

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Mir redet so, dass sie so teuer waren, sonst essen sie zu teuer waren, und so weiter.

Aber dass der TeppatzEi von 1200 Euro kostet.

Überlegt einmal, wenn es zu 1200 Euro im Jahr mehr ausgibt, dann gibt es hier im Tag 3 bis 4 Euro mehr fürs Essen aus.

Warum ist unser eigener Körper, unsere Versorgung mit Energie, warum sind wir uns selber so wenig wert?

Ich sage immer, der Koch lernt vom Bauern und der Bauer lernt vom Koch.

Das Problem ist bei den Steueraufflächen, wenn du nicht wirklich dasselbe verarbeitest, kaufen kannst du das nicht, weil es müde Arbeit sich keiner mehr antun.

Wie viele Leute bunkern sich heute noch und glauben, was vom Boden auf?

Wenn wir wirklich dem Klimawandel entgegen treten, wird es wahrscheinlich für viele von uns auch sehr unbequem werden und das will aber die Politik, glaube ich, auch nicht sagen, dass uns das was kosten wird.

Und Nachhalt, ja, und ehrliche Nachhaltigkeit ist das allerwichtigste.

Herzlich Willkommen zum Podcast von Landschaft Leben, wer nichts weiß, muss alles essen.

Ich freue mich, dass ihr es heute wieder mit dabei setzt, dass euch wieder informieren wollt.

Sondern wir haben heute ein sehr, sehr spannendes Thema und wir hauen in den letzten Jahren schon ganz oft den Hinweis gekriegt, kind es nicht einmal zum Thema Streuobst, was machen.

Und ich habe heute sozusagen den Experten zu dem Thema da, weil er veredelt genau diese Streuobst, nämlich der Hans Reisebauer.

Schön, dass du bei einer Endladung gefolgt bist und dass du bei uns da bist.

Freue mich, danke, dass wir das heute miteinander machen dürfen.

Ich denke, du bist ja für viele in der Branche eine absolute Persönlichkeit, die man kennt, aber viele vielleicht unsere Zuhörerinnen und Zuhörer nicht.

Vielleicht ganz kurz von meiner Seite, der Hans Reisebauer ist wirklich bekannt als der Qualitätsbrenner in Österreich, also der, was wirklich die Streuobst in höchster Form veredelt.

Aber er ist nicht nur das, er ist auch Obmann des Kochkampus, gemeinsam in Döllera, satt sie in eine Doppelspitze.

Ja, aber er hat so ein bisschen was für dich, für den, was die nicht kennen, dass wir ein bisschen Gefühl kriegen.

Ja, mein Name ist Hans Reisebauer, ich bin Schnapsbrenner, wie wir es sagen, das ist auch wie früher aus Oberösterreich.

Ich habe von 29 Jahren angefangen mit einer Idee, damals die Idee, wie wir ein bisschen Schnaps dabei wollten.

Wir arbeiten noch weiter an dem Ziel, da ist eher der Weg das Ziel, weil wer sollte das sagen?

Ja, wir arbeiten heute alleine aus unserem Betrieb, so an den 700 Tonnen Obst und setzen nur auf Qualität.

Und das ist das Allerwichtigste, auf 15 Mitarbeiter daheim, ein fixes Jahr angestellt und 10, 12 Mitarbeiter, jetzt gerade bei der Ernte, Apfel, Ernte und so weiter, haben wir gerade.

Ja, wir kochen jeden Tag für alle Mitarbeiter und das ist ein wichtiges Thema für uns.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Das heißt, du bist jetzt ein kleiner Bauernernehmer, sozusagen, mit 15 Mitarbeitern, da rührt sich schon ein bisschen was am Betrieb, hast du die Flächen alle selber oder hast du die Zahnucht oder hast du eine andere Betriebe mit dabei?

Wie schaut das aus?

Das, was wir bearbeiten, ist Eigenfläche und Bachtfläche, was wir über die Jahre gebachtet haben.

Aber wie zum Beispiel bei der Einstieg im Straub, das wissen wir, das haben wir schon alles selber.

Da habe ich glaube 1,5 Hektar Bucht und wir bearbeiten sommer sommer um jetzt vor gut 120 Hektar.

Das heißt, das sind 1,20 Hektar Obst, ein bisschen mehr glaube ich, und der Rest ist eine Akkufläche, die wir ja auch vorarbeiten im eigenen Betrieb.

Das heißt, wir haben die Sojabohnen für unsere Sojasauce, die wir komplett machen, die wir mit dem Rolla und Trettel machen, wir haben unseren Weizen für unseren Gen, wir haben unser Gerste für die Trommelbauerei und für unseren Whiskey und das ist alles biozertifiziert und so haben wir sie entweder Partner gesucht oder wir vorarbeiten selber.

Darum brauchst du ein paar Leute, weil ohne gute Leute bringst dich scherz zusammen.

Ja, das stimmt.

Das heißt, bio bist du auch?

Wir sind biozertifiziert in der gesamten Landwirtschaft und das ist eigentlich für unser ganz wichtiges Thema.

Okay, erzählen Sie mal ein bisschen was zum Streuobst, wie gesagt, ich habe sehr schon angekündigt, viele schreiben uns immer wieder, macht ein Podcast zum Streuobst, ist aber gar nicht so leicht, weil in Österreich ist ja das, näher mal so die Masse, sage ich einmal, aber wenn ich die heute schon mal da sitzen habe, erzähle ich einmal, warum Streuobst überhaupt?

Ja, warum Streuobst und warum nicht Streuobst, das ist auch ein ganz wichtiges Thema.

Man muss sich vorstellen, alleine in Bezirkes Kirchen, das ist einer unserer Nachbar-Nachbar-Bezirke,

das heißt, das ist einfach den, gibt es alleine 500 Tonnen zwischende Streuobstwurm, das Hauptproblem ist Bock zu können oder es glaubt es keiner zusammen.

Das Problem ist bei den Streuobstflächen und das ist das meiste Problem, wenn du nicht wirklich dasselbe verarbeitet bist, kaufen brauchst, kannst du das nicht, weil es müde die Arbeit sich keiner mehr antun, du musst 9 Meter auf einem Baum auffüllen und die sind meistens alte Baum mit 50, 60, 70, 80 Jahre alt oder du rüttelst das, jetzt rüttelst da mal ein Baum, der 80 cm durchmesser, da kannst du nur einzelne ist, rütteln, das heißt, dieses Thema ist nur was für Selbstvorwerter, ist ganz, ganz wenig passiert da und leider sterben die Leider auch in der Landwirtschaft aus, das heißt nicht, dass sie sterben, aber sie gehen um Warn, das sind Vollwerbsbetriebe, wir werden aber weniger und die Streuobstflächen, das waren Familienbetriebe, einer deren Zu- oder Nebenwerb hat, der schon 40 Stunden war an das Arbeit und dann noch am Wochenende, vielleicht die zwei Wochen, wo der Zwetschgen hat, Zwetschgen sammeln, man muss oder Öpfel, das wird ein bisschen eng, drum ist die Streuobstgeschichte

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

meiner Meinung nach ein ganz einheitliches Thema und wir sind da eher Landschaft erhalten, weil du kriegst, das gehört sicher nicht, was du kriegen solltest für 1 Kilo oder Öpfel oder Birnen oder Zwetschgen. Jetzt sage ich mal, wäre es ja für dich nicht auch einfacher, wenn du einfach einen Apfelplan da schmolkst, da gescheite. Hab ich, haben wir ja. Ja, ja, klar, also ohne den geht es auch gar nicht mehr. Wir haben bei den Öpfel es noch leichter, mit den Streuobstflächen bei den Birnen, ist ja so schön, bei den Birnen, wir sagen Frauenbieren dazu, das ist die Frauenbieren, dann haben wir die Glätzenbieren, dann haben wir hier Spieren, die Subbierer im Vorarlberg, das sind so die typischen Streuobstbieren, das ist super für den heimischen Markt, international brauchst du Williams, aber Williams Streuobst gibt es nicht, wer vielleicht gibt es irgendwo ein Baum, aber der Williams, sobald er nicht auf richtige Unterlagen steht, geht die ganze Kraft in das Holz vor dem Baum und nicht mehr in die Frucht. Das heißt, solche Sachen musst du und da sind wir jetzt bei dem Thema nicht intensiv führen, weil wir haben keine Düngung in unserem ganzen Biobereich, das einzige was wir haben ist Kompost von unseren Nachbarn und die Grünflächen, die wir dazwischen haben, das heißt, intensiv ist es auch nicht geführt, aber es muss in Rhein und Glied stehen und was ganz wichtig ist, sind da die richtigen Unterlagen, dass sie überhaupt Früchte auf die Bäume haben, weil sonst können sie wir das auch nicht leisten. Wir reden jetzt gerade bei der Ernte zum Beispiel vor fünf Jahren oder acht Jahren, wir waren ein Konventionell, waren es einmal umgestiegen, zwei 15, acht Jahre, hat der Kilo Williams 45 Cent Kost. Jetzt kostet die Ernte, nur die Ernte mit meinen Mitarbeiter, weil alles händisch geerntet wird, kostet 28 Cent. Das heißt, da ist kein Schnitt dabei, da ist kein Pflegekanzler dabei, da ist kein Baum dabei, da ist gar nichts dabei, kostet heute schon 28 Cent, die Ernte bis in Kūram ist. Das heißt, das geht gar nicht mehr, das soll aber noch, es leistbar sein. Jetzt kostet der Williams schon viel Geld in einen Lokal, die Menschen verstehen ja das oft, man ist auch nicht, oder Glätzenbieren zum Beispiel, Glätzenbieren kostet bei uns mittlerweile das Gleiche wie Williams, ist reinstreu, obst und die Leute fragen wir, das habt ihr eh da, ja, sag ich, dann fangen wir an, dass du das erntest. Das glaubst du vom Boden auf. Wie viele Leute buchen sich heute noch und glauben, was vom Boden auf? Ja, da gebe ich da vollkommen recht dazu. Das ist das riesen Thema. Als veredelst du diese Früchte, Zwitschgen, Birnen, Äpfel zu sehr hochwertigen Schnäpsen, Bränden, was darf man jetzt eigentlich sagen, Schnaps oder Braun? Ja, der Codex heißt Qualitätsbrand, österreichischer Qualitätsbrand, hundertprozentiges Fruchtestilat. Das heißt, wir werden Qualitätsbrenner oder was auch immer, ich bin Schnapsbrenner. Wir haben sie leider, das Wort Schnaps nehmen lassen, das ist jetzt der Schnapsstedt für ein billiges Produkt, der Codex, aber mein Berufspür ist Schnapsbrenner. Also du stehst dazu? Ja, ich stehe dazu, wir machen etwas gescheites, wir machen den Qualitätsbrand und diesen hundertprozentigen österreichisches Fruchtestilat, das ist das einzige, was wir machen, ohne Zucker, ohne Wein, aber ich meine, auch als Oberösterreicher kannst du jetzt sagen,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

ich bin Testilator, na, ich bin Schnapsbrenner, ich bin als Bauaufdruckkammer und ich bin nach wie vor gerne

Bauer. Ja, das gefällt mir. So, jetzt muss ich dir was fragen, wie geht's dir da eigentlich?

Ich komme ja aus einer Wintersportregion, aber nein, nicht nur Wintersport, Schlappmen.

Ja, genau. Und bei uns wird ja auf die Skihidner extrem viel Schnaps im Winter verkauft, aber halt kein echter Industrie Schnaps. Wie siehst du das Thema eigentlich?

Schau, wir sollen das jetzt sagen, dass ich auf die Produzenten hier nicht in 100 Jahren, weil es muss ja immer werden geben, der das trinkt. Das heißt, es ist immer der Konsument, na, es ist, schau, weißt du, Verschlappmann kommst, Bichermann, der hat nur unseren Schnaps in sein Hotel, der verkauft richtig viel. Und das geht ja auch. Und ich kenne nur Geschichten, die unseren Schnaps haben. Und dann gibt's halt die anderen Schichten, die sind ja nicht einmal Schnaps, weil die haben William Spien und das ist überhaupt das Verteilste für mich, die war einmal zehn Zentimeter groß, wird dann in einer Maschine einig schmissen und dann werden so kleine Kugel ausgeschnitten, aus einer Bier und so drei so kleine Kugel, die kommen dann in eine Fruchtmark, eine, und das hast du dann im Klausel drinnen. Das heißt, du kriegst da so eine kleine Birnenkugel mit ein wenig Birnensoft und dann wird irgendwas drauf geschüttet, ob man das jetzt Schnaps nennen darf oder Fruchtbrand oder was auch immer. Ich würde es nicht trinken. Das ist halt Industrie, auch Chemie, weil bis 30 Prozent darf ich da ein Raum dazu geben, ja ob das gut ist oder nicht, da gibt es für mich, aber das braucht man nicht, weil das ist ja besaffen. Mir möchten ja ein Produkt machen, wo man einfach die Leute überzeugen von einer Qualität und rein alles Genussmittel, wirklich alles Genussmittel. Ja, das gefällt mir auch, weil ich denke, genau um das geht es uns bei Landschaft Leben zu zahlen, wie werden Lebensmittel produziert und wir reden ja darauf aus, sehr hochwertigen, du verädelst das zu einem sehr, sehr hochwertigen Produkt, aber wie geht es ja damit die Absätze? Das heißt, die Leute, die Konsumenten gibt es, die was die sehr wohl schätzen können. Nein, natürlich, die Konsumenten gibt es natürlich auch, aber die Konsumenten gibt es natürlich nicht 100 Prozent, sondern ich glaube

wir reden für drei bis fünf Prozent, was unsere Konsumenten sind, wahrscheinlich nur weniger wie die Leute, die Bio kaufen, weil das zeigt natürlich auch gekustet, unsere Sachen kosten gut und aber jeder, der es einmal trinken hat, bleibt dabei und da gibt es ein paar Brenner rein in Österreich, die einfach ausgezeichnet sind und Österreich, das muss man schon ganz ehrlich sagen,

hat international mit Sicherheit die besten Brenner, da brauchen wir überhaupt nicht diskutieren. Schweiz, ja, aber das sind ein bisschen Stemmeln im Superbrennerein, aber das was in Österreich der letzten oder vor 20 Jahren hat, das ist leider, ist die letzten fünf Jahre zehn Jahre nicht mehr viel passiert, außer in dem Gin Sector, aber das ist jetzt nicht bruchbrand, aber da brauchen wir uns nicht schauen, wir haben halt 44 Kinder, die wir belüfern, weil unsere Kundenschicht ja nicht sehr groß ist, ja, das muss dort wohl oder nicht wohl, entweder du machst weniger oder du gefreust dir, wann es dir liefern darfst, ich muss ehrlich sagen, wir freuen uns, dass wir in Amerika heute alle drei Sternen Restaurants belüfern können, die es in Amerika gibt und das ist aber österreichische Betrieb, ist ja schön. Und das mit Zwetschgen und das mit einer, mit einem Apfelmeichenfuss, Joner Gold in dem Fall, oder mit einer Maröne oder mit einer Williams oder mit einer Karotten und da brauche ich nicht einen Luftsprung mit einer

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

hinbeermachen,

die gibt es natürlich auch, aber die Hauptsorten sind unsere, unsere regionalen Sorten, die haben sogar Glätzenbeeren drüben, die haben da zwetschgen, zwetschgen ist überhaupt auch nicht der besten Schnäppse meiner Meinung nach, war nicht ein Kern, nur in Österreich war der zwetschgen Schnäppsel immer das, das heißt wirklich das letzte, das drungen, weil keiner gewusst hat, wie fein und elegant das ist. Man muss ja sagen, bis vor 35 Jahren war Schnaps ohne jetzt böse zu sein, giftiges Abfallprodukt, vielleicht. Das ist jetzt natürlich überzeichnend, aber man hat sich nicht Gedanken gemacht, wie lange ist das in der Maische, hat schon Essigstich, hat schon Ester drinnen, wird es gescheit brennt, das ist der Wein, die Weinzene hat uns sicher weitergeholfen.

Das heißt, wie der Wein sich geändert hat, nach 85 ist der Schnaps dann mitgegangen, da war halt einer der Oler Ersten, der rogelt, muss man, muss man fairerweise sagen, und das ist auch nicht der wichtigste Marken Österreichs. Das heißt, da ist durch ein Weinskandal eigentlich was passiert? Ich glaube, durch ein Weinskandal kann gar nichts passiert sein. Der Weinskandal war der Auslöser, weil, sagen wir mal, 8 oder 10 wahnsinnige Winzer was macht und was man nicht tun hat dürfen. Da ist das Skandal dann gewesen, aber das noch, was sich geändert hat, war nicht das Skandal, sondern die Winzer hat was Macht raus. Immer wenn es heißt, der Weinskandal ist verantwortlich für einen guten Wein, nein, für einen guten Wein sind die Winzer verantwortlich, um mehr Produzenten für einen guten Schnaps und so weiter. Das Skandal ist immer noch Auslöser. Ja, na sehr gut. Von der Produktion von der Qualität dieses Jahr, wie sie erlebst du hier zu, wie du es die Ernte erlebt, sag ich einmal, wir haben ja gehört, dass gerade auf dem Biobereich ein extrem schwieriges Jahr war, durch den vielen Regen, dann wieder heiss Regen, das ist ja für das Obst natürlich schon nicht einfach. Und gerade im Biobereich, das der Nachschwarrer. Ja, da muss ich jetzt dazu sagen, ob Österreich ist heuer die Ausnahme der Ausnahmen. Wir haben normal den meisten Regen immer. Wir haben Volksjahr den meisten Regen gehabt, wie alle Klamotten haben, es ist überdruckend, was bei uns ist. Bei uns war es Obst, Volksjahr, wesentlich schlimmer war er. Für den abgesehen wahrscheinlich, weil es der Hansi Mayunia und der Manuel Perfekt

den Griff haben war. Aber so viel wie es in der Steiermark hat, mit 1.300 Liter, scheinbar bis jetzt, das hat es bei uns nicht gekriegt. Und Obst hat einen Vorteil, wir kriegen zwar einen Schurf und das ist wirklich geschmacklich nicht das, was wir brauchen, aber uns verfallt es nicht gleich, weil wir es nur halbwegs in den Griff haben. Was heuer der Agüde ist, ich war jetzt gerade mit einigen fremdbeine Antizwischen und Marühneranlagen haben. Und Marühneranlagen, Österreich, 95 Prozent ausfühlt. Zwischenanlage bei uns, 99 Prozent ausfühlt. Zwischen, 99 Prozent ausfühlt. Und rein, Frost. Nur der Frost, 3. April, minus 6,5 Grad. Und wenn ich dann her, es gibt keinen Klimawandel, dann weiß ich, weiß Townsong. Es ist eh heuer so kalt, aber das ist ja genau das Problem. Der Klimawandel ist 100 Prozent gesichtbar bei uns, weil heuer haben die Marühn bliert in der ersten Märzwoche. In drei Jahren werden es vielleicht blierende im Februar schon. Das ist Klimawandel. Die Fröste, die es nachgibt, die hat es früher auch gegeben. Die wird es auch noch immer wieder geben. Nur der Frost hat früher nicht weiter, weil nichts bliert hat. Bei uns hat er, Williams, früher bliert Ende April, Anfang Mai bis 15. Mai, heuer hat es bliert am 10. April. Das war noch das Glück, weil am 3. April war das gar nicht wieder. Vor zwei Jahren hat es schon mal so bald bliert. Das heißt,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

der Klimawandel, oder wie wir das bezeichnen, und das ist so, ist definitiv da. Das heißt, es wird im Winter schon zu warm. Dadurch fangen sie in die Logen schon wieder zum Blühen, nachher nach. Und dann kommen aber die Fröste. Das heißt, das glaube ich super erklärt. Im Sommer, sagt man ja, ich heiße Sommer, sowas wie heuer überwarten noch nie. Bis am 23. August haben wir heuer auf 34 Grad gehabt. Und auch ein Wochen in der Nacht über 21 Grad in Oberösterreich. Es ist der Klimawandel, es ist einfach da. Und was kann man tun dagegen? Ich glaube, es gibt viele Sachen im Kleinen, die jeder tun kann. Wir haben unseren Betrieb. Unser Betrieb hat heute 380 KW Big, Photovoltaik, um. Wir verwenden das gesamte Dachwasser zum bewässern der Obsternlog. Wir nehmen kein Fremdwasser oder kein Teichwasser, nichts mehr. Sondern das heißt, nur von unserem Teich, was wir sammeln von dem Dach, das sind 2 Millionen Leute im Jahr, das können wir bewässern. Wir haben den ganzen Betrieb auf Photovoltaik und gestört, wir produzieren mehr Energie, wie was die ganze Brennerei braucht, übers Jahr, übers ganze Jahr gesehen. Das heißt, das sind die Themen. Und das kann eigentlich jeder, ich muss nicht so groß machen wie wir, aber jeder kann klar anfangen. Wir haben Elektroautos gekauft für die Mitarbeiter. Momentan sagen alle Elektroautos, ist das klimafreundlichste, wer mal sehen. Wenn sie es in drei Jahren nicht mehr ist, dann sind sie nicht in das Yonken weggeschmissen. Weil das Auto ist schon gut, dass wir es haben jetzt, weil wir die eigene Energie nutzen, was das mit den ganzen Lithium-Geschichten und so weiter machen wird. Das wird man heute auch noch nicht sehen. Heute glauben wir, dass es gut ist. Ich hoffe, dass wir nicht unrecht haben und nicht wieder den nächsten Schlamm-Ausseln machen. Weil eins muss man schon sagen, es geht einfach viel zu schnell. Wir denken viel zu wenig nach in dem, was wir machen. Ja, ich denke mal, wenn wir wirklich dem Klimawandel entgegen treten, müssen wir wahrscheinlich für viele von uns auch sehr unbequem werden. Und das will aber die Politik, glaube ich, auch nicht sagen, dass uns das, was kosten wird, dass vielleicht unsere Lebensstandards und Bedienungen ein bisschen anders werden. Das will keiner, gerade wenn er mal wieder anstehe, keiner sagen. Ja, das muss man schon sagen. Der Politiker ist wahrscheinlich der, der sehr viel ausführt, was irgendwie ein Krankenummi ist, trotzdem immer der Mensch selber steht. Dass wir die Diskussion haben über Regionalität, beim Essen, über die ganze Scheiße, die gegessen wird, und jetzt ganz ehrlich, es wird so viel misstgessen mittlerweile. Zum Glück sind wir in Österreich und wir sind noch nicht davon ein Insel der Sellingen, aber es geht uns ein bisschen besser wie anders. Aber ich habe vor Kurzem einen Bericht im Fernsehen und dann habe ich mal mit meiner Lebenspartnerin angeschaut und ich war fertig. Ich habe nachher einen Schnaps gebraucht, einen kleinen Schnaps, dass ich das ausgönnen habe, wann es heilt heißt, in Ghana wird kein Händel mehr produziert,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

kein Maston, und dem 150.000 Leute in der Händelproduktion angestellt gehabt, in Ghana, Ghana, Afrika, weil das Händel, das verbohnt und verteilt schon kommt, billiger ist, wie das, was in Ghana produziert wird. Ich meine, ganz ehrlich, da reden wir nicht immer von Lebensmitteln, wir reden von irgendein Neuerungsmittel, das für irgendwas da ist, aber das wird unsertut. Und wenn es dann nicht gut in den Körper eines Schirbs, dann wird das auch unser Hauptthema sein.

Und Regionalität ist ja mit Sicherheit ganz ein wichtiges Thema, aber auch an sich schon, sicher Qualität und dass ich weiß, wo es herkommt, auch wenn es einmal 200 Kilometer woanders herkommt,

oder 500 Kilometer, wenn es nicht mehr ganz so regional ist, aber ich weiß den Bahn, ich weiß, wie er produziert und er produziert gescheit, dann ist das viel wichtiger, dass zu was ist. Jetzt haben wir Mitte August ein Lebensmittelskandal gehabt in Österreich, 27 Salmonellen, Vergiftungen, Orta, mit polischen Kebapfleisch, wie siehst du das? Und dann geht es um Herkunftskennzeichnung

und dann stellt sich der oberste Wirt der Vertreter hin und sagt, das braucht man nicht.

Wie sieht das da her? Reisepaar?

Ja, ich muss sagen, zu dem sage jetzt nichts, weil da habe ich ja schon die letzten Wochen genug gesagt.

Und ich glaube einfach, eine Herkunftsbezeichnung, wenn möglich, dann muss ich, dann war es gut, wir sind durch gar nichts, aber ich kann nicht sagen, es wüsst, was wir haben.

Das ist meine Grundmeinung. Es gibt genug Wirten, die eine Herkunftsbezeichnung haben wollen.

Und ich glaube, dass eine Herkunftsbezeichnung, wann er umsteht und jetzt, wir haben ja nicht nur Lokale,

die in Österreich einen Schweinsbrunnen oder Rennfleisch oder eine Händel verkaufen,

wir haben ja auch eine Lokale, die sehr viel internationalen Fisch und so weiter,

wenn ich da eine Herkunftsbezeichnung habe, ist gescheitert, ich weiß vor, wo es herkommt, bevor ich nichts war.

Wir werden es nicht hinbringen, dass alle machen, weil wie soll das gehen? Das wird schwierig sein.

Nur, wir konnten vielleicht das System entwickeln, ich weiß nicht, ob es geht, das wird ja gerade in der Gastronomie gemacht,

30, 60 und 90 Prozent der Herkunftsbezeichnung, der IBO und so weiter.

Du bist das zum 30 Prozent, zum 36 Prozent oder da gibt es Wirten, die das schon alles machen können.

Ja, machen wir ein System, es wird am Ende alles der Konsument regeln, aber an sich sicher, die Herkunftsbezeichnung, glaube ich, wäre wichtig, aber 80 Prozent der Menschen interessiert es an Doppelnüller.

80 Prozent der Menschen interessiert nur, dass das Essen nichts kostet.

Und das ist der Ansatz, wo wir ansetzen müssen.

Wie erklärst du das? Warum ist das so? Ich frage mich oft, warum ist unser eigener Körper, unsere Versorgung mit Energie, warum sind wir uns selber so wenig wert?

Ich frage mich, dass bei mir nicht so ist, und ich hoffe bei dir ist das auch nicht so.

Und das ist auch der Grund, wieso wir jeden Tag für alle Mitarbeiter kochen.

Und ich habe einen Mitarbeiter, der schreibt seit zweieinhalb Jahren jeden Tag auf, was wir essen.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Und wie ich im Juli in Italien auf Urlaub war, habe ich so einen Schweinsbaum mit einer Grust, in die wirklich geflogen ist.

Das hat mir der Philipp Rachinger gesagt, das habe ich dann gepostet, haben sie 20.000 Leute geschaut.

Hat er von Urlaub zurückgeschrieben, wieso bin ich da nicht daheim, wenn es so einen Schweinsbaum gibt?

Das heißt, wir müssen die Leute auch erziehen, zum Essen.

Und wir reden nicht so mehr, dass sie so ist, so ist es, so ist es.

Aber dass er das einfach und 1200 Euro gekostet und das alles wurscht ist, was das rundherum und dumm ist,

das sind Überlegermäuse, wenn du 1200 Euro im Jahr mehr aus gibst, dann gibst du im Tag 3 bis 4 Euro mehr fürs Essen aus.

So, wenn du es jetzt selber kochst auch noch, dann kannst du sicher sein, du kriegst um 6 Euro sogar beim Steckowitsch,

die besten Parateiser des Kilo.

Du kannst ja nicht auch aber Kilo-Parateiser am Tag essen.

Das heißt, für 4 Euro mehr kannst du das Beste vom Besten kaufen.

Du musst jetzt nicht viel Äste essen, aber du kriegst ein österreichisches Schweinsfilet, ich glaube das kostet jetzt 20 Euros Kilo.

So um 4 Euro kriegst du dann 25 oder 20 Däckern, mehr brauchst du nicht essen, wenn es da Fleisch ist.

Und du kriegst dann viel, du kriegst das beste Gemüse.

Aber über das wird nicht diskutiert, wir reden immer nur, jetzt ist Milch wieder um 7 Cent teurer geworden oder um 9 Cent.

Ein Teppern der Liter Milch kostet einen Euro.

Der Bauer kriegt quasi nicht 35 oder 40 oder 45 Cent, die arbeiten, bis die Milch von der Kur weg ist,

bis in der Molkerei ist, dann was nachher noch ist passiert und dann diskutieren wir aber, wenn die Milch um 5% teurer wird,

dann sind nur 5% von Liter Milch, jetzt fragen wir, wieviel Liter der Österreicher trinkt.

Ich weiß jetzt nicht, wieviel Milch.

70 Liter irgendwann nicht mehr.

70 Liter, der Rehmer für 70 Euro übers Jahr.

Wenn man es um 10 % oder 10 Cent teurer wird, dann reden wir von 7 Euro übers Jahr.

Da ringen wir uns auf, ich meine nicht besser, aber ein Dank ist alles wurscht.

Ich wiss nicht, dass einer weniger gefahren war in der ganzen Zeit, wo der Treibstoff so teurer war.

Und mir wird hinten auch gesagt, dass ich dann ein Wutbürger für Lebensmittel werde.

Natürlich, wir müssen, das ist ja ein Lebens- und kein Nahrungsmittel und wir müssen das viel mehr schätzen, wie was man ist dann.

Und das ist sicher auch die Aufgabe des Kochkampus.

Für die Restaurants rede ich gar nicht weiter, das sind eh, ich sage mal bis auf 1, 2, die besten in Österreichs dabei,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

wobei die besten jetzt nicht immer nur in Sterns sind, sondern die ganzen Nachhaltigkeitsprofessuren sind dabei.

Ob das jetzt ein Heinz ist, ob das jetzt ein Peppeflo ist, ganz egal was, da sind einfach die Leute dabei, die sich mit dem Grundprodukt auseinandersetzen.

Das ist das Thema.

Wo kommt es her? Mit wem, von wem kriegt es.

Das Thema ist, vor die Küche sind wir da relativ, na, da sind wir eigentlich sehr, sehr weit.

Und die Küche lernen von den Landwirten und die Landwirten oder Produzenten lernen in den Kochkampus von den Küchen.

Und da müssen wir jeden Tag noch mehr lernen.

Und wenn man die Vereinigung wächst, ja, extrem gerade.

Erkläre mal ganz schnell für uns die, die wir noch nie gehört haben, Kochkampus, was ist das?

Der Kochkampus ist eine Vereinigung, die besteht aus 40 Küchen und 40 Produzenten.

Die 40 Produzenten sind die, die man am meisten kennt.

Da ist dabei Ömil Fandler, der eine die besten Ölmühle macht, da ist dabei Asdekowic, der die die besten Paradeise macht, da ist ein Gratwerk dabei, da ist ein Höllerschmitt dabei, da sind nicht nur Produzenten, sondern nicht nur Bauern, sondern auch Produzenten dabei, die ja als Fleisch machen.

Ja, da sind wir dabei, natürlich, als Breiner, als Obstlieferanten und so weiter.

Und wir versuchen, jeden Tag zu lernen von den Küchen.

Und die Küche, das ist eine Vereinigung, das ist quasi ein Wissensaustausch.

Das ist ein reiner Wissensaustausch.

Ich sage immer, der Koch lernt von Bauern und der Bauer lernt von Koch.

Und der Wissensaustausch geht soweit, dass wir im Jahr vier so Veranstaltungen machen, wo wir sagen, was man machen kann.

Wie beim Beppifloh das Thema Boden, an Kochkampus über Boden.

Zuerst hat sich das keiner vorstellen, genau, wie man das macht, an Bambären hat Otte und beim Beppifloh am Boden Kochkampus zu machen.

Und da fahre ich, ich sah noch nicht ausgestanden, was der Wur macht, was der Hummus mit dem Boden macht,

wie das alles anders schmeckt, von dem Boden, der perfekt mit Hummus versorgt ist, der wirklich gestreichelt wird, die land wird, die sowas machen, streicheln ja den Boden.

Oder den anderen Boden, der so hart wie ein Beton wie das unterschiedlich schmeckt.

Und das ist das, was der Kochkampus und die Produzenten und die Küche, für die Küche sind wir wichtiger.

Die wollen auch immer mehr wissen, was heiter Koch war.

Was heiter Koch war.

Ich glaube, ich habe es früher nicht gewusst, aber wir als Produzenten auch nicht.

Und was wir wissen müssen, über das Lebensmittel.

Und wir reden ja immer von Lebens- und nicht von Nahrungsmitteln.

Nahrungsmittel, da geh ich irgendwo eine, nehme ein Backel, reist das auf, stöße ein Mikrofon her, ist das, ich weiß weder von wo es herkommt, weder noch wo es ist, das ist Nahrungsmittel.

Jetzt tagt du mal total, dass du so brenzt für Lebensmittel.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Du teilst dir da was aus, meine Einstellung.

Aber jetzt muss ich natürlich schon mal kritisch ein paar Sachen hinterfragen, weil du jetzt die Köche erwähnt hast.

Ich fahre sehr viel in Österreich, um ein Dumm.

Teilweise drei, vier Tage der Woche muss ich gezwungenerweise, sage ich inzwischen schon, in einem Gospelshausessen zum Mittag, weil ich nicht daheim bin.

Daheim, ich bin selber Bio-Bauer, seit mein Vater 1989, da war ich zugestellt.

Ich kauf wirklich, kann ich sagen, da haben wir wirklich das Beste am Tisch.

Und vor Zweifel Luft, wenn ich in Österreich unterwegs bin, wenn ich wo essen gehe.

Weil ich natürlich nicht immer Zeit habe, dass ich da irgendwo 70 Kilometer in ein Daulet und ein Geheimtipp bei mir fahre, sondern ich muss halt oben vor der Autobahn schnell irgendwo essen.

Und da muss ich sagen, da folge mir oft, haben wir eigentlich, haben wir die Esskultur nie wirklich gehabt in Österreich.

Ich kriege meistens jetzt, wenn ich ein Schnitzel ist, dann ist das Convenience-Schnitzel fix fertig.

Das Gefühl habe ich generell, dass ich immer mehr Convenience in die Gospelshäuser kriege.

Und ich muss da auch ganz ehrlich sagen, jetzt mache ich gleich noch einen Sprung zu unsere Skiorrte, ob das jetzt Zell am See, die Schmittenhöhe ist, ob das irgendwo in Lächeln am Adelbeck ist oder so.

Wie oft, dass ich das erlebe, die Skihitner,

dass ich mir denke, am zweiten, dritten Tag, ich kann nirgends mehr essen gehen, weil ich schmecke sowieso überall gleich.

Und es ist eh nur irgendwas aufgeharmt.

Also, renn mir davon, was du da erzählt hast,

sind diese paar Promille in Österreich, Top-Köche, Top-Produzenten und wie wird die Masse abgespeist?

Ja, ein schwieriges Thema, weil ich kann das nicht sagen, wie die Masse gespeist wird, weil ich gehe und sagen kann, ich mache das jetzt nicht besser.

Ich weiß einfach nicht, wo sie ist.

Ich glaube aber schon, ich meine das mit der ganzen Convenience-Geschichte, das hat sie natürlich schon die letzten eineinhalb Jahre, vielleicht ein wenig verstärkt.

Weil Mitarbeiter mangeln, ich meine, das muss man ganz ehrlich sagen, da ist aber auch, da ist für die Politik extrem viel falsch gemacht worden.

Und da ist auch meiner Meinung nach viel falsch gemacht worden, dass man immer diesen Gastroberuf alles schlecht hinstellen.

Ganz ehrlich verdienen kann man es in der Gastronomie, wenn es gescheitert wird, was richtig geht.

Jetzt nicht alles Gastronom,

sondern auch als gutes Servicepersonal, als guter Koch.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Nur, es ist, auch wenn sie sagt, es ist kein Job,
was du heute sagst, mach über 30 Stunden,
da musst du schon mehr arbeiten.
Das ist heute mal das Erste, und das wird das Convenience,
den wir sicher ein bisschen aufgerührt haben.
Was ich komischerweise, schau mal,
ist diese Großküch- und Verpflegung,
die kocht schon Großteilzöger, gell?
Das macht klar so Convenience-Geschichten und so weiter.
Die haben natürlich auch andere Möglichkeiten zu kochen und so weiter,
aber da, ich weiß das, weil ich kenn zwei Gruppen,
eine, die wir selber beliefern,
und wenn die einen Opfestrühr selber machen,
dann kriegen sie von uns 300 Kilo Opfe, gell?
Das ist schon eine Menge, da musst du schon sagen,
gut, die kaufen nicht einen schönen, irgendein Opfestrühr her,
sondern die kriegen von unseren Opfen, die müssen den Opfestrühr schön,
müssen ausstechen, dass die Kerne raus sind und so weiter.
Das habe ich in Großküchen gesehen.
Was diese Gastronomie, für die du ansprichst,
die Frage ist, war das V5 ja besser?
Hast du dort besser gegessen, wie du es heute dort bist?
Ich frage dich jetzt noch mal.
Ja, wahrscheinlich, das frage ich mich auch selber auch,
vielleicht haben wir es eh nie gehabt, die Kultur in Österreich.
Wir haben in Österreich schon eine Superkultur,
aber ich glaube ja schon, dass wir eine super Wirtschaftsküche haben.
Das glaube ich schon.
Ich glaube, Niederösterreich hat das vorgezeigt mit der Wirtschaftsküche,
und wenn es heute schaut,
wir, wir von Oberösterreich nach Niederösterreich, kann man sagen,
das erste Mal da als Lieferanten und so weiter,
und damals hat es gegeben, am Flo, am Wulf und das und das,
das haben wir in Oberösterreich nicht so gehabt.
Wenn ich heute nach Oberösterreich gehe,
und ich habe heute einen Schaufeln,
ich habe heute einen Reif, ich habe einen Götter und so weiter,
wir haben das irrsinnig für gute Wirtschaftshauser.
Nur, was der Punkt ist, das Wirtschaftshaus muss heute auch gelb verlangen.
Und da sind wir sehr knapp dabei, dass man gleich sagt,
das ist ja dein Haumlökal.
Nein, das ist, das ist einfach, die kaufen wir alle was gescheites hin.
Versteht, das ist ja unterschiedlich,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

ob ich, Entschuldigung, also ein Scheißhändler in Kauf um ein Euro 90 oder ein gescheites Biohändler, der Steiermark, wir kaufen da, in der Steiermark, wir zum Beispiel für unseren Betrieb über den Heulatsch mit den Händler, ja, das kostet 50 Euro. Ey, aber wann der Gast dann um das kauft, muss er auch mehr verlangen. Und diese Werte, die guten Verlangen mehr können, die Lebenspartnerinnen oder Freunden von meinem Pum, die haben da super Wirtschaftsrauchhofer in Kranstorff. Da haben auch die erste Einheimische, vielleicht jetzt wird es teurer hin und her, nur, das ist klar. Aber das hat sich auch, das ist richtig gut. Und wenn der Einkaufteurer ist, dann ist der Verkaufteurer. Ich meine, ich schau mir sowieso nicht, wenn ich sage, jetzt muss es teurer sein, das hat mir eine Türkei am Nachschmack gelernt. Ich bin damals schon am Nachschmack gefahren und das war meine erste Abnahmephase und hab mir dort ein Paradeiser gekauft, so kleine. Und der Hund sagt zu mir, ein Kilo 20 Euro, und ich sag, spinnst du, oder? 20 Euro für ein Kilo Paradeiser, das ist fuchtsinnig aus. Sagt er zu mir, Hans, fürchte dich nicht vor den großen Ausgaben, fürchte dich vor den kleinen Einnahmen. So, und dann ist du eher an die Paradeiser drei Tage. Aber ich hab noch nie so Geschmacksgeschichte gehabt. Und ich glaube schon, dass wir mehr schlecht drehen, wie was ist. Aber wenn ich jetzt zum Beispiel schaue, wir posten da sehr früh, wir schreiben dann ganz viele Menschen. Ja, das ist alles leicht gesagt. Sie haben das Geld nicht, also gewohnten Costs zu viel Auto müssen sie haben, die Kinder, und das einzige, wo sparen können, ist sozusagen beim Essen. Das ist das einzige, wo sie nicht beim Urlaub sparen, sie wollen nicht beim Grauen sparen. Genau, sie wollen nicht. Ja, das ist jetzt die Frage, sie wollen, sie wollen nicht. Ich meine, das muss man jetzt schon anders sehen. Ich zum Beispiel, ich will gut, ich will in mein Körper was kurz enden. Und ich geh leider zu wenig essen, weil ich jetzt meine Zeit hab, weil ich drum kocht mir auch selber. Ich will nicht irgendwie, es gibt in unserem Betrieb, ich will das nicht. Es ist mir wichtig, und jetzt ist die Frage, was ist wichtig. Natürlich, den 90% der Leute ist ein Urlaub wichtiger,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

den 90% der Leute ist ein E-Bike wichtiger.

Ja, alles recht und schön.

Aber dann kann ich, und der Departurel kostet 4.000 Euro überlegen, das musst du ja mal überlegen,

und da hast du noch nicht einmal einen Spitzen E-Bike.

Und der Treibstoffkost und Haufen Geld,

ja, fahr mal in den Urlaub, alleine die Treibstoffkosten, die Maltkosten, alles recht und schön.

Wenn wir es haben, würden wir es haben.

Aber dann darf ich nicht sagen, Essen ist zu teuer.

Es ist nämlich alles andere teurer, als wir es essen.

Natürlich, jetzt sagt jeder, die Inflationstreiberei ist die Gastronomie und Essen.

Nein, die Inflationstreiberei ist der Gaspreis, ist der Strompreis und ist der Treibstoff, der sich fast verdruppelt hat.

Ja, genau.

Und Essen ist immer das einfachste, was eine Emotion erzeugt.

Die Politik, und es ist immer so, jeder macht, es geht nur mehr um populär.

Jeder will was in die Verfassung aufnehmen.

So viel Platz haben wir, was wir in den letzten Monaten in die Verfassung aufnehmen wollten.

Das gibt es überhaupt nicht.

Das ist nur, weil es um populär geht.

Da hochter jeder hin, wenn es heißt,

wir wollen das jetzt in die Verfassung aufnehmen.

Also du kannst das gar nicht in die Verfassung aufnehmen,

ob heute das Grundstickel oder das oder das.

Alles hat Blödsinn.

Aber es ist wichtig, dass wir, ich muss jeden Tag einen Sager haben.

Ich muss jeden Tag einen Sager haben

und die Menschen werden auch von der Journalie mehr,

es wird alles so negativ hinkriegen.

Österreich ist ja der größte Selbstzerstörer, den es überhaupt gibt.

Es ist ja alles negativ, bei uns ist ja alles negativ.

Aber nur, es ist noch keiner, woher es sich gefällt.

Ich weiß nicht, ob es in Kroatien jemals so sauber war wie in Österreich oder in Italien oder woher ich immer.

Bei uns ist sauber, bei uns hast du ein Gesundheitssystem.

Das ist völlig überlastet, das momentan die ganze Pflegekräfte und so weiter.

Das ist meiner Meinung nach wirklich hardcore.

Aber wir haben ein wunderschönes Land mit das schönste Land der Welt.

Wir liefern so viele Länder und es ist in so vielen Ländern schön.

Aber wirklich wohnen mich die in Österreich.

Das heißt nirgends.

Das ist schön, dass du das so sagst.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

Ich bin auch ein brennender Verfechter von unserem Land,
weil ich wirklich auch bei mir jeden Tag die Haus, die Aussäge haben.
Man denkt wahnsinnig, wie gesegnet die bin, dass ich da leben darf.
Wenn du das so sagst, dann wirst du auch schon ein bisschen schief angeschaut.
Was ist mit ermlos?
Warum rettet er so für Österreich?
Ich weiß nicht, warum das bei uns einfach in der Seele nicht so stark verankert ist,
wenn ich in Spanien unten bin oder Italien wird.
Jeder Sturz ist auf sein Land.
Das ist der Wahnsinn.
Das ist ja sensationell.
Die stängen zu ihrem Tun und zu ihrem Land.
Oder der Franzos.
Und der Franzos, ne?
Du fährst aus Österreicher nach Frankreich.
Und das Erste, was du mal sagen musst, das war uns das Zeitschritt,
dass du für Österreich bist.
Weil dann reden es wenigstens nur mit dir.
Weil die Deutschen wenigstens aus früheren Zeiten halt nicht.
Aber die sind so sturz.
Und bei uns, und das muss man schon sagen,
die Landbevölkerung und die bäuerliche Bevölkerung
hat eh nun gewissen Sturz.
In der Stadt ist der Sturz weit nicht so da,
den, was wir am Land haben.
Wir haben am Land sicher mehr Sturz,
weil wir unsere Landschaft ganz anders sehen.
Und weil wir es auch jeden Tag damit tun haben.
Der Italiener ist super sturz.
Der mit seiner Sprache und alle, die sind alle Sturz über mir.
Und wir sind Vernaderer.
Wir haben jedes Mal passt uns irgendwas nicht.
Es ist eine schwierige Zeit.
Es ist eine ganz schlechte Zeit.
Wir haben weniger Umsatz.
Wir haben gerade alle härter, auch im Betrieb.
Ich habe super Mitarbeiter.
Das ist das Letzte, wo wir jemals sporen werden.
Aber leicht ist es für alle nicht.
Und trotzdem leben wir in einem Land,
das ein Wahnsinn ist.
Die Sicherheit hat, die Schönheit hat, die Sauberkeit hat.
Das ist ein Wahnsinnswasser, weil wir da ein Wasser stehen haben.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

Bei uns kann es, dass jeder Leitung dröhnen.
Österreich ist ein Hammer.
Und wir haben eine sensationelle Küche.
Aber unsere spanische Küche, französische Küche,
alles super, ist ja alles gut.
Nur wir haben ja dieses Grundprodukt zum Teil geworden.
Oder wir haben das Grundprodukt mit.
Spanier geht Fischen aus,
hauze, Drei Kauer, Binärosasser oder Portugiese.
Und hat die beste Kanäle der Welt.
Was wir in Österreich jetzt machen,
mit unseren Süßwasserkanälen, Bio geführt.
Und das und das.
Ja, weil das einfach gut ist.
Aber das Grundprodukt ist solches.
Haben es mir viel schwieriger, wie in diesen Ländern.
Ich sage mal, Reifjahr, Avocado.
Oder ich sage mal, Avocado, die bei uns,
Flugavocado, Reifjahr und so weiter.
Die ist ja viel besser jetzt bei uns, wie vor zehn Jahren.
Nur, wenn es dort einmal gießen aus,
dann weiß man, wie es wirklich gut ist.
Und die haben es schon leichter.
Und unsere Küche zaubern und schauen.
Oder kennen und schauen.
Ich glaube, handwerkstechnisch sind wir ganz froh dabei.
Aber Image, und ich will jetzt nicht jammern,
aber ich war mal jetzt in Südtirol unten.
Und da habe ich feststellen dürfen,
wie in Südtirol habe ich schon als Gefühl,
dass die Küche sehr stolz sind.
Ein gutes Image haben bei uns.
Glaubst du, dass bei uns weniger stolz sind
oder das Image anders ist?
Ja, ich weiß es nicht.
Aber ich habe drei junge Dirndl.
Und ich hätte auch mal so gesagt,
ob es nicht einmal so ein Thema Richtung
Astronomie gegangen ist, kochen können, etc.
Die haben mir angeschaut,
wo wir auf fremden Planeten kommen.
Das ist in einer Klasse,
dass man zu reden, als Freundin ein Freund.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

Das ist das Letzte, was wir machen würden.
Dann haben wir gedacht, ja, Wahnsinn,
wie schade das eigentlich ist,
dass das so verkehrt ist.
Ich weiß, du kämpfst mit dem Kochkampus dagegen auch.
Aber ich krieg es noch mit für unsere Betriebe.
Da sucht jeder einen Koch, jeder Köchin.
Es wird bald Personal gesucht,
von überall her.
Bei unseren Hütten jetzt im Sommer,
haben es von Nepal Leute da.
Weil das die einzigen Sachen,
dass die Süden noch umbleiben wollen.
Dann denke ich mal, pfff.
Aber was ist jetzt das Andersche zu Südtirol?
Weißt du, du sagst, du hattest das nicht gesagt?
Ja, ich habe einfach was in den Südtirol.
Da habe ich mit ein paar Köchen geredet.
Vielleicht war es ein Zufallstreffer.
Aber die haben schon gesagt,
bei uns, Koch zu werden und Koch zu sein,
ist schon ganz was Besonderes.
Ja.
Aber vielleicht war es ein Zufallstreffer.
Ja, du geredet hast,
die sind schon fertig.
Aber dann ist aber das Gleiche,
was der bei uns ein Fertiger Koch sagt.
Und das glaube ich schon.
Und das Image.
Südtirol hat ein Faust, also ein super Image.
Südtirol vereinfelt Italien
mit der deutschen Genauigkeit
und der österreichischen
und vielleicht auch der belästigte Führer.
Das klingt südtiroler perfekt.
Ich bin da extrem gerne unten.
Und einer meiner besten Freunden ist
Robert Liederkrofler und so weiter.
Das heißt, ich bin da unten auch sehr gern.
Das tut glaube ich Österreicher.
Wenn du zu einem Oberauer fährst,
weil man jetzt auch,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

ob jetzt Robert Liederkröfler oder Oberauer,
sagen wir mal,
die waren schon heute ein wenig wieder.
Aber die brennen doch auch
genauso für das.
Man hat mit einem tolleren Ritt,
ganz wurscht, mit wenig Ritt,
mit einem Joschi-Walsch,
der sich auch nicht leicht hat,
da oben auf der Brenner,
für sein Gastronomie-Konzept,
und ich glaube,
dass der österreichische Koch international
und man sieht zum Beispiel
Amerika schon aus.
Die Christenkirche,
Buk, ist Österreicher.
Hat da drüben 4.000 Leiter gestellt.
In New York momentan
das geheimneste Restaurant,
Österreicher, Markus Locker,
ein guten Brunner,
hat da drüben seit, weiß ich nicht, 15 Jahren
ein oder zwei Sternen.
Aber ganz Amerika kriegst du
von Österreich in der Ortsstadt Street,
ist ja im Café Katja,
vom Erwin.
Die Österreicher und die Hütner
sind jeden Tag voll, die haben einen Riesel
Stellenwetter drüben.
Und ich sage mal, wie viele andere Köche
von Deutschland in Amerika so
präsent sind.
Der österreichische Koch
ist ein Handwerker, versteht das
und wenn er ein perfektes Produkt kriegt,
dann kann er zauber.
Das gefällt mir, was du jetzt gesagt hast.
Da muss man vielleicht auch öfter herren
und in dem Fall, glaube ich, herren
sind sehr viele Herren.
Und ich glaube, da dürfen wir wieder ein bisschen

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

in die Richtung auch immer einstürzen.
Da trauen wir uns heute schon ein bisschen
drauf um ein Dumm.
Thema Regionalität,
brennst du mit voller Leidenschaft?
Aber es ist natürlich brennig mit voller Leidenschaft,
aber Qualität steht über Regionalität.
Und das ist das nächste Thema.
Ich sage mal,
wie viele Leute mal so ein ganzes Jahr
Regionalkoch?
Und da muss man halt,
es ist ja aber leicht,
dass ich heute sage, ich koche Regional.
Aber was?
Ich sage jetzt nur, was hat er?
Weil mit dem Glashaus
nehmen wir die Regionalität aus.
Weil ich es ja in Klaus mache.
Weil das ist dann schwierig.
Wenn ich heute sage, wir müssen in Österreich bleiben,
dann ist es anders.
Aber Regionalität ist ja jetzt nicht nur
Österreich, sondern Regionalität
dran ums Haus.
Dann hat er eine Kuh.
Fisch fangert eher von nicht,
weil von 1. November bis, weiß ich nicht,
Ende April ist Fischen verboten.
Ich kann es nicht fragen.
Das ist der 133.
15.
Bis 16. April kein Wut.
Dann hast du ihn eingefraut
oder das oder das.
Ja, Regionalität,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

ja, wenn
irgendwie geht.
Aber Qualität muss,
meiner Meinung noch, über Regionalität
stellen.
Und Nachhalt, ja, und ehrliche Nachhaltigkeit
ist das allerwichtigste.
Und muss auch
Nachhaltigkeit,
Qualitätsschärfe
gestern,
vor ein paar Tagen war
Poltingerlampen bei mir.
Ich weiß nicht, ob es das kennst.
Das ist ein deutscher Betrieb,
bayerischer Betrieb.
Und ich war überzeugt,
dass der Bio ist.
Weil der liefert
ein Tantris,
der liefert
in Deutschland wirklich alle.
Ein Koch
tugelt und sagt, ich möchte ein Lampen haben.
Und ich möchte nicht
10 Lampen rücken, sondern ich möchte ein Lampen haben.
Oder was hast du ein Lampen?
Ich mache den in der Woche 40 Lampen, Poltingerlampen.
Der war nun nie Bio.
Der war nun nie Bio.
Aber die Lampen haben so viel Platz
und fressen halt nicht das Hei
und das und das und das.
Dass er sämtliche Spitzenkasten haben
in Deutschland beliefert.
Und wir haben sie lange unterhalten,
ich konnte nicht Bio sein,
weil wir haben sie in unserer Fruchtfolge.
Das und das trennen.
Da muss ich einfach einmal drüber fahren.
Und es geht nur
um Geschmack und Qualität.
Gut, habe ich gesagt.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Hast du auch recht?
Das ist immer die Frage wieder was.
Aber aus seiner Sicht
produziert er so nachhaltig.
Ich war schon 2 Jahre dort
und ich habe mir gedacht,
man lässt sich ein Kastellampen nicht produzieren.
Es gibt keinen Stoie und hin und her.
Und da ist Nachhaltigkeit
mit Sicherheit,
aber ehrliche Nachhaltigkeit.
Und nicht,
ich mache jetzt eine Nachhaltigkeitsgeschichte
und mache Tausend Ausnahmen
für das oder das.
Ich glaube, das braucht man generell
auch in der politischen Diskussion.
Jetzt mit allem Thema Nachhaltigkeit,
Klima, Ehrlichkeit,
den Menschen zum Sagen,
wie es wirklich aussieht.
Dann kannst du nicht in die Politik gehen.
Sobald du ehrlich bist,
dann überstehst du keine Wahl.
Das würde der Mensch nicht hören.
Er würde nicht hören,
wie schlecht es uns geht,
sondern er will hören,
was wir besser machen,
was er dann tut oder nicht.
Der erste Tag nach der Wahl
ist der erste Tag vor der Wahl.
Das ist jetzt genau, was du sagst.
Und
wir müssen schauen,
ob wir die politiker
extrem auf das Land stehen.
Und das glaube ich auch.
Aber es wird schon einige geben,
die eher auf das Stängern,
dass da sitzen,
weil sie einen anderen Job nicht kriegen.
Ich weiß jetzt nicht so genau.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Wann du ein bisschen in deine Zukunft blickst
vom Betrieb,
machen wir einen kurzen Ausblick,
noch ein paar Worte,
wo geht bei dir die Reise hin,
die nächsten 15 Jahre?
15 Jahre.
In zehn Jahren ist die Reise vorbei.
In zehn Jahren,
bin ich 57,
ist die Reise dort,
dass mein Sohn das sicher schon allem akumiert.
Und ich hoffentlich noch ein wenig helfen darf.
Mit Sicherheit noch ein wenig helfen werde,
aber da hat es noch der Hansi.
In fünf Jahren wird das noch nicht so sein,
weil da bin ich noch jung dann dazu.
Es ist natürlich schon ein Glück,
dass es ein Glück oder ein Eck liegt.
Das hat halt auch das Ergebnis
gegeben mit meinen drei Kindern.
Es sind meine drei Kinder alle
in der Lebensmittelbranche.
Und Genussmittelbranche.
Und der Hansi ist
schon beteiligt in der Firma Führdach,
die Landwirtschaft der Lande und so weiter.
Das macht schon alles hier.
Und du musst doch mal die Maße haben,
dass das auch er tut
und dass er auch
das gern tut
und diesen Geschäftszenar hat.
Weil es ist nicht nur,
wenn du das nicht verkaufen kannst,
dann stirbst du in Schönheit.
Und in Schönheit sterben geht es ja auch nicht aus.
Ich kann gar Mitarbeiter nicht so hin,
wenn man die Wohne verkauft hat,
dann ist er auch ein super Verkäufer.
Und das ist auch das Thema.
Und wir werden
uns weiterentwickeln.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

Wir werden versuchen,
nur
die Menschen zu überzeugen,
dass wirklich was gescheites ist
und dringend.
Das ist extrem am Herzen liegt.
Schön.
Und ich glaube, du hast du ganz am Anfang das gesagt,
am Ende des Tages sind es immer wir selber.
Immer.
Z.B. nur ganz kurz noch.
Das Beste war das Bäckersterben.
Vor fünf Jahren haben wir dort
netter Kehrt Bäckersterben.
Oder vor zehn Jahren.
Wer
ist jetzt für den ganzen Bruder zu sehen,
wenn Haltsam meisten
im Vogelaustervolater gut die Bäcker
ein Övol entwähren?
Na, wie heißt der denn?
Josef Brot.
Josef Brot, der schon vorher angefangen hat.
In Oberösterreich, der Brandl.
Heb am Brandl,
kommst du einen Samstag vor wie in Russland.
Da musst du ja anstehen.
Da stehen ja 30 Leute draußen,
dass du für jemand Flessel kaufen darfst.
Und du stehst gern dort.
Und mit alle, die dort stehen,
gehen dort hin, weil sie das Flessel haben wollen.
Oder ein Priostnupf.
Ein Övol weiß es.
Und die Bäckergeschichte.
In Oberösterreich haben wir drei Bäcker dazukriegt.
Und vor zehn Jahren war ein Bäckersterben.
Und jetzt
essen wir ein Samstag um einen Preis,
da hätten wir vor zehn Jahren nicht einmal dran denken.
Und sie ist besser.
Sie ist auch noch besser jetzt.
Nicht nur sie ist besser.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

Und das
aus dem Schöpfe
die Energie aussah,
dass nicht alles schlecht geredet werden kann.
Das heißt auch, wenn wir mal sagen,
jetzt geht alles zugrunde in 15 Jahren,
kann genau aus dem wieder was Neues wachsen.
Das ist genau der Punkt.
Und Qualität wird sie immer durchsetzen.
Und ich habe ja ein Motto, das ich mir auch schützen lassen habe.
Qualitätschaftfreundschaft.
Und das habe ich schon
in unserer Community gelernt.
Und das haben die Leute gelernt,
die mit mir zu tun haben.
Ich muss sagen, ich finde die Verbindung,
was ihr da habt mit dem Kochcampus.
Und wir haben ja jetzt schon einige,
dass ihr das habt.
Das ist ja wirklich was Großartiges.
Das ist wirklich fast eine kleine Familie.
Ich freue mich ja, dass wir als Landschaft leben.
Daher sind wir dabei sein dürfen bei den Veranstaltungen.
Und das auch ein bisschen mit Wissen aufbereiten dürfen.
Ich muss euch da echt gratulieren,
da ist euch wirklich was gelungen.
Echter schöne Verbindung,
schöne Freundschaften, denk ich immer.
Und ich glaube, so kann sich wirklich was bewegen.
Und es sind vielleicht nicht 100.000 Leute,
aber die Bauern,
die sind Multiplikatoren.
Ja, das brauchen wir.
Das stimmt.
In Frankreich gibt man auch nicht,
aber vor zwei, drei Küchen, die Anfang haben.
Und was ist drauf entstanden?
Ein Genussland.
Und wir werden es auch schaffen.
Vielleicht nicht so schnell,
aber auf eine andere Art und Weise.
Es wird sich in Österreich noch viel tun.
Ich glaube, wir müssten vielleicht irgendwie,

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

wir müssten uns auch ein bisschen gelingen,
mal zum Herzen,
wie in Frankreich ein Lebensmittelkultur aussieht,
und da überlege ich schon die ganze Zeit,
wie man das in Österreich herinnen
und in Österreich näher bringen kann.
Ich kann das noch übers Geld machen.
In Österreich ist es ganz einfach.
In Franzos gibt nach wie vor 20 %
für seines Einkommens
für Lebensmittel aus.
Für Essen, Trinken und so weiter.
Und wir sind,
wir sind auf 10,8 % mittlerweile ranken.
Trotz der Inflation.
Weiß ich jetzt gar nicht, aber ja.
Ja.
Also, die Zeugen,
die faszinieren mir, ob ich das,
wie schlimm das ist.
Und wenn man in Frankreich zum Mittagessen sitzt,
die haben die Stundzeit.
Der sitzt dort 1,5 Stunden.
Natürlich geht er damit
am 3. Nachmittag heim.
Bei der Arbeit.
Weil er die Stunde ja mal so etwas,
mal über 5 Uhr da bleiben.
Der nimmt die Zeit, dass er Mittag ist.
Und da geht es gar nicht um
die Essen, dort an die Menge,
sondern es geht um das Gespräch.
Und bei uns reinsteuert sich,
nimmst du schnell irgendwas,
du gehst gar gar nicht.
Und es geht um kein Gespräch mehr.
Es ist ja die ganze Kommunikation.
Wird anders.
Die Leute, die mit dem Handy auf der Strasse
sankführen, werden mehr sankführen.
Alles Fußgeher.
Wie früher auch Fußgeher.
Weil sie auch nicht mehr auf die Strasse schauen.

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

Weil sie gar nicht mehr interessiert.
Aber das stimmt sicher.
Es gibt auch tolle Beispiele,
die immer wieder Franzosen bei uns in Österreich arbeiten.
Das ist voll faszinierend.
Unsere Hansa Leverkusen,
die fangen dort kochen.
Aber die nehmen sich peinhart die Zeit.
Und kochen frisch auf einer Baustelle,
wo unsere Leute oft sagen,
wie geht das?
Sie verstehen das nicht.
Ich fahre jetzt nach Frankreich,
im November.
Ich bin 3 Tage in einer Fleischjaggery.
Ich will lernen, wie man Parties macht.
Weil
wir haben in Frankreich mal so ein Partier gegessen.
Und die haben 15 der dröhnendste.
Und ich glaube, das kommt da bei uns,
jeder Fleischjaggery.
Weil so ein Spargelau ist das jetzt gar nicht.
Aber ich möchte mal das einfach einmal anschauen.
Weil das ist Genuss.
Verstehst du, das ist Genuss.
Der schneidet nicht irgendwo was ober,
sondern schneidet ein Partier ober,
mit rundherm und oberen Blätter,
leckt 3 kleine Gurkel hin,
und einen lässigen Senf, so fertig gegessen.
Das ist eine weiße Pakette,
die immer super ist.
Aber unsere Spargelau, das ist mit Sicherheit,
für sowas war es noch besser.
Das Kunden-Juice.
Das geht auch um die Formen,
wie du das herzeigst, wie du das anrichtst.
Ja, aber da brauchst du wieder Zeit.
Wir brauchen Zeit.
Das ist wann ich was schön herrichten will,
obendessen oder jausen.
Aber ich glaube,
was ich immer sage, was ich nicht will,

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

ist alleine essen.
Ich bin, ich ist eigentlich nie da.
Wann ich nicht dahin bin,
dann rufe ich, wenn ich an sage,
treffe ich einen Schein, und wenn ich nicht,
dann trinke ich nicht irgendwo einen Kaffee,
aber essen.
Dass ich heute vorgegangen ist,
alleine auf den Tisch, interessiert mich nicht.
Das bin nicht ich.
Weil da ist es lieber auf Nacht,
oder mit, ich wüsste einfach,
essen ist auch Kommunikation.
Und das ist ja das, was in der Gastronomie
so wichtig war,
und das geht ja auch verloren.
Das war ein anderes Sitzen, der stammt ist.
Vormittag,
da waren es heute noch,
heute zum Sodom erfasst.
Unter der Woche.
Und du bist um halbe Uhr dort,
dann kommt der Postlein, und ist schon eine Kleinigkeit.
Oder trinkt den Kaffee.
Das war früher auch so.
Da ist der Fleisch auch gar schnell gegangen,
und hat dann den Kaffee dran,
und der Postlein ist gegangen,
und der, und der.
Das ist ja für nichts mehr Zeit.
Oder man nimmt sie für nichts mehr Zeit.
Das ist jetzt die zweite Frage.
Aber schnell ein Gespräch,
oder auch ein Spritzer dringend,
dann hast du ja gesagt,
der hat einen Spritzer am Vormittag,
ist doch völlig wurscht,
ist ein Kulturgut.
Das hat doch halt bestimmt immer gesagt,
ein Spritzer ist ein Kulturgut in Österreich.
Jetzt dürfen wir die Sachen nicht verteilen.
Da muss da nicht Zähne drängen.
Aber um einer, ja, das geht schon.

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

Es wird auch alles gleich schlecht gemacht.
Ich bin mir sicher,
dass auf dem Podcast auch für ein paar Sagen,
wenn der Reisebau ist, komplett verteilt wird.
Das glaube ich nicht.
Ja, das glaube ich schon.
Weil mit gewissen Aussagen kriegt man das natürlich auch.
Ey, aber wenn du es heute nichts mehr ehrlich sagen darfst,
ich bin aber da,
ich gebe meinen Namen her,
und du gibst den Namen,
und wir sagen was.
Wann aber heute ein Trippetweißer,
man ist zu einer Lokale,
das ist immer voll schüttel.
Mir hat das oder das,
oder das nicht passt.
Das ist immer einfach.
Stöde hin, gib den Namen,
und sag, was du nicht gefallen hattest,
und wieso es dir nicht gefallen hattest.
Aber Bewertung schnell mit 1 Punkt
oder 0 oder wie auch immer,
alles negativ, das ist aber das einfachste.
Ich sehe das immer,
wenn ich so Kommentare kriege,
auf so schlimme Medien,
da schau ich mal die Profile auch.
Aber es ist viel leicht,
über etwas zu schämpfen,
über was positiv zu reden.
Und es ist doch schön,
wenn man es positiv über Sachen reden kann,
wenn man es sagen kann,
wir haben super Produzenten,
wir haben, wenn man von den Windschirmen gar nicht kriegt,
wir haben ein wahnsinns Windschirmen,
können wir Lina auf der ganzen Welt,
das ist einer der wichtigsten Sorten.
Wir haben
alles,
wir haben richtig gute Leute.
Du hast jetzt fast ein bisschen Laubing aus Zeit gründen,

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und Hochwertiges | Hans Reisetbauer

aber Hans, ich muss dir sagen,
das Gespräch war extrem schön mit dir.
Sehr bereichernd für mich.
Mir dachte es immer,
wenn ich auch Menschen treffe,
die war es noch fast mehr brennen,
als wir ich selber.
Das tut mir total gut,
weil das braucht man auch wieder,
dass man mal sieht, da gibt es andere Kämpfer,
und ich denke mal, es ist total schön,
dass du eben so einer Vereinigung vorstellst,
wie dem Kochkampus wirklich als Obmann.
Ich glaube,
es ist ein Feuer, dein Wissen weiterzugeben.
Hinschlecht auch weiterhin auf die Kraft und Energie.
Danke.
Der Podcast, ich glaube nicht,
dass da jetzt viel sagen,
der passt nicht,
sondern ich denke mal,
dass er zum Nachdenken anregt,
und das möchte ich jetzt am Schluss ein bisschen auffordern.
Nicht einfach herzutragen,
und dann gleich wieder ins nächste,
sondern vielleicht kurz kurz zicken lassen,
ein paar Minuten,
was ist da jetzt eigentlich geredet worden?
Und wo kann man wirklich selber vielleicht was tun?
Wo kann man vielleicht selber mehr Zeit nehmen
beim Einkaufen, das nächste Mal?
Oder wenn es daheim für die Familie,
oder auf jeden Fall selber was herricht,
nehmt sie ein bisschen Zeit,
mit Bedacht, mit Gefühl,
das Ganze machen,
das geht uns in der heutigen Zeit einfach oft.
Weil wir diese Hektik,
weil wir die schnell schnell schnell,
und wenn man da wieder ein bisschen hinsitzt,
und ich denke mal,
wenn man das Fischgebet geben hat,
das hat man mir erklärt,

**[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 151 Über Hochprozentiges und
Hochwertiges | Hans Reisetbauer**

da ist sie auch am Desk Younger,
ein bisschen ums Oberkämmer,
das ist ein bisschen drüber nachzudenken,
was tue ich da gerade eigentlich?
Das war ja viel mehr auf der Sinn,
dass wir jetzt da vielleicht was anderes
auf deine interpretieren,
und ich glaube, dieses Oberkämmer,
dieses Wiederzeit,
diese Energie übergehen zu lassen,
das macht es wieder ein bisschen.
Aber Hans ist da,
also unsere Aitung, ich gebe dir heute Schlusswort.
Nein, nein, nein.
Ich glaube trotzdem,
mein Motto
und was ich zu Freundschaftsmotto
mit so viel Betriebe war,
ist das Motto-Qualität,
schon Freundschaft,
das sagt eigentlich alles, was du hast,
über das nachdenkst,
dann hast du ein Schänslieben.
Und ein Schänslieben ist
nicht der geilste Humm auf der Wörtermtisch,
sondern
ein österreichischer Schwarzbrot,
ein lässiger Butter,
ein frischer Schnittlach und ein Salzfans.
Wenn du das einmal verstehst,
ein geiles Schnittlachbrot,
dann verstehst du das.
Danke.
Bitte gerne.
Copyright WDR 2021