

Also wir wissen auch von weiteren Studien, wenn wir ein Drittel weniger wegschmeißen würden, ein Drittel weniger wegschmeißen, schafft jeder von uns,

dann ist dieses Versorgungsproblem auch ganz ein anderes. Herzlich willkommen zu What's Next, dem Podcast vom Next Incubator.

Der nächste Incubator ist der Innovationshub für Nachhaltigkeit der Energie Steiermark. Mein Name ist Christa Kloibhofer-Krampl. Ich freue mich, die mittlerweile dritte Staffel unseres Podcasts hosten zu dürfen.

Diesmal machen wir 17 Folgen. Warum 17? 17, weil es 17 SDGs gibt, 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen. Heute dreht sich alles um das SDG2,

kein Hunger. Ich freue mich sehr, dass ich die Elisabeth Zoubek vom Adamah Biohof heute als Gast bei mir habe. Für alle, die den Podcast kennen, wir freuen uns,

dass ihr wieder da seid. Für alle, die neu seid, liket uns, abonniert uns, leitet es gerne weiter, wenn ihr die Themen spannend findet. Und dann steigen wir gleich ein.

Elisabeth, bitte schön, dass du da bist. Vielleicht stellst dich selber auch einmal ganz kurz vor. Ja, vielen Dank für die Einladung. Ich bin die Elisabeth Zoubek vom Adamah Biohof,

wie du richtig gesagt hast. Der Adamah Biohof ist in Niederösterreich in einem kleinen Ort in Glinsendorf, östlich von Wien. Und meine Eltern haben 1997 auf Bio umgestellt,

die Landwirtschaft meiner Großeltern und dann begonnen, das Bio -Kistel in die Welt zu setzen, sozusagen, haben angefangen 40 Kunden direkt zu beliefern mit Produkten aus unserer Landwirtschaft.

Wir haben eben 140 ha Landwirtschaft, Biolandwirtschaft und das hat sich mittlerweile so gut etabliert, dass wir bis zu 6 .000 Kunden in der Woche beliefern dürfen und zwar in ganz Wien,

Großraum Wien, Niederösterreich, Burgenland und zweimal in der Woche auch bis nach Graz. Und ja, ich bin seit drei Jahren Geschäftsführerin vom Adamah Vertrieb,

also eben dort, wo die Kisteln produziert werden. Und ich habe noch drei Brüder und wir haben uns die Aufgaben aufgeteilt, die Verantwortung aufgeteilt. Ja und so versuchen wir das,

was unsere Eltern... Schon sehr früh oder? 1997? Ja, genau. Wie sie wirklich sehr früh für den Biohof? Ja, das stimmt. Sie waren da schon Vorreiter. Und ja, wir versuchen eben,

das weiterzuführen, was sie aufgebaut haben und auch ein Stück zu professionalisieren. Das ist voll spannend, weil gerade 1997, da habe ich gerade maturiert,

ist ja wirklich schon lange her und diese Bio -Bewegung, ich weiß nicht, ob man das so sagen kann, die ist ja gefühlt in der Wahrnehmung jetzt noch gar nicht so alt. Jetzt beim Durchlesen auf eurer Webseite,

eurer Mission, die ihr habt, also ihr sprecht immer von einem Biohof und gleichzeitig taucht auch dieser Begriff "regenerative Landwirtschaft" aber jetzt auch in der Gesellschaft, in der Öffentlichkeit sehr oft auf.

Was sind denn die Unterschiede eigentlich? Oder was sind Schnittmengen? Und warum ist Bio nicht regenerativ oder umgekehrt? Also, prinzipiell ist es so, dass Bio -Langwirtschaft eigentlich das ursprünglichste ist und die Menschen,

seitdem die sesshaft sind, Bio -Landwirtschaft betrieben haben oder betreiben. Und es kam dann dazwischen so, da hat sich erst im letzten Jahrhundert eigentlich entwickelt die konventionelle Landwirtschaft,

die dann doch mit Mineralstoffen, mit Pestiziden, mit chemischen Düngermittel arbeitet, um einfach den Ertrag zu steigern. Das ist erst in den letzten Jahrzehnten immer mehr geworden.

Und die Biolandwirtschaft ist jetzt, Gott sei Dank, wieder im Vormarsch, setzt sich gerade wieder stark durch, weil sie eben Lösungen bietet,

auch für die vielen Probleme, die wir einfach haben, also sei es jetzt Klimaschutz, Umweltschutz, der Boden,

das Wasser, all diese Dinge, also bei uns steht wirklich auch der Mensch, die Umwelt, die Tiere, stehen im Vordergrund und eine Regenerative Landwirtschaft setzt da auch an.

Für uns als Biolandwirte ist aber eigentlich nur die Biolandwirtschaft das einzig wahre, sozusagen, weil es eben auch gesetzlich verankert ist.

Also man kann als Konsument, Konsumentin wirklich davon ausgehen, dass das kontrolliert ist, dass es von Anfang bis tatsächlich Bio -Produkte sind,

die hier auf den Markt kommen, das ist höchst bürokratisch und wir werden wirklich auch streng kontrolliert von unabhängigen Kontrollstellen, die sich auch nicht ankündigen, die stehen dann auf einmal da und wollen alle möglichen Dinge sehen.

Und ich finde das prinzipiell sehr positiv, weil eben als Konsumentin, als Konsument weiß ich dann, das hat Hand und Fuß und ist tatsächlich Bio. Jetzt haben wir uns ja in dieser Folge das SDG2 vorgenommen.

Da geht es um kein Hunger. Ich habe da ein paar Zahlen vor mir liegen und zwar steht auf meinem Zettel, denn ja keiner sieht, außer wir. Wir haben 2022 waren so die 735 Millionen Menschen weltweit unterernährt.

Das ist ja schon eine ganz große Zahl Und gleichzeitig gibt es auch Berechnungen, die sagen, bis 2050 werden wir eine zusätzliche Fläche in der Größe Indiens brauchen,

um die ganze Bevölkerung, mit der ganzen steigenden Weltbevölkerung, von der wir ja jetzt rechnerisch ausgehen, überhaupt ernähren zu können. Wie siehst du das?

Wie seht ihr das aus enkeltaugliches Österreich? Was kann man auch da tun, auch mit Biolandwirtschaft, um hier positiv einzuwirken. Also ich finde immer wieder erschreckend,

wenn ich die Zahl höre, weil das muss man sich einmal vorstellen, über 700 Millionen Menschen, die einen Hunger leiden. Ich denke immer wieder,

oder wir wissen es eben auch von Studien, dass es prinzipiell hier um ein Verteidigungsproblem geht und nicht um ein Versorgungsproblem. Das heißt, wir haben genug Lebensmittel.

Wir können genug Lebensmittel produzieren. Es gibt da drei Dinge, die man berücksichtigen muss. Das eine ist, dass man weniger Lebensmittel verschwendet. Also es ist ein Drittel,

was wir weniger wegschmeißen müssen. Also wegschmeißen, eigentlich weniger produzieren, weil wenn ich was wegschmeiß, ist es vorher schon produziert worden. Genau. Also Lebensmittelverschwendung ist ein großer Punkt.

Der zweite Punkt ist weniger Fleisch, Konsum beziehungsweise tierische Produkte im allgemeinen brauchen sehr viele Ressourcen bei der Produktion. Produktion ist ein komisches Wort,

aber in dem Fall nennt man das so. Und der dritte Punkt ist auch Biokraftstoffe. Verbrauchen sehr viel Ackerfläche. Und es ist genau Biokraftstoff in Rapsöl,

also was jetzt gar nicht, diese ganzen Biofuels. Genau, alles was ich eben anbaue, um es dann irgendwo zu verheizen oder in einem Motor auf die Brennen zu lassen.

Genau, und es gibt eben Auch noch die Zahl das 2050, wenn es so weitergeht,

wenn sich die Menschen weiter in den westlichen Ländern so ungesund ernähren, eine ganz schrecklich hohe Anzahl an fettleibigen Menschen, und zwar bis zu vier Milliarden.

Und da zeigt sich einfach, dass ihre Ungleichgewicht, also das ist eben dieses Verteilungsthema. Verteilungsthema, Zugang zu Ressourcen, ganz genau. Unterschiedlichste Gründe,

auch möglicherweise, ich glaube, Bio steht ja auch dafür, dass Lebensmittel sehr hochwertig sind, auch Lebensmittel, die nicht sehr hochwertig sind, wird wahrscheinlich auch ein Thema sein, oder? Genau,

also Bio -Produkte, prinzipiell, wenn ich, ja, Bio -Produkte sind hochwertiger als Als konventionell hergestellte Produkte,

ich denke mal auch immer wieder, je weniger verarbeitet ein Produkt ist, desto besser ist es auch für den menschlichen Körper, desto weniger braucht es auch Ressourcen in der Herstellung von dem Produkt.

Also wir wissen auch von weiteren Studien, wenn wir ein Drittel weniger wegschmeißen würden, ein Drittel weniger wegschmeißen, schafft jeder von uns, dann ist dieses Versorgungsproblem auch ganz ein anderes.

Also wir produzieren genug Lebensmittel, genug Nahrungsmittel. Wir dürfen nur nicht so viel wegschmeißen. Und was noch dazu kommt bei unseren westlichen Ländern, wir essen zu viel Fleisch, wir essen zu viele tierische Produkte,

die brauchen einfach unglaublich viele Ressourcen. Und wenn da auch jetzt jeder, ich glaube es sind 10%, wenn wir 10 % weniger tierische Produkte essen würden, dann bleibt viel mehr Fläche,

bleiben viel mehr Ressourcen für den Anbau von zusätzlichen Lebensmitteln für weitere Menschen zur Verfügung. Ja, es ist sowieso ein spannender Punkt. Dieses Ungleichgewicht,

das da entsteht zwischen hochindustrialisierten Ländern und eben anderen Ländern, hat ja auch einen riesengroßen Gesundheitsaspekt und natürlich dann in weiterer Folge einen Kostenaspekt.

Ich habe mir das enkeltaugliche Österreich natürlich auch angeschaut und eine Forderung ist ja auch, oder ich habe es ja auch drinnen stehen, diesen Erhalt der kleinstrukturierten Familienbetrieben in Österreich und auch diese Gewährleistung einer relativ hohen Eigenversorgung,

Selbstversorgung. Ist das in Österreich möglich? In der Struktur, so wie sie jetzt Na ja, in der Stadt natürlich nicht, das muss man ganz offen sagen, und wie kann ich mich nicht vom Balkon selbst versorgen,

das geht einfach nicht. Aber natürlich kann man viel in Eigenproduktionen anbauen, also spricht ja nichts dagegen. Sobald ich einen Garten habe, ist das ja eine super Sache,

und ich finde das auch immer total wichtig. Diese selbst ernte Parzellen, zum Beispiel, wir haben auch welche am Hof, ich finde ist so toll, wenn gerade die Stadtmenschen auch die Möglichkeit haben, sich in der Natur einfach mit den Lebensmitteln zu beschäftigen,

dass man auch sieht, wie lang braucht denn eigentlich diese Karotte, wie sich sie essen kann? Die braucht einfach lange. Und ich denke, man bekommt ganz einen anderen Bezug zu Lebensmitteln und schätzt sie einfach viel mehr Wert,

wenn ich mich mehr mit diesen Dingen beschäftige und wenn ich mal vielleicht auch mal selbst die Hände schmutzig machen kann. Genau, ja. Es ist ja so,

also ein bisschen was dazu auch gelesen, was so der Standpunkt der EU ist. Und da geht es ja sehr viel auch um eine gemeinsame Agrarpolitik. Da reden wir ja auch von großen Mengen und großen Themen.

Und so in meiner Wahrnehmung ist ja Landwirtschaft auch sehr oft von Förderungen abhängig. Jetzt weiß ich natürlich nicht, wie gut geht sich das aus für kleine Familienbetriebe,

weil es da geht ja nicht nur meine Selbstversorgung am Balkon, sondern da geht es ja auch an Bauernhof, der seit Jahrzehnten so wie bei euch in Familienhand ist. Kann man da auch dann tatsächlich positiv wirtschaften?

Naja, das Thema Förderung ist immer schwierig, würde ich mal sagen, weil es eben oft auf zum Beispiel die Fläche geht. Also je mehr Hektar ich habe,

je mehr Fläche ich habe, desto mehr Förderung bekomme ich, so funktioniert es natürlich nicht. Also es müsste da ein Speech passieren, dass eben auch kleinbäuerliche Strukturen gut wirtschaftlich abbildbar sind.

Da gibt es noch viel Spielraum, viele Gestaltungsmöglichkeiten. Wenn es jetzt um den Konsumenten, die Konsumentin geht, das vorher schon gesagt, es ist kein Problem der Erzeugung, sondern es ist ein Verteilungsproblem. Was bräuchte,

was sind Ideen, Möglichkeiten, um mich als Konsumentin davon zu überzeugen, dass Der Weg ist, den ich mitgehen sollte als Konsumentin und das das ein Weg ist,

der auch nicht nur bei mir vor Ort was verändert, sondern auch global was verändern kann. Im Bio. Also wirklich diese Bio -Zertifizierung und sich ja als Bio -Hof mit Bioprodukten quasi dann auch zu committen.

Naja, wie schon gesagt, ich finde diesen Zugang so wichtig. Wir laden ganz gern alle unsere Kunden und Kundinnen und alle, die es noch werden wollen, zu uns auf den Hof ein,

um zu sehen und umkennen zu lernen, was das eigentlich heißt. Wie viel Arbeit dahinter steckt und warum Biolandwirtschaft so ein großer Unterschied ist zu konventioneller Landwirtschaft.

Weil du einfach den Boden der, du baust Humus auf, du tragst aktiv zum Klimaschutz bei,

weil da wird CO<sub>2</sub> gespeichert in einem gesunden Boden, wird auch viel Wasser aufgenommen, da stecken alle Lösungsansätze drinnen, die wir aktuell, wo wir aktuelle Probleme dazu haben.

Und das ist ja alles ziemlich komplex und ganz schön viel Wissen steckt da drinnen. Und dieser Zugang ist so wichtig, um diese Wertschätzung einfach neu zu lernen und wir laden eben auch gerne Schulklassen,

Kindergarten ein, weil wir merken halt, so gerade zu Wiener Schulen oder Wiener Kindergarten wissen einfach nicht, wie die Karotte oder was auch immer, wie eine Kohlrabi schmeckt und die kennen halt vielleicht das Tiefkölner Gemüse aus dem Supermarkt,

aber haben sich noch nie die Frage gestellt, wo kommt das jetzt eigentlich her und wie wird das produziert und wir haben da extrem gute Erfahrungen, weil die Kinder eigentlich immer total begeistert dann wieder in den Bus einsteigen oder in den Zug einsteigen und ich denke,

das ist ganz wichtig, dass da einfach dieser Zugang gebildet wird und da geht es eigentlich tatsächlich um Bildung, ja, es ist tatsächlich eine Bildungssache Und wenn man erst mal Verstanden hat,

dann weiß man, dass das einfach Sinn macht und wenn ich dann als Konsumentin, als Konsument so ein Bioprodukt greift, dann weiß ich, okay, ich habe jetzt aktiv zum Klimaschutz beigetragen,

zum Beispiel, und das ist doch ein schönes Gefühl. Und das ist einfach ein nachhaltiges Konsumieren und der Anführungszeichen, weil essen müssen wir alle was. Frage ist was Und das ist Konsumenten,

Konsumentinentscheidung, aber natürlich auch eine Frage des Angebots, oder? Ich glaube, was ganz wichtig ist auch bei dem Bioaspekt, und das ist natürlich global auch von großer Bedeutung,

ist, wir reden sehr viel von der Klimakrise, Klimakatastrophe, aber was ganz oft auch ausgelassen wird, ist das Thema der Biodiversitätsverlust. Manchmal sieht man es in den Social -Media -Kanälen,

dass Leute wieder schreiben, es fällt mir jetzt auf, wir haben viel weniger Insekten. Insekten ist so eine Geschichte, aber was heißt das eigentlich auch für unsere Böden, für unser Ökosystem,

wenn wir diesen Biodiversitätsverlust nicht stoppen? Ja, ist ein Riesenunterschied, aber der ist für uns wenig greifbar, weil du siehst es ja nicht, was da im Boden abgeht sozusagen.

Manche Insekten ist mal ganz froh, wenn sie nicht kommen oder? Ja, die Nacktschnecken freuen sich wenig Beliebtheit, aber zum Beispiel der Regenwurm ist ja ein geniales Tierchen und wir sehen ihn ja sehr selten,

die lockern ja tatsächlich den Boden auf, da kann eben das Wasser versinken. Das ist so irre wichtig, gerade diese Kleinstleberwesen, die Mikroorganismen, die wir nicht sehen,

die wir nicht mitkriegen, die wir nie spüren oder so. Gerade da. Gerade diese Dinge sind extrem wichtig. Und da ist ja auch noch so viel nicht erforscht.

Wir wissen ja so viel gar nicht. Wenn du in die Zukunft blickst, wie siehst du die Landwirtschaft, siehst du sie positiv, siehst du viele Herausforderungen? Natürlich,

es gibt Studien, die sagen, wenn wir so weitermachen, dann haben wir noch 50 Ernten. Das darf man vielleicht schon einmal bedenken, was heißt das?

Das habe ich gerade Kinder bekommen, was heißt das für die Kinder meiner Kinder zum Beispiel. Aber wir dürfen nicht, also wir dürfen mit Lösungen denken.

ganz, ganz wichtig. Und Herausforderungen gibt es genug, aber wir haben auch Lösungen eben dazu. Und das ist auch das, was wir bei ETÖ machen und was wir auch zeigen wollen,

wie es geht und auch Vorbilder sein wollen. Und ich bin prinzipiell ein optimistischer Mensch. Ich denke aber schon,

dass ein großes Umdenken passieren muss und dass, so wie jetzt gewirtschaftet wird und so wie jetzt auch in der Landwirtschaft umgegangen wird mit den vorhandenen Ressourcen,

die einfach endlich sind, so funktioniert es nicht. Ich habe auf der Vorher -Webseite, es gibt eine Rubrik, wo du glaube ich ein paar Fragen beantwortest.

Das ist also eine Interview und da habe ich eine Sache gefunden, die mir total gut gefreut. Da war die Frage, wenn du eine Sache auf der Welt verändern dürftest, was wäre das? Und du hast irgendwie geantwortet zu dieser Weg der kleinen Schritte.

Das ist schon ein guter Weg und es ist auch toll, dass man kleine Schritte macht. Aber es geht am Ende darum, die großen Dinge kann man nur angreifen, wenn man auch überall die Differenzen, die wir so miteinander haben,

nicht gegeneinander, sondern miteinander arbeiten. Und ich finde, es ist eigentlich ein sehr schöner Schluss, um auch sagen zu können, wie wichtig es ist, dass man zusammenarbeitet und das große gemeinsame Ziel sieht.

Absolut klar. Es geht nur gemeinsam und wir sind alle Menschen und ich denke mal irgendwo ganz tief in uns drinnen wollen wir ja eigentlich ein schönes Leben führen. In dem Sinne bleibt mir nur zu sagen vielen Dank.

Forts vorbei. Wenn ihr in der Nähe seid, schaut euch den Adamah Biohof an. Ich glaube, das ist wirklich ein tolles Erlebnis für alle Menschen, für Kinder, aber auch für Erwachsene. Und was das eigene Erfahrung,

sich die Hände schmutzig machen zu dürfen, ist wirklich super, Dinge beim Wachsen zuschauen zu können. Das ist was ganz, was tolles. Natürlich auch das Angebot der Biokiste annehmen.

Und folgt es nicht nur dem Adama Biohof, sondern lasst ein Like da. Abonniert uns unseren Podcast, wenn euch gefällt. Wir freuen uns schon auf die nächste Folge, wie immer zu hören auf Spotify und Apple Podcast.

Und in diesem Sinne, Elisabeth, danke, dass du zu uns gekommen bist und wir bis bald auf deinem Hof hoffentlich. Ja, sehr gerne. Danke auch und wir freuen uns über jeden Besuch.