

Und im Endeffekt, wenn es dem Boden gut geht, ist meistens unser eigenes Mikrobiom auch besser beieinander. Das heißt, umso vielfältiger, umso besser.

Hallo, herzlich willkommen zu What's Next, dem Podcast des Next Incubators. Mein Name ist Christa Kloibhofer -Krampl und ich darf bereits die dritte Staffel unseres Podcasts hosten. Ja, der next-incubator, wer sind wir? Wir sind der Innovationshub für Nachhaltigkeit der Energie Steiermark. Und in unserer dritten Staffel beschäftigen wir uns mit den SDGs. Die SDGs, die Sustainable Development Goals der UN. Und wir haben uns für jede Folge vorgenommen, auf ein SDG besonders zu schauen bzw. uns auch zu bestimmten Mythen einfach auch anzunähern. Und zu schauen, stimmen die, stimmen die nicht. Ja, jetzt sind wir schon bei der Folge 15. Also wir sind schon relativ weit, also fast schon am Ende. Folge 15, SDG 15, da geht es um das Leben an Land. Und ich finde, wir hätten da überhaupt niemand besser empfinden können heute als Gast, als die Maria Fanninger vom Podcast. Das ist wesentlich mehr als ein Podcast, aber von Land schafft Leben. Und ja, warum reden wir heute über das Artensterben und über die Frage haben wir überhaupt noch genug Grünflächen beziehungsweise haben wir überhaupt noch genügend Boden zur Verfügung? Ja, Maria, freue mich, dass du da bist. Und wie immer, bitte ich auch wieder dich kurz selbst vorzustellen. Auch was machst du, was macht ihr mit Land schafft Leben und warum ist es mehr als ein Podcast?

Danke für die Einladung, freue mich, dass ich da sein darf. Ja, was mache ich, was mache ich? Ich bin Gründerin des Vereins Land schaffts Leben und Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur, so wie zwar im Transparenz und ohne dass wir werten, wie in Österreich Lebensmittel hergestellt werden. Das machen wir vorwärts bei den Bauern, bei den Verarbeitungsbetriebe bis hinterm zum fertigen Produkt am Teller oder im Einkaufswagen. Und warum machen wir das? Für uns ist es eigentlich, dass wir als Menschen wieder den Wert hinter dem Lebensmittel sehen können, spielen können und durch das aber andere und bewusstere Konsumententscheidungen treffen, weil mit dem, was wir tagtäglich konsumieren und das ist gar nicht so wenig, auch noch eine halbe Tonne Lebensmittel und trinken quasi, konsumieren wir pro Jahr pro Kopf in Österreich durchschnittlich und das ist dann ja ein ganz schön viel, was wir mitentscheiden können, einerseits natürlich, was lassen wir durch unseren Körper durch, wie erhalten wir unseren Körper gesund oder machen und vielleicht sogar mit dem, was wir essen, krank. Und gleichzeitig war er wie gestaltet zu unserem Lebensraum durch das, wie produziert wird. Und das gestalten wir einfach nie. Und meistens ist uns das bewusst, wir greifen in ein Regal, nehmen irgendwas heraus, kaufen das, essen das. Aber im Grunde ist es eigentlich immer so, mit dem Griff ins Regal erteilen wir ein Produktionsauftrag und das wird genau das nachproduziert, genauso, wie es im Ursprünglich produziert wird und mit dem geben wir natürlich auch unser Einverständnis und tragen somit eigentlich die Verantwortung dafür, dass wir sagen, ok, produziert es genauso, wieder für mich, weil ich hohle es morgen wieder ab. Und wenn wir das immer wieder machen, dann haben wir genau die Produktion, was wir in Österreich haben. Und ich glaube, so richtig mitgestalten kann man es nur dann, wenn man eben die Sicht auf das hat, wie in Österreich produziert wird und diese Sicht ist oft ein bisschen verwehrt, an der Seite nur die Werbung kennt oder vielleicht einen extremen Bilder von Skandal, die zum Glück nur Ausnahmen sind und das wie wirklich der Durchschnitt der Produktion in Österreich ist, die Sicht hat man lange Zeit nicht gesehen und vor über 10 Jahren haben wir mit Land schafft Leben, damit begonnen, diese Sicht einfach zu geben, indem wir bewegte Bilder bzw. einfach in die Stelle hineinschaut haben, den ganzen Prozess einer sagen auch nicht so schönen Dinge, die wir uns eigentlich so nicht mehr anschauen. So früher war das vielleicht alltäglich, dass man sehr sich Schlachtung angeschaut hat, oder das mitbekommen hat zumindest im Land am Hof, war das eigentlich so, dass jeder irgendwann zumindest bei einer Hendl Schlachtung oder so was dabei war. Und mittlerweile ist es sehr weit von uns weg als Konsumenten. Also Fleisch kann man fast gar nicht mehr assoziieren, dass das jetzt irgendwann einmal ein Tier war, das gelebt hat. Und ich glaube, das ist ganz wichtig, dass wir uns das Herholen. Wenn man Fleisch bewusst isst, dann wird man Fleisch konsumieren, wo eine gute Haltung

dahintergestanden ist, wo wer gut mit den Tieren umgegangen waren ist. Und wo man sehr entkoppelt ist, wo man sehr weit weg ist, und kann sogar dazu führen, dass man leichter Fleisch sogar weghaut. Und das war jetzt wirklich das Schlimmste, was wir da waren. Ein Lebensmittel, das es gibt, wegzuschmeißen ist, glaube ich, der Worst Case, oder?

Absolut. Ich kann das total gut nachvollziehen, was du gerade sagst. Wir haben eigentlich kein Bezug mehr zu Lebensmitteln. Ich bin selber eigentlich Bauernkind, zwar nicht meine Eltern, aber beide Großeltern. Und ich hab zum Beispiel nur ein Hendl rupfen müssen als Kind. Ich hab's nicht in der schönsten Erinnerung, aber es ist halt genau das, was auch gemacht werden muss und was man tun muss, wenn man dieses Produkt auch verspeisen will. Und ich kann mich erinnern an eine Episode, weil wir gerade mal das Fleisch sprechen, was total spannend war, ist, wenn unseren Sohn immer sehr bewusst auch gesagt, was er isst, also das war für uns ganz wichtig. In der Kindekrippe bin ich einmal von einer Mutter wirklich, wirklich beschimpft worden, wie ich auf die Idee komme, dem Kind zu sagen, dass das ein Tier ist, das Schnitzel. Weil das könnte den Kindern in diesem Alter nicht aushalten. Das zeigt natürlich in einem sehr extremen Ausmaß, wie weit wir weg sind von unseren Lebensmitteln, wie weit wir weg sind von dem, was wir essen. Und ihr redet ja, also Landwirtschaft ist ein Riesenthema bei euch, aber das habe ich mal extra aufgeschrieben. In einem Podcast ist es nämlich explizit so genannt worden, Landwirtschaft, Ernährung und Gesundheit. Und den Kreis finde ich sehr schön. Nämlich auch dieses Bewusstmachen, was ich esse, hat am Ende des Tages Einfluss auf mich. Und wir reden ja heute auch über Boden. Grünflächenboden, was ernährt uns und was ist am Ende des Tages dann auch wieder gesund für uns. Und wenn wir über dieses Thema reden, müssen wir auch über das Artensprechen, Biodiversität sprechen. Wie schätzt du die Situation ein in Österreich? Was passiert da gerade, passiert da viel, passiert da tun wir zu wenig, um diese Biodiversitätskrise auch aufzuhalten und warum ist die so wichtig für uns auch in der Ernährung? Warum sind die Insekten, die wir nicht haben wollen für unsere Ernährung, wichtig?

Ja, grundsätzlich ist es immer so, dass für unsere Existenz das Ökosystem einfach das Aufrecht zu erhalten oder das auf ein Level zu erhalten, dass das lebenswert für uns ist und dass wir überhaupt leben können, ganz, ganz wichtig. Und ich glaube generell, also aus meiner, aus den letzten zehn Jahren meiner, meiner, meiner, oder unserer Recherchen von Land schafft Leben und alles, was wir so publizieren und immer wieder natürlich der Wahrheit da auf der Spur sind, da merke einfach, dass das Wichtigste ist, dass wir ein Bewusstsein zu dem kriegen, dass zu viel und zu wenig von den Dingen immer das ist, was uns Probleme hier bringt, wo wir oft nicht mehr weiterkommen. Und im Endeffekt ist eigentlich immer der Ausgleich, der zu dem führt, dass man gewisse Balance aufrecht hat in der Natur und auch bei uns Menschen. Und das Ökosystem ist da erbarmungslos, würde ich mal sagen, überreinbar, überbordend, nehmen und nicht nur zurückgehen. Das kriegen wir eigentlich mit mehr oder bisschen Zeit versetzt leider, wenn es direkt immer spürbar war, was besser zu spüren. Und da müssen wir natürlich auch reagieren. Ich denke, dass in Österreich, und das hat mich wirklich ein bisschen in den letzten Jahren sehr gefreut, dass wir in Österreich wirklich daran interessiert sind, dass wir unseren Lebensraum intakt halten. Und das ist jetzt egal, das geht über alle Branchen drüber und der Landwirt. Und die Landwirtin ist natürlich da essentiell ist, ganz klar, das ist der Bereich, wo unsere Lebensmittel produziert werden, wo auch unser Lebensraum kultiviert wird. Und das ist ganz wesentlich, dass da was gemacht wird. Und ich denke mal, wenn ich da hinschauen, sehe ich ganz viel junge Menschen, die sehr innovativ sind in dem Bereich, einfach viel machen und das ist ganz schön zu beachten. Nichtsdestotrotz muss man eben genau auf solche Sachen anschauen, es ist für uns wichtig, dass es Insekten gibt, weil wir einfach Nutzpflanzen haben, 5 -7 % der Nutzpflanzen brauchen Bestäuber sozusagen und von daher müssen wir dafür sorgen, dass die ja da sind. Andererseits muss man natürlich wieder so erwähnt sich natürlich einen, was essen wir eigentlich, dann sind die Bestäuber wichtig, natürlich. Aber jetzt für das, was wir hauptsächlich essen, das ist jetzt Reis, Weizen, Mais, Kartoffeln braucht man eigentlich keine Bestäuber. Das heißt eigentlich die

Hauptkalorien werden eigentlich zwar bestäuberlos produziert, nichtsdestotrotz ist dies das Wesentliche, dass wir schauen, dass wir in einem guten Ausgleich bleiben und somit schauen, dass das Insekten und alle gewisse Artenvielfalt auf freie Halten bleibt, um unseren Kreislauf auf den Tag zu halten. Und ich sehe es immer so, ich bin ganz spannend gefunden. In unserem Podcast werde ich zweimal alles essen, aber ich habe in Martin Krasperger als Gast gehabt, der Mediziner ist und der Biologe und der sagt immer, also du kannst eigentlich ein Handvoll Erden nehmen und schauen, welche Bakterien und so weiter, also das Mikrobiom dieser Erde quasi anschauen und dann ist das Mikrobiom deines Darmes und im Endeffekt, wenn es im Boden gut geht, ist meistens unser eigenes Darm Mikrobiom besser beieinander. Das heißt, vielfältiger, also umso vielfältiger das ist, umso besser. Und von daher müssen wir eigentlich immer schauen, dass das rundherum auch intakt ist. Und sehr oft geht es nur um unseren eigenen Körper. Ich merke das auch, warum wir nämlich in der Gesundheit zum Beispiel auch, natürlich einigermaßen, alles Landschaft, Leben ist das, weil das der Öffnungspunkt von uns Menschen ist. Es ist nett, wo man über den Lebensraum reden oder über die Umwelt und so weiter, aber das ist irgendwie ein bisschen weiter weg, wo ich von meinem eigenen Körper rede und denke, okay, das betrifft mich, was kann ich tun, dass mir besser geht? Und ich merke, wenn Menschen sie Gedanken machen, wie es einem selber besser geht, also wie sie sich bewusster und ausgewogener ernähren können, dann fangen sie an darüber nachzudenken, woher kommt mein Essen, Regionalität, Personalität ist auf einmal ein Thema. Es ist Thema, wie das produziert wird und so weiter. Und ich denke, da machen wir eigentlich so ein Schritt vom Körper quasi, vom eigenen hin zu dem, wo wir eigentlich hin wollen, wie wir produzieren, wie geht es unsere Ökologie?

Es ist lustig, du hast das Mikrobiom genannt. Und das ist ja für mich gefühlt gerade ein totales Trendwort. Plötzlich spricht man über das Mikrobiom und plötzlich spielt das für sehr viele Menschen einfach eine Rolle, wenn es um die eigene Gesundheit geht und möglicherweise ist das ja tatsächlich auch der Schlüssel, dass man beginnt, bewusster zu konsumieren, wenn es um Lebensmittel geht, weil wenn du sagst, die meisten Lebensmittel, die wir essen, sind Kartoffeln, Reis, Mais, Weizen, dann sind das zwar nicht-Bestäuber, aber es ist halt auch keine richtig ausgewogenen, gesunde Ernährung, wenn ich 95 Prozent meiner Ernährung das esse zum Beispiel.

Ja, genau. Also das ist jetzt mal unser, ich würde mal sagen, das ist die Hauptenergieversorgung der Welt, wo es auch wichtig ist. Wir müssen schon schauen, dass man eigentlich gut versorgt ist als Bevölkerung und ganz wichtig ist, wie du sagst die Ausgewogenheit, und da ist natürlich ein Bereich, wo wir unsere Energie kriegen, wo wir unsere Baustoffe herkriegen und so weiter. Da müssen wir richtig gut zugreifen gehen. Ich weiß. Ja.

Ja. In der Diskussion, die es gibt über das Thema Biodiversitätsverlust, Artensterben, wir haben ja ein sehr massives Artensterben tatsächlich und einen sehr hohen Anteil an Tiere, auch an Pflanzen in Österreich, die auf der roten Liste sind mittlerweile. Und sehr oft spricht man davon einer der Gründe ist die konventionelle Landwirtschaft. Und ich sage jetzt bewusst, man spricht davon, weil natürlich auch die Bandbreite bei der konventionellen Landwirtschaft einfach riesig ist, aber ich bin über einen Begriff gestolpert, eh bei euch. Und das ist die nachhaltige Intensivierung. Was kann ich mir darunter vorstellen?

Ja, es ist gar nicht so leicht, die Dinge immer schwarz-weiß zu sehen, das ist die große Herausforderung eigentlich unseres Lebens eigentlich, muss ich ganz ehrlich sagen. Und grad, wenn ich mir jetzt, das wäre voll schön, wenn man alle Themen mit einer Sache lösen könnte. Und wir haben ein Report außerdem, Landwirtschaft, Ernährung und Klima und da sind wir wirklich selber wieder mal schlauer worden, den dem Sinn, dass man einfach gleich fassen hat können, man kann nicht alles bedienen. Wenn ich zum Beispiel so in echt eigentlich Klimaschonend esse, heißt das vielleicht gleichzeitig sogar, dass ich der Biodiversität nicht dienlich bin diesbezüglich. Das heißt, wenn

ich jetzt, also jetzt übertrieben zum Beispiel, ich habe ein Stiermast im Stall, in kürzester Zeit kann dieses Tier Fleisch ansetzen, ich kann sehr effizient quasi da Fleisch produzieren, mit wenig Aufwand in dem Sinn, was jetzt das Futter betrifft zum Beispiel, also ich kann ganz gezielt Phasenfütterung machen, es kriegt das Tier genau dann das Essen oder das Futter sozusagen, das nach einem Optimal ansetzt und kann dann natürlich das Optimum ausholen. Also das wäre jetzt Klima, Klima schonend. Wenn ich jetzt eine Mutterkuhhaltung habe, irgendwo auf der Weide, wo die Mutterkuh und ihr Kalb quasi auf der Wiesenweide, dann habe ich zwar da ein Artenvielfalt zur Unterstützung und auch bis zu Biodiversitätsförderung, aber gleichzeitig ist es natürlich klimatechnisch extrem ineffizient, denn ich dann das Fleisch konsumiere, weil da ein Mutterkuh damit erhalten muss und natürlich komplett anderen CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Jetzt zeige ich an so einem Beispiel schon, okay, was tu ich jetzt? Jetzt bin ich im Dilemma, was tu ich jetzt eigentlich unterstützen? Die Biodiversität oder das? Jetzt kann man natürlich andere, es ist jetzt ein Fleischbeispiel, das geht natürlich genauso mit pflanzlichen Produkten. Und es ist halt immer so ein bisschen hin und her, was mache ich. Und jetzt zum Beispiel biologischer Produktion oder konventionelle, dann ist genau auch wieder das gleiche. Also jetzt eine nachhaltige Intensivierung wäre jetzt eigentlich, dass ich im konventionellen Bereich so optimal arbeite, dass ich wirklich einen guten Ertrag ausbringe und trotzdem so schonend wie möglich der Ökologie entsprechend einfach das bewirtschafte. Das wäre jetzt eine nachhaltige Intensivierung. Eigentlich, wenn ich jetzt die Nachhaltigkeitsaspekte her nimm, wäre es eigentlich so ein bisschen im Optimum der ökologischen und ökonomischen Geschichte und sozialen wahrscheinlich. Also, wo ich dieses Optimum habe. Das kann nie sein, dass ich nur 100 Prozent auf Ökologie schaue oder die anderen zwar noch vernachlässig sozusagen, sondern ich muss wahrscheinlich irgendwo das Optimum ist woanders. Unsere Möglichkeiten anzubauen sind natürlich überall ein bisschen anders und da kann ich mir einen Standort gut anschauen. Also ich kann mal schauen, wo kann ich eigentlich was anbauen. Das heißt, standardgerechte Produktionen wären da auch wichtig. Also ich schau, was bietet Österreich eigentlich und welche Flächen kann ich für was am optimalsten nutzen. Das wäre eigentlich da, was man wirklich noch verbessern kann, natürlich, wo man in einer gewissen Weise schon gut am Weg ist, aber natürlich Verbesserungspotenzial hat. Wenn ich jetzt sage, genug auf Biodiversität oder so was, dann sage ich natürlich, ja, biologischer Landbau ist da sicher, dem unterstützende, wenn ich aber mir gewisse Studien wieder anschau, wie viele Ertragsausfälle es gibt, je nach Studie und Bereich, ja 30 -40 denn ich fahre trotzdem mit Maschinen ein, ich baue an, ich habe auch die Arbeitsleistung sozusagen und habe dann 30 -40 Prozent weniger Ertrag, ich sitze aus ökologischer Sicht natürlich jetzt gesamt, klimatechnisch zum Beispiel auch nicht optimal, die Biodiversität mäßig schon und wenn ich das so ein bisschen ausführe, dann sieht man sofort, wir sind im Dilemma, weil es wär voll super, wenn ich sage, das ist richtig und das ist falsch. Dieses schwarz und weiß, das gibt es einfach eigentlich nicht. Man muss eigentlich wirklich erkennen, was ist, das Leben ist einfach bunt. Und ich finde, da muss ich ganz ehrlich sagen, dass wir in Österreich schon einen guten Weg sind, dass man auch vor allem, was die Zusammenarbeit betrifft. Ich bin da immer so überrascht gewesen am Anfang, wie ich das gesehen habe, das einfach konventionell und bio, das war für mich immer sehr weit auseinander und das ist eigentlich gar nicht. Also manchmal, ich sage das auch noch, und manchmal genau nie. Also da arbeiten ganz viele Bäuerinnen und Bauern auch voll intensiv zusammen, dass sie, dass sie herausfinden zum Beispiel, wie kann ich im biologischen Landbau gewissen Schädlingen Herr werden, dass sie im Korn – oder weniger Ertragsausfälle haben. Dann konventionell auf ihren Flächen was ausprobieren, biologische Spritzmittel und kommen dann drauf, das kann funktionieren, dann kannst du Biobau übernehmen und kann vielleicht seinen Ertrag wirklich einfahren. Und das sind so Zusammenspiele, die voll gut funktionieren. Und gleichzeitig ist das so, muss ich auch sagen, dann ist er konventioneller, der kommt drauf, okay, ich komme mit dem, spritze mich durch, dann wird er auch kein synthetisches nehmen. Man stört sich das immer so vor, dass die konventionelle Landwirtschaft so und so arbeitet, die biologische so und so, und man muss ganz ehrlich sagen, es geht sehr weit auseinander, es ist im biologischen Landbau genauso. Da gibt es

die biologische, oder Bauern und Bäuerinnen, die sehr ökologisch arbeiten und nur das Eizerl mehr und manche sind aber totale Grenzgänge. Das gibt es im Biologischen genauso und in Konventionellen ist das auch. Und da ist natürlich durch die Menge mehr Bauern und Bäuerinnen, die, wo es zum Beispiel sehr biologisch nah produzieren, trotzdem nicht biologisch zertifiziert sind. Jetzt kann man eigentlich gar die Konditionellen sind so, die Bio sind so, sondern in Wirklichkeit muss ich sagen, wenn man die österreichische Landwirtschaft anschaut, ist es eine sehr nachhaltige und innovative Landwirtschaft, die in der Masse, die meisten arbeiten extrem nachhaltig und vorausschauend innovativ und dann gibt es auch in jeder Ecken neue Extreme, die was jetzt zum Beispiel im Bio -Bereich noch das Eizerl dazu machen.

Es gibt wirklich überall, wie in jedem Bereich, Nerds und auch natürlich da, die weiß ich einfach auf gewisse Sachen spezialisieren. Aber die Grundgesamtheit und das finde ich voll schön, ist eigentlich wirklich sehr nachhaltig und auch, wie gesagt, umsichtig in dem Sinne. Immer daran interessiert, auch sie weiterzuentwickeln. Ich finde auch, dass die Förderungen & Weiterbildungen gut sind in Österreich, sind in vielen Bereichen, wo man natürlich was verändern kann. Jetzt gerade in der kaufmännischen Sicht würde, in meiner unternehmerischen Sicht ist viel zu tun. Aber was jetzt alles, was Boden betrifft und auch Forschung im Bodenbereich, muss ich echt sagen, sind wirklich Fühse, die, was sie extrem damit auseinandersetzen, wirklich innovativ sind. Und das gibt natürlich Hoffnung und Sicht auf das, dass man da noch viel bewegen kann und in sehr positive Richtungen lenken kann.

Ja, bei Kumpenstein zum Beispiel, da gibt es eine Studie neben diese standortgerechte Landwirtschaft, dass das einfach wirklich was ist, was ganz, ganz wesentlich ist, dass man sich mehr anschaut, In welchen Regionen baue ich was an? Und wie kann ich das wirklich optimieren aus einer Nachhaltigkeitssicht an? Und bei der Nachhaltigkeit sind nicht nur jetzt ökologische Aspekte, sondern auch ökonomische Aspekte, und soziale Aspekte, die wir nicht vergessen dürfen. Und von daher finde ich das immer so schön, weil wenn ich jetzt sage, Nachhaltigkeit wird meistens nur in den ökologischen Aspekten gesehen. Ich tue zum Beispiel Ökologie auf 100%, da muss ich sagen, okay, ich scheiß auf die Leistung, ich scheiß auf das, dass ich was verdiene und das ist eigentlich ein Blödsinn. Weil natürlich müssen wir alle davon leben können und wir wollen auch keine Menschen ausbeuten. Und auch keine Tiere ausbeuten, im Endeffekt. Das will niemand, der nutzt die heute, also das habe ich so noch nie, zum Glück noch nie gesehen. Natürlich gibt es eigentlich Skandale oft, wo irgendwer menschliches Versagen dahintersteckt oder sowas.

Die Herausforderungen werden ja nicht weniger. Man diskutiert viel über Klimawandel, Anpassungsmaßnahmen, die wir brauchen. Wenn ich Landwirtschaft oder überhaupt Lebensmittel produzierende Betriebe, wurscht, was das ist, ist es der Wein, ist es Milchproduktion oder sonstiges, wir haben andere Klimabedingungen, das verändert sie rasend schnell, wir haben einfach Extremwetterereignisse, die so plötzlich kommen und mit so einer Wucht kommen, dass man eigentlich kaum eine Chance hat, irgendwas dagegen zu tun. Also die Herausforderungen werden ja immer größer, das heißt in dem Bereich ist ja ein sehr hoher Innovationswille auch gefragt, weil sonst wird es irgendwann wahrscheinlich auch gar nicht mehr ausgehen. Und jetzt beim Herfahren, ich bin heute von Graz nach Wien gekommen, habe ich mal überlegt, wir haben früher, wir sind schon sehr lange in Marketing, und früher hat es einmal diesen Spruch gegeben, Daten sind das neue Gold. Und nachdem ich mir wirklich von euch einige Folgen ankörte, habe ich mir gedacht, man müsste den Satz ändern und man müsste sagen, Boden ist das neue Gold. Weil eigentlich ist ja das eines der wertvollsten Rohstoffe, die wir haben, wenn nicht überhaupt der wertvollste, oder?

Natürlich, also Boden ist unser... Damit meine ich jetzt nicht Grundbesitz. Ja, unser fruchtbarer Boden ist unser Lebensmittel, also das Mittel zum Leben. Hier, da entstehen unsere Lebensmittel, da entsteht unsere Lebensgrundlage. Und wenn wir das nicht hätten, Dann schaut es nicht mehr gut aus. Ja, bestimmt ja.

Ein anderer Punkt, der mir auch da noch ganz wichtig ist, ist wie das Thema Gesundheit, gesunde Ernährung und so weiter, das ist sehr wichtig und das vorher schon angesprochen hast. Das finde ich super, ist diese globale Sicht. Wir haben den Wunsch, uns auch gesund zu ernähren, ernähren wir uns oft einfach global nicht so gescheit. Zum Beispiel einen wahnsinnig hohen Wasserverbrauch im Anbau haben. Jetzt haben die ernährungstechnisch sehr viele Vorteile, aber eigentlich sind sie ökologisch gesehen und vermutlich auch sozial gesehen, jetzt nicht so optimal. Wie können wir in Österreich einfach damit umgehen?

Ich glaube, dass wir in Österreich super gute Lebensmittel haben, die sehr gut sich eine Trend - Lebensmittel ersetzen können. Also ich bin immer ein bisschen enttäuscht, wenn ich in den Supermarkt gehe, ob der Vielfalt dessen, was sich da mir offenbart. Und wir werden immer einfältiger finde ich, was den Geschmack betrifft, immer einseitiger was unsere Nahrung betrifft und das spiegelt sich einfach voll gut im Supermarkt wieder. Das lenken wir schon, natürlich sagt der Supermarkt auch, was wir essen sollen, in einer gewissen Weise, dass diese eine kann man und uns so präsentieren, dass wir das gerne haben möchten, aber wir gestalten die sehr stark mit und ich merke, wenn es jetzt in einer Obst - oder Gemüseabteilung geht, ist es wirklich sehr einfältig. Ich weiß noch als ich schwanger war, wo ich extrem viel gegessen habe und habe mir gedacht, Wahnsinn, mit den Sachen, die ich jetzt als Gut für mich finde, die was ich durch meinen Körper durchlassen würde, weil ich mir denke, ich lasse jetzt nicht irgendwas unbedingt durch, was ich nicht durchmuss oder was mir nicht dient, dann hätte ich wahrscheinlich mit einem Regal das Auslangen und da denke ich Aber das ist schon sehr schade. Wir haben dann 150 verschiedene Joghurt -Sorten. Keine Ahnung, also ich verstehe oft nicht, was uns da geschmacklich treibt. Weil einfach gewisse Sachen, also jetzt, wenn ich eine andere Vielfalt bei Obst und Gemüse hätte, bei der Frische zum Beispiel, das wäre schon spannend. Du kriegst kaum zum Beispiel rote Rüben im Winter zu kaufen. Nur als Convenience, also schon oder so irgendwas, aber du kriegst gewisse Sachen, die ganz gängig sind, die kriegst eigentlich gar nicht mehr. Das heißt, wir haben oft gar nicht mehr die Sicht auf das, was hätten Österreich alles zu bieten. Wir produzieren es auch nicht, weil's ja keiner nachfragt. Das ist immer so Hände -Ei - Geschichte. Also wenn wir anfangen würden, auch wieder da mehr nachzufragen, dann ging halt das vor. Die liebe Avocado ist einfach ein voller Trend, Lebensmittel, wo man sagt, okay, um die gesättigten Fettsäuren gut abgedeckt und so weiter. Aber Da haben wir ein Österreich, wir haben super Leinöl, wir haben sehr gut die Lachsforelle, wir hätten sehr viele Sachen, mit denen wir das auch kompensieren können und jeder hat da eigene vielleicht wieder Vorlieben oder so, ich finde auch keine Chiasamen oder so, was so ist, wir haben Leinsamen, wir kennen das alles selber eigentlich und ich glaube schon, dass das ein wichtiger Aspekt ist, dass wir im eigenen Land einfach besser wissen nach einem, was eben man sagt, Saison, Essen mit der Saison, und das ist auf jeden Fall immer nachhaltig. Regionalität, natürlich kurzer Transportweg, jetzt wahrheitsgemäß, tut sich das oft gar nicht so auswirken mit der Lieferung. Gehen wir immer darauf an, wie die Sachen herkommen. Ist ein Flugavocado oder ist eine Avocado, die mit einem Schiff kommt, wo kommt es her, wenn es in Chile produziert worden ist, ist eine absolute Wasserknappheit, da entzieht man wirklich den Flüssen und einer wieder Existenzgrundlage im Endeffekt und den Menschen, die vor Ort leben. Und dann müssen die ja dann mal interessieren, wann eine Avocado -Saison und von wo darf ich eine Avocado zum Beispiel essen? Was waren die Gescheite, die ich jetzt so gemocht habe, eigentlich nicht auf Kosten der Wasserressourcen verschiedener Länder deskonsumieren? Und dann müssen wir uns schon wieder interessieren

Genau, interessieren anfangen, also bei der Avocado ist Ecuador, da sind es wieder in den Tropen, wo einfach Wasser zu verfügen stehen, wo ich sage, okay, dann lasse ich mir das her schiffen, aber muss ich mir das wirklich dann jeden Tag reinziehen oder kann ich sagen, okay, das ist jetzt was Besonderes

und esse es halt einfach 4 -mal im Jahr oder so. Und schau, dass ich eigentlich meine hochwertigen Fette durch regionale heimische Sachen zu mir nehme. Und ich sehe schon, Wir haben Vielfalt eigentlich, diesbezüglich und können da echt ein bisschen aufmachen und wieder Dinge ausprobieren, einfach Kochen anfangen und einfach wirklich auch die österreichische Kulinarik genießen.

Es macht uns jetzt eh voll, die Haubenköche ein bisschen vor, in dem sind das wirklich wieder so die Back -to -the -Roots, einfach diese Dinge hernehmen, die ganz einfach sind. Ob es in Waldgängen, Dinge sammeln oder aus einem Knollensellerie, ein defektes Essen machen oder irgendwas, wo ich mir denke, wow, das geht so leicht eigentlich. Das komplett billige Essen ist eigentlich jetzt im Grunde ein Gemüse oder Kartoffeln usw. Du kannst so gut die Sache machen. Und ich glaube, da braucht es einfach ein bisschen wieder eine Sicht auf die es ist, dass man schon selber ein bisschen was bewegen kann, diesbezüglich, und ich finde Kochen zum Beispiel ist immer was, wo wir als Gesellschaft auch voll zusammenkommen, wo man sich einfach gemeinsam wieder hinsitzt. Ich weiß nicht, wenn ich koche, dann kommen die Leute in Scharen, die liebsten Menschen sitzen mit mir zusammen und ich komme voll gut austauschen und im Endeffekt, wie es man, wo man ein gesundes Leben haben will, dann ist es eigentlich gut, auf sich zu schauen und da gehört einerseits natürliches Essen dazu, das macht ein Drittel, also ob wir gesund sind oder nicht. Und aber auch natürlich sichern die Faktoren wie Menschen, die dich umgeben, Gespräche, die du führst, ob du einen guten Schlaf hast, eine gute Luft, das haben wir alles. Wir haben gutes Wasser. Also wir hätten beste Voraussetzungen, um einfach wirklich ein geniales Leben für uns. Und das haben wir alles da.

Ja, und eigentlich haben wir ja auch, weil du hast die vorher den Supermarkt angesprochen, eine Vielfalt an Obst und Gemüsesorten, die wir nur einfach auch gar nicht mehr so konsumieren. Ich kann mir erinnern, meine Oma ist früher wie ich Kind war, die ist auf den Krautacker gegangen. Da hat sie jedes Jahr, das hat gewechselt der Acker, weil natürlich das abgewechselt worden ist, es hat ganz viel Kraut gegeben und wenn wir viel Kraut gegessen, heute ist man wenig Kraut. Ich glaube, es wird wieder ein bisschen mehr, weil man will, dass man Fermentieren spricht und über Sauerkraut und so weiter, aber ich glaube, da gibt es einfach auch noch ganz viel mehr, das einfach genau so cool und sexy sein kann, wie jetzt die Avocado? –

Absolut, Kohl und wenn du z .B. hast du einen Bestäuber, wir hätten in Österreich auch voll gutes Obst, zum Beispiel, wo sehr großer Bedarf am Bestäuber da ist, das gesamte Obst, eigentlich das Kirschen, Marien, alles. Und ich finde einfach, dass wir wissen, wann die Saison oder zu der Saison mache ich irgendwas ein, mache man mal Lade, ich lege es ein oder ich friere es auch einfach nur ein und hab dann das ganze Jahr eigentlich verfügbar regionales Obst, wo sie am Zenit quasi dessen, wo es wirklich geschmacklich am besten ist, gelernt. Das ist ja das, was die schmeckt ist noch nix, wo man im Bau im Ausland und man hat keine Ahnung, ein Mango oder Avocado in die Länder gegessen, wo es produziert wird. Da glaubst du, das ist ja ein anderes Lebensmittel, weil das hier gar nichts miteinander zu tun und genauso ist bei uns wenn du in die Kirsche beißt, wo es einfach grad ihre Daseinsberechtigung ist, dann hast du aber wirklich eine Geschmacksexplosion. Und ich finde, wenn du dir irgendwo eine kaufst, wo halt du weißt, okay, sie ist nicht mehr die Kirschensaison, dann denkst du, was ist das jetzt? Ich weiß nicht, wo es ist, aber es hat eigentlich keinen Geschmack. Und von daher müssen wir einfach ein bisschen lernen, wie diese Zeit auch voll zu genießen. Und Erdbeer essen wenn sie da sind. Die kann ich dann eine Zeit lange nicht mehr sehen weil ich mich zwei, drei Wochen niedergessen hat mit dem. Und dann friere ich mir ein paar ein und freue mich nach ein paar Monaten, kommen wieder die Gelüste, du denkst, ja, passt, jetzt kann ich damit eigentlich etwas machen.

Genau, zum Beispiel. Und einkochen ist halt schnell, und ich denk mir, das ist halt wirklich was, wo wir ein bisschen hingehen dürfen, wie das meint ich schon. Wir haben viele Sachen da, und hilft der

Biodiversität. Haben ganz viel Streuobstwiesen, die eigentlich jetzt eingeackert werden oder zumindest nicht mehr geerntet werden und so weiter. Und ich denke mal, wo man die erhalten würde, zum Beispiel, würden wir auch schon wieder die Biodiversität natürlich unterstützen.

Ja, ja. Ich habe irgendwann die Zahlen gelesen, das, ich glaube 40 Prozent aller global produzierten Lebensmittel ja gar nie gegessen werden, was mich massiv erschrocken hat, weil das ist nicht die Zahl, was wir wegschmeißen, sondern das ist halt, da wird produziert und das kommt dann auch direkt von der Produktion, einfach schon auf den Müll, weil es keiner braucht, keine Abnehmer findet sonstiges. Also ich glaube, das ist für uns einfach Grund genug, dass wir einfach sehr bewusst da umgehen mit dieser Ressource Lebensmittel.

Und naja, Wenn wir über Biodiversität sprechen, wenn wir darüber sprechen, wie wichtig das ist, dann kommt man nicht darum herum, dass wir auch noch ganz kurz über die Bodenversiegelungen in Österreich sprechen. Da gibt es dieses Renaturierungsgesetz, das sehr kontrovers diskutiert wird, wo es einfach sehr viele Befindlichkeiten dazu gibt, von unterschiedlichsten Seiten. Wir haben dieses Gesetz und mir würde einfach interessieren, was hat dieses Gesetz auch für Chancen für die Landwirtschaft?

Grundsätzlich ist so, dass wir in Österreich jetzt, was die Versiegelung betrifft, natürlich da klarer Weltmeister sind. In dem Sinn, dass man sehr, wie soll ich sage, unvorsichtig mit fruchtbaren Böden umgeht. Wir verlieren natürlich tagtäglich Bäuerinnen und Bauern und der größte Verlust ist eigentlich, wenn man sichere Flächen, die dann eigentlich gut bewirtschaftbar wären und wo wir uns wirklich gut versorgen könnten, dass wir den dann verlieren, in dem Sinn, dass das verbaut werden, 1,5 Hektar pro Tag verlieren wir aus der Landwirtschaft. Ganz spannend habe ich gefunden, wenn wir das so weiter verwerten würden, also versiegeln beziehungsweise einfach baulich nutzen würden, statt Acker, dann haben wir in 140 Jahren keine landwirtschaftliche Fläche mehr. Also die sind unglaubliche Zahlen, wo wir eigentlich wirklich eine grundsätzliche Entscheidung als Gesellschaft fällen müssen, dass wir das nicht weiter haben wollen. Wir müssen wirklich schauen, dass wir diese Flächen für uns erhalten. Was die Renaturierung betrifft, finde ich immer gut, wenn man Dinge einfach wieder mal diskutiert. Ich glaube, dass man in Österreich mit so einer Information aus der EU mal grundsätzlich gleich verunsichert, wo man vor allem noch nicht einmal war, also wo es genau dahinter schickt. Das war glaube ich der Beginn dieser Sache und ich glaube, da darf man, das darf man keinem Übel nehmen, dass man da als Bauer oder Bäuerin noch kurz drüber nachdenkt und so, boah, das habe ich keine Ahnung, da Wiesen gehabt, die war feucht und die habe jetzt trocken gelegt in den letzten vor 15 Jahren, muss ich die jetzt wieder zum Moor machen oder was ist das? Das sind Fragen, die muss man einfach wissen. Das ist wie, wo ich mal eine Wohnung kauft, die vermiete und von dem vielleicht lebt sogar, und dann wird gesagt, okay, jetzt gehört die der Grund und Boden nicht mehr von der Wohnung, weil das reißen wir jetzt ab. Oder das war früher mal groß und jetzt machen wir halt wieder, keine Ahnung, die Ursprungssituation wieder her. Das wäre für jeden, ich möchte immer so Beispiele bringen, weil das kann man sich immer schwer vorstellen, wo man natürlich aus Bauen ist, das ist die Lebensgrundlage und die Bewirtschaftung ist, und wo es wegfällt, habe ich ja kein Einkommen mehr, wo ich vor irgendetwas lebt und das verlieren wird, ist das natürlich ein Angst, was da ist. Aber das glaube ich, hat man ganz gut jetzt schon mal aufbereiten können, dass jeder, oder dass man besser versteht, was drunter verstanden wird und was man geplant ist zu tun. Ich glaube, dass eine große Chance ist, in dem Sinn, dass man überhaupt wieder mal Flächen anschaut, dass man schaut, was kann man in Österreich eigentlich vielleicht wirklich ein bisschen anders machen, dass man reflektiert in ein paar Bereiche. Das geht voll gut. Ich glaube, das darf man nicht brachial machen. Da muss man auch wieder mit Anreizung machen, weil das ist, wenn ich jetzt irgendwas entziehe und sage, okay, du mach das wieder zu einem Moor zum Beispiel, dann muss natürlich ich verliere jetzt Ertrag und muss natürlich irgendwie das kompensiert kriegen. Das ist völlig

klar. Und wann da Möglichkeiten, glaube ich, da sein, dass man wirklich Dinge wieder rückführt und trotzdem was daraus generieren kann, weil es da vielleicht aus, dass dem Acker nicht so viel Ertrag herauskriegen oder so, dann macht das alles Sinn. Es muss Sinn ergeben und dann nehmen wir es. Ich glaube, es wird sicher gut umsetzbar sein für viele Sachen. Ich sehe es auch als Chance, weil ich merke, dass viele nicht mehr Vollerwerbsbauern oder die nächste Generation dann sich vielleicht ein bisschen zurückziehen oder so und trotzdem hoffentlich diese Flächen nicht anderweitig verwertet werden, sondern eben, wo man dann selber und da geht es mir selber so, bei uns da am Hof, was ja auch nicht mehr bewirtschaftet ist, dass man einfach schon, was sie jetzt hat an Weide oder so, wo man durchgeht mit den Förstern schaut, was tut man eigentlich? Und dann merkt man, da entsteht wieder Moor. Und dann überlegst du mal, wow, was ist da mal? Das machen wir uns natürlich von Moor an lassen, was für uns das ökologisch das Beste wäre, natürlich, weil dieser extreme CO<sub>2</sub> - Bindung ist, der Moor das Wertvollste, was wir überhaupt haben.

Der Diamant unter den CO<sub>2</sub>-Speichern.

Genau, da schauen wir überhaupt nicht hin, weil wir brauchen ja unseren Torf für unser Erde, für unsere Hochbeete und so weiter. Und dann denken wir, kein Mensch nach drüber. Das katastrophale ist, also einerseits entziehen wir da eigentlich das Wasser und gleichzeitig machen wir uns auf die Suche nach Bereichen, wo wir CO<sub>2</sub> binden können und da glaube ich, ist es einfach voll wichtig, dass man in allen Bereichen, was du an der einen Seite sparst, dass man auf der anderen Tropen trocken legt weltweit, das ist aber was, das müssen wir in eine Sekunden stoppen und ich glaube, wir werden unsere Pflanzen auch so hochkriegen.

Und ich glaube da gibt es Dinge die gar nicht wehtun, wo man gar nicht viel aufwenden muss. Ein paar werden vielleicht entdeckt werden, wo man sich denkt, ja das macht einfach Sinn. Und da muss man halt einfach schauen, wie kann man das kompensieren. Und ich glaube, dann ist das eine voll gute Möglichkeit, das zu tun. Und Gedanken zu machen darüber finde ich generell gut, weil ich glaube, dass wir dann vielleicht überhaupt ein bisschen nachdenken, anfangen über die Nutzung unseres Bodens im Generellen, das heißt einerseits Versiegelung und andererseits natürlich auch, was ich zuerst gesagt habe, standortgerecht zu produzieren, wirklich zu schauen, welche Voraussetzungen habe ich da jetzt geografisch sozusagen, die, wo es gut sind, um gewisse Erträge oder gewisse Versorgung sicherzustellen in Österreich. Ich glaube, das ist eine gute Möglichkeit und sieht das sehr, sehr als große Chance.

Ja, ich glaube das sind in den letzten Monaten sich dann doch, also ich glaube die Aufregung war sehr groß, wie immer, glaube ich, ist ja diese Aufregung auch getrieben durch sehr kontroverse Positionen, das sind wir in jedem Thema, also und glaube aber schon, dass man dann ein Weg finden kann, der einfach gangbar ist für alle, also wir haben das jetzt eh ganz gut gelernt, das geht um ein Kompromiss. Finde ich wichtig, finde ich total gut. Und weil wir bei Versiegelung eh gesprochen haben, ganz kurz, man muss ja auch, also wir in Österreich, wir sind ja nicht nur ein bisschen gut da drin, wir sind ja die Weltmeister, glaube ich. Wir verbauen ja, glaube ich, ganze Fußballfelder da pro Tag, und ich glaube fast 50 Prozent davon sind Straßen. Also ganz oft geht es ja dann tatsächlich gar nicht darum, dass man wieder was renaturiert, sondern ganz oft ist das halt einfach, dass wir was Neues hinstellen, obwohl in einem Eurer Podcasts eine Architektin, die da mal sehr schön gesagt hat, die hat gesagt, Österreich ist eigentlich fertig gebaut.

Absolut, die Karoline Olau ist unglaublich, also sie hat das auch immer wieder in Zahlen gegossen und ich finde auch so, sie erzählt zum Beispiel in Podcasts, dass 1000 Wohnungen in Wien leer stehen. Wir bauen die ganze Zeit. 40 .000 Hektar bebaute Leerstände quasi gibt es in Österreich. Da braucht man nicht mehr Bauaufträge. Ich weiß, es ist ein Wohnungsmangel natürlich, aber dann muss ich die sicher politische Entscheidung einfach mal durchschauen, was, warum sein Leerstände und die

einfach mal auflösen oder beziehungsweise auch wenn irgendwas zugepflastert ist, bevor man irgendwas nice wieder bauen lässt auf die grüne Erde quasi, dann wäre schon, oder grüne Wiese, dann wäre schon gut, um einmal zu schauen, welche Flächen haben wir eigentlich schon bebaut und dass die wirklich revitalisiert oder rekultiviert werden und nicht irgendwas neues wieder angreifen wird.

Das war ganz, ganz wesentlich. Ich glaube, da ist viel Kreativität in Zukunft gefordert. Was ja eh gut ist, Kreativität ist was total Positives, was zukunftsorientiert ist, um zu schauen, was kann ich aus dem, was da ist, auch machen, betrifft sowohl den Boden, betrifft unsere Grünflächen, betrifft aber auch Gebäude, Leerstände etc. Und ich glaube, damit kommen wir eh zum Schluss. Jetzt ganz zum Schluss fragen wir eigentlich alle unsere Gäste, was kann jeder jede auch ganz aktiv tun. Ich glaube das eine ist natürlich die bewusste Konsumentenscheidung, was kaufe ich, was kaufe ich nicht. Aber hast du abseits davon auch noch ein Tipp für unsere Zuhörer und Zuhörerinnen, um das ganze Thema zu unterstützen, um bewusster mit dem Thema Boden umzugehen und dann Folge auch das ganze Thema Biodiversität einfach auch positiv zu unterstützen.

Ganz klar kann jeder immer mitwirken, das sind jetzt genau so bauliche Entscheidungen, wo man einfach in der Gemeinde oder als Bürger\*innen vielleicht auch nicht alles haben will und sagt man muss da und dort noch ausbauen und so eine vielleicht eine andere Sache in die Gänge bringt, dass man sagt okay, aber das haben wir stehen, dass man Dinge aufmerksam macht auf Sachen, die was einfach da sind, die was für uns offensichtlich erscheinen, dass man sich da immer wieder einbringt. Und mutig ist, ist das, glaube ich, sehr wichtig. Es ist auch die Dinge, die man im Großen oft verurteilt, glaube ich, das ist ganz, ganz schön, dass man das im Kleinen auch immer verändern kann. Das heißt, wenn ich einen eigenen Garten habe, dann war gut, vielleicht kein Mähroboter, wo ich mich für Biodiversität einsetzt, macht es dann auch einfach Sinn, dass ich, wie du gesagt hast, auch einfach wirklich nachschauen, wo die Sachen herkommen, dass ich mit Regionalität und Saisonalität gehe, dass ich einfach sage, alles, was Saison hat, das ist das, was in meinen Einkaufswagen kommt und ich schaue, wo die Sachen herkommen. Aber wenn ich jetzt auf irgendetwas stehe, das ist, was von weit herkommt, dass ich mir Gedanken mache, wo Kaffee ist denn jetzt, das ist jetzt ein Avocado aus Chile oder aus Ecuador oder so, irgendwas. Und ich glaube, auch ein ganz, ganz wesentlicher Punkt und das, was du zuerst da kurz ein bisschen schon angesprochen hast, ist die Lebensmittelverschwendung, die massiv viel ausmacht. Bei unseren Konsumverhalten, wir hauen extrem viele Sachen weg. Und das sind einfach Ressourcen, die wir verschwenden und gar nicht einmal selber nutzen und uns eigentlich nur Geld kosten, weil wir hauen 800 Euro im Jahr weg pro Haushalt und das ist jetzt nicht wenig für die meisten. Und das konnten wir uns eigentlich sparen, nicht nur im Geldtascherl, sondern das kann man sich auch sparen, was den Ressourcenverbrauch, was den Bodenverbrauch betrifft und da wird man die viel bewirken wollen oder jeder Einzelne sehr ein bisschen bei der Nase nimmt.

Guter Abschluss. Das Thema Lebensmittelverschwendung, da explodiert man regelmäßig der Kopf, weil man nicht fassen kann, wie sorglos wir umgehen mit unseren eigenen, mit diesen Ressourcen. Ich sage danke, liebe Maria, dass du zu uns gekommen bist. Ich sage danke an alle Zuhörerinnen und Zuhörer für es dabei bleiben und ja alle, die sich wirklich mehr damit auseinandersetzen wollen, hört sich vor dem Podcast an von euch, Land schafft Leben, wirklich super und auch die ganzen Studien, die ihr dort veröffentlicht. Es gibt ein Downloadbereich, man kann sich ganz viel im Detail anschauen, zahlen Daten, Fakten, also ich finde es wirklich sehr wichtig, sehr relevant und gerade für Österreich, ich glaube Landwirtschaft ist so stark in unserer DNA drinnen, ist das einfach ein zentrales Element für uns. zwischen dieser Romantisierung und auch der Verteufelung ist einfach so breites Feld und macht total Sinn. Ja, was bleibt mir am Ende sonst noch zu sagen? Wir sehen, dass alles Ernährung, vor allem unsere Gesundheit, hängt zusammen mit Boden, mit Biodiversität und an alle Zuhörer und

Zuhörerinnen. Lasst uns gerne ein Like da, teilt die Folge, schickt uns gerne der Fragen etc. wir versuchen alles nach bestem Wissen und Gewissen zu beantworten und ja, danke und ja, ich weiß gar nicht was man sonst noch einfällt, weil es war wirklich ein spannendes Gespräch und da gibt es jetzt noch so viele Dinge über die man noch reden könnte und freue mich auf alle Fälle auf das nächste Mal. Herzlichen Dank.