

Der Name „Quiche“ wurde um 1845 von dem fränkisch-lothringischen Wort Kichel bzw. Kuechel abgeleitet. Belegt mit der Urkarotte „Lila Paula“ und einem cremigen Taleggio ein köstlich-herbstlicher Genuß. A *Propos* leckeres Essen: Frau Klöckner steht mal wieder unter Beschuss: Der wissenschaftliche Beirat aus dem eigenen Ministerium drängt zum Paradigmenwechsel bzgl. politischer Steuerungsimpulse für eine nachhaltige Konsumentscheidung von Verbraucher*innen. Deren Fazit: „Eine umfassende Transformation des Ernährungssystems ist sinnvoll, sie ist möglich und sie sollte umgehend begonnen werden.“ Mehr dazu in SCHNEIDERS SENF. Dann berichten wir von einem ziemlich verrückten österreichischen Paar, das große Ernte-Erfolge auf kleinster Ackerfläche feiert. Sehr schön ist außerdem unser erstes **Umsteuern**-Ergebnis vom September. Gar nicht schön dagegen sind die Erkenntnisse einer neuen Studie, die OXFAM veröffentlicht hat. Absolut kein gutes Zeugnis für die sogenannte Erste Welt, denn es scheint offensichtlich: Die Reichen und ihr überbordender Konsum sind das Hauptproblem für den Globus.

Christina Schneider
Michael Schneider

WIR STEUERN UN!

Am 10. Oktober berichtet die SZ im Wirtschaftsteil unter der Überschrift „Rossmann nimmt Rabatt zurück“, dass die Wumms-Maßnahme von Olaf Scholz, die Mehrwertsteuer-Reduktion, zunehmend auf offene Kritik bei großen Handelsunternehmen stößt. „Die gesamte Mehrwertsteuersenkung ist abstrus. Sie ist sozial unausgewogen, sie hilft denen kaum, die unter der Krise leiden und die erhoffte Konsumbelebung ist komplett ausgeblieben.“ wird Raoul Rossmann zitiert.

Und DM Chef Werner bestätigt: „... Allerdings können wir auch beobachten, dass die von der Bundesregierung beschlossene Senkung der Steuer weitgehend verpufft ...“

Damit dies bei uns im MARKTLADEN nicht passiert, dass alles verpufft, haben wir im Sommer beschlossen, die Mehrwertsteuer „umzusteuern“ ([umsteuern.jetzt](#)). Die erste Organisation ist TERRE DES FEMMES TÜBINGEN, die 1% der Mehrwertsteuer überweisen bekommt. Für den September 2020 entspricht dies einer Summe von:

4207,26 €

Diesselbe Summe geht an die XÄLS eG ([xaels.de](#)).

Wir danken all unseren Kund*innen für die große Bereitschaft, die Kampagne zu unterstützen!

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

[Jetzt online bestellen](#). Wir liefern von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet. Bei Bestellung bis 12 Uhr sogar am selben Tag!

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de
Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chfredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Hannes Schneider, Christina Schneider

Druck: Uhl-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87730 Bad Grönenbach

Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei

gebleicht mit mineralölfarbenen Öko-Druckfarben und chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-BW-006-19532-B

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

SUPER FUTURE FOOD



Mit Blick zurück nach vorne

74 | Oktober 2020



Die Randnotiz

Wir Reichen sind das Problem

Die Entwicklungsorganisation OXFAM hat eine Studie in Auftrag gegeben, deren Ergebnisse in diesem September unter dem (deutschen) Titel „Der Kohlenstoffungleichheit entgegenzutreten“ veröffentlicht wurden. Die Übergabe erfolgte bei der Eröffnung der Generaldebatte auf der 75. Generalversammlung der UN in New York. Die Ergebnisse zeigen auf, wie sich die globalen CO₂-Emissionen von 1990 bis 2015 entwickelt haben. Die Ergebnisse haben es in sich, sowohl in ökologischer als auch sozialer Hinsicht: Insgesamt haben sich die CO₂-Werte in diesen 15 Jahren verdoppelt, sind dabei allerdings global betrachtet extrem ungleichmäßig verteilt.

63 Millionen Menschen – das eine reichste Prozent der Weltbevölkerung – haben zwischen 1990 und 2015 mehr als doppelt so viele klimaschädliche Kohlendioxid-Emissionen (15 Prozent der weltweiten Emission) in die Atmosphäre geblasen wie die ärmeren 50 Prozent der Menschheit zusammen. Die sind lediglich für sieben Prozent der weltweiten CO₂-Emissionen verantwortlich. Die reichsten zehn Prozent (630 Millionen Menschen) der Weltbevölkerung tragen für über 52 Prozent der Emissionen die Verantwortung.

Und wer glaubt, die Situation sähe in Deutschland signifikant besser aus, der täuscht sich laut dieser Studie. In Deutschland erzeugen die reichsten zehn Prozent der Bevölkerung (8,3 Mio. Menschen) 26 Prozent der gesamten CO₂-Emissionen. Die ärmere Hälfte der Gesamtbevölkerung (41,5 Mio. Menschen) liegen mit ihren Emissionen nur wenig darüber, nämlich bei 29 Prozent.

Ein Hebel im Kampf gegen den Klimawandel sei der Verkehr, insbesondere der Flugverkehr. 2016 wurden weltweit vier Mrd. Passagiere und 35,5 Mio. Flüge gezählt. Noch Ende des vergangenen Jahres wurde die Prognose erstellt, dass sich die Pas-

sagierzahlen bis 2040 auf 9,4 Mrd. mehr als verdoppeln würden. Außerdem bewertet die Studie besonders kritisch die Entwicklung bei Stadtgeländewagen (SUV), die zwischen 2010 und 2018 die zweitgrößten Emissionstreiber gewesen seien. Die Zeitschrift AUTO, MOTOR UND SPORT sprach für 2019 mit 1,13 Mio. Neuwagen in Deutschland von einem Rekordjahr bei den SUV-Zulassungen.

„Die katastrophalen Folgen der Klimakrise sind schon heute vielerorts spürbar“, betonte Ellen Ehmke, Analytikerin für soziale Ungleichheit bei OXFAM DEUTSCHLAND. „Verantwortlich dafür ist eine Politik, die auf Konsumanreize setzt, immerwährendes Wachstum verspricht und die Welt ökonomisch in Gewinner und Verlierer spaltet.“ Für den Konsumrausch einer reichen Minderheit zahlen die Ärmsten den Preis.

„Wir müssen die Klima- und die Ungleichheitskrise zusammen lösen“, sagte Ehmke. Der exzessive CO₂-Verbrauch der Reichen gehe auf Kosten aller und müsse eingeschränkt werden. „Steuern für klimaschädliche SUVs und häufiges Fliegen wären ein erster Schritt.“

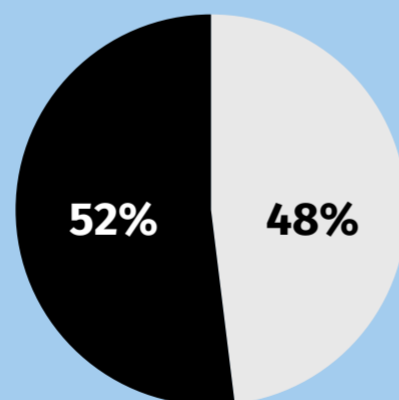
QUELLEN:

[dw.com](#) „Oxfam: Reichtum ist ein Klimakiller“

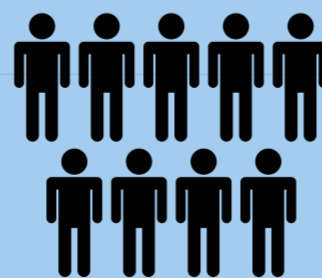
[www.dml.onl/3z](#)

[auto-motor-und-sport.de](#) „Die meistverkauften SUV in Deutschland“ [www.dml.onl/40](#)

CO₂-Verbrauch der Weltbevölkerung, verteilt nach Wohlstand



Die reichsten 10%



QUICHE MIT URMÖHREN UND TALEGGIO



MENGENANGABE FÜR
4 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

- 200 g Butter
- 350 g Weizenvollkornmehl
- Salz

FÜR DEN BELAG

- 700 g gelbe und lila Möhren
- 300 g Taleggio
- 200 ml Milch
- 200 g Saure Sahne
- 4 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 EL Speisestärke

Möhren werden häufig übersehen oder zu charakterlosen Klumpen zergart. Nicht so in dieser Herbstquiche. Hier spielen die variantenreichen Pfahlwurzeln die Hauptrolle und ergänzen sich mit ihrer erdigen Süße perfekt mit dem würzigen Taleggio. Das reichlich enthaltene Provitamin A ist außerdem gut für Ihre Augen und die Haut.

1. Zunächst aus Mehl, Butter und ein paar Esslöffeln Wasser einen Mürbteig „mischen“. Mischen deswegen, weil ein guter Mürbteig so wenig, wie möglich „geknetet“ werden sollte. Mehr Kneten setzt mehr Klebereiweiß frei und der Teig wird entgegen seines Namens nicht mürb beim Backen, sondern zäh. Sobald sich eine gerade so zusammenhaltende Masse ergibt den Teig auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Quiche- oder Springform damit auskleiden.

2. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden, etwas salzen und in einem Topf etwas Butter und Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang unter Rühren vorgaren. Petersilie hacken und zusammen mit den Fenchelsamen kurz vor Ende der Garzeit dazugeben.

3. Die Eier mit Milch, Saurer Sahne, Stärke, Salz, Pfeffer und dem fein geschnittenen Knoblauch gut vermischen. Die Eiermischung in die Form gießen und die Möhren und den gewürfelten Taleggio gleichmäßig darüber verteilen. In ca. 30 Minuten bei 180° Umluft im Ofen fertig backen.



KOLUMNE: SCHNEIDERS SENF

Die Zukunft der Ernährung

Im Juni hat der WISSENSCHAFTLICHE BEIRAT FÜR AGRARPOLITIK UND ERNÄHRUNG (WBAE) Bundesministerin Klöckner ein Gutachten vorgelegt, das erheblichen politischen Zündstoff enthält. Der Vorsitzende des Beirats, Prof. Harald Grethe von der HUMBOLDT-UNIVERSITÄT BERLIN, sagt bei der Vorstellung der Studie: „*Es geht um einen politischen Paradigmenwechsel (...) die gegenwärtige Gestaltung unserer Ernährungsumgebungen macht es Konsumenten und Konsumentinnen zu schwer, sich nachhaltig zu ernähren. Wir benötigen stärkere politische Steuerungsimpulse für die Unterstützung nachhaltiger Konsumentscheidungen.*“ Dabei betont er ausdrücklich, dass wir in Deutschland hinter europäischen und teilweise sogar internationalen Standards hinterherhinken. Er spricht unter anderem davon, dass viele politischen Steuerungsimpulse ungenutzt blieben und verweist auf die Bedeutung der Ernährung für die Nachhaltigkeitsziele, für die sich die Bundesregierung international verpflichtet hat. „Es sind nicht nur Anpassungen in der Produktion notwendig, vielmehr müssen sich auch die Konsumgewohnheiten ändern.“ Welche Punkte für ein solches Umdenken zu berücksichtigen sind, möchte ich Ihnen im Folgenden vorstellen.

I. DIE VIER KRISENHERDE DER NACHHALTIGKEIT

Gesundheit, Soziales, Tierwohl und Umwelt nennt man die „Big Four“ einer nachhaltigeren Ernährung. Ausgehend von diesen Punkten hat das Gutachten die gesellschaftlich weit verbreiteten Ernährungsempfehlungen beurteilt und konstatiert, dass

dete Biodiversität, Überdüngung der Böden und Freisetzung von Treibhausgasen durch Tierhaltung sowie Lebensmittelverschwendung. Zum Thema **Tierhaltung** schreiben sie: „(...) *Eine umfassende, von politisch legitimierten Entscheidungsträger*innen verabschiedete Strategie, die auch die Finanzierung des notwendigen Umbaus der Nutztierhaltung umfasst und damit größere Fortschritte ermöglicht, fehlt bisher.*“

Die Autoren des Gutachtens verweisen auf die grundlegende Schwierigkeit, die Frage, was denn eine nachhaltige Ernährung ausmache, eindeutig zu beantworten. Gleichzeitig betonen sie, dass viele Konsument*innen in einer Ernährungsumgebung leben, in der eine nachhaltigere Ernährung schwierig ist. Unter Ernährungsumgebung verstehen sie z.B. große Portionsgrößen in der Gastronomie oder auch hohe Werbeausgaben beziehungsweise sehr niedrige Preise für ungesunde Lebensmittel.

Die vier großen Ziele für eine nachhaltigere Ernährung

Eine gesundheitsfördernde Ernährung, die zu einer höheren Lebenserwartung, mehr gesunden Lebensjahren und mehr Wohlbefinden für alle beiträgt.

Eine Ernährung, die soziale Mindeststandards entlang von Wertschöpfungsketten gewährleistet.



Eine Ernährung, die mehr Tierwohl unterstützt und damit den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht wird.

Eine umwelt- und klimaschützende Ernährung, die zu den mittel- und langfristigen Nachhaltigkeitszielen Deutschlands passt.

II. DER UNTERSCHÄTZTE FAKTOR „ERNÄHRUNGSUMGEBUNG“

Der Einfluss der Ernährungsumgebung, die das Konsum- und Essverhalten entscheidend prägt, ist wesentlich weitreichender und umfassender, als dies derzeit von politischen Entscheidungsträgern anerkannt wird. Er erstreckt sich laut Wissenschaftlern auf den gesamten menschlichen Verhaltensprozess. Sie unterscheiden dabei die „fünf Ws“ *was, wie viel, wann, wo* und mit *wem*.

Die **Exposition** (z.B. in Werbung oder sozialen Medien) „(...) *kalibriert unser Wahrnehmungsfeld, heute häufig in Richtung auf Produkte mit ungünstigen Nährwerten (z.B. Fast Food, Softdrinks) und schlechter Klimabilanz.*“

Der **Zugang** wird von Preis, Verfügbarkeit von Informationen und Ess- und Verhaltensnormen (Essenszeiten, Convenience-Aspekte, Portionsgrößen) bestimmt.

Bei der **Auswahl** sind Marketing und soziale Medien extrem einflussreiche Umgebungsfaktoren. Sie bestimmen die Präfe-

renzen der Konsumenten, neben individuellen Vorlieben oder Gewohnheiten, durch eine Emotionalisierung von Produkten (Status, Popularität, Zugehörigkeit).

Was, wieviel und wie schnell schließlich gegessen wird, hängt von sehr vielen unterschiedlichen Faktoren ab. Neben Qualität, Quantität und Angebot spielt das **Ess-Ambiente** eine zentrale Rolle: „Die Essumgebung, insbesondere das Ambiente und gemeinsames Essen und Trinken, erfüllen zentrale emotionale und soziale Funktionen. Als wichtigste Erkenntnis aus dem Gutachten ermitteln die Wissenschaftler, dass die individuelle Handlungskontrolle überschätzt und der Einfluss der Ernährungsumgebung in der öffentlichen und politischen Diskussion vollkommen unterschätzt wird. Die Wissenschaftler*innen beklagen u.a., dass die Verantwortung in Deutschland viel zu stark auf das Individuum verlagert ist.

III. EINE VERSTÄRKT KONSUMSEITIGE POLITIK IST LEGITIM UND NOTWENDIG

Das Gutachten postuliert ein partielles Marktversagen in der Ernährungswirtschaft, das zu hohen volkswirtschaftlichen Belastungen durch beispielweise ernährungsbedingte Krankheiten führt. Es fordert den Staat auf, stärker in die Konsumsteuerung einzugreifen und stellt fest, dass „(...) *die Analyse des politisch-administrativen Systems zeigt, dass aktive staatliche Ernährungspolitik in der politischen Landschaft eher skeptisch gesehen wird (...). Auch sind die Wahlprogramme aller Parteien zurückhaltend hinsichtlich Maßnahmen, die auf eine Steuerung des Ernährungsverhaltens von Erwachsenen hinwirken.*“

Die Wissenschaftler*innen schreiben außerdem, „*freie Ernährungseinscheidungen sind in diesem Sinne eine Illusion: Was wir konsumieren und wie wir uns ernähren, ist immer maßgeblich durch die Ernährungsumgebung mitgeprägt.*“

IV. AUF DEM WEG ZU EINER NACHHALTIGEREN ERNÄHRUNG: EMPFEHLUNGEN

Die Expert*innen haben eine Reihe von konkreten Vorschlägen mit dem Titel „Neun zentrale Empfehlungen für eine integrierte Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ ausgearbeitet:

1. Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung herbeiführen
2. Konsum tierischer Produkte global verträglich gestalten
3. Preisanreize nutzen
4. Eine gesundheitsfördernde Ernährung für alle ermöglichen
5. Verlässliche Informationen bereitstellen
6. Nachhaltigere Ernährung als das „New Normal“ entwickeln
7. Angebote in öffentlichen Einrichtungen verbessern
8. Landbausysteme weiterentwickeln und kennzeichnen
9. Integrierte Politik für eine nachhaltigere Ernährung

V. FINANZIERUNG EINER POLITIK FÜR EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Die Wissenschaftler*innen entwerfen konkrete Finanzierungsvorschläge, um den Paradigmenwechsel nachhaltig und zukunftssicher zu machen. Hier eine Auswahl:

- Die Abschaffung der Mehrwertsteuervergünstigung auf tierische Erzeugnisse (ca. 4,3 bis 5,0 Mrd. Euro jährlich) sowie die Einführung einer Verbrauchssteuer für zuckerhal-

tige Getränke (ca. 1,0 bis 1,9 Mrd. Euro jährlich) erbringen staatliche Mehreinnahmen von insgesamt ca. 5,3 bis 6,9 Mrd. Euro pro Jahr.

- Für die staatlich finanzierte Kita- und Schulverpflegung ist von staatlichen Mehrausgaben in einer Größenordnung von ca. 5,5 Mrd. Euro pro Jahr auszugehen.

- Für den Umbau hin zu einer tierfreundlicheren Nutztierhaltung werden staatliche Mehrausgaben in einer Größenordnung von ungefähr 2 Mrd. Euro pro Jahr vorgeschlagen.

- In der Summe für Bund, Länder und Kommunen betrachtet entstehen damit zusätzliche Ausgaben von ca. 9,6 Mrd. Euro pro Jahr. Per Saldo ergibt sich eine Finanzierungslücke von etwa 2,7 bis 4,3 Mrd. Euro jährlich, die durch zusätzliche Steuereinnahmen oder verringerte Ausgaben für andere Politikfelder gedeckt werden müsste und eine Umverteilung zwischen Bund, Ländern und Kommunen erfordern würde.

VI. FAZIT DER GUTACHTER

„*Die vorgeschlagene integrierte Ernährungspolitik mit aufeinander abgestimmten, zum Teil deutlich eingriffstieferen Maßnahmen als bisher stellt einen wichtigen und notwendigen Schritt dar, um unsere Gesundheit, unsere Umwelt und unser Klima zu schützen, Ernährungsarmut zurückzudrängen, soziale Mindeststandards einzuhalten und das Tierwohl zu erhöhen. Faire Ernährungsumgebungen schützen uns alle und nützen uns allen. Die Realisierung der empfohlenen Maßnahmen erfordert erhebliche staatliche Mehrausgaben. Im Verhältnis zu den derzeitigen und zukünftig zu erwartenden hohen gesellschaftlichen und individuellen (Folge)Kosten unserer gegenwärtigen Ernährung stellen diese Mehrausgaben jedoch eine gesamtgesellschaftlich gebotene Investition dar. Eine zeitliche Verschiebung der erforderlichen Neuausrichtung würde sowohl die zu adressierenden Problemlagen als auch den erforderlichen Anpassungsbedarf verschärfen. Die in diesem Gutachten vorgelegte Analyse zeigt: **Eine umfassende Transformation des Ernährungssystems ist sinnvoll, sie ist möglich, und sie sollte umgehend begonnen werden.***“

Dem ist nichts mehr hinzuzufügen.

Die Herausforderungen sind enorm, will man diesen geforderten Paradigmenwechsel vollziehen. Es braucht den politischen Willen und es braucht geeignete Strukturen, diese Transformation zu schaffen. Dazu haben wir zusammen mit einigen regionalen Akteuren aus der Bio-Szene vor gut einem Jahr eine Genossenschaft mit dem Namen XÄLS EG – ÖKOLOGISCHE GENOSSENSCHAFT NECKAR-ALB gegründet. Unser Anliegen ist es, die Strukturen einer regionalen Wertschöpfung aufzubauen, um diesen Paradigmenwechsel vollziehen zu können. Bitte unterstützen Sie uns in dieser Arbeit und werden Sie Genossin oder Genosse: Weitere Informationen unter: [✉ www.xaels.de](mailto:www.xaels.de) oder info@xaels.de oder [07071/53926-0](tel:07071539260)

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLEN:

nachhaltigere-ernaehrung-gutachten.de www.dml.onl/3w

spiegel.de „Julia Klöckner kungelt“ www.dml.onl/3x



Klasse statt Masse

Ein Beispiel, wie Ökologie und Ökonomie zusammen gehen können.

Füllersdorf ist ein kleines österreichisches Dorf, ca. 50 km nördlich von Wien. Hierher hat es Robert Brodnjak gemeinsam mit Frau Claudia Detz und Tochter Saskia verschlagen. Sie gründeten auf einem Hektar Fläche eine sogenannte Markt-gärtnerei mit dem Namen „Krautwerk“. Das bedeutet bio-in-

tensiver Gemüseanbau auf sehr kleiner Fläche mit viel Handarbeit und sehr geringem Maschineneinsatz. Macht man sich bewusst, dass Gemüse hierzulande häufig auf dutzenden, teilweise auch auf hunderten Hektar angebaut wird, muss einem diese Idee ziemlich verwegend vorkommen. Zu diesem Zeitpunkt waren die beiden Anfang vierzig und „Büromenschen“ aus Wien, ohne landwirtschaftliche Vorkenntnisse. Der Ertrag eines konventionellen Kollegen, der in der Nachbarschaft Weizen anbaut, wird von diesem auf 800€/ha beziffert, so erzählt der Bio-Gärtner von einem Plausch mit besagtem Nachbarn. Diese Summe erwirtschaften die beiden Marktgärtner auf 140 qm. Also auf ca. 1,5 Prozent der Ackerfläche. Wie kann das sein? Die theoretische Basis für diese Art von Gemüsebau kommt aus Frankreich, primär von den Gärtner*innen, die früher die Märkte in Paris mit Lebensmitteln versorgt haben. Stark wechselnde Fruchtfolgen halten die Böden langfristig gesund und ertragreich, verkauft wird ohne Zwischenstation direkt an die Endverbraucher*innen. Dafür fährt Brodnjak in seine alte Heimat Wien und findet dort reißenenden Absatz. Sein Motto lautet „Vielfalt und Geschmack“. Es ist sehr viel Handarbeit notwendig, um zu erreichen, was die Grundlage seines Erfolgs ausmacht: ein lebendiger Boden. Im Interview erzählt er davon, dass die Erde in seiner Handfläche acht Milliarden Mikroorganismen enthält, „(...) mehr als Menschen auf unserem Planeten.“

Und in seinen weiteren Erzählungen macht er auch deutlich, wie schwer die Arbeit manchmal ist: „Als wir bei 35°C den Radicchio ausgebracht haben, war es hart, da habe ich gemerkt, dass ich 50 bin und nicht 30.“ Aber seine Einschätzung der Gesamtsituation in der konventionellen Landwirtschaft lässt an Deutlichkeit keine Fragen offen: „(...) Alles, was in Lehrbü-

chern über moderne Landwirtschaft steht, ist falsch.“ Brodnjak ist ausgebildeter Koch und hat in diesem Beruf 18 Jahre lang gearbeitet. Nach einem körperlichen und psychischen Zusammenbruch und einer beruflichen Zwischenphase in der IT-Branche sinniert er nun über seinen Erfolg im Bio-Gemüsebau. „(...) wenn es laufen soll, ist es in erster Linie der Boden, der den Bauern besitzt (...)“ und nicht umgekehrt. Und Herr Brodnjak und seine Partnerin standen nicht nur einmal kurz vor der Aufgabe. Teil des Erfolgs ist es aber auch, Augen und Ohren offenzuhalten, um neue Nachfragetrends frühzeitig zu erkennen und sein Angebot darauf ausrichten. „Wenn Kylie Minogue ein Video postet, in dem sie eine bestimmte Grünkohlsorte zum Smoothie püriert, dann weiß der moderne Bauer, was er zu tun hat.“

Die Köche vom „Steirereck“, dem angesagtesten Restaurant Österreichs, und andere Spitzenköche gehören mittlerweile zu Brodnjaks Kundschaft. Vielfalt und Geschmack sind für diese Gastronomiekonzepte eine Frage des Überlebens. In erster Linie aber geht es den beiden um eine zukunftsfähige Lebensmittelerzeugung.

