

RUNDUM  
PROMOTION

# BIO

#13 | Juni 10

Beerig  
gut

[www.ama.at](http://www.ama.at)

# Volle Kraft voraus: Bio ist auch Wirtschaftsmotor



Dr. Stephan Mikinovic,  
Geschäftsführer AMA Marketing

Bio ist ein Teil der modernen Wertewelt mündiger KonsumentInnen geworden. Nein, dieser Umstand hat nichts mit belächelten sozialromantischen Phantasien früherer Tage zu tun. Die Wertewelt ist mittlerweile verknüpft mit ganz klaren, realen und sachlichen Bedürfnissen und deren Befriedigung. Junge Eltern etwa möchten ihrer Nachkommenschaft eine Welt hinterlassen, die eine gute Ausgangsbasis für weitere Generationen bildet. Es ist längst klar geworden, dass dies nur möglich sein wird durch einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur, durch das ehrlich gelebte Prinzip der Nachhaltigkeit und jenen Respekt, den unsere Umwelt braucht, um weiterhin „volle Leistung“ erbringen zu können. Denn auch der fortschrittliche Mensch der modernen Wertewelt ist ganz und gar nicht bereit, auf Komfort und Bequemlichkeit zu verzichten. Doch mit Komfort und Bequemlichkeit sind heute auch noch andere Forderungen verknüpft. Der wahre Luxus des 21. Jahrhunderts liegt in Werten wie Natürlichkeit, Ehrlichkeit, Unverfälschtheit und Einmaligkeit.

Bio vereint all diese zunächst widersprüchlich scheinenden Werte und Bedürfnisse bestens miteinander und der Kreis von Angebot und Nachfrage wird immer dichter. Im Jahre 2009 ist die biologisch bewirtschaftete Fläche in Österreich um 6 Prozent gestiegen. Damit haben wir einen Anteil von 18 Prozent Biofläche in unserem Land.

Auch der Handel hat in Österreich einen wesentlichen Anteil am Bio-Boom. Immer mehr Handelsketten setzen auf Bio und bieten eine zunehmend umfangreichere Palette. Und die KonsumentInnen greifen immer lieber zu. So wird Bio von Jahr zu Jahr ein ökologisch noch wertvollerer und ökonomisch noch leistungsfähiger Motor am heimischen Arbeits- und Wirtschaftsmarkt.

Herzlichst,  
Ihr Dr. Stephan Mikinovic  
GF AMA Marketing

## Impressum

rundum BIO erscheint als Promotionstrecke zum RÖNDO  
**Eigentümer, Verleger:** Standard Verlagsgesellschaft m.b.H., 1010 Wien, Herrngasse 19-21 | **Verlagsort:** Wien  
**Herstellungs- und Erscheinungsort:** Tulln  
**Hersteller:** Goldmann Druck AG, 3430 Tulln, Königstetterstraße 132  
**Produktion & Layout:** Silvia Druml, Gerda Lasser  
**Text:** Manuela Wagner-Ottawa, wagner-ottawa@textkunst.at  
**Kontakt für Anzeigen und Promotion:** Brigitte Dörner, brigitte.dorner@derstandard.at, Tel. (01) 531 70-365, Fax: (01) 531 70-363 | **Cover:** Agrarmarkt Austria Marketing



# Verlässlich gut

Vielfalt ist nicht alles – auf die Qualität kommt's an. Worauf man sich bei Bio und regionaler Herkunft verlassen kann.

Wir leben in einer wunderbaren Zeit. Es gibt alles, was wir uns nur wünschen können. Doch Vielfalt ist nicht alles. Geht es doch um unseren Körper. Und der hat es sich verdient, dass wir die kulinarische Vielfalt, die uns täglich lockt, auf ihre Qualität untersuchen.

### Qualität kommt gut an

Gutes Essen und Trinken ist für rund die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher wichtig und rangiert im Umfeld anderer Lebensbereiche – z.B. nach einer glücklichen Partnerschaft oder dem sicheren Arbeitsplatz – an fünfter Stelle. Das geht aus der aktuellen Lebensmittel-Studie 2010 des Lebensmittelministeriums hervor. Worauf es beim Genuss am meisten ankommt: auf den Geschmack. Über 80 Prozent der Bevölkerung führen den guten Geschmack nach der Frische als zweitwichtigstes Qualitätskriterium für Lebensmittel an. Und wer auf Geschmack Wert legt, ist mit Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft bestens bedient. Denn Pflanzen auf Bio-Feldern werden nicht mit synthetischen Düngern aufgepäppelt. Sie wachsen dadurch zwar langsamer, was wiederum dem Geschmack zugute kommt: Biologisches Obst und Gemüse enthält bis zu 20 Prozent weniger Wasser und schmeckt daher meist intensiver und weniger wässrig.

### Und am besten schmeckt's aus der Region

Österreichisches Bio-Obst und Bio-Gemüse wird reif geerntet und prahlt dadurch mit vollem Geschmack und einer Extra-Portion Vitamine. Was für Bio-Obst und -Gemüse gilt, ist auch beim Bio-Fleisch nicht anders: Bio-Qualität und Regionalität bringen Genuss. Denn artgerechte Haltung, Bio-Futter und kurze Transportwege sind die Voraussetzung für gesunde und nicht gestresste Tiere – und das wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus. Warum also in die Ferne schweifen, wenn doch das Beste so nah ist? Bereits neun von zehn KonsumentInnen verwenden Lebensmittel aus der Region. Es gibt gute Gründe dafür – und die liegen bei der Frische, der Qualität, dem guten Geschmack sowie der Kenntnis des Herstellers. Auch

der Beitrag zur Unterstützung der Wirtschaft in der eigenen Region ist den Österreicherinnen und Österreichern eine Herzensangelegenheit. Und nicht zu vergessen der Klima- und Umweltschutz, den kürzere Transportwege fördern und die geringeren CO<sub>2</sub>-Emissionen bei der Bio-Produktion selbst verursachen. Kurz: Je größer der Bio-Anteil in unserer Ernährung, desto größer ist unser Beitrag zum Klimaschutz.

### Bio ist für alle da

Das Angebot an biologischen Lebensmitteln ist größer und günstiger geworden. Die biologische Landwirtschaft unterliegt strengen gesetzlichen Auflagen. Sowohl Bio-Landwirtschaftsbetriebe wie auch Bio-Verarbeitungsbetriebe werden mindestens einmal jährlich unangemeldet durch staatlich autorisierte Prüfstellen kontrolliert. So darf ein verarbeitetes oder veredeltes Produkt nur dann als Bio-Ware bezeichnet werden, wenn die Zutaten zu mehr als 95 Prozent aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

### Echt Bio ist ...

Ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen – echt Bio erkennt man auf einen Blick mit den staatlich akkreditierten Bio-Zeichen. Am häufigsten auf den Verpackungen biologischer Lebensmittel zu finden ist das AMA-Biozeichen. Das Siegel mit dem höchsten Bekanntheitsgrad hierzulande ist Garant für Bio-Qualität und informiert Konsumenten in zwei Varianten: Das rote AMA-Biozeichen kennzeichnet Produkte, die aus Österreich stammen. Das schwarze Emblem gibt Auskunft darüber, dass es sich um ein importiertes Bio-Produkt handelt (siehe Kasten). Weiters tragen echte Bio-Produkte in jedem Fall eine Kontroll-Nummer (z. B. AT-N-01-BIO), die Auskunft gibt, ob es sich um ein kontrolliertes biologisches Lebensmittel handelt. Vorsicht ist allerdings bei Bezeichnungen wie „aus naturnahem Anbau“ oder „aus umweltgerechter Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliertem Anbau“ geboten – diese haben mit Bio nichts zu tun!



## AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe

Ist der äußere Kreis rot gefärbt, kennzeichnet das Logo in Österreich produzierte Bio-Lebensmittel.



## AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe

Ein schwarzer Kreis steht für internationale Bio-Produkte ohne Ursprungsbezeichnung.



## Bio-Kochen zu jeder Jahreszeit!

Die neuen AMA-Bio-Kochbroschüren  
jetzt kostenlos bestellen auf

[www.bioinfo.at](http://www.bioinfo.at)

Das AMA-Biozeichen, das Zeichen für Bio-Qualität.



[www.bioinfo.at](http://www.bioinfo.at)

# Genuss, der wirkt

Geschmacksnerven sind sich einig: Bio schmeckt nach mehr. Doch wer biologisch genießt, isst mit Mehrwert.

Bei der Produktion von biologischen Lebensmitteln steht höchste Qualität im Vordergrund. In der Praxis bedeutet das: keine chemischen Pflanzenschutzmittel, keine Gentechnik, Verzicht auf zahlreiche synthetische Zusatzstoffe bei der Verarbeitung der Lebensmittel, natürliche Düngung, artgerechte Tierhaltung und Fütterung mit biologischem Futter, das oft am eigenen Hof erzeugt wird. Was in den süßesten Früchten wie z. B. köstlichen Bio-Himbeeren oder Bio-Marillen aus Österreich, die jetzt wieder Saison haben, an künstlichen Helferleins nicht drin ist, macht Platz für das Plus, das unverfälschte Natur zu bieten hat: Intensiver Geschmack – und Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe. Weltweite Studien zur Qualität biologischer Lebensmittel bestätigen: Bio-Lebensmittel können einen positiven Beitrag zur gesunden Ernährung leisten.

## Bio-Food tut gut

Aber der Genuss von biologischen Köstlichkeiten aus der Region hat noch viel mehr in petto. Die einfache Formel: Was gut für uns ist, schont Umwelt und Klima. So stammen 20 Prozent der klimaschädlichen CO<sub>2</sub>-Emissionen aus dem Bereich Ernährung. Nahrungsmittel, die um die halbe Welt reisen, belasten allein schon aufgrund der langen Transportwege die Umwelt. Ein Beispiel: Ein Apfel aus Kapstadt verursacht durch Transport mit Schiff und Lkw 263,1 Gramm CO<sub>2</sub> im Vergleich zu einem Apfel aus der Steiermark, bei dessen Lkw-Transport bis Wien lediglich 22,6 Gramm CO<sub>2</sub> anfallen. Aber auch die biologische Produktion von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln selbst führt zu geringeren Emissionen an Kohlendioxid. Das Einsatzverbot von leicht löslichen Stickstoffdüngern, aber auch die wesentlich geringeren Futtermittelimporte verschonen die Luft. Wie auch die Tatsache, dass Bio-Bauern ihre Produkte mitunter direkt und regional an

die Frau bzw. an den Mann bringen – schon allein aus dem Selbstverständnis des Bio-Landbaus heraus – enge Beziehungen zu Konsumenten zu pflegen. Aber auch arbeitende Betriebe wie Bio-Bäcker und Bio-Fleischhauer sowie Bio-Gastronomiebetriebe beziehen ihre Rohstoffe oftmals aus der Region. Dadurch werden lange, energieaufwendige Transportwege und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen verringert. Dazu kommt noch, dass in einem biologisch bewirtschafteten Boden mit Verzicht auf Kunstdünger Milliarden von Mikroorganismen prächtig gedeihen können und so zum Aufbau des CO<sub>2</sub>-Speichers Humus beitragen.

## Bio – gut für Mensch und Umwelt

- Frei von Gentechnik
- Fruchtbare, gesunder Boden
- Nur wenige Pflanzenschutzmittel sind erlaubt (Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel)
- Weniger Treibhausgas-Emissionen
- Schaffen lebenswerter Räume
- Aufbau gesunder Böden
- Schutz des Wassers
- Förderung der biologischen Vielfalt (Biodiversität)
- Artgerechte Tierhaltung: mehr Platz im Stall, Zugang ins Freie und keine vorbeugenden Antibiotika
- Mehr Vitamine und Mineralstoffe: Verschiedene Bio-Obst- und -Gemüsesorten enthalten laut zahlreichen Studien tendenziell mehr Vitamin C, Magnesium, Eisen oder Phosphor; Milch und Fleisch von biologisch gehaltenen Rindern haben eine günstigere Zusammensetzung der Fettsäuren
- Unverfälschter, natürlicher Geschmack, frei von Glutamat und synthetischen Farb- und Süßstoffen
- Strengste Kontrollen: Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, Verarbeiter, Lieferanten und Händler müssen die Bestimmungen der EU-Bio-Verordnung einhalten und werden jährlich von staatlich autorisierten Kontrollstellen überprüft

## Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern sind aktive Klimaschützer

Das bestätigt eine Klimastudie im Auftrag des Bio-Verbandes Bio Austria. Das eindrucksvolle Ergebnis: Eine vollständige Umstellung auf Bio-Landwirtschaft in Österreich kann Treibhausgas-Emissionen um rund eine Million Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente reduzieren. Das entspricht dem Anteil der Landwirtschaft im Stufenplan der österreichischen Bundesregierung, der zur Erreichung des Kyoto-Zieles noch fehlt. Damit verdient die Bio-Landwirtschaft in besonderem Ausmaß das Prädikat Klimaschutz.

## Bio belebt

Allein in einer Handvoll Bio-Böden leben deutlich mehr Lebewesen als Menschen auf der Erde. Über 20.000 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern in Österreich fördern mit dem Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel täglich die Artenvielfalt. Zahlreiche Studien belegen: Der Bio-Landbau hat positive Effekte auf unterschiedliche Tiergruppen – darunter auch viele Nützlinge wie Regenwürmer, Laufkäfer, Spinnen, Tausendfüßer, Wanzen, Milben und Vögel. Zusätzlich wird auch die biologische Vielfalt der Pflanzenwelt gefördert. So haben Untersuchungen auf biologisch bewirtschafteten Äckern wesentlich häufiger gefährdete Ackerwildkräuter nachgewiesen.

## Gut für Boden und Wasser

In Verbindung mit höheren Humusgehalten führen biologisch bewirtschaftete Böden zu einer höheren Fruchtbarkeit, zur geringeren Bodenerosion und zu einer Steigerung der Wasserspeicherfähigkeit. Zu diesem Fazit kommt eine von der AMA in Auftrag gegebene Studie über die Auswirkungen des Bio-Landbaus auf Klima und Umwelt. Besonders angesichts der durch den Klimawandel zu erwartenden zunehmenden Trockenheit und häufigeren Überschwemmungen



## Prinzipien des Bio-Landbaus

### Möglichst geschlossene Kreisläufe

Was am Hof anfällt, wird wieder verwendet, wie Kompost oder Wirtschaftsdünger (Mist, Jauche, Gülle). Es werden möglichst keine Betriebsmittel zugekauft.

### Nützen von natürlichen Selbstregulierungs-Mechanismen

Durch vielfältige Fruchtfolge, Einsatz von Nützlingen, schonende Bodenbearbeitung und Homöopathie bei Tieren wird für ein ökologisches Gleichgewicht auf den Feldern und die Tiergesundheit gesorgt.

### Erhaltung und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit

Durch sorgfältige Bearbeitung des Bodens, Ausbringung von Kompost und gut aufbereiteten Wirtschaftsdüngern werden Bodennährstoffe aktiviert.

### Artgerechte Tierhaltung

Auslauf, frische Luft, Tageslicht und soziale Kontakte tragen zum Wohlbefinden der Tiere bei und werden in der biologischen Tierhaltung soweit als möglich berücksichtigt. Bio-Tiere bekommen natürlich auch Bio-Futter – vorzugsweise vom eigenen Betrieb.

### Kein Einsatz von Gentechnik

Die Gentechnik widerspricht den Prinzipien des Bio-Landbaus. Aus diesem Grund gilt für die Produktion wie auch für die Verarbeitung biologischer Lebensmittel das strikte Verbot, gentechnisch veränderte Organismen einzusetzen.

### Möglichst geringer Einsatz von Fremdenergie

Biologischer Landbau verzichtet beispielsweise auf den Einsatz von Kunstdünger, dessen Erzeugung sehr energieintensiv ist.

ist diese Tatsache von zentraler Bedeutung. Biolandbau schützt aber nicht nur Böden, sondern auch das Wasser. So werden deutlich geringere Mengen an Nitrat ins Grundwasser ausgetragen. Weiters hilft die biologische Landwirtschaft, die globale Verunreinigung mit Pestiziden in der Atmosphäre, im Regen, im Grundwasser, in den Oberflächengewässern und Meeren zu verringern und trägt so zum Artenschutz bei.

Dass es diesbezüglich fünf vor zwölf ist, unterstreichen folgende Fakten: Obwohl die Weltmeere vom Wasservolumen ein riesiges Ausmaß einnehmen, scheint die Pufferkapazität zumindest entlang der Küstenregionen erschöpft. Mittlerweile werden mehr als 400 sogenannte „tote Meereszonen“ gezählt, in denen die biologische Vielfalt (Biodiversität) deutlich abgenommen hat oder völlig erloschen ist. Auch Regionen, die weitab von landwirtschaftlichen Aktivitäten liegen, haben mittlerweile hohe Pestizidgehalte. Darunter auch Bergregionen in Österreich, Deutschland und der Schweiz.

Österreich ist ein Bio-Land. Mit einem Bioanteil von 16,3 Prozent (2009) der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche übernimmt Österreich eine Vorreiterrolle in Europa. Insgesamt werden – ohne Almen – rund 383.000 Hektar nach biologischen Kriterien bewirtschaftet. Ein Biobetrieb in Österreich ist durchschnittlich knapp 20 Hektar groß. Österreich ist damit ein Bio-Musterland und nimmt relativ betrachtet die Spitzenposition in Europa ein. In keinem anderen europäischen Land ist der Anteil der biologisch bewirtschafteten Fläche größer. Rund 20.000 Bio-Betriebe setzen sich täglich mit Herz und Verantwortung für beste Qualität und Nachhaltigkeit ein. In diesem Jahr rechnet Bio Austria mit der Umstellung weiterer tausend Betriebe auf Bio.

Qualität braucht Arbeitskraft. Wer zu Bio-Produkten greift, sichert nicht nur die Existenz der Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, sondern auch Arbeitsplätze. Die ökologische Landwirtschaft ist arbeitsintensiv. So benötigt der Biolandbau zur Bewirtschaftung derselben Fläche 25 Prozent mehr Arbeitskräfte als die herkömmliche Landwirtschaft. Schließlich bedeutet einen landwirtschaftlichen Betrieb

ökologisch zu führen einen erhöhten Arbeits- und Zeitaufwand. Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch, oft sogar händisch. Die Erträge fallen dadurch meist geringer aus, Verbraucherpreise für Bio-Lebensmittel können daher nicht so niedrig sein. Dafür schafft Bio Arbeitsplätze durch mechanische Unkrautregulierung, händische Ernte, Ab-Hof-Verkauf und Direktvermarktung – und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Und: Da die ökologische Landwirtschaft ein Sektor ist, in dem kleine Betriebe rentabel sind, stärkt sie die für Österreich typische kleinräumig strukturierte Landwirtschaft.

Bio hat Zukunft. Der Trend zu mehr Nachhaltigkeit, bewusster KonsumentInnen und die Klimadebatte beflügeln den Bio-Markt. Bio hat sich – wie die Lebensmittelstudie 2010 des Lebensmittelministeriums zeigt – als krisensicher erwiesen. Auch die rollierende Agrarmarkt Analyse der AMA Marketing für das Jahr 2009 bestätigt, dass der Bio-Anteil am Gesamtmarkt im Jahresvergleich mit 6 Prozent konstant geblieben ist. Bio ist aber auch weiterhin ein klares Zukunftsthema – und ganz oben auf der Prioritätenliste der österreichischen Agrarpolitik. Die wichtigsten Ziele: Österreich soll auch weiter Bio-Land Nr. 1 bleiben, der Anteil der Bio-Flächen an der gesamtwirtschaftlichen Nutzfläche noch heuer auf 20 Prozent steigen. Alle biologisch erzeugten Produkte sollen auch als solche vermarktet werden. Umgekehrt ist die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln vor allem aus dem Inland abzudecken. Last but not least will man die Umweltleistungen der biologischen Landwirtschaft verstärkt der Öffentlichkeit kommunizieren. Bleibt zu hoffen, dass letztendlich jeder verstehen wird: Bio ist gut für uns alle!

Quelle:  
Lebensministerium,  
AMA Marketing





Foto: Roadlhof



**Roadlhof**  
Wintersdorf 17  
4204 Reichenau  
Tel. 07211/89 88  
[www.roadlhof.at](http://www.roadlhof.at)

# Trau dich!

Der Roadlhof macht Gusto auf's Heiraten – und sei es nur wegen der g'schmackigen Bio-Spezialitäten, die dort kredenzt werden.

Am Roadlhof im Herzen des oberösterreichischen Mühlviertels ist Hochsaison. Kein Wunder, sagen doch jetzt wieder besonders viele Paare „Ja“ zueinander und beschließen den Bund fürs Leben auf ganz besondere Art zu feiern. Und das kann man am Hof der Familie Keck urig und g'mätlisch wie sonst kaum wo – und vor allem biologisch. Denn aufgetischt wird nicht einfach nur ein Festmahl, sondern biologische Köstlichkeiten aus eigener Landwirtschaft oder aus der Region. Aber keine Bange, man muss nicht gleich heiraten. Auch Wanderer oder Mountainbiker trauen sich – und genießen die unverfälschten Schmankerln, die das hofeigene Bio-Gasthaus offeriert. Wer mag, bleibt länger und mietet sich in einem der Komfortzimmer ein.

## Es tut sich was am Roadlhof

Im idyllischen Wintersdorf (Gemeinde Ottenslag). Aber auch, wenn es sich noch so tummelt, einer strahlt immer Ruhe aus: Carlos Keck. Er hat gemeinsam mit seiner Frau Ines vor drei Jahren den Hof von seinen Eltern übernommen – und steht mit Leib und Seele hinter der Sache: „Wir bieten auf unserem Hof bodenständige Mühlviertler Hausmannskost und viel Abstand von der Hektik des Alltags.“ Wir lassen den Blick in die Umgebung schweifen und wissen: Dieser Mann spricht wahre Worte. Denn unmittelbar hinter dem Gasthof beginnt das Landschaftsgebiet Roadlberg. Hier präsentiert sich das Mühlviertel noch genauso idyllisch und verträumt, wie Dichter Adalbert Stifter es einst beschrieb. Und auf der Wiese gleich neben dem Hof weidet das Rotwild, eine Spezialität des Hauses.

## Bio aus gutem Grund

Carlos Kecks Vater Franz stellte 1989 auf biologische Landwirtschaft um. Damals war Carlos noch süße zehnjähriger und hat selbst schon am Hof mitgeholfen. „Mein Vater war überzeugt davon, dass es nicht zielführend für die Zukunft sein kann, Kunstdünger und chemisch-synthetische Spritzmittel einzusetzen“, erzählt der junge Landwirt. Mehr noch: Die „alten“ Kecks gingen zurück zu den Wurzeln und renaturierten die gesamte Grundfläche, pflanzten Hecken, Baumalleen und schufen Biotope. Aus diesen Früchten entstand das Landschaftsschutzgebiet Roadlberg, welches mit dem Umweltschutzpreis ausgezeichnet wurde. Und so wuselt es heute nicht nur von erholungssuchenden Menschen, sondern auch von einer Unzahl an Pflanzenarten und Getier, das in diesem Paradies den perfekten Unterschlupf findet.

## Nur das Beste

Ein Boden, der im Einklang mit der Natur bewirtschaftet wird, lässt nur das Beste erwarten. Im Permakulturgarten wächst das Bio-Gemüse unter Berücksichtigung der Himmelsrichtungen und mit der Kraft des Mondes. Hier regelt sich die Natur selbst – und der Mensch darf die unverfälschten Früchte genießen. Ganz auf sich selbst gestellt – anders gesagt: autark – will man am Roadlhof sein. Geheizt wird bereits unabhängig – mit Haackschnitzel und Stückgut aus dem eigenen Wald. Auch die reiche Ernte des Miscanthus (Elefantengras)-Feldes liefert wohlige Wärme. „Wir wollen in Zukunft auch unseren eigenen Strom mittels Windkraft erzeugen, und das Wasser soll vom hofeigenen Brunnen kommen“, berichtet Carlos Keck von seinen Plänen. Am richtigen Weg zu sein, davon ist er überzeugt, denn die Zukunft sieht er täglich in seinen beiden kleinen Söhnen (1 und 4 Jahre), die an der Landwirtschaft derzeit noch vor allem der Traktor fasziniert. „Man darf nicht so kurzfristig denken. Wer das sieht, wird verstehen: Es führt kein Weg an der biologischen Landwirtschaft vorbei.“ Genau das will Keck den Menschen in seinen regelmäßigen Veranstaltungen und Filmvorträgen ins Bewusstsein rufen, wo er mit seiner Philosophie möglichst viele ansprechen möchte.

## Wissen, was am Teller kommt

Dass Biolandbau nicht nur zukunftsweisend ist, sondern dass biologische Produkte auch köstlich schmecken, davon kann man sich im ersten vollzertifizierten Bio-Gasthof Oberösterreichs überzeugen. Mama Evi Keck und Schwiagertochter Ines verkochen hier ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Und wer's genau wissen will, findet auf der Karte neben jedem Gericht den Produzenten der Zutaten, die man übrigens auch direkt am Hof für zuhause kaufen kann. Und weil es nicht möglich ist, alles auf einmal auszuprobieren, hat man einen guten Grund, dem Roadlhof bald wieder einen Besuch abzustatten. Wer weiß, vielleicht gar auf der eigenen Hochzeitsfeier.

## Gegrilltes Rotwildfilet in Rotweinsauce

### Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Hirschkalbsmedaillons von ca. je 70g
- 2 Schalotten
- 1/4l Rotwein
- 4 Thymianzweige
- 1/4l Wildfond oder Rindsuppe
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 80g Butter
- 2 EL Preiselbeermarmelade

### Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln und mit dem Rotwein stark reduzieren. Zwei Thymianzweige ca. 5 Minuten mitziehen lassen. Den Wildfond dazugeben und nochmals um die Hälfte einreduzieren. Die gepfefferten Medaillons mit zwei Thymianzweigen in heißem Olivenöl auf beiden Seiten rosa grillen, vom Herd nehmen, salzen und warmstellen. Die Preiselbeermarmelade in die Rotweinsauce geben, diese kurz aufkochen lassen und anschließend abseihen. Die Butter in kalten Flocken in die Sauce einmontieren, abschmecken und eventuell noch etwas reduzieren. Die Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren (umkränzen).

### Beilagen:

Erdäpfelschmarrn, frisches Gemüse, etc.

## Gebratener Huchen mit marinierten Erdbeeren, Spargel und Szechuan-Pfeffer

### Zutaten für 4 Personen:

- 750g Huchenfilet küchenfertig (auch andere zarte Süßwasserfische möglich)
- 250g Erdbeeren
- 250g Spargel
- 1 Schalotte
- Szechuan Pfeffer
- Balsamessig
- natives Olivenöl
- Salz
- Kerbel
- Basilikum
- Croutons von 2 Scheiben Weißbrot

### Zubereitung:

Spargel schälen, ca. 5 Minuten überkochen und im kalten Wasser abschrecken. Spargel vierteln, Erdbeeren waschen und vierteln, Schalotte kleinwürfelig schneiden. Szechuan Pfeffer rösten und grob im Mörser zerstoßen. Basilikum in feine Streifen schneiden, Kerbel zupfen. Huchenfilet auf der Hautseite scharf anbraten, bei 75° C ca. 10 Minuten im Rohr rasten lassen. Schalotten sautieren, Spargel hinzugeben und ca. 3 Minuten rösten, Pfanne von der Flamme ziehen und die Erdbeeren unterheben. Den fertigen Salat mit Balsamessig, Olivenöl, Salz und Szechuan-Pfeffer marinieren. Erdbeerspargelsalat anrichten, Fischfilet portionieren, mit Kerbel und Croutons garnieren.

# Ganz normal

Im Wiener „Aubergine“ ist bewusste Ernährung selbstverständlich – schmeckt aber trotzdem nicht normal. Einfach köstlich.

„Aubergine“ – wir denken sofort an das dunkelviolette Gemüse. Und an noch etwas. Fällt uns aber jetzt nicht ein. Egal. Vorerst. Wir kommen schon noch darauf. Die Suche nach „Aubergine“ führt uns in die Wiener Innenstadt, genau gesagt in die Gonzagagasse. Dort erwartet uns Michael Wiesinger in seinem Restaurant. Erster Eindruck: Klein und fein. Modern und doch sehr gemütlich. Warme Erdtöne laden ein zu bleiben – und zu essen. Was gibt es denn heute? Als Vorspeisen beispielsweise Wiesenkräutersalat mit pochiertem Ei oder Neusiedlersee Aal mit Trockenbeeren, Schalotten und Mangalitzagammeln. Wer sich für den Business-Lunch entscheidet, bekommt als ersten Gang Carpaccio vom Schwertfisch mit Sesam und rotem Mangold oder Schaumsuppe vom Spitzkraut aufgetischt. Uns reizt diese Kombination à la carte: Tomatisierte Kalbskutteln mit Vongole und frischem Basilikum. Und die knusprige Entenbrust mit gebratener Entenleber und Macadamianuss als Hauptgang. Innereien bekommt man selten. Hier immer. „Innereien sind bei uns ein starkes Thema. Wir haben immer zwei bis drei Gerichte mit Innereien auf der Karte“, klärt uns Wiesinger auf.

### Auf Qualität kommt's an

Egal ob Innereien oder Wiesenkräuter, Fisch oder Schwein – auf den Teller kommt nur das Beste – und im besten Fall aus biologischer Produktion. Eine Selbstverständlichkeit für Michael Wiesinger und seinen Partner Florian Hrachowina, der hinter dem Herd steht. „Gut Kochen beginnt bei der Qualität der Produkte“, sagt Hrachowina kurz und bündig. Klingt logisch und einfach. Warum machen das aber nicht alle so? „Weil doch sehr viel Arbeit dahinter steckt“, weiß der Küchenchef und führt weiter aus: „Bevor bei mir ein Entrecote auf der Karte steht, überlege ich, von wo es herkommen soll und von welcher Rindersorte. Wenn es dann geliefert wird, überprüfe ich die Qualität. Erst, wenn es mich wirklich überzeugt, darf es auf die Karte“. Aber auch, wenn es dem Küchenchef schmeckt, heißt es noch lange nicht, dass es auch den Geschmack der Kunden trifft. „Geschmäcker sind häufig unerwünscht,

weil man sie nicht kennt. Ein gutes Beispiel ist Kalbfleisch, das die meisten mit wenig Geschmack kennen, weil es großteils so angeboten wird. Dabei hat hochwertiges Kalbfleisch durchaus einen intensiveren Geschmack“, erklärt Wiesinger, der seine Gäste nicht zwingt, etwas zu essen, das ihnen nicht schmeckt. Vielmehr ist es für ihn und seinen Partner ein Ansporn, immer nach Qualitätsprodukten zu suchen, die den Geschmacksnerv ihrer Gäste treffen und gleichzeitig doch Horizonte öffnen.

### Eine Lebenseinstellung

Wiesinger, der vor der Eröffnung im Jahr 2006 im Meint am Graben sowie im Palais Coburg wirkte, hat sich mit dem „Aubergine“ einen Lebenstraum erfüllt. „Für mich ist bewusste Ernährung eine Lebenseinstellung und eine Sache der Qualität, die ich privat lebe und auch in meinem Lokal umsetze“, erzählt der Vater von zwei Kindern. Was bei ihm zuhause selbstverständlich ist, würde er sich für alle wünschen. „Essen ist ein Energiegeber. Wenn ich mir ein Schweinsschnitzel aus der Massentierzucht paniere, dann ist das zwar auch knusprig, aber es hat nicht die Nachhaltigkeit im Körper“, sagt Wiesinger und sein Partner Florian Hrachowina fügt hinzu: „Beim Auto achten die Leute ja auch auf Qualität, so sollte es auch beim Essen sein.“

### Nicht alles, das eigentlich Bio ist, darf Bio sein

„Zum Beispiel bieten wir Schnecken aus Oberlaa an, die biologisch gezüchtet werden. Nur: Für Schnecken gibt es keine Bio-Zertifizierung. Ebenso nicht für Wild, das nicht gezüchtet ist.“ Aber wo es geht, ist man im „Aubergine“ mit dem AMA-Gastro-Siegel bemüht, Ware aus biologischer Landwirtschaft anzubieten. Jetzt wollen wir aber wissen, woher wir den Namen des Restaurants noch kennen. Wiesinger bringt Licht ins Dunkel: „Der Name ist eine Hommage an Eckart Witzigmann, der im Münchner Gourmettempel „Aubergine“ groß aufkochte.“ Nomen ist Omen.



Foto: AVA

**Aubergine Wien**  
Gonzagagasse 14  
1010 Wien  
Tel. 01/968 31 83  
[www.aubergine.at](http://www.aubergine.at)



# WIR SIND

Ich bin bio. Ich lebe bio. Wo das  
AMA-Biozeichen drauf ist, ist bio  
drin. Da kann ich mir sicher sein.  
Ich liebe das pure Leben.