

Insights

DAS MAGAZIN FÜR DIE BRANCHE

WINTER 2022



Erich Stekovics

Die Vorzüge der Vielfalt

Alte und seltene Sorten neu entdeckt

STORYS



VOLLER GESCHMACK
Die Welt des Whisk(e)ys



NEUZUGANG IM LÄNDLE
Grissemanns neuer Standort in Bludenz



DER KAFFEE-KENNER
Goran Huber im Porträt

DER GASTROBETRIEB VON MORGEN
Innovative Konzepte mit Potenzial



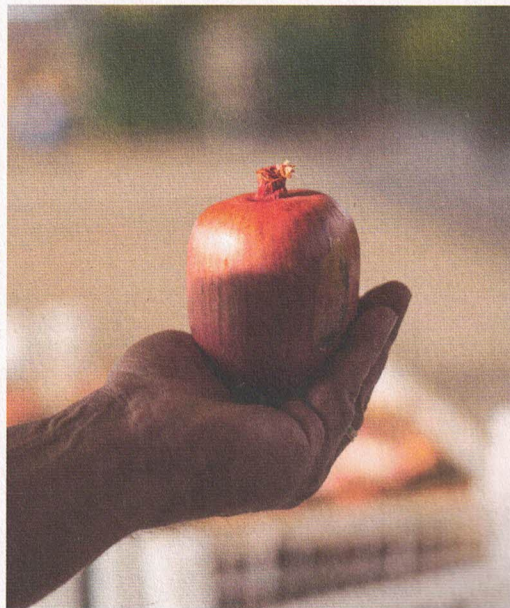
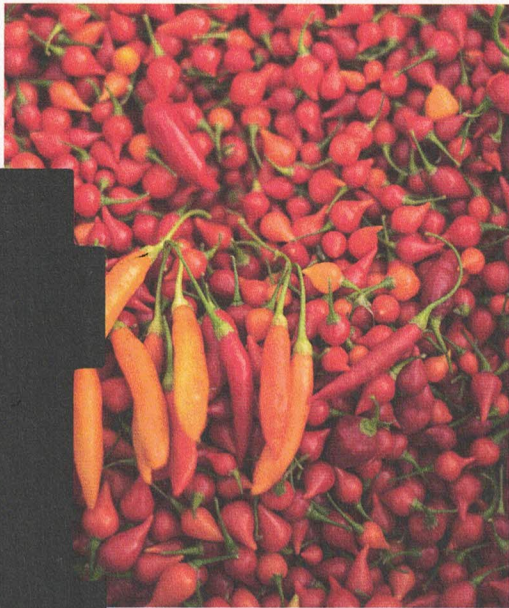
DAS WAR 2022
Rückblick und Ausblick mit Eurogasts Geschäftsführern

MIT GASTRO-NEWS
AUS ÖSTERREICH UND DER WELT

Im Zeichen der Vielfalt

Das Bewusstsein über Bedeutung und Vorteile der Kultivierung und Haltung seltener Pflanzensorten und Nutztierarten wächst. Überzeugungsarbeit sei trotzdem weiterhin vonnöten, sagen drei Experten.

Text: Michael Rathmayr





rich Stekovics

mit seiner Frau Priska
meist der Paradei-
-Experte die halbe
Welt, stets auf der
Suche nach einzigarti-
gen, regionstypischen
Tomaten-, Chili- und
Papriksorten. An-
bau, selektiert,
vermehrt, an Gastro-
nomen und private
Gärten verkauft wird
das seltene Gemüse
heute in Frauen-
kirchen am Neusiedler
See.

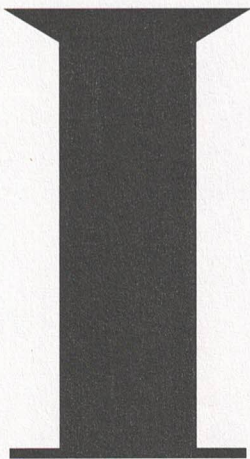
Die andere Brief-
marken sammeln,
hat Stekovics schon
immer Saatgut ge-
erntet. Denn wenn es
weltweit zigtausende
Tomatensorten gebe,
warum seien dann
im Wesentlichen nur
wenige davon in den
europäischen Super-
märkten zu finden?
Echte Vielfalt sieht
anders aus.“





„In der Agrarindustrie müssen die Pflanzen ertragreich sein, Früchte gut lager- und transportfähig. Geschmack ist kein Kriterium.“

Erich Stekovics



Im Grunde sei die Sortenvielfalt bei der Zwiebel heute so wie damals beim Wein, vor dem erdbebenartigen Glykolskandal in den Achtzigern, sagt Erich Stekovics: „Es gibt Weiß, Rot und Doppler.“ (Sagen wir Schalotten statt dem Doppler.) Beim Wein gebe es inzwischen ein breites Bewusstsein für Sorten, Terroir und Ausbau. Nicht so beim Gemüse – dabei sei die Zwiebel doch die „Königszutat in der Küche“, erzählt Stekovics auf seinem Hof in Frauenkirchen, am Neusiedler See. Sie ist außerdem das jüngste Vielfaltskind vom „Kaiser der Paradeiser“, der schon mehr als 3.000 verschiedene Tomatensorten angebaut hat und damit entscheidend zur Bewusstseinsbildung beigetragen hat, dass diese nicht nur im Glashaus wach-

sen – und sogar einen Eigengeschmack besitzen, einen kräftigen noch dazu.

In Europas Supermärkten fänden sich bis heute im Wesentlichen zehn Tomatensorten, die von der Agrarindustrie diktiert werden. Drei Eigenschaften seien dabei entscheidend, so Stekovics: Ertragreich müssten die Früchte freilich sein, lager- und transportfähig. Geschmack komme bei den Kriterien gar nicht erst vor. Schlechte Zeiten also für den Gaumen – bei Zwiebeln, Paradeisern, Lebensmitteln im Allgemeinen.

STAUTANZ

Iris Laschalt erzählt, ihre Kinder hätten irgendwann gesagt: „Mama, die Schnitzel, die du kaufst, die stinken!“ Grund genug für die gebürtige Grazerin, die räumlichen Gegebenheiten am Hof in Rohrbrunn im südlichen Burgenland zu nutzen, sich auf die Suche zu machen: nach Schweinen, die wirklich gutes Fleisch liefern, robust und geeignet für Freilandhaltung sind. Seit 15 Jahren hält Laschalt am Biohofgut nun Duroc-Schweine, eine alte Hausschweinerasse mit rötlich-braunem bis gelbem



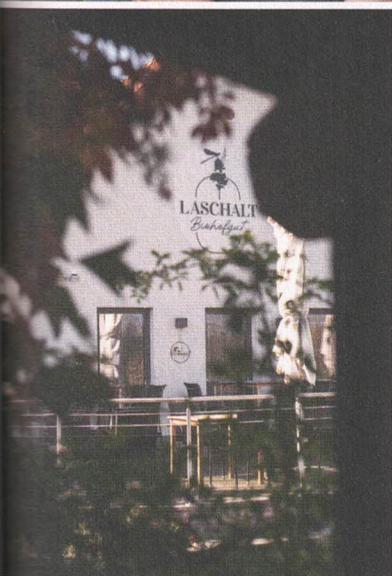
Scharfmacher und Zwiebelvielfalt in Frauenkirchen





„In Österreich gibt es nur eine Handvoll Züchter, die Duroc-Schweine aus biologischer Haltung anbieten.“

Iris Laschalt



Biohofgut Laschalt

Am Biohofgut Laschalt in Rohrbrunn im südlichen Burgenland hält Iris Laschalt neben dem Apartment- und Restaurantbetrieb derzeit 24, hoffentlich bald 48 Duroc-Schweine zur Fleischproduktion.

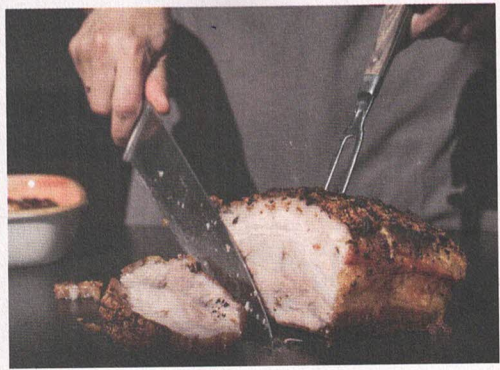
Die Haltung der robusten, unkomplizierten Tiere laufe fast nebenher, sagt sie. Im ländlichen Umfeld im Südosten Österreichs, wo das Lohnniveau niedrig und der Fleischkonsum hoch ist, sei es allerdings echte Pionierarbeit, den Leuten zu zeigen, wie gut hochwertiges Schweinefleisch schmecken kann.

Fell. Sobald es die Personalsituation im Betrieb wieder zulässt, will sie auch mit der anfangs erfolgreich gestarteten Zucht weitermachen. „In Österreich gibt es nur eine Handvoll Züchter, die Duroc-Ferkel aus biologischer Haltung anbieten.“ Dabei seien die Schweine in der Haltung äußerst unkompliziert, das Fleisch einmalig geschmackvoll, mit intramuskulärem Fett, ähnlich hochwertigem Rindfleisch.

Das Frischfleisch verarbeitet Laschalt im eigenen Restaurant. Im Hofladen landet Veredeltes: bester, luftgetrockneter Prosciutto, Lardo, Geselchtes, Schmalz, Grammeln, Hauswürste und Leberpastete. Verfüttert werden am Biohofgut Gerste, Weizen, Maisschrot, Kürbiskernreste, Heu, Gras und Topinambur. Der Knackpunkt: Die Wachstumsdauer der agilen Tiere liegt bei eineinhalb Jahren – statt der in der Fleischindustrie üblichen sechs Monate. Ein Unterschied, der sich im Preis, vor allem aber im Geschmack zeigt. Aber die Mehrkosten zu bezahlen, dazu scheinen die Wenigsten bereit zu sein. Die Bedeutung von Vielfalt und Qualität nimmt zwar zu. In ein entsprechendes Kaufverhalten übersetzt sich das bis dato nur schleppend.

ARCHE DER PFLANZEN

Die anteiligen Ausgaben für Lebensmittel liegen in Österreich deutlich niedriger als beispielsweise in Frankreich oder Italien. Aber es beginne eben mit der Bewusst-



Schweinebraten und Prosciutto vom Duroc

seinsbildung bei den Menschen, sagt Bernd Kajtna, stellvertretender Geschäftsführer und Pomologe beim Verein Arche Noah.

Hier in Schiltern, im südlichen Waldviertel, hat man sich ganz der Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt verschrieben. Vor über drei Dekaden wurde die Arche gegründet, als der Begriff Biodiversität und die Schiefelage, dass auch Pflanzen aussterben, noch längst nicht in der Gesellschaft angekommen waren. 17.000 Mitglieder und Förderer zählt der Verein heute. Im größten privat geführten Samenarchiv Europas finden sich 5.500 Sorten Biosaatgut, im Schaugarten und auf den „Erhaltungswiesen“ in der Umgebung stehen Hunderte Obstbäume – alles im Zeichen der Sortenvielfalt.

Für Kajtna geht die Bedeutung von Biodiversität bei Kulturpflanzen weit über geschmackliche Aspekte hinaus: „Wir

„Konsumenten sollten sich Produktwissen aneignen, wie sie es auch beim Kauf neuer Smartphones machen.“

Erich Stekovics

sind hier bei uns in einer glücklichen Situation, in der es nicht nur darum geht, satt zu werden, sondern auch um Geschmack, um Duft, Farbe und dergleichen. Das ist ein guter Zugang. Aber am Ende dreht sich alles um die globale Ernährungssicherheit für heute – und auch für morgen. Das verlangt danach, sehr vielfältige Grundnahrungsmittel für unterschiedliche Begebenheiten und Zwecke parat zu haben. Das ist der Wert der Vielfalt.“ Denn außerhalb Europas sei Biodiversität noch viel elementarer für Wachstum und Ertrag im Anbau von Obst und Gemüse.

Über ein umfangreiches Seminarprogramm zur Sortenvielfalt im Garten zu Hause, zur Saatgutgewinnung in der Landwirtschaft und vielem mehr versucht man bei Arche Noah, die Wertschätzung für die Vorteile von Biodiversität weiter zu stärken. Das Saatgut ist außerdem nicht



Der Schaugarten
bei Arche Noah,
Anfang November
immer noch üppig
bewachsen



**„Geschmack ist ein guter Zugang.
Aber am Ende geht es um die globale
Ernährungssicherheit für heute –
und auch für morgen.“**

Bernd Kajtna



Saatgutarchiv bei Arche Noah

nur dafür gedacht, im Archiv zu schlummern. Stattdessen wird aktiv versucht, selten gewordene Arten zurück in die Gärten und auf die Felder zu bringen. Noch sei das eine Nische, so Kajtna. Aber die Tendenz stimmt – auch Handelsketten zeigten inzwischen Interesse, (fast) Verlorenes wieder zurück in die Regale zu bringen.

BASISWISSEN

Auch Erich Stekovics kooperierte mit Arche Noah, als er Anfang der 2000er-Jahre damit begann, Hunderte seltene Tomatensorten, manche davon weit mehr als tausend Jahre alt, am Feld anzubauen: ohne künstliche Bewässerung und liegend, nur auf Stroh gebettet. Die Paradeiser wurzeln in Frauenkirchen bis zu zwei Meter tief, holen sich das Wasser von weit unten im Boden. Via Selektion lernten sie schnell dazu, so Stekovics. Sie seien viel stabiler und weniger krankheitsanfällig als die ganz der Ertragsmaximierung verpflichteten, einjährigen Hybridzüchtungen der Saatgutindustrie.

Stekovics hofft auf die Spitzengastronomie, das Sortenwissen weiter unter Volk zu bringen. Dafür müssten die Produktkenntnisse der Köchinnen

und Köche allerdings vielfach deutlich vertieft werden. „Noch kaum bekannte Sorten sollten nicht nur als Aufputz, sondern wirklich ihres Geschmacks wegen zum Einsatz kommen.“ Produktkunde müsse deshalb schon in der Kochausbildung einen weit größeren Stellenwert einnehmen. Weniger Jakobsmuschel, mehr Basiswissen über unser Gemüse, fordert Erich Stekovics.

Mit jährlich 30.000 Kunden am Betrieb in Frauenkirchen ist die Sortenvielfalt bei Stekovics und seiner Frau Priska übrigens bestens verkäuflich. „Auch die Konsumenten sollten sich Produktwissen einholen, wie sie es beispielsweise beim Kauf eines neuen Smartphones machen.“ Dann wäre die große Vielfalt irgendwann nicht mehr nur im Premiumbereich zu Hause. Rote Mailänder, Bamberger Birnchen, Tropea, Süße von Jalta und Hühnerfüße namens Cuisses de Poulet: alles königlich gute Zwiebeln, die so viel mehr sind als Weiß, Rot – oder Doppler.



Bernd Kajtna
in Schiltern

Arche Noah

Die Kulturpflanzen-
vielfalt zu erhalten,
der Biodiversitätskrise
entgegenzuwirken, ist
die Hauptaufgabe des
privaten Vereins Arche
Noah im Waldviertler
Schiltern.

Mit 17.000 Mitgliedern
und Förderern, großem
Schaugarten, zahlreichen
Seminarangeboten,
Kooperationen mit Land-
wirten und Handelsket-
ten, dazu einem rein bio-
logischen Samenarchiv
mit Tausenden Sorten
Saatgut, leistet der 1989
gegründete Verein einen
wesentlichen Beitrag.