

Text: Renate Ortner

ich steh

“  
FÜR UNSEREN  
KONSUM  
BRÄUCHTEN WIR  
FÜNF ERDEN.  
WIR HABEN ABER  
NUR EINE.  
”

Nachhaltigkeit,  
Bio &  
Regionalität

zu dir

Foto: Zener Schokolade / Lukas Beck / Gernot Kennedy

... ein Satz, der durch alle Poren dringt oder wie Robbie Williams singt: „running through my veins“. Ganz egal, an wen er adressiert ist: Eltern, Kinder, Partner, Freunde ..., diese paar Buchstaben implizieren Liebe, Vertrauen, Wertschätzung und ein „ich kümmere mich um dich“.

Haben sich all das unser Körper und unsere Umwelt nicht auch verdient?

**E**iner Studie zufolge wird sich die Zahl der Diabetes-Erkrankungen bis 2050 mehr als verdoppeln. Laut Prognose werden weltweit 1,3 Milliarden Menschen an dieser Krankheit leiden – vorrangig am vermeidbaren Typ 2, der mit Fettleibigkeit einhergeht. Und: Österreich wurde als negativer (!) Spitzenreiter bei Notfallzulassungen von EU-weit verbotenen und gefährlichen Pestiziden identifiziert. Wir vergiften also unsere Böden – zwar auf Raten, dafür konsequent.

Regionalität, Nachhaltigkeit und Bio sind also keine Begriffe mehr, die sich nur ein Grüppchen Interessierter auf ihre Fahnen heften sollten, es sind Grundvoraussetzungen für ein qualitätsbestimmtes Wirtschaften.

**... UND VERLASS MICH AUF DICH**

Auf der Reise in diese Thematik ist uns Josef Zotter begegnet. Der Unternehmer und Chocolatier weiß, wovon er spricht, war er doch auch Koch in Luxushotels und Inhaber von 4 Konditoreien. Gastronomie ist ihm also genauso vertraut, wie Kakaobohnen. Und zu beiden Themen hat er viel zu sagen und lebt auch vor, wie es gehen kann. Als Grundvoraussetzung nennt er unermüdlich: Ehrlichkeit. Und die beginnt für ein Öko-Unternehmen bei der Zertifizierung. „Auch ein Gastronomiebetrieb soll sich zertifizieren – und zwar zu 100 Prozent, nicht ein bisschen und nicht mit Ausnahmen! Keine Öko-Schiene neben der konventionellen, kein Salat vom Nachbar, der nicht biologisch anbaut, dafür regional ist, sondern gesamtheitlich. Das betrifft natürlich auch das Thema Energie – damit gilt es sich, ausei-

inanderzusetzen. Und das sind keine Träumereien, das funktioniert – auch wirtschaftlich. Und letztendlich ist das mitentscheidend: Es zahlt sich aus, wenn man für etwas steht. Und der Gast weiß dann auch, woran er ist. Er kann sich darauf verlassen! Seit der Umstellung auf 100 Prozent biologisch geht es in meinem Unternehmen kontinuierlich bergauf – zum Trotz aller Krisen. Wir fördern kein bewusstes Wachstum, wir fördern ein biologisches!

In meinem Unternehmen, das ja mit dem Rohstoff „Kakaobohne“ arbeitet, gestaltet sich die Preispolitik aktuell etwas schwierig. Da gibt es eine noch nie dagewesene Entwicklung nach oben. Das muss man halt kommunizieren, dass ich als Unternehmer daran nicht schuld bin, sondern mich da jetzt anpassen muss und ich natürlich – wenn die Rohstoffpreise sinken – auch meine Verkaufspreise wieder anpasse. Und ich garantiere meinen Schokoladen-Fans auch, dass hinter jeder Tafel ein großes Bio-Netzwerk steckt.“



Regionaler  
Genuss  
bei Wedl.



wedl.com



## Regionalität als Qualitätsmerkmal Nummer eins

Wedl legt nicht nur großen Wert auf Regionalität, sondern spiegelt die aktuellen Ernährungstrends mit seinem Sortiment auch gleich wider.

Aus dem Wedl Food Report 2024 geht hervor, dass Regionalität als das Qualitätsmerkmal schlechthin gilt. Die Bedeutung nimmt außerdem weiter zu, da sie viele Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten antreibt. Personen, die besonderen Wert auf Regionalität legen, sind häufiger unter denen zu finden, die ihren Ernährungsstil umgestellt haben oder umstellen wollen. Dieser Trend hin zu einer bewussteren, gesünderen Ernährung beginnt oft mit dem bewussten Blick auf heimische Lebensmittel. Wedl bietet deshalb regionale Molkerei- und Fleischprodukte sowie bis zu 90 % Obst und Gemüse aus lokalem Anbau saisonabhängig an – so findet man von leckeren Beeren über frische Mischsalate bis hin zum beliebten Spargel die passenden Zutaten.

Auch erlesene Weinsorten sind Teil des umfangreichen Sortiments in den fünf Genusswelten von Wedl. Durch enge Kooperationen mit heimischen Bauern und Lieferanten wird eine kontinuierliche Warenverfügbarkeit gewährleistet. Wedls Engagement für lokale Produkte ist Teil einer größeren Bewegung hin zu einer bewussteren und ausgewogeneren Ernährung, die zunehmend an Bedeutung gewinnt, insbesondere durch das wachsende Interesse an regionalen und frischen Lebensmitteln.

☞ [wedl.com](http://wedl.com)



„  
EIN BAUER BIETET  
JA NICHT NUR EIN  
PRODUKT AN,  
ER ENTSCHIEDET  
AUCH ÜBER DIE  
QUALITÄT UNSERER  
BÖDEN UND UNSERES  
WASSERS.  
“

Das mit dem ewigen Wachstum ist ja sowieso so eine Sache. Schon vor vielen Jahren haben 200 Wissenschaftler:innen aus der ganzen Welt in einem offenen Brief an die Europäische Union konstatiert, dass wir die ökologische Grenze bereits überschritten haben, wir brauchen kein weiteres Wachstum, um die Probleme der Menschen zu lösen. Die Märkte sind gesättigt, die Umwelt ist schwer geschädigt und der Irrglaube, das Wachstum noch ankurbeln zu müssen, erzeugt nur noch mehr Schulden, eine noch brutalere Ausbeutung der Arbeitskräfte anderer Länder und ein Zurückfahren der sozialen Absicherung. Wissenschaftlich wird auch ein klarer Zusammenhang zwischen dem ewigen Wachstum und der körperlichen Gesundheit hergestellt. Und eine ganz logische Konsequenz ist auch die Frage: Werden wir uns das „nicht gesund sein“ überhaupt noch leisten können?

„Ich hab für mich für die Strategie entwickelt, mehr bei kleinen und mittelständischen Unternehmen einzukaufen, da steht jemand hinter seinem Produkt und es gibt keinen Vorstand, der nur aufgrund von Wachstumswahlen Entscheidungen trifft.“

Gerade in der Lebensmittelbranche gibt es viele kleine Unternehmer, die aus Überzeugung nachhaltig sind.“

### ICH VERNEIGE MICH VOR DIR

... liebe Mutter Natur. Das ist doch eine Ansage, oder? Impliziert aber auch, dass wir sie respektieren. „Die große Kunst ist, das langsame, natürliche Wachsen unserer Gemüse- und Obstsorten anzunehmen. „Ich habe Bäume in unserem Weingarten gepflanzt – für eine einfache und rasche Traubenernte natürlich ein kompletter Gegenspieler – aber sie liefern mir den natürlichen Schatten. Ich bin überzeugt davon, Tourismus kann nur in einer intakten Natur funktionieren.“

Dass öko-sozial verantwortliches Wirtschaften erfolgreich ist, stellt unser Gesprächspartner seit Jahren unter Beweis. Das ganzheitliche Konzept knüpft an die Entscheidung, nur bio- und fair gehandelte Rohstoffe zu verwenden und alles, wirklich alles unter diese eine Prämisse zu stellen.  
**So kann's gehen:**



☛  
In den letzten Jahren hat Familie Zotter mit ihrer Schokoladenfabrik viel erreicht – so auch die Auszeichnung „beste Milkschokolade der Welt“.

#### Sonnenenergie & Erdwärme

Die gesamte Produktion wird mit Ökostrom versorgt. Selbst die Kakaoschalen landen nicht auf dem Müll, sondern werden im eignen Dampfkraftwerk in Wärme umgewandelt oder zum Düngen der Beete im Essbaren Tiergarten verwendet. Erdwärme wird zur Warmwasserversorgung genutzt.

#### Quellwasser & Bio-Essen

Es gibt eine eigene Trinkwasserquelle und Regenwasser wird gesammelt, um es zu nutzen. Für alle Mitarbeiter gibt es ein – täglich frisch zubereitetes – kostenloses Bio-Menü mit selbst gebackenem Brot, frisch gemahlenem Getreide und Fleisch und Obst aus der eigenen Bio-Landwirtschaft.



## ERFOLGSSYSTEM GASTRONOMIE

- ✓ 100 Jahre Tradition & Handwerk
- ✓ Gastro Lösungen mit Erfolgspotenzial
- ✓ Backwaren in höchster Qualität

☛  
Backwaren wie frisch  
aus der Backstube



— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**

AM LIEBSTEN IMMER



WERBUNG, Foto: Resch&Frisch

100 Jahre und immer noch frisch:

# Das Erfolgssystem von Resch&Frisch für die Gastronomie

Seit einem Jahrhundert steht das Gastronomiesystem von Resch&Frisch für Innovation, Engagement und unvergleichliche Qualität.

Das Resch&Frisch System bietet Gastronomen erstklassige Backwaren und einen umfassenden Service. Das breite Angebot erfüllt die Anforderungen für jeden Bereich der Gastronomie. Von klassischen Backwaren über süße Teilchen bis hin zu heißen Snacks und einer eigenen Glutenfrei-Linie – Resch&Frisch unterstützt seine Kunden dabei, effizienter und erfolgreicher zu sein. Zum aktuellen Jubiläum trumpft der Backwarenhersteller mit verbesserten Strudeln in drei Sorten und hochwertigen Brot-Mischungen (erhältlich ab Juni 2024) auf. Aktuell können Kunden dabei auch von einem aktuellen Jubiläumsangebot profitieren.

Resch&Frisch bietet zudem einen umfassenden Service rund um seine Backwaren an. Speziell entwickelte Spezialgeräte, ein eigener Lieferservice und ein persönlicher Ansprechpartner, sind nur einige der gebotenen Leistungen.

Über die Jahre wurden bereits zahlreiche Erfolgsgeschichten zusammen mit Gastronomen aus Österreich, Deutschland und Italien geschrieben, die von der Leistungsfähigkeit und dem Mehrwert des Systems überzeugt sind. Die langjährige Erfahrung, persönlicher Service und kontinuierliche Innovation machen Resch&Frisch zu dem Partner für die Hotellerie und Gastronomie.

☞ [www.resch-frisch.com/100-jahre-jubilaeum](http://www.resch-frisch.com/100-jahre-jubilaeum)



“  
*MAN KANN MIT SEINEM  
 GELD MASSENTIER-  
 HALTUNG UNTERSTÜTZEN  
 ODER ES FÜR BIOLOGISCHE  
 LANDWIRTSCHAFT  
 AUSGEBEN.*

*DIESE ENTSCHEIDUNG  
 MUSS JEDER GASTRONOM  
 UND JEDER KONSUMENT  
 FÜR SICH TREFFEN.*

”

## Bio-Plastik & Glanzverzicht

Für die Verpackungen der Produkte wird Bio-Plastik aus nachwachsenden Rohstoffen verwendet – komplett auf Folienverpackungen zu verzichten, ist im Lebensmittelbereich leider undenkbar. Für die Verpackungen wird zudem auf umweltfreundliches Papier und umweltfreundliche Druckerfarben gesetzt und der Umwelt zuliebe auf die Glanzbeschichtung der Produkte verzichtet. Durch die Umstellung von Hochglanz auf Naturpapier ist tatsächlich der Umsatz eingebrochen, durchgezogen wurde es trotzdem – bis sich alles wieder normalisiert hat.

## E-Mobilität

Die Fahrzeug-Flotte wurde Schritt für Schritt auf Elektro umgestellt; derzeit sind schon mehr Elektro-Flitzer im Einsatz als Benziner. Zur vollen E-Mobilität gehört auch die Stromtankstelle für Besucher.

## REGIONAL SCHLÄGT GLOBAL

„Was ich mir von der österreichischen Gastronomie wünsche, ist, dass die Wirte für was stehen. Sie sollen aufhören, global zu denken, das haben wir jetzt eh 30 Jahre gemacht. Ein Pizzakoch macht Pizza – wenn er das gut kann, wird das funktionieren. Im

Marchfeld und auch anderswo gibt es feinsten Spargel, und eine Buschenschank ist nun mal eine Buschenschank und per se regional – mit all der Jause, die man sich dort wünscht und dem Wein, der halt nicht zu einem Höchstpreis verkauft wird. Jede Region hat Spezialitäten – nützen wir doch unsere Schätze!“