wenn es da in eine Fleischhaare eingeht,
hast du 27 Wurstsorten,
bei uns gibt es keine Fleischhaarei mehr.
Ihr verkürzt den Selbstshellhorn,
den ich recht schätze,
in einem Podcast gehört,
der ja so ein Firma gegründet hat
für hochwertiges Schul-
oder besseres Schulesen,
der war in Frankreich auf Erkundung,
wie die das da zum Beispiel so machen,
wie gesagt, die jeder Schule gibt es
ein Käsebüffet in der Schule.
Die wissen einfach,
dass nicht nur ein Analog Käse gibt
in Frankreich, sondern die haben,
die wissen, was da ein Käsevielfalt gibt
und in Österreich ist es halt
eine Kultur,
wo es halt nur um einen Preis geht.
Und das finde ich extrem schade,
weil die Kollateralschäden
halt wahnsinn sind.
Ich kann mir erinnern, Klaus,
an einer Sendung,
was wir gemeinsam gemacht haben
mit Landschaft Leben nehmen.
Das war Ende des Lockdowns.
Der erste war das im,
im, weiß ich,
Frühjahr 2020
mit der Nora Zoglauer
als Journalistin.
Die war so sehr, sehr schätze.
Und da ist um das Thema Kälbertransport gegangen.
Und dieser Schauplatz

hat damals
eine unglaubliche Reichweite gehabt.
Also gefühlt,
weiß ich nicht, hat den ganz höchstere gesehen.
Aber das hat wirklich
eine Systemumstellung bewirkt,
weil wir haben ja wirklich
quasi,
wir haben unsere Kälber exportiert
nach Spanien und Italien.
Und das billige,
holländische Kohlfleisch
haben wir importiert,
weil es halt dann billiger war,
weil halt da draußen
Messer da sind,
ich weiß nicht mehr,
ein Messer,
der hat 5,2 Millionen Kälber
am Betrieb im Jahr.
Brauch ich den nicht.
Ich meine, das sind Dimensionen,
und dass das dann billiger ist.
Dann ein weißes Kohlfleisch,
wo was heißt,
die Tiere sind mangelernährt.
Also wir essen dann
ein Fleisch von kranken Tieren
mit einer Freude dazu.
Aber das hat dann was bewirkt,
dass dann wirklich
dieses Kahlprocé entstanden ist,
auch mit Dama zuhause,
und hier zu mehr und mehr
wird der auf österreichisches
Kohlfleisch umsteigern.
Aber ich kann mir erinnern,
das bewirkt schon was,
und da möchte ich auch gratulieren,
zu so Sendungen.
Das ist ja super,
ich finde ja,
ich finde ja,
ich meine,

es ist nicht das Ziel,
dass was verändert,
aber es ist natürlich der Wunsch dabei.
Und ich glaube,
dass die meisten Leute das einfach nicht wissen.
Das ist so,
ich produziere Milch in einem Land
wie Österreich,
und sozusagen das Abfallprodukt,
ist san männliche Kälber.
Die Rassen sind Rassen,
die halt optimiert sind für Milch,
und haben halt Schwächen
beim Fleischzuwachs,
ist für einen österreichischen Mester
zu teuer,
das zu produzieren,
und darum schicken wir es ins Ausland.
Das weiß niemand,
das wissen seine bei den Händeln,
dass er lege Rasse gibt,
also Menschen,
lege Rasse gibt,
und da Mastrasse gibt,
und dass du
selbst so gut gemeinte Geschichten,
wie diese Bruder-Hahn-Projekte,
kann man schon dann kritisch auch hinterfragen,
wo ich sage, du hast eine Rasse,
die Eier legt,
die natürlich dann
die männlichen,
halt noch,
keine Ahnung,
16 Wochen,
ein halbes Kilo Schlaggewicht haben,
oder irgend sowas,
die ausstauen,
wir stuben kücken,
oder irgendwie eine Wachtangreife.
Und das zu erklären,
zu sagen,
das ist die Realität,
das ist die Realität in der Landwirtschaft.

Warum importieren wir Kälber aus Holland?
Warum ist dieses Kailbfleisch,
nicht diese Farb,
die wir gewohnt sind,
die vorab die gesunde Tiere haben?
Was ist das Problem,
wenn ein Kailbfleisch ein bisschen dunkler ist?
Was ist das für ein Problem?
Ich bin schon der Meinung,
dass man Tiere essen kann,
aber ich finde,
in einem Land,
wo Tierschutz so hochgeschrieben wird,
Millionen oder Milliarden,
vielleicht sogar auf ihre Haustiere ausgehen,
haben wir Nutztiere,
das Recht ordentlich behandelt zu werden,
und waren dieses ordentlich behandeln,
dazu führt,
dass die Preise höher sind,
dann ist es halt so.
Dann kann ich halt weniger davon essen.
Es gibt kein Menschenrecht in Österreich
auf billiges Schweinefleisch,
weil das wäre ja absurd,
weil ich sage,
ein billiges Schweinefleisch
ist ein Fleisch von einem Tier,
das über Vollspaltenböden
in seinem eigenen Stank steht,
ein südamerikanisches Soja gefordert kriegt,
das in 7 Monaten 110 Kilo hat.
Das ist,
das kaum eine Bewegung hat,
bei Bewegung auch wieder Gewichtsverluste erzeugt,
das in großen Schlachthöfen geschlachtet ist.
Auf so ein Produkt
prost kein Menschenrecht,
sondern das sollte man eher meiden,
weil das kein gesundes Lebensmittel ist.
Und Groszweining,
mir finde ich besonders am Herzen,
weil die Urschluchtkarte
quasi gezogen haben in unserem System,

extrem intelligent,
sozial,
wenn es der Schwein beobachtet ist,
ja, ich meine,
es ist unfassbar,
wie hart fremd das gehalten wird.
Und wenn ich da jetzt
diese ganzen Tierwolle debatten
und wenn da irgendeine Kettenreinig hängt wird
und ein bisschen ein Stroh eingestraten wird
und 0,3 Quadratmeter dazukommen,
ist das einfach absurd,
weil ein Schwein hat völlig andere Bedürfnisse.
Und das ist so ein Besser.
Ich bin jetzt nicht gegen die Kette
und Spiegelmöglichkeiten,
dass es sich nicht die Schwänze abbeißen,
aber kein Schwein beißt sich den Schwanz,
ob wann zu kohlen wird, wie es kohlen werden muss.
Aber das haben wir wieder am Punkt,
warum werden zu kohlen,
warum hat die Landwirtschaft das System,
weil wir beim Einkaufen eben zum Billigen greifen
und wann dann ein Händler schreibt,
heute haben wir eine Kampffaktion minus 50%
beim Schweinefleisch.
Das erlebe da immer wieder ein Schlappelein.
Ich glaube, 50% oder mehr sind immer Aktionen.
Das ist eine Schweinefleisch,
der Normalpreis ist ja der Aktionspreis.
Und in die 70er-Jahre war Schweinefleisch,
sag ich mal, das muss nicht groß
inflationbereinigen eigentlich teurer als heute.
Ich muss ja wirklich immer wieder sagen,
wenn ich dann her, du sagst, es ist kein Grundrecht,
dass wir billiges Schweinefleisch kriegen.
Es gibt da gewisse Vertreter von Parteien,
die was das in Wien sehr wohl behaupten.
Ich muss aber schon auch sagen, wie ich aufgewachsen bin
als Buhr.
Und ich bin auch groß und stark geworden.
Wir haben einmal in der Woche,
wenn überhaupt am Sonntag ein Fleisch kriegt.
Das braucht dann auch alles von einer Sau

oder von einem Rindl.
Und heute schaut es aber so aus,
wir müssen bald jeden Tag Fleisch am Teller haben,
weil das ist quasi ein Grundrecht.
Wo ich sage, nein, also man kann es ja auch sehr,
aber diese Lebensmitteldiskussion jetzt,
ich finde das so spannend,
weil man kann es sich so billig ernähren.
Also wirklich, wenn ich einfache Speisen mache,
ich sage jetzt Erdpfeffer mit Butter,
an Milchreiswurst, oder ein bisschen ein Kass,
ich esse nicht jeden Tag drei Kilo Kass,
mein Kind habe wie viel von was rehen wir da.
Aber natürlich, wenn da jeden Tag das Beste am Teller sein muss.
Und wir diesen Wohlstand,
wir sind ja Wohlstandverwälter an Ende,
wir sind aus der reichsten Länder dieser Welt,
und wir sudern uns krank,
weil wir uns das Essen ja mal leisten können.
Da muss ich schon einmal sagen, Freunde, wo sind wir?
Dann gehst du sagst nach Frankreich,
ich war jetzt gerade auch wieder in Italien unten,
war in einer bekannten Familie,
also die gehen mir was aus für's Essen,
aber weit mehr wie mir, weiß ich ja, das wert ist.
Da geht's nur in Wertigkeit, ja?
Man muss ja nicht mehr aufpassen,
dass wir nicht so eine Marie-Antonette-Batte
oder so einen Kuchen essen, wenn's kaputt haben.
Und es gibt schon, es gibt schon, es gibt Leid,
und das haben wir gerade im Schauplatz auch,
wenn wir Geschichten machen über jetzt
in diesem ganzen Teuerungsumfeld,
und es sind nicht wenig Leid,
die durch Mitpreise und Energiepreise
wirklich eine Grenze kommen,
wo's Essen wirklich ein Problem ist,
wo die wirklich die Aktionen suchen
und wo 10 Cent auf oder ab einen Unterschied machen.
Aber die, die sozusagen das System am Leben erhalten,
das billigste System,
sind ja auch sehr viele, die sich sehr wohl leisten können
und wo dann die Prioritätsfrage,
ich liess, Urlaube finden genauso statt,

die Handys werden genauso gekauft.
Wie immer, wie ich sage, das ist halt so.
Und jeder soll machen, was er will,
aber jetzt, dass er Lebewesen,
Schwein erinnert oder was er immer,
den Preis dafür zahlt,
dass die Leid nur billig essen wollen.
Und natürlich mit einer Täuschung,
einer Werberealität,
die halt nicht dieser Produktionsrealität entspricht,
weil wenn die Produktionsrealität in den Köpfen der Leid
mehr dringend ist,
hätten wir vielleicht schon manchmal
sagen wir mal ein bisschen eine Blockade,
dass ich sage, das muss ich jetzt nicht unbedingt essen.
Und wie gesagt,
wir haben da in unserem Betrieb in Oberstreich
auch selber Schweine,
wenn ich mit Schweinefüttern gehe,
rede ich ja mit Leid oft über,
über was Schweine essen
und was ich sage, das geht zu meinem Supermarkt
und schaut sich an,
was Hunde und Katzenfutter,
weil oft in diesen Supermärkten
diese Kilo-Preise angeschrieben sind,
und schaut sich mal ein Kilo-Preise an
von Schäberfeins des Hühnerfilets
oder die, keine Ahnung,
Leckerli, Kastix für Hunde,
wo der Kilo-Preis deutlich über dem ist,
was die Leute selber kaufen.
Und das verstehe ich dann wirklich nicht,
dass ich bereit bin für Haustiere,
die komplexesten Operationen.
Wir haben selber einen Hund,
ein Kopf, der leider gesturmt ist
und für den hätte ich auch alles gemacht,
de facto, dass der lebt.
Aber dass ich dann bei einem Schwein,
bei einem Händel, das völlig ausblende,
wenn die in einer Ort gehalten wären,
müssen, damit diese Preise dann
am Schluss ausserkommen.

Ich verstehe es einfach nicht.
Da konnte ich früher zu preisen,
was man für einen kotzen Milch ausgegeben hat,
oder Hühnerfiletstreifen für den Hund
und für den Menschen.
Aber das würde ich halt in eine ganz andere Richtung gehen.
Viel werden Sie jetzt denken,
wenn es dir so zuhört,
ja, der haut gleich drehen,
der ist Journalist,
der kann sich das fassen,
ein bisschen langschauen, da ist dann leicht drehen.
Aber das ist eben nicht so klar.
Du bist eben nicht nur Journalist,
sondern du bist wirklich an der Front.
Du siehst quasi täglich,
woher die Leute dann essen,
weil du hast selber ein Haustauser.
Und eben nicht, ich muss jetzt mal sagen,
irgendein Haustauser,
weil die, was vielleicht 10 Essen am Tag ausgekocht,
sondern du hast oft über 1000 Essen am Tag,
wohlgemerkt,
und erlebst es sozusagen live,
wie es da so geht.
Aber was mich so gefreut,
und das möchte ich halt wirklich betonen,
klar, es ist jetzt auch nicht irgendwer wird,
dann habe ich gesagt, ja, passt,
wir kaufen jetzt die Convenience-Schnitzel,
ein paar Baumäste dazu,
Coca Cola und Gewinnmaximierung am höchsten Niveau,
sondern du hast die mit deinem Haustaus verschrieben
auf Bio-Haustaus
und nicht nur, dass das jetzt Bio ist,
sondern er hat auch Herkunft Österreich.
Weil wir haben uns sehr oft unterhalten,
und das ist eben wieder so ein Privileg,
dass sie dann so Menschen kennenlernen.
Und durch den Podcast habe ich eben die Möglichkeit,
dass ihr das auch heran derft,
was der Klaus zu mir erzählen hat.
Weil wir haben sehr oft
über die Herkunftskennzeichnung geredet,

und ich habe ja wirklich gesagt,
ich verstehe das nicht,
dass es nicht möglich ist,
dass man das kennzeichnet,
weil die Wirtschaftskammer sagt uns dann,
das ist bürokratisch für kornwirten Machbar,
und ich kann mich erinnern,
und das muss ich jetzt mal sagen,
und dann starten wir los,
dann sagt der Klaus,
naja, ich hab das,
dann sage ich wie,
dann sagt er, ja,
ich habe uns oft geschrieben,
auf die Speisekarten
Fleisch, Gemüse und keine Ahnung,
Milchprodukte aus Österreich,
das war der bürokratische Aufwand.
Und Bio, also Bio, ja,
erzählen wir ein bisschen
was ich bei deinem Gost habe.
Ja, also das Gost,
das ist quasi meine Frau,
das von ihre Eltern übernommen,
also das Gost aus meiner Frau,
das ist ein Kleinkasseer,
das ist ein Bodensee,
ein sehr schöner See,
in der Nähe von Windisch-Gasten,
auf 800 Meter Seehöhe,
die Gründe rundherum,
da haben wir uns quasi,
da ist ein Wald dabei,
da ist eine Liegewiese,
ein Botsverleuer,
ein Campingplatz
und wir haben das vor 17 Jahren
quasi übernommen,
weil die Schwiegeröter dann gesagt haben,
das alte Gost,
das müssen wir irgendwie sanieren,
das machen wir nur,
wenn das wäre übernehmend,
man wollte hier das

und das war schon,
sagen wir mal, nicht so einfach,
weil wir da heute
unseren Lebensmittelpunkt ja
in Wien hatten,
oder haben
und wir haben uns das angeschaut,
mit den Kindern
und wie das geht
war die Alternative ja nur gewesen,
dass das verkauft wird,
also ja und das wollten wir halt
unbedingt vermeiden,
dass das verkauft wird
und dann haben wir da angefangen
und dann war es schon,
die Grundidee,
dass wir sagen,
ich will ja kein Gost,
das verantworten,
wo ich selber nicht hingeh, auch meine Frau,
ich gehe nicht in den Ausflugslost,
wo es Baum ist
und billig Schnitzeln gibt
und wo ich da
einen ganzen Tag nur
Altöl entzog
von irgendwelchen Fritösen,
da will ich nicht arbeiten
und dann,
das haben die Schwiegeröter
auch schon,
die haben das immer sehr,
das war immer hochwertig,
das war immer ohne Convenience,
die haben super Sachen kocht,
es war jetzt nicht
dieser Bio-Gedanke,
das ist dann einfach durch uns entstanden
und wir haben von Anfang an gesagt,
dass wir,
wir wollen das in Bio,
wir wollen österreichische Bio-Qualität haben,

aber wir lassen uns
von Anfang an kontrollieren.
Also ich sage jetzt nicht,
ich mach das der Bio-Gosthaus
und dann schreibe da
lustige Speisequerten,
sondern wir haben
einen Kontrollvertrag abgeschlossen,
bis heute,
de facto,
niemand hat ein Problem
als Ghosthaus,
wenn er auf seine Speisequerten
Bio daraus schreibt
und keinen Kontrollvertrag hat.
Jeder Bauer,
jeder Marmeladenproduzent,
jeder,
irgendwer, der was Bio produziert,
hat komplexe Kontrollmechanismen
zu durchlaufen,
wird kontrolliert,
muss gebühren sein,
in der Gastronomie.
Muss man das nicht, ja?
Das weiß ich nicht einmal.
Es gibt keine verpflichtende Kennzeichnung,
wir sind bei einem Verein,
da wird ihnen dabei,
wo ein bisschen Lobbyismus betrieben wird,
dass, wenn man Bio auslobt,
dass man dann auch
einen Kontrollvertrag abschließt,
damit das transparent glaubwürdig
wirklich auch Bio ist.
Weil ich sage,
das ist ja Konsumententäuschung,
ich schreibe da Bio,
Schweinsbrotten,
keiner kontrolliert mich.
Manche sind glaubwürdig
und manche schreiben so dafür,
weil es ein Marketing-Gag ist.
Aber ärzthaft jetzt,

das heißt, ich kann jetzt hergehen,
ich habe ein Ghosthaus und sage,
weil ich jetzt,
es gab Marketing,
herz ich gut Bio an,
schreibe Bio, Schweinsbrotten.
Es ist im Grunde,
es wird nicht geahndet.
Und da gibt es seit Monaten,
seit Jahren glaube ich,
Diskussionen im Land,
und wieder ist ja ein Wirtschaftskammer,
die wird auch mehr schon so viel zu tun.
Und ich sage,
ich verstehe es ja nicht,
weil ich sage,
wenn ich Bio sein will,
dann muss ich mich kontrollieren.
Wenn es du bist der Bio-Bauer,
wenn es du sagst,
die Bio ist der Bio-Bauer sein,
dann muss ich einen Kontrollvertrag abschließen.
Und dann wäre ich kontrolliert,
sonst bin ich halt kein Bio-Bauer.
Wenn ich ein Bio-Ghosthaus sein will,
also nicht ob es 20 gibt in Österreich,
dann muss ich mich halt kontrollieren.
Wir haben gesagt,
wir machen das,
weil ich will immer transparent, glaubwürdig,
das auch so, glaubt man es nicht, glaubt es.
Geht es zur Kontrollstelle
AT Bio 401 in Wartberg,
die Firma Bios,
die macht es,
können euch erklären,
ob wir es Bios sind oder nicht.
Und haben dann,
sagen wir mal,
innerhalb relativ kurzer Zeit,
mittlerweile haben wir ein Bio-Anteil
von 100 Prozent in der Küche.
Also es wird in der Küche
bei uns nichts verarbeitet,

was nicht Bio-Zertifiziert ist.
Das ist ja schon ein komplexer Vorgang,
weil wir eben...
Und das bei AMC, bei Mauslux ziehen.
Genau.
Und das ist schon schwierig,
weil du natürlich diese Mengen,
was ich wetterabhängig,
da kommen 1000 Leute
oder da kommen Fruchtskleid,
wenn es schier ist.
Und wir haben da
halt extreme Schwankungen beim Essen.
Und man braucht schon ein Logistik,
man braucht ein super Küchenchef,
wir haben mit dem Hans Graseckern
einen super Küchenchef,
der einfach mit dieser
schwierigen Ausgangsposition umgehen kann.
Und du brauchst ein Produzenten,
weil es war mir schon wichtig,
dass ich jetzt nicht
ein Fabriksbio verwende,
sondern dass ich schaue,
wo sind Produzenten,
die in der Nähe sind,
die das sinnvoll machen.
Ich wüsste nicht,
kanadische...
Vor kurzem habe ich geschaut,
wo können wir Beluga-Linsen her?
Dann habe ich gefunden,
ja, kanadische Beluga-Linsen,
oder ja,
kanadische Beluga-Linsen,
die ich nicht habe.
Dann habe ich in der Steiermark,
gibt es die Schalmühle,
die haben österreichische Beluga-Linsen,
österreichische Kichererbsen.
Wir haben,
was die aus der Nachbarschaft kommen,
die Eier, der der Bauer,
direkt daneben hat die Biomüch.

Wir haben aus Maria Zellkamer
ganz super Seiblinge,
Bio-Seiblinge.
Wir haben in der,
direkt im Rosleiten,
ist die Gemeinde,
wo der Seeer ist.
Da haben junge Bauern,
haben sie jetzt umgestört,
auf Demeter,
die produzieren zum Beispiel
sehr viel Salat.
Und denen haben wir gesagt,
was ihr da Salat habt,
wir kaufen euch alles ab.
Die Produktion,
der kommt da mit seinem Salat,
das ist 3 Kilometer entfernt
und bringt uns den Salat.
Natürlich muss man dann immer
mit der Firma Biogast,
die sozusagen ein Versorger
von Bio-Betriebener ist,
schauen, dass man so sagen,
diese,
die Joghurt,
da brauchst du schon Mengen
und bei den Getränken und so weiter,
dass da sehr viel von denen kommt,
aber auch wie man das Juwel-Bioreabsöl
aus Österreich, ich schau,
einfach, dass das wirklich
österreichische Qualität ist.
Und wir fahren dann
zum Gemüsebau an Morgentau,
da ist ein großer Bio-Gemüsebau
in der Nähe von St. Florian,
der jetzt diese ganzen
Sellerie, Karotten, Zwiebel
und so weiter hat.
Dort holen wir uns ein Kartoffeln
und der hat ja diese Kartoffeln,
die Ausschussware sind,
weil es großklart,

da sonst irgendwas sind
und holen uns dann ein Tonne Kartoffeln,
zum Beispiel im Anhänger,
die wir ein bisschen aussortieren
fürs Ghosters auch
und dann für unsere Schweine
jeden Tag Kartoffeln machen.
Das ist ein relativ günstiges
Futter für die Schweine,
weil die größte Tonne
kostet 25-30 Euro
von diesen Ausschussskartoffeln.
Ah, perverse Geschichte,
dass da diese Super-Bio-Kartoffeln
keiner haben will.
Dann haben wir eine Mühle in...
Das heißt jetzt,
dass ihr die unterbricht,
das heißt, ich suche sie besser
und die genauere gleichen Kartoffeln,
die wir heute nämlich
so schön ausschauen,
kriegten wir an die Schweine.
Genau, die werden jeden Tag,
weil die Schweine,
früher haben sie diese Tempfer gekoppt,
die Schweine bauen.
Aber jetzt muss ich sagen,
hast du selber Schweine?
Wir haben das selber.
Bist du eigentlich ein Schweinebauer?
Ja, da würden sie die Schweinebauer
ein bisschen laut aufschreien.
Aber wir haben,
wie wir das übernommen haben,
haben wir diese Flächen gekoppt,
rund um ein See,
wo wir gesagt haben,
das Verbochten um 300 Euro ist ja absurd.
Da bin ich dann zu so Schweinebauern gefahren,
da gibt es einen Karl Schadaks,
der so mit Turu-Bolge-Schweine sich beschäftigt hat.
Der Fred C. hat die Boa-Fleisch-Angus-Farm
in Wildentürnbach in Niederösterreich.

Und die mit ihr wieder auf den Gerät.
Und dann haben wir so Einsteller-Rinder
uns organisiert
und haben uns dann
auch Schweine, immer Turu-Bolge,
Turrog, Mangelitzer-Schweine,
zwischen 7 und 10 Schweinen,
die wir direkt hinter der Lingewiese ...
Also du kannst dich da ganzes Goldhaus
mit denen schweindeln.
Nein.
Also da machen wir Speck,
unseren Speck machen wir mit den Schweinen.
Und wir haben dann mit Schweinebauern
Schlierbacher und Nussbacher,
das ist ja Schweinebauern,
wo sehr viel Bio-Bauern sind,
haben wir dann mit Schweinebauern
uns ausgemacht,
dass wir primär ganze Schweine gekauft haben,
immer.
Und wir haben dann ein Fleischhaar engagiert.
Wir haben ein Fleischhaar 100 Prozent engagiert,
haben eine Fleischhaarrei eingerichtet,
also eine richtige Fleischhaarrei,
wo man so ein jedes Wurstprodukt machen kann.
Und haben von die Frankfurter
übern Schinken,
über Käsekreiner
und was weiß ich,
haben alles schmolz
und alles selber gemacht,
weil wir immer ganze Schweine gehabt haben.
Die man,
und wenn es das verarbeitet ist,
kannst du nicht nur Karre
und Schulter
und Schopf zum Schweinsboden machen,
sondern musst halt schauen,
dass möglichst alles dann auch
Leberknödeln und Beissel
und was man sie produziert.
Und haben da jetzt über 10 Jahre
diesen Fleischhaar gehabt,

der dann auch die Schweine ist.
Wir haben einen Schlachtraum
bei einem Bauern,
der ungefähr 3 Kilometer entfernt ist.
Das funktioniert ja,
dieses Schlachtprinzip ganz gut.
In Windisch-Gasten
gibt es eine große Bio-Fleischhaarrei,
Mosa,
die auch ein guter Partner ist.
Aber hinter der Liegewiesen
hat man immer, jedes Jahr,
zwischen 7 und 10 Schweinen.
Und wenn man die besonders wichtig ist.
Und gerade jetzt in den letzten Jahren
dieses oft auch in der afrikanischen Schweinepest,
wie es Menschen erschwert wird,
die Schweine im Freiland halten wollen,
also da kann ich auch
stundenlang Geschichten erzählen.
Und wir sind immer auszackt worden
von irgendeinem konventionellen
Ferklingring irgendwo in Oberösterreich,
immer im Hochseilgarten,
da gibt es bei uns einen Hochseilgarten,
der ist immer vorbeigang bei den Schweinen,
hat immer genau gesehen,
was da nicht passt.
Und hat uns dann immer auszackt bei der BH.
Dann ist die Amtsdärztin gekommen
und ich habe gesagt,
ja, ich will eh alles so machen, wie es kehrt.
Er sagt zu uns, wie das kehrt.
Ich mache das jetzt.
Und wir haben mittlerweile
eine Freilandschweinehaltung für 7 Schweine,
heißt quasi Untergrabungsschutz,
1,50m Maschentratzahn.
Innen gibt es dann
nur einen Stromzahn,
dann haben wir mittlerweile,
wir haben wirklich,
mit 3 Metern entfernt,
das ist ein Stallgebäude.

Dazwischen geht der Weg durch,
dann ist diese Schweinewiesen
und du brauchst da
Umkleideraum für den Tierarzt.
Und es war nicht möglich,
dieses Stallgebäude zu nutzen,
sondern wir mussten direkt
an der Grenze des Schweinezahns,
sozusagen,
einen Umkleideraum
mit Waschmöglichkeit für den Tierzahn,
Katawabox für veränderte Schweine,
Desinfektionswanne,
Vertrag mit Tierarzt,
Vertrag mit Tierkörperverwertung,
Einwegkleidungen und und und.
Für 7 Schweine,
da waren 2 Mal,
war die Sachverständige des Landes da
und die Tierärztin
und sind den Zaun abgegangen
jeden Zentimeter.
So wird man kontrolliert,
wenn man Freiland Schweinehaltung macht,
was glaube ich 0,0 Brumil in Österreich ist,
während, sagen wir mal,
große Schweinebetriebe haben,
die unfassbar sind
und die afrikanische Schweinebeste
ist hierher,
ist ein Problem.
Aber wir haben 80 Kilometer entfernt
den nächsten großen Schweinebetrieb.
Das Schlimmste,
was passiert ist,
dass unsere Schweine geschlacht werden müssen.
Aber dieser extrem Aufwand
für so eine Mini-Schweinehaltung
sagt schon auch was aus über das System,
weil im Grunde
ist ein Schwein
muß auf einem Erdboden rennen.
Ich finde das total spannend,
weil ich weiß,

vor der Amarschäfin,
weil wir oft diskutieren,
wann jetzt das Amargütte-Siegel so angegriffen wird,
es gibt ja aber viele Betriebe,
sagen wir mal,
die, was beim Amargütte-Siegel sind,
noch mehr Kontrollen,
das heißt,
war mal im Jahr sowieso,
das wird jetzt noch intensiviert
und die Betriebe,
was nicht beim Amargütte-Siegel sind,
die haben vielleicht alle 30 Jahre Kontrolle,
im besten Fall.
Ich meine,
ich habe heuer das erste Mal
die Amts-Tierärztin bei mir
in Betrieb gehabt,
zum Beispiel,
ich bin seit 1997 ein 90-Bauer.
Das erste Mal?
Ja, bei uns bei uns.
Ich habe,
weil ich Bio bin,
habe ich sowieso jetzt meine Bio kontrollen,
aber wenn ich nicht Bio wäre,
dann wäre ich von 1997 bis jetzt,
2023,
wäre ich das erste Mal kontrolliert worden.
Ich muss dabei vorstellen,
was da passieren kann
auf einem Betrieb.
Und dann wirst du da,
wirst du sagen,
es ist schon...
Es ist schon,
ja, ist mal wurscht,
es ist halt so,
ich mache alles
und wir haben,
wir haben,
ihr fühlt gerne alle Auflagen,
so absurd sich auch sein mögen.
Ich will, dass da Schweine zum Sehen sind

und dass man mit Leuten drüber reden kann,
wie Schweine leben,
wann sie leben können.

Und Schweine haben ein Sozialleben,
Schweine schlafen dort,
ist immer, also in dem Schweinestall,
ist immer sauber.

Schwein scheidet nicht dort hin,
wo es schläft.

Das geht immer woanders hin.
Also das sind extrem reinliche Tiere.

Aber mit den Tiere
machst du den Speck.

Und Hirza hast du,
aber ganz viele Leute jeden Tag
bei dir im Gosthaus,
gehen wir wieder ein bisschen zurück
ins Gosthaus.

Wie du hast gesagt,
wir waren glaube ich bei der Sellerie
und also im Wesentlichen
meine OSBU-Qualität, oder?

Genau.

Und wann ist das,
das ist dann gekommen,
Österreich.

Na Österreich,
das ist die Logik.

Also das ist ja nicht,
das wäre ja absurd,
wenn ich, ich sage,
wir haben immer,
es war vorher auch,
ich sage, ein Fleisch,
muss natürlich aus,
es ist keine Fragestellung
in dem Sinn, ja.

Ich würde...

Das sagst du?

Nein, es ist keine Fragestellung.

Ja.

Du hast erzählt,
da wird der Österreich
kalt zu viel.

Ich habe keine Ahnung,
die werden zu mir sagen,
ja, ich habe das leicht,
weil ich habe das...
Ich sage, ich kann mir auch das leicht machen.
Es ist sicher nicht gewinnoptimierend,
was wir da machen.
Es ist, finde ich,
qualitätsoptimierend
und es macht mehr Spaß
und mehr Sinn, ja.
Weil es gibt ja schon Leute,
die sagen,
ihr da aus der Stadt,
macht es da eurer
Spezialwirtshaus
und was ist das da
für ein elitäres Projekt?
Ich sage,
das ist das Gegenteil
von einem elitären Projekt
für ich,
oder wir kooperieren da
nur mit kleinen Betrieben,
aus der Umgebung,
aus Oberösterreich,
aus Österreich
und unterstützen Betriebe,
die was gut machen,
wo natürlich der Preis
deutlich hecher ist.
Unser Café
wird geröstet in Freistaat
von einem...
Von einem...
Der hat ein Konventionellcafé,
aber der kostet ein Café,
keine Ahnung,
25 Euro das Kilo, netto.
Das ist so.
Und wenn ich einen
konventionellen Kauf
ist das ein Bruchteil.
Du hast beim Bahneinsatz

natürlich extreme Mehrkosten.
Trotzdem sagt unser Steuerberater
nicht,
sagt sie wahnsinnig,
was macht sie da?
Wir machen das seit 17 Jahren so
und das funktioniert.
Es ist nicht so,
dass das dann am Schluss
wahrscheinlich in jeder
Ischglaschi-Bar,
wo es wahrscheinlich
einen Umsatz haben,
allein von den
Schnäppsen,
die da trinken,
werden nach dem Skifahren,
die ein Vielfaches von dem sind,
was wir im Gosterstor umsetzen.
Aber es macht einen Sinn
und weder meine Frau
noch ich würde dort
das so betreiben,
wenn wir dort
nur Schrott verkaufen.
Und ich verstehe es nicht,
dass man sie wehrt
dagegen
der Transparenz einzubringen,
weil eine Wertigkeit
würde ja nur entstehen,
auch wenn diese Transparenz da ist.
Weil, moin,
ein Schnitzel,
ein Schnitzel,
ein Schnitzel ist nicht ein Schnitzel.
Unser Schweinsproden
ist nicht ein Schweinsproden
und wenn da im Ort unten ein Schweinsproden
3 Euro weniger kostet,
ist das ein teureres Produkt
des Unser Schweinsproden.
Bei jedem Auto
stellt keiner die Frage,

wann ein Ferrari
500.000 Euro kostet
und der Dacia 20.000 Euro,
das ist beides,
das ist ein Auto.
Fort,
und du kannst die selben Dinge
mit diesem Fahrzeug machen,
das ist auch ein bisschen schneller.
Aber keiner stellt die Frage,
warum der Ferrari derer ist.
Ein Produkt,
wo ein Bauern
ein Geld verdient,
arbeiten muss,
jeder Schweinebauer,
der das hochwertig macht,
kann da erklären,
warum das so viel kostet.
Daher Hackel,
den ich sehr schätze,
Labonker,
verdient nicht viel Geld,
der kämpft,
der will das aber auch machen,
weil er will,
dass diese Schweinung leben
und der Preis,
den Labonker verlangt
für Schweinefleisch,
ist der Preis,
den das kostet,
wann man das gescheit macht.
Das ist der andere Preis,
ist das Problem.
Wir haben ein Gosthaus,
in dem
diese ganzen
pyrokratischen Probleme
haben wir nicht,
weil ich muss nicht
die Speiskarten
jeden Tag ändern.
Und der Grund,

warum sich
diese ganze Gastronomie
so wert dagegen,
ist nicht,
weil das so viel Aufwand ist,
wird schon ein Grund sein,
weil ich halt,
wenn ich jeden Tag
auch Fleisch aus einem anderen Land habe,
ist das schon kompliziert.
Der Hauptgrund ist,
weil man es nicht sagen will.
Die wollen,
ich will nicht
auf die Speiskarte schreiben,
Schweinefleisch aus Polen.
Weil dann selbst,
der billigste
Schweineschnitzel-Fan sagt,
in der Schweiz funktioniert es,
überall funktioniert es.
Und das ist halt so,
wenn ich
ein Lebensmittel
von einem Tier ist,
dann habe ich höhere,
meiner Meinung nach,
höhere Anforderungen zu erfüllen,
weil da steckt ein Leben dahinter
von einem intelligenten
Säugetier.
Dann kann ich nicht das alles
dort zusammenmenschkern
in irgendeinem Begriff,
dass ich sage,
Fleisch, Fleisch, Fleisch,
Fleisch ist nicht Fleisch.
Und ich verstehe es einfach nicht.
Und ich war da als Politik,
ich würde das viel, viel strenger
anhand haben.
Und jeder soll machen,
was er will.
Er kann halt trotzdem dann

machen, was er will.
Aber ich glaube,
dass die Wertigkeit schon andere ist.
Wenn man,
wenn man,
die Herkunft ist ja für mich nicht
allein das Wichtige,
weil österreichische Schweinefleisch,
sage ich einmal,
ist besser,
wie man es lange Transportwege hat.
Das Grundlevel
der österreichischen Schweinehaltung
ist jetzt nicht rasend besser
als in anderen Ländern.
Ich finde, das Wichtig ist,
dass man sagt,
wie werden die Viecher kätten?
Was die Transparenz,
darf nicht nur die Herkunft beinhalten,
sondern muss auch die Haltung beinhalten.
Und ich weiß,
dass da auch ein Gespräch gibt
über Haltung,
mit dem Handel und so weiter.
Weil das regional geht mal
irrsinnig auf die Nerven.
Also der Begriff regional.
Und dieses Tierwohl regional,
das geht mal als Begriff
irrsinnig auf die Nerven,
weil regional,
was heißt das?
Jeder ist regional.
Der kräfte Schweinebauer,
der kräfte Rinderbetrieb,
der die furchtbarsten Zustände hat,
aber nicht immer Fleisch,
ob Kaffee regionales Schweinefleisch.
Also ich finde,
ich muss Regionalität immer
mit einer Qualität kombinieren,
weil regional ist eine Geografierengabe,
die keinerlei Kontrollen unterliegt,

jetzt was Qualität betrifft.
Und das ist natürlich einfacher,
weil ich sage, regional kann ich leicht
dort raufschreiben,
weil das kontrolliert kann,
das kostet nichts,
das ist nicht geschützt.
Bio ist schon ein bisschen komplizierter.
Und ich weiß,
dass im Biobereich viel schief läuft.
Aber es ist halt die einzige Währung,
die es gibt,
die Qualität im Lebensmittelbereich definiert.
Und dann gibt es Leute,
die machen das pragmatisch,
und dann gibt es Leute,
die machen das aus einer Überzeugung
sehr gut.
Und das muss da halt ein bisschen anschauen.
Es ist halt alles ein bisschen
mit dem Aufwand verbunden,
dass ich halt dann schaue,
was ist das jetzt für Qualität des Lebensmittel?
Klar, es gibt da überall total Recht,
nur aus meiner Sicht,
dass Landschaft leben,
ist halt schon einmal erlangert,
dass sie mal regional ist,
aus Österreich, sage ich mal.
Das war schon das große Ziel.
Absolut, ich bin ja nicht dagegen.
Ich weiß genau, was du sagst,
mit dem Thema Qualität,
aber ich sage mal die Realität, was wir erleben.
Wir haben 2019 eine Umfrage gemacht.
Wie viel Österreich ist am Teller,
wenn wir essen gehen?
Das hat sich vor allem Großhändler.
Das haben wir auf 9% gekommen.
Auf 9%.
Warum?
Ganz klar, der Preis.
Natürlich ist er spanisch,
saubiliger,

auch holländisches Kolbfleisch billiger.
Und der Fisch aus Österreich kostet
ums Zehnfache mehr,
wie der irgendwo aus einer
Aquakultur aus Italien auffa.
Also, wenn es nur um ein Preis geht,
dann muss ich, und das sage ich immer,
vielleicht zusperrern.
In der Sekunden, da brauchen wir nicht,
da brauchen wir nicht mehr diskutieren.
Das weiß jeder Steuerberater.
Das wissen wir.
Schweiz, Österreich, Südtirol,
sperren wir zu.
Dann kaufen wir es halt von irgendwo.
Natürlich ist es aus Südamerika ein Billig.
Aber dann haben wir die Klimakleberhütze,
dann reden wir von letzter Generationen.
Aber genau, ich möchte wissen,
was die dann alle kaufen.
Das billige Fleisch wieder.
Und da fangen für mich die Klimadiskussion an.
Absolut.
Und da muss ich mich echt so einsteigern,
dass man es dann erzielt wird.
Das kennen wir nicht.
Für die Wirtschaft,
unsere Wirten sind ja eh so arm.
Ich bin als Bauer,
bin ich auch arm.
Ich wäre aber trotzdem kontrolliert.
Also, wenn ich mir nur ausrede,
wer alle arm ist,
dann werden wir viele Menschen in Österreich finden,
die was arm sind.
Ich glaube einfach,
es geht da um eine Priorisierung.
Ist man das Wert?
Ist man nicht mein Volk das Wert?
Wir wundern uns dann all,
wann wir gesundheitliche Probleme haben,
weil wir uns in den 60 Jahren
falsch ernährt haben.
Und da bringen wir viel Podcast zu dem Thema.

Wir sind zu viel vom Falschen
und zu wenig vom Richtig, sozusagen.
Dann werden alle kranker,
werden so Ideen da.
Da war es nicht einfach zu sagen,
hey, mach mal,
eine vernünftige Herkunftskennzeichnung.
Und jetzt muss ich dir fragen,
wie hast du das dumm gesetzt?
Wie schaut es wirklich auf deiner Speisekarten aus?
Ja, und es ist insofern,
ist ja bei uns das Formale,
oder das ist ja ganz einfach,
weil es ist in der Küche OS Bio.
Du hast ja bei der Kennzeichnung von Bio,
ganz wenn es aus Bio-Schweinsbraten muss,
OS Bio sein.
Schweinebraten von Bio-Schwein
können einzelne Bestandteile
dann auch konventionell sein.
Und es ist schon einfacher,
wenn alles Bio ist,
weil du die ganze Lagerhaltung,
wenn du es konventionelle Sachen
gemischt hast mit Bio-Sachen,
ist ja alles komplizierter.
Aber natürlich hast du 100 Prozent Bio,
hast dir dann wirklich die Gewürze,
die OS...
Du scheißt da gar nicht mal,
mal du mal Falsch gesagt,
du hast einfach Bio und gehört.
Genau.
Und dann,
natürlich schauen wir wirklich,
also Österreich,
ich meine natürlich sagen,
gibt es nicht in Österreich
bei den Gewürzen
und es ist schwierig,
dass du das PV aus Österreich kriegst.
Aber beim Gemüse
aus der gewissen Problem
mit der Saisonalität,

weil natürlich,
das würde auch gern,
wenn man es uns wünschen kann,
dann würde man ja saisonal auch noch sein.
Nur, das wird dann schon kompliziert,
wie bei so einer Speiskarten,
die ja dann schon diese Menschen mengen,
dann auch teilweise betienen muss,
wenn du als die Speiskarten
ganz oft wechseln würdest,
die Salate immer ganz anders machst.
Es ist ja bemüht da,
aber es ist gerade am Anfang,
das ist so oft schwierig,
dass die Saisonalität dann wirklich umsetzt.
Aber in der Speiskarten,
es steht ja, es ist einfach
Bio-Hauptspeisen,
Bio-Suppen, Bio,
die ganzen...
Es gibt kein Convenience-Produkt
im Gosterstefakt.
Also wir machen die Dortenserver,
wir machen die Säumignädeln selber,
wir machen die...
Wir dann das Grathacheln,
wir dann, wenn wir 10 kg Gulasch machen,
werden 10 kg Zwiebeln geschnitten
und geschnitten.
Das wird angesetzt
und dann kommt, wie man es der Gulasch
daheim machst,
mit einer größeren Menge.
Das sorgt natürlich dafür,
dass du viel mehr Leid in der Küche brauchst.
Unser Goster ist wieder selbstbedienunggeführt
und da gibt es dann schon oft Leute,
die sagen,
selbstbedienung, ja schon Teil für selbstbedienung.
Wo ich dann immer sage,
es ist schon nett,
wenn man bedient wird und so weiter,
aber diese 10 Meter zum Gas gehen,
können ja nicht den ganzen Preis aushälmen,

wenn ich 100% Bio bin auf Convenience-Versicht.
Mehr Personal habe,
ist ein Bedienungslokal,
das ist nur billigst Sachen anbietet.
Du hast schon bei diesen
Tausend Leuten,
mittlerweile haben wir
nicht viel Zielgruppe so leid,
die an einem Bordeseesee kommen wollen,
aber nicht Chance essen wollen.
Ich weiß nicht,
das ist schwer zu quantifizieren,
aber am Campingplatz,
du kriegst nicht viel positives Feedback,
was ja das Arbeiten angenehmer macht,
aber du hast natürlich,
wenn da Tausend Leute aufmarschieren,
sehr viel Leid, die kommen einer,
schauen sich die Speiskurten an
und sagen,
habt ihr Bommies?
Wir haben keine Bommies.
Das ist ja, dass man keine Bommies haben ist,
ist keine Religionsfrage,
sondern das ist eigentlich
eine ganz egoistische Entscheidung gewesen,
weil wir dieses Gostas
vor 15 Jahren nicht gebaut waren.
Wir wollen keine Küche,
wo eine Friteuse drin ist,
weil das ganz stepper zum Arbeiten ist,
wenn es immer in diesem Fettdampf
steht und Altöl entzog.
Es gibt keine Friteuse in unserem Gostas.
Darum gibt es ja keine Bommies.
Es gibt keine Küche,
und es gibt auch keine Kohler.
Es gibt ein Bäckerkohler,
das ist ja von der Eberrate,
das ist ein Mühviertel,
ein Bio-Produzent,
der das Bäckerkohler macht.
Wir haben kein Pizza,
aber wir haben keine Speiskurten,

die quasi in Berlin
mit den normal angeboten werden.
Das ist Kuhler, Schweinsbrotten,
Nockerl.
Aber das sind ganz normale Sachen zum Essen,
aber halt kein Schnitzel.
Schnitzel gibt schon,
wenn wir Zeit haben im Herbst oder im Frühjahr,
das wird halt in der Pfand gemacht.
Aber es gibt nicht
das Schnitzel, das halt überall gibt.
Und ich denke mir dann,
es gibt ja keine Unterversorgung
an Schnitzel und Bommles,
und wenn es bei uns das nicht gibt,
glaube ich nicht, dass das ein Problem
für Österreich oder die Welt ist.
Bei uns gibt es halt andere Sachen,
und dann stehen aber schon Öttern da
wenn es das nicht gibt.
Dann gibt es, da haben wir Leid und Traut, ja.
Und ich habe gesagt,
genau da...
Also, das erlebst du auch.
Und so generell kriegst du dann Feedback,
dass sie sagen, da ist alles Bio.
Mehrheitlich positiv,
man muss sich dann immer selber bemühen,
dass man sich bei den negativen Sachen
nicht zu ärgert.
Es gibt dann schon, es gibt Leute,
die dann auf Google schreiben,
eine absurde Preise.
Eine totale Touristenabzocke hat einer geschrieben,
wo ich dann sage,
Touristenabzocke
ist so ungefähr das Gegenteil
von dem, was wir machen,
weil wenn ich ein 100% bio zertifiziertes
Lokal mache, in der Dimension,
hat es mit Touristenabzocke
nichts zu tun, weil das
ist einfach nicht
gewinnoptimiert, sondern

das ist,
sagen wir mal, das würden wenige
so machen. Aber ich will ja
keine Religion gründen, was jetzt so jeder
machen, was er will.
Wir haben das so, das ist transparent,
das ist ein riesiges Speiskarten
vor den Eingangstüren, wenn einer sagt,
ich will nicht Bio essen,
dann muss er da nicht eingehen.
Und die meisten finden es aber super,
die zu uns einig kommen.
Es war ja wie in Windsituationen,
alle, die das schätzen, einig kommen
und alle, die es nicht schätzen,
zu einem anderen Badensee fahren.
Das waren alle, die waren zufrieden,
es provoziert leid.
Bio, Bio, habt ihr was normal sagen,
ich will nicht, das Bio will nicht.
Das ist alles ein Schaf, das braucht keiner.
Und das akzeptiert ja,
ich versteh es nicht, aber ich akzeptiere es.
Aber wir haben noch niemanden
von der Stoßen
geschnappt und zwangsverfrachtet
und gesagt, du musst jetzt bei uns
am Bio-Schweinsbraten essen.
Und gerade beim Schweinsbraten
denken wir, wer hat das immer behauptet,
es gibt keinen geschmacklichen Mehrwert
vom Bio.
Darum kann man Schweinefleisch,
darum gibt es einen Bioanteil von
keine Ahnung, 2%.
Weil es gibt keinen geschmacklichen
Mehrwert vom Bio.
Ich habe es nun nie
eine Blindverkrustung gemacht
und wirklich einen hochwertigen,
frisch gemachten Schweinsbraten.
Also das glaube ich einfach nicht.
Weil zu uns kommen Leute
einfach nur Schweinsbraten essen

und da gibt es Veganer,
dass er eine Grundqualität hat,
wo er dann auch Fleisch ist.
Ich kenne übrigens einen Veganer,
der was zu euch wegen denen hinfährt,
weil er durch das Fleisch ist,
weil er sagt, das ist 2, 3 mal im Jahr
vor der Zeich.
Und das Fleisch ist nicht sogar so.
Und er sagt, da ist er das Fleisch,
weil ich mag den Geschmack,
aber da kann man sicher sein,
dass er auch Spanien gefunden hat,
dass er aus der Welt hat.
Was das für Vertrauen eigentlich da ist.
Und diese Glaubwürdigkeit,
dass das auch wirklich,
ich meine, jeder kann,
ich habe so einen dicken Ordner,
wo alle Rechnungen gesammelt sind,
wo man genau nachvollziehen kann,
dass das auch wirklich so ist.
Weil es gibt ja Leute, die glauben das nicht.
Die sagen, das gibt es nicht.
Da waren da 1.000 Leute gekommen,
das gibt es nicht, dass das Bio ist.
Und sage ich, ja, das ist...
Aber wer gesagt, das ist ja nicht nur Bio,
du hast wirklich auch österreichische Herkunft.
Ja, Tourismus, Hochburg.
Wir erklären es dann immer auf einer Skihütte,
das geht alles nicht.
Ich weiß aber von den Großhändlern,
dass es gehen würde, zumindest in Österreich.
Und wie gesagt, wir waren schon glücklich über Österreich.
Was glaubst du,
ist, kann man da...
Was kann man da tun?
Wie wir bei Mühn unseres Landschafts leben,
du bemüßt ihr,
es wird so viel gereden, so viel gesagt,
aber mehr kommt aber zu viert,
den Leuten ist dann trotzdem am Ende des Tages
nicht mehr her, sie gehen da bei uns wandern

oder Skifahren,
ein geiler Wintertag, blauer Himmel,
die Pisten sind strahlend weiß,
Agate, Schnaps,
Alkohol, ohne Ende.
Da ist ja übrigens wurscht, was der Schnaps kostet.
Industrie Schnaps, das spielt überhaupt keine Rolle.
Darum sage ich da, ja,
es ist ja gerade so ein Skihütten,
ohne dass ich da jetzt den Einblick
in die Kostenstruktur habe,
aber lange mit dem Schnaps verdienen,
die so viel gehört,
dass wir im Mittelbereich locker sie leisten können.
Und der Fertige am Knödel,
der um, keine Ahnung, deutlich über 10 Euro
mittlerweile verkauft wird,
die sind dann beim Essen natürlich
gewaltige Gewinnspannen.
Und letztlich geht es um das.
Ich glaube, dass man da
sehr langsam Fortschritte machen wird
und ich glaube,
dass so Sachen wie
Eicherverein,
dass Sendungen wie am Schauplatz
ein bisschen was beitragen.
Ich habe schon das Gefühl,
und das merke ich schon im Gosthaus,
dass da, das kommen viele Leute,
die kommen wegen dem.
Das ist ja auch ein Erfolg,
weil du kennst ja auch Scheitern mit so was.
Da kann er kommen und jeder sagt,
ich wühre ein paar Desserts, so was nicht,
weil ich wühre einfach ein billig Schnitzel
und wenn ich das nicht habe, dann komme ich da nicht hin.
Und irgendwann kommen wir zu dem Punkt,
es kommen keine Leid mehr
und die wollen das nicht.
Dann ist ja das schon positiv,
dass wir 15 Jahre machen können,
ohne dass wir da
irgendwie uns selbst kastänen.

Und das hat am Schluss,
natürlich kommt am Schluss
ein Gewinn außer bei dem Ganzen.
Wir haben jedes Jahr ein Gewinn
in den Betrieben.
Das ist ja das Sinn der Sache.
Das ist ja ein wirtschaftliches Unternehmen,
das am Schluss des Tages ein Gewinn produzieren muss.
Und wir produzieren ein Gewinn.
Und
darum sage ich,
okay, das war wahrscheinlich deutlich her,
wenn man es nicht macht.
Aber
ich weiß es nicht, also wir würden es einfach nicht machen.
Meine Frau würde es nicht machen,
und ich würde es auch nicht machen,
weil man es einfach nicht zu machen wohin.
Und wenn es ein anderer anders macht,
ist man ja recht.
Was mir oft wundert, ist,
dass die Leute dann schon aggressiv sind
und trotzdem
uns dann irgendwie uns kritisieren,
weil man das so macht.
Und wenn man eigentlich immer sagt,
es geht nicht, es ist nicht machbar.
Und dann macht es einfach.
In dem Fall du.
Und es funktioniert.
Ich kenne noch einige, die das jetzt machen.
Total auf Bio und Regionalität.
Und funktioniert auch.
Aber es ist halt noch so unter dem Rad.
Und du bist halt da ein bisschen bekannt.
Und ich glaube schon, dass deswegen angegriffen wird.
Ich glaube, das ist völlig wurscht,
weil so kennt mich kein Mensch.
Die kommen dort hin, weil es natürlich schön ist.
Und wir da an dem See,
das ist ein wirklich schöner Platz.
Das hat wir anderen nicht.
Wenn es irgendwo ein Wirtschaftsausdauer
an der Bundesstraßen wird,

das wird sicher viel, viel schwieriger sein,
als wenn es so ein See hast.
Auf der anderen Seite
kennst du es ja auch dann,
wie ich gesagt habe, anders machen.
Aber was wäre, wenn es zur Normalität werden würde?
Ich denke mal,
bei uns ist es ja,
dass wir im Essen gehen, am Land heraus,
verbreitet, weil es gar nicht so leicht ist.
Weil, sagen wir mal,
Essen in einem Gosthaus gibt es bei uns verzweifelt,
bis vielleicht halber zwei.
Und dann halt auf Nacht wieder,
in Wintreien erlebe ich das anders.
Und ich merke halt einfach auch,
wie viele Leute in Wien, die jetzt die,
die ich treffe, einfach jeden Tag essen gehen.
Das ist völlig normal geworden.
Weil es aber auch relativ günstig ist.
Und ich glaube einfach,
was war von hier zu so,
in Wintreien ein normales Schnitzel,
in Österreich.
Wir wissen, dass im Einkauf 10 Cent mehr kostet.
Also 10 Cent mehr,
Proportion.
Der, was jetzt schon Essen geht,
der, was sich das leisten kann,
der, was sich für das entschieden hat,
wenn es 10 Cent macht,
ganz ehrlich klar ist.
Das ist das, was ich die Leute schon mal erkläre.
Du hast in einem Gosthaus
extreme mehr Kosten.
Und man ist da,
da kommt schon einiges zu haben
dass die nicht unterschiedlich Österreich zu
einem spanischen Sache immer verziehen sind.
Was dafür mehr zu immer ist,
konventionelle, konventionelle Variante.
Also die 10 Cent, ob ich die nicht habe.
Na sicher.
Und ich glaube, drum transparent,

Herkunftskennzeichen
und dann, was finde ich immer dazu gehört,
auch die Qualität, also die Haltungsformen
zu kennzeichnen
und das den Leuten schon schwerer machen
zum billigen zu greifen.
Weil wenn ich, wenn ich damit
konfrontiert bin, dass das
eben jetzt ein billigst Schnitzel ist
von irgendwo, wir importieren
keine Ahnung, um
mehrere Millionen Euro Geflügelfleisch
aus Brasilien.
Wo hat es das irgendwo draufschreibt,
kauft es keiner.
Wo ist das? Wo ist das brasilianische Rühnerfleisch?
Ich möchte nicht wissen,
der durchschnittliche steirische Buckhandle Salat,
aus wo es der besteht.
Ja gar nix als Steiermarsch.
Und wenn ich da draufschreibe, steirischer Buckhandle Salat
aus, dann glaube ich, dass das
ein Problem ist und dann wird der
Gastronom wahrscheinlich
dann vielleicht ein steirisches
Händel kaufen.
Und ich sage,
ich verstehe es einfach nicht,
warum ich mich da so wehr dagegen
und ich muss schon,
die Leute wollen,
sie wollen bei dem alten System bleiben,
sie wollen dieses billige Fleisch
kaufen, aber sie wollen nicht
sagen, wo es herkommt. Und jeder Konsument
der einen Supermarkt geht, kann sich das
anschauen, wo es herkommt.
Darum liegt dem Supermarkt fast nix,
was nicht aus Österreich ist, letztlich.
Das ist ja in einem durchschnittlichen
Supermarktregal,
fast alles aus Österreich, was Fleisch betrifft.
Da ist vielleicht ein besonderes Rindfleisch
oder was, das nicht aus Österreich ist.

Aber in diesen ganzen
Wurstverarbeitenden Sachen in der Gastronomie
hast du halt das andere
und dass ich dort die Transparenz
einbringen, ist glaube ich der Schlüsselfaktor
und das erste Mal
Österreich. Und ich bin dann schon
immer der Meinung, dass Österreich
allein noch nicht wirklich was heißt,
weil das durchschnittliche österreichische
Schwein wird mit Soja aus Südamerika geführt.
Das ist so. Und die Leute wissen das
nicht. Und die Bilder
aus brasilianischen Regenwäldern
hat was mit dem österreichischen
Billigschnitzel zum tun.
Und Dona Soja, was ja wirklich
eine Alternative ist, wo man auch
bauen kann, erzählen, okay, das
pro Schwein, das ist
wahrscheinlich jetzt anders, aber
das pro Schwein, glaube ich, 10 Euro
mehr oder 15 Euro mehr,
wenn du das mit Dona Soja füttern
solltet er kann.
Es ist nicht möglich, darum füttern
ganz wenig Bauern ihre Schweine
mit Dona Soja. Und das hat natürlich
einen anderen CO2-Abdruck
als das brasilianische
Soja.
Und ich finde,
dass die Politik da schon handelnd eingreifen kann.
Das ist alles reguliert.
Wenn ich mit dem Auto 150 fahre, habe
ich ein Problem. Warum kann ich nicht
regulieren, dass Lebensmittel nach
gewissen Klettern, dass ich keiner wühle,
dass der brasilianische Regenwald
abgeholzt wird?
Aber haben wir da nicht, weil du
sagst jetzt die Politik, die Politik
ist ja immer, so ehrlich mir mal,
ein Abbild unserer Bevölkerung.

Wir wollen ja die Leid aus unserem Volk heißen.
Das ist ja kommunizierendes Gefäß, alles.
Genau. Und jetzt sage ich mal, ich frage
euch, dass wir uns am Volk schief laufen.
Weil wirklich, wenn ich, wirst du
sagst in Frankreich, eine Käsekultur.
Es ist wirklich so, dass es am
Anfang Einleitungen gesagt, jeder
durch Volksschirme, oder eigentlich
im Kindergarten, ja, ob 2 Jahre, also
auf 5-Jähriger haben wir es mal erklärt,
wo ist die ganzen Käseregionen
in Frankreich. Die kennen die.
Die wissen die. Das gehört zu den
Nationalstädten, die sind stolz.
Das ist, folgt mal, ein 5-Jähriger in
Österreich, ob der Orncast kennt.
Das ist ja das, das war jetzt immer
in vielen Podcast-Folgen bei euch
schon, dass ich sage, wann ich nicht
kochen kann, wann ich diese
Grundfertigkeiten nicht habe,
jetzt in dieser letzten Folge über
das Schulessen, was ich gehört hab,
wo die Kindern das Besteg nicht
verwenden können, weil es halt
alles so ist, als quasi in die Hand
nehmen von Burger bis zu die Mommies
und irgendwas. Natürlich
immer, wie, wie, wie schaut
der Schulkantine aus? Wir haben aber
durch diese Fokussierung
auf Vormittagsunterricht, ja, haben
wir in den Schulen, was in der
letzten Folge ja deutlich
spürbar war, hast halt keine
Speisesäle, keine Räume für
Küchen, wo die dann halt auch scheitern,
was gescheites zu machen, weil die
die Kosten so extrem wären,
wenn man Schulen umrüstet und wenn
die Kinder lernen, zu essen,
zu kochen und
über Qualität wahrzunehmen

von Lebensmitteln und dann auch noch,
was wir vorhin über, ich finde zum
Beispiel, verpflichtender Ausflug
von Kindern in einen Schlachthof,
also jetzt nicht mit fünfjährigen,
aber mit, sagen wir mal 14,
das ist so, ich gehe in einen Schlachthof,
das ist in Dänemark zum Beispiel, gibt's
das, wo die einfach transparent gläserne
Schlachthöfe gibt's in Österreich auch,
Sonnberg, da im Mühviertel,
der bewusst das Herz sagt und
die Wertigkeit würde wieder steigen,
wenn ich sehe, dass man in
meine Schnitzsemmel ist, wenn ich
stirbe der Tier und das zuckt und
da ist Blut und das ist nicht lustig
und ich finde aber jeder, der
ein Fleisch ist, dem ist zumutbar,
dass er sieht, wie das Tier
stirbt und
das ist ja, das kann man nicht,
die österreichischen Schlachthöfe, die
sind alle quasi,
sehr viele, die meisten sind ja
quasi abgeschottet,
keiner würde es her sagen,
weil jeder fürcht,
dass man da einfach Bühne dann produziert,
die Leute verschrecken,
sag ich, ja eh, aber ich finde
dass das wichtig ist, dass man die Bilder
produziert, weil das ein Fleisch,
dem Fleisch eine Wertigkeit gibt,
weil so habe ich die grünen Schalen, die
mit netten Licht beleuchtet werden
und draußen ist irgendwie
ein dicker Fleischhauer
oder irgendwie ein Händel in schönsten
Farben oder die Kierling mit Hörnern
auf der Wiesen und dann heufressen,
es wird einfach was simuliert,
was nicht die Realität ist
man muss die Realität

so traurig und tragisch
die ist, den Menschen
in den Fokus rücken
und der Schwein und der Rind
frisst unsere Rind, also wir haben
mit einem Bauernakuperation
wo man pustet alle Sprinzen, Angus und so weiter
weil wir haben kein
Bauernhof, der erhält die
und wir kaufen ja quasi die Tiere ab
aber ich weiß, das macht die Fressen
Gras und Heu
und dann noch
ein paar halb Jahre haben die 700 kg
ja, das ist ja genial
also dass du ein Gras, das niemand
braucht ein Gras
aber Kur hat mit ihre vier Megen
frisst da Gras und muss sehr viel fressen
und da müssen wir da
wieder kaufen und so weiter
und am Ende haben wir da
700 kg und mehr
Tier, was machen wir
wir, wenn es da geht
zu irgendwelchen Futter herstellen
welche komplexen Nahrungsmittel
Mischungen hier
mittlerweile fressen
damit die diese Hochleistungen
im Fleischzuwachs oder in der Milchproduktion
erzielen
damit diese Effizienz möglich ist
das sorgt für
Übersäuerungen und Entzündungen
weil heute die auf Gras und Heu konditioniert sind
und
das transparent zu machen
wie ein Schwein lebt
und dass ein Schwein wie ein Hund ist
und dass ein Schwein an Erdboden braucht
und ein soziales Tier ist
und das nicht ideal ist
wenn die alle gleich eutrigen

auf engstem Raum ohne Hierarchien
dort handfercht sind
und das das für Probleme sorgt
und das am Schluss des Tages sagt okay
wann das nicht geht
dass man Schweine so halten kann
in dem Ausmaß oder geringere Mengen
weil ein Hektar kann 10 Schweine
halten im Freiland
oder acht Sinn vor
und dann brauchst du Flächen
mit einer Drahtbelastung und und und
aber dann gibt's halt weniger Schweine
dann gibt's halt weniger Schweinefleisch
weil wie ich gesagt hab
es muss nicht jeder jeden Tag ein Schweinefleisch essen
es wird keiner sterben
oder irgendwas
sondern im Gegenteil wahrscheinlich bessere
Blutwerte haben
wenn er nicht jeden Tag ein Schweinefleisch ist
unsere Schweine fressen
schrot
also tritikale Ackerbohne, Sonnenblumenkerne
Kartoffeln
mit einem Rad
wo die gekämpfte Getreide ist
wo so alle 15 Minuten das kämpft
dann und so weiter
die rennen im Freien herum
haben frische Luft, haben Bewegung
ganz defensiv gehördert
wachsen langsamer
das ist ein anderes Lebensmittel
da brauche ich ja keine Studie machen
ob dieses Schwein
anders ist als ein Schwein
das über seinen eigenen Dreck steht
keine Bewegung hat
ein Hund im Schnitt
und wenn ich als Mensch, der kein Geruchssinn darin hat
in einem Schweinestor, in einem konventionellen Einige
frisst sich der Gestank
in meine Textilfasern

eine, ja
wie geht's am Schwein
das dort diesen Gestank
aushalten muss
auch wieder Kaffurwurf an den Bauern
das ist halt so
und ich verstehe warum es Vollspaltenböden gibt
wenn ich keine Arbeitskräfte mehr leisten kann
die schaffen mir das nicht
und dann haben sie ein automatisiertes System
das ist halt ermöglicht
aber das Schwein darf
meiner Meinung nach nicht so gehalten werden
ich glaube
uns ist etwas Gewaltiges gelungen
mit dem Vollspaltenboden
wir klingen auf effizienteste Art und Weise
Fleisch produzieren zu billigsten Preisen
aber ich denke mal
als Gesellschaft müssen wir uns jetzt die Frage steuern
auch wenn wir was klingen
wir wissen hier zu billiger
das ist ja perfekt gemacht
ist es dann auch
es ist gescheit
die Frage
wenn wir alles nach China auslagern
wo die Arbeitskraft nix kost
sind die Biotika und alles
das geht einfach viel billiger wie bei uns
aber die Frage ist immer
es ist gescheit
und die fragen wir mal uns klar
wir haben jetzt schon in der Gesellschaft
nur weil wir was klingen
ist es gescheit am Ende des Tages
ich denke mal das jetzt mal viel diskutieren
oder macht es dann doch Sinn
dass wir uns wieder zurück besinnen
und sagen warum hat die die Natur
die ist über Jahrtausende vielleicht anders
da entwickelt ja
und dann glaube ich müssen wir wieder hin
weil du jetzt gesagt hast die Realität herzahlen

da möchte ich nur sagen auch für alle unsere Zuhörerinnen
Schaut euch eine auf die Hamburg Landschaft leben
wir haben tolle Videos bis hin
zur Schlachtung von Schweinen, Hühnern, Buten etc
es seht's da auch die Realität
schaut euch die Videos an
ich weiß noch der damalige Landwirtschaftsminister
wie wir die veröffentlichen und haben
die Videos zur Schweineschlachtung
der andere Robrechter, der hat mir angerufen
ich habe gesagt du Hannes, du hattest nicht
das ist den Leiden nicht zumutbar
dann durchwand ich die Sängern
ich sag du, andere
ich glaube die Kinder spielen heute schon
mit 5 Jahren Kriegsspiele am Computer
ich glaube das werden sie auszuhalten
das seichen Wandserfleisch essen
das muss ich mir bewusst machen
und dann hat es plötzlich auch eine andere Wertigkeit
der Maria Sande
der hat damals 5 oder 6.000 Videos angeschaut
und der hat dann gesagt
ja Mama, ich ist weiter Fleisch
aber ich möchte jetzt nichts mehr überlassen
weil für mich stirbt der Tier
dann wenn ich ein Schnitzel ist, dann ist es Zaum
weil da tragt es mich auch im Morgenabfall
wenn es mit Venessen geht
und dann werden da 4 Schnitten runtergeschnitten
und da resten auch was der Ikone war
dann besteh ich da kein Schnitzel
dann ist es ein Salat oder was
das ist ja schon
immer das Torschlagargument
wir sorgen ja mit dieser Art von Landwirtschaft
für die Ernährungssicherheit
und dadurch werden diese stetig
wachsenden Menschen Zahlen dieser Erde
erst versorgt
Wegschmeißen
60% der Getreide
der Getreideernte wird
für die Fütterung von Tieren verwendet

also da gibt es schon Potenzial
also wenn ich weniger Wegschmeiß
wenn ich Getreide
ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel
werden für Müll produziert
war ein Fleisch
in hochwertiger Qualität
von Herrn Hackel von La Bonca
schmeißt sicher kein Stückel von seiner Schweinskarriere
war ein 6 billiger Karreiss
kauft die nix Kosten
natürlich schmeiß ich noch
3
und dann schmeiß ich ja Wurst
weil sie nix kostet
und diese Wertigkeit hat es nix damit zu tun
dass sie ein paar Reiche
dann das Essen leisten können
und die Ormen sie das nicht mehr leisten können
sondern dass man mit dem
bewusster umgeht
und weniger Wegschmeiß
mehr Teile verwendet
ich versteh das
die Schweine bauen in Österreich Essen
Filet
Schropfkarre
vielleicht Schüttel aus
der Rest wird in alle Welt transportiert
früher hat der Bau ein Schwein gehalten
und dann hat er noch 2 Jahre
hat die 200 Kilo gehabt
und dann haben sie Blutwurst
und Grammeln
und haben einen Festtagsbraten gemacht
und haben in den ganzen Winter
sie verpflegt
heute
erst mal ein paar Auguststücke
und den Rest
bringen wir nach Südkorea
oder sonst irgendwo hin
und natürlich kann man so Systeme
könnte man so Systeme ändern

aber dazu muss man wissen
wie das System funktioniert
und schon ein schlechtes Gewissen
letztes Mal mit einem diskutiert
und der hat etwas Spannendes gesagt
er hat gesagt, wir sind aus Gesellschaft extrem dekatent
ohne dass uns aufgefallen ist
eben, wir essen überall nur noch
die Gusto-Teilchen, nur noch das Beste
vom Besten
vor 100 Jahren hat nicht einmal der Kaiser
von Österreich so Leben-Kinder wie wir
der hat Quadzentralheizung gehabt
der hat nicht das Beste Home-Kinder
wir sind irgendwo so
ganz offen, hat es uns gespült
wir kriegen es aber nicht einmal mit
der Quadzentralheizung
ich glaube, er wird da heilfert
viel reisen, aber nicht irgendwo
hinreisen auf einen Strand
sondern mal wirklich in den Ländern
die was sie vielleicht am Afternoach
überlegen müssen, wie überlebe ich morgen
weil da kommt es dann home
und merkst du erst mal, wie unglaublich
privilegiert wir all zusammenleben dürfen
in Österreich
weil wir gehen an eine, die supermärkte
die Regale sind jeden Tag voll
Top-Qualität, ich muss nicht einmal Angst haben
dass ich überlebe
eine Sicherheit ohne Ende
und trotzdem sagen wir, es ist
einfach zu teuer und das ist nichts wert
nur ein Beispiel jetzt, weil das
vor kurzem ein Schauplatz war
die Beate Haslmeier-Kollegin hat da
ein Schauplatz gemacht über vietnamesische
Erntehelfer, finde ich ein ganz
interessanter Aspekt unseres billigen
Lebensmittelproblems
in Oberösterreich, in Eferding
der Meier, heißt der Bauer

ist wirklich ein super Bauer, der das Bauer gemacht, das ist kein Sklavenhalt oder irgendwas, aber weil niemand mehr arbeitet, also quasi die Rumänen und Bulgarien, die Österreicher arbeiten sowieso nicht, weil die wir sind noch vier Stunden arbeiten am Feld, haben die quasi vier Wochen Krankenstand und zwar Physiotherapeutin, dass die wieder gehen können, weil das einfach anstrengend ist, was stimmt, aber Österreicher gibt es keinen, die Rumänen, Bulgarien, Osteuropäer, die da waren verdienen in ihren Ländern teilweise bleiben dann dort und das sind wir mittlerweile so weit, der hat auf seinen Feldern 80% vietnamesen und die fliehen aus Vietnam noch Bupping bei Eferding und dann Radischen ausgraben und die sind neimonatal, die sind zufrieden, weil die verdienen die verdienen 300 Euro ungefähr in Vietnam und verdienen bei ernen Minimum ohne Überstunden 1.500 Euro in Eferding, genau plus Kostenloschicht und kriegen eine super Wohnung zur Verfügung gestellt und der macht es gut also ich hab keinen Vorwurf an diesem Bauer, aber der sagt nur so kannst du die billigen Radischen garantieren, wenn du diese Helfer hast mittlerweile und der ist in Vietnam unterwegs und rekrutiert, weil er weiß seine Zukunft der Erntehelfer und Erntehelferinnen sind die vietnamesen und da sitzen dann Frauen am Feldern in Oberösterreich vietnamesische junge Frauen

und dann Video telefonieren
mit ihre Kinder daheim
die 4 Euro jetzt haben, wo die Oma
und der Opa aufpassen und die sind neun Monate
sind die nicht daheim
das ist auch Kollateralschaden
unseres Billigsystems
das Familien so leben
aber wenn es einer gut geht
ist es trotzdem nicht ideal
vorm des Lebens, dass du neun Monate
in Bupping bist und nicht bei
deine Kinder daheim bist
und viele guten
Radischen und so weiter haben wollen
und der Herr Meier sagt zurecht
wenn ich da jetzt, sagen wir mal,
andere gehält dazu und die verdienen
2000 Euro netto oder mehr
wird da Österreich auch nicht arbeiten dort
aber kommt vielleicht dann der Unger
Bulgare oder Ukrainer
oder irgend sowas
kann aber die Radischen
nicht mehr so verkaufen
dass das der Supermarkt obnimmt
ich kenne die 4MF sehr gut
wir machen ja unsere Essigkuckler
wir haben noch 12 Gucklbauer in Österreich
genau aus diesen Gründen
jetzt haben sie mir erzählt
sie sind jetzt bei einigen Supermärkten ausgestoen
und das kann dann
weil die Einkäufer gesagt haben, es hat Steyr
wir kriegen jetzt für Indien auf
die Essigkuckler ein paar Bullen ein
die sind noch mehr um 30 gesehen pro Glasle billiger
und da hat er gesagt
ihr wisst schon, dass da in Indien
die Kinder desernten
ja, es fragt ja keiner
das blendet man aus
du hast dann eine Ausländerpolitik
der Babte, wo alle schimpfen über die Ausländer

und ich sage immer, unser Ghost
ist zum Beispiel ohne syrische
afghanische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
die alle super gearbeitet haben
die motiviert sind
die leeren an
die ihre Sozialabgaben zahlen
super, die widnermäßigen
die mittlerweile damalige Pflegekräfte
aus Kolumbien, aus Indien
und aus Marokko erhalten
du hast, was glaubst du was passiert
wenn es keine ausländischen Mitarbeiter gibt
in Österreich
was da putzt wird, was da auf dem Baustellen los ist
was da in der Gastronomie los ist
was in der Pflege los ist
und was in der Landwirtschaft los ist
und da hab ich dann auch wirklich ein Problem
wenn man dann stimmungsmäßig
nur Migrationsdebatte führt
ja, da gibt es schon Probleme
und die muss man auch ansprechen
aber unser Wohlstand wird schon
auf dem Rücken von billigen Arbeitskräften
zum Ausland aufbaut
und das muss man bis zum Gewissensgrad schon erschätzen
weil ohne diese Garanti alle sagen
da hat sich eure Gurkel
selber ernten, wir kommen nicht mehr
oder baut sich eure Häuser selber
oder pflegt sich eure
Großötern selber
haben wir ein Problem
und ich finde das man da
und das umspannt
Lebensmittel bis hin
zu direkten familiären
Themen auch und so weiter
begann mich dann also unreflektierte
populistische und nur
auf diese
zu verurteilenden
Extremfälle dann

fokussierten Debatten
was der dann irgendeiner Afghane am Plätzchen macht
und wie schwer ich bin
ja, die sollen abgeschoben werden, was auch immer
aber diese Grunddebatte
und die Grunddankbarkeit
das war für ausländische
Mitarbeiter, Mitarbeiterinnen
haben die unseren Wohlstand bis zum Gewissengrad ab sichern
das geht mir schon
in der Gastronomie, in der Landwirtschaft
weil ohne die
hätten wir
viel weniger
zu anderen Preisen
und vielleicht war es so gut gescheitert
wenn wir uns mal auf uns selber konzentrieren müssen
und nur mit den Österreichern
alle Arbeiten erledigen die in dem Land zu erledigen sind
ich glaube, da gab es ein böses Erwachen
für sehr sehr viele
da war es mit unserer 4 Tage Woche
auch ganz schnell vorbei
ganz schwer
wir wollten noch mal ganz viel unterwerden
aber man weiß ja nicht, es gibt ja immer
diese Erzählungen, dass jedes Volk
jede Hochkultur
von uns ganz oben waren, wir sind es wieder runter
wir sind es wieder wahrscheinlich
ich wünsche mir das keinen Zusammenbruch des Systems
aber ich wünsche mir einfach Wertschätzung
für Lebensmittel
da sind einfach irrsinnig für Menschen
und irrsinnig für Tiere
damit extrem verbunden
und die Ort, wie wir Lebensmittel produzieren
ist halt eine essentielle Frage
für fast alle Sachen, die es gibt
auf der Welt
vom Klima angefangen
über soziale Themen
und und und und
also da hätte die Politik

die Menschen, die die Politik wöhnen
so sagen schon einiges
zu tun, dass man da den Fokus
vielleicht ein bisschen anders ausrichtet
und da ein bisschen
schaut auf Qualität
auf wer da betroffen ist
und dass das am Schluss ein System ist
des Tieren
und der Menschen
dann den Tieren geht es besser
am Mensch oder Hochwertigeres Lebensmittel
glaube ich verändert auch unsere Gesundheitsdaten
wenn man das hochrechnen würde
auf längere Lebensphasen
ist eigentlich ein Win-Win-Situation
für alle
und jetzt ist es bis zum gewissen Grad
eine Luss-Luss-Situation
denn den Tieren geht es nicht gut
die Bauern sollen auch nicht erklären
Schweine oder Rinder
Mast oder große Milchbetriebe
so zu machen wie man es macht
das hat auch nichts mit der Landwirtschaft
zu tun, die ihre Feta
oder Großfeta noch gemacht haben
das glaube ich nicht
dass das viele ganz, ganz, ganz gern machen
diesen ultra
Effizienzdruck in jeden Phasen
also ich glaube, dass man da schon was verbessern kann
oder hoffe es
die Zeit ist leider fortgeschritten
wir kunden wahrscheinlich jetzt noch 2 Stunden weiter
reden
und ich weiß nicht wie es euch gegangen ist
aber das war
wieder mal ein richtig, richtig interessanter
Podcast
das Gespräch auch
ich sage mal
er hat nicht nur Spaß gemacht
sondern er regt glaube ich schon sehr zum Nachdenken

was du jetzt so gesagt hast
vor allem aus deiner vielschichtigen Sichtweise
ja wirklich vom
journalistischen bis hin
an der Front, den Ghost House zu stehen
und mit den Konsumenten
dann zu reden
ob das gescheite ist, Bio oder Regionalität
oder Ema Anid
oder ob es Baumes geben soll
oder Coca Cola
haben wir jetzt tief berührt das Gespräch
Baumes, weil die Gansel hat auch verkehrmer
also ich glaube es wird
einen oder anderen für euch auch so gehen
ja sagen wir einfach dankreportier
Klaus, auch für deine Offenheit
dass du das so gemacht hast
und vor allem auch das Früh
für unsere Zuhörerinnen und Zuhörer
einmal zu dir kämen, ins Ghost House
den Schweinsbauten vielleicht auch mal persönlich verkosten
und dann
denk mal, wird mal einen Unterschied merken
also Klaus, ich bin unglaublich stolz
auf das Gespräch
ich war mal in der Situation dich zu interviewen
ja nein, ich habe auch einen Spaß gemacht
wahrscheinlich beim nächsten Mal wieder umgekehrt
wo ich wieder ein bisschen was dazu sagen darf
vielleicht bei der One or One Sendung
und so da mal glaube ich gemeinsam weiter
dass wir auch einfach ein bisschen schauen
dass mehr Bewusstheit entsteht
und ich glaube man muss
den Anspruch haben, es sind halt kleine Schritte
die weiß man genau
und man darf nicht zu
religiös, fanatisch
und eifern das morgen
sondern mit Argumenten und mit Transparenz
und mit Herzagen und dass man so
selber als Einzelner
zum Umdenken dann auch kommt

weil ich glaube, alles was so
aufaktoriert und befohlen wird
ich glaube, man muss da selber draufkommen
dass Gescheiter ist, wenn man es anders macht
und das Gescheiter ist, wenn
Landwirtschaft anders funktioniert
nämlich für alle Beteiligten Gescheiter ist
weil das der springende Punkt ist
wenn man es selber umsetzen will
genau, genau
da ist immer die Gefahr ein bisschen, dass man da...
und das ist ja nachhaltiger, weil ich glaube
wenn heute einer nach dem Gespräch hat
und eine sagt, eigentlich ja, es stimmt eigentlich
und es hätte jeder
heute schon die Wahlmöglichkeit
das ist gar nicht mal auf Gesetze warten
weil wenn man jetzt sagt, es stimmt eigentlich
ich möchte so ein Schweinefleisch näher mal essen
dann muss ich nicht darauf verzichten
sondern ich kann morgen in jedem Supermarkt gehen
und ein Bio-Schweinefleisch kaufen
wenn ich es finde, weil die Supermärkte natürlich
wenn da das Bio-Fleisch
direkt neben einem konventionellen Fleisch liegt
und dann heißt bei dem Anstehen
24 Euro für ein Kilo Karre
und beim anderen 8
ja, ich finde ja, dass da schon
der Handel gefordert ist
man muss dann nicht an dem Tag die Aktion machen
wenn man in der
Bio-Linie
irgendwie in den Markt setzt
das könnte man auch anders machen
ich glaube, es sind alle Beteiligten gefordert
ich glaube, der Handel ist auch nicht allein der Böse
aber natürlich
kannst du neben der Tierwohl-Schiene
wo du viele Millionen
in die Propaganda steckst
kannst du dann in der Realität
also dein Verhalten
als Rewe, Spar oder Hofer

natürlich auch in den Regalen
schon anders
du kannst es schon anders gestalten
dass die Leute es sich leichter tun
das
hochwertigere, aber teurere Produkt
zu kaufen, weil das wie deiner Schuhe
ist teilweise schwer gemacht
weil ja die Optik
und wie das angerichtet ist
dieses Produkt ja oft sehr ähnlich ist
weil geschnitten schaut halt
siehst halt nichts von der Haltungsbedingung
obwohl ich da sage
der Spieler hat zum Beispiel
wirklich da im Mai 2020
wirklich Fleisch aus Österreich
ab bis zur Butte umgestellt
absolut, Hofer
Hofer, oder jetzt das neue Bekenntnis
einfach Hofer, das sagen wir haben
Tierwohl
ob 2030 gibt es nur noch Tierwohl-Fleisch
in allem
aber das wäre ja sowas
wo ich sage, das gibt nur mehr Tierwohl-Fleisch
aber das springt jetzt dann wieder den Rahmen
weil dieses allateste Tierwohl
was ist das?
Hofer, die haben das ja
wirklich immer sehr
hochwertig gemacht
und so weiter ist es vielleicht sehr nahe an Tierwohl
aber was ist Tierwohl?
ist das kleine Kettle zum Spülen
bei Schweinentierwohl, die 0,2 m²
ist das Tierwohl, ist ein bisschen ein Strohh
Tierwohl
ja, wie glaube ich, da ist ja zu sehen, dass
wir jetzt haben gefordert, dass da endlich mal was kommt
dass wir endlich mal dann alles wissen
was ist Tierwohl
und was wir hier hin entwickeln
und ich glaube, es braucht eben

nehmt der Herkunftskennzeichnung
auch diese Haltungskennzeichnung
weil dann macht es noch mehr
dann verknüpft die Regionalität
mit Qualität glaube ich
und da müssen wir hier
wir werden es wahrscheinlich noch
ein paar Jahre beschäftigen
das wird auch ein weites mit Haarendenkräften
das ist
ein klares Hoarkinnen, uns gar nicht mal ausgehen
das ist beruhigend
ich habe viele draußen, aber die möchte auch mal Danke sagen
bei jedem einzelnen für euch
die was sie einsetzen für diese Themen
die was irgendwo
als Pädagoge aus Pädagoge arbeiten
die was so viel leisten
da möchte ich heute auch mal Danke sagen
und ja, der Podcast wird sicher
wieder ein bisschen was bewirken
und so wird deine Sendung
wir sehen uns sicher wieder klar aus
einen erfolgreichen, schönen Sommer
wünsche dir, dir und deiner Frau
deinem ganzen Betrieb
bis zum nächsten Mal
Danke
bis zum nächsten Mal