

WEINbau

Österreichische Post AG, P.b.b. – 02Z032240M –
Umwelt, Ökologie, Medien Marketing GmbH, Hauptstr. 28, 2340 Mödling
Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

LESETEIL: GENESIS DER
HEURIGEN - UND
BUSCHENSCHANK-KULTUR

Mediale Wirklichkeit versus Realität

Boden – Pflanzenschutz – Erträge



Mediale Wirklichkeit versus Realität

Ausgangslage des Autors

Ende der 80iger Jahre des letzten Jahrhunderts war der Stellenwert der Natur weder in der Öffentlichkeit oder Politik von Wert. Heute unvorstellbar - Sünden reihten sich an Sünden und die Vergewaltigung der Natur war kein Thema.

Durch die Berührung mit der Natur und ihren Regeln in einer Landwirtschaftsschule lernte ich als nicht aus der Landwirtschaft Kommender die Natur kennen und teilweise zu verstehen. Die Wege führten mich erfolgreich in das Umfeld der Werbung, der Medien.

Grundwasser wie in der Leibnitzer Senke wurde wieder besserem wissenschaftlichen Wissen vergiftet. Heute leiden wir noch unter den Deponien, die extreme Giftküchen darstellten und die nun mühsam unter großem Aufwand entsorgt werden müssen. Chemikalien, Altöl, Giftfässer usw. - ab in die Deponie - das war der absolut normale Weg. Meine Hinweise, dass wir so die Erde ruinieren sorgten eher für Erheiterung.

Die mediale Wirklichkeit von damals war fast ident mit der von Heute – jedoch nur in Bezug auf die verschleierte Sicht.

Es wurmte mich. Mit Dipl. Kfm. Wolfgang Alscher lernte ich einen Gleichdenkenden kennen, wir diskutierten was man gegen diesen Unfug tun kann. Wir gründeten den Verein „Gesündere Umwelt“ - statteten diesen mit unserem Geld und unseren Leistungen aus: Der Gedanke war Umweltpreise der Länder zu gründen oder zu fördern, damit sich die Beamten mit der Natur befassen mussten und um die damaligen Außenseiter, die sich mit der Rettung der Natur befassten, zu belohnen. Fakt ist, wir gründeten mit Hofrat Hicke im Burgenland den Umweltpreis und förderten diesen drei mal mit je 40 000 Schillingen, mit Hofrat Sampl, der Kärntner Landesregierung ebenso mit drei mal 40 000 Schillingen, förderten Dr. Christian und Dr. Pröll ebenso drei mal mit je 40 000 Schillingen, mit Hofrat Rupprechter der steirischen Landesregierung - in Tirol, OÖ usw.

Wieso hat man nie etwas davon gehört? Mein Ziel war keine PR Maßnahme - „Schaut her, wir sind die Guten“ - sondern behutsam ein verändertes Denken und Handeln in Politik und Öffentlichkeit zu erreichen. Sonst gab es kein Ziel - aufgewendet wurden still zwei Mio ATS in fünf Jahren, das Projekt dynamisierte sich, das Ziel wurde erreicht (Unpolitisch ohne

jegliche Ambitionen, ich wollte nur bei der Vergabe stimmlos dabei sein). Freude über diesen Inhalt habe ich keine, denn ich denke und handle still und unüblich - wenn mir etwas zu wider ist - versuche ich zu handeln und zu finanzieren. Wie bis vor kurzem über zehn Jahre den Bereich der bewegungseingeschränkten Menschen mit über einer Mio Euro - . Ich sehe mich in keinem Fall als Gutmensch, sondern versuche ein Ziel mit Änderungsnotwendigkeit kompromisslos als Lebensmotiv zu verfolgen.

Diese Ausarbeitung und mein Bemühen, den Pendelschlag der nun eingetretenen medialen Wirklichkeit einer Traumwelt anzuhalten ist mein Anliegen. Denn jetzt ist die Situation wie in den 80er Jahren - aber völlig umgekehrt: wir impfen nicht mehr gegen Mumps, so sterben eben 3000 Leute. Dass man, wenn man dem Boden durch Ernte etwas entnimmt, wieder etwas zurückführen muss gilt als Mystizismus und Unfug. Dass es Erkrankungen von Mensch, Tier, Pflanzen gibt, die einer sinnvollen Behandlung bedürfen.

So wahnsinnig verdreht wie die Realität jetzt in der medialen Wirklichkeit dargestellt wird, stellt das eine riesige Bedrohung unserer Existenz dar.

Nur, wer soll das glauben, die großen Deals mit hochausgebildeten NGOs als Waffe für wirtschaftliche Erfolge arbeiten in eine andere Richtung, harmlose Produkte der chemischen Forschung werden zur letalen Giftbrühe - wenn auch ohne jeglichen weltweiten Nachweis. Dass das Kohlgemüse 49 krebserregende Stoffe enthält, die Himbeere das Lebergift Cumarin - der Schorf auf den Äpfeln einer der karzinogensten Stoffe ist - all das entspricht nicht der medialen Wirklichkeit einer heilen Natur. Aber keine Angst, wir brauchen Gifte - in der richtigen Dosis - zum Leben. Mit Vernunft und Logik aus der Sicht der Wissenschaft einfach relativierbar - .

Doch die größtenteils stimmlose Wissenschaft hat gegen die mediale Wirklichkeit keine Chance - aber es lohnt sich auf diese zu hören.





14



18



30



34



42

Orientierung	Seite 4
Einleitung – Erträge	Seite 6
Der Pflanzenschutz: Prügelknabe einer Überflussgesellschaft? Gedanken von Franz Mang	Seite 12
Natürliche Gifte	Seite 14
Statement – Pflanzenschutz „Ja“ oder „Nein“? Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn. Siegrid Steinkellner	Seite 16
Gespräch Weinbau – Boden – Pflanzenschutz Mit Ing. Thurner-Seebacher und Christoph Trummer, Weinbauschule Silberberg	Seite 17
Mensch und Natur – kein gutes Thema	Seite 18
Glyphosat – das Reizthema schlechthin	Seite 22
Background in einem globalen Spiel	Seite 25
Österreich ist Genfrei – ist es das?	Seite 26
Herrliche Natur – Eschensterben	Seite 28
Wunderbare Natur, aber... Schädlinge	Seite 30
Öko Business	Seite 32
Ein Narr oder ein Sklave der Industrie?	Seite 50

LESETEIL:

Die Genesis der Heurigen und Buschenschank-Kultur Ein Teil der österreichischen Lebensart	Ab Seite 34
Einrichtung – Gestaltung Manuel Schalko	Seite 40
Unternehmen, die erstaunen lassen Meiko: Küchen – Technik	Seite 42
Weinarchitektur Architekturbüro IA Michael Maier	Seite 46
Küchen planen. abstimmen... bis zum letzten Winkel Robert Daim	Seite 48

Impressum
 Medieninhaber: UÖM GmbH.,
 2340 Mödling, Hauptstraße 28/11
 Tel.: 02236/864 971, Fax: 02236/864 971-89
 Email: weinbau@uoem.at , www.der-weinbau.at
 Herausgeber: Sepp Baldrian
 Redaktion: Victoria Sturm, Bacc. Isabella Weippl
 Prof. Ali Meyer redaktion@der-weinbau.at
 Grafik: Franz Liebming



Orientierung

Orientierung

Der Versuch, Orientierung und neue Denkansätze in das komplexe Thema Pflanzenschutz & Boden zu bringen.

Es muss einen Grund dafür geben, dass Logik in diesem Bereich keinen Stellenwert hat und stattdessen Mystizismus bar jeder wissenschaftlichen Begründung über allem steht.

Grundsätzlich steht außer Frage, dass es Erkrankungen gibt:

Vom Nagelpilz über Kopfweh bis hin zu schwersten tödlichen Krankheiten, egal ob bei Mensch, Tier oder Pflanze.

Dass sich jedes Wesen ernähren muss – ebenfalls egal ob Mensch, Tier oder Pflanze – ist ebenso eine nicht zu bestreitende Tatsache.

Doch: Schon bei diesen beiden Dogmen beginnt der Mystizismus:

Breite Berichte darüber, dass sich Menschen nur von der Sonne ernähren. Dass Erkrankungen nur aus seelischen Ursachen entstehen. Immer wieder finden sich solche Behauptungen in allen Bereichen der Medien.

Wie das bei Zahnweh oder Schnupfen oder AIDS funktioniert bleibt dabei unerklärt...

Der vom Marketing im Welthandel geprägte Begriff „Bio“ vermittelt eine Wunderwelt. „Bio“ ist nämlich auch *Claviceps purpurea*, der Mutterkornpilz, eine Todesursache der Geschichte, oder 3 Stück Bio Muskatnüsse - absolut tödlich. Grüne Bohnen rufen schon bei Einnahme von 4 bis 6 Stück schwerste blutige Darmentzündungen hervor, die Biokarotte enthält das Nervengift Caradoxin, sowie die extrem giftigen Isoflavone. Kaltgepresstes Olivenöl enthält Perchlorethylen. Diese Liste wäre endlos...



Der Mutterkornpilz (*Claviceps purpurea*) ist im Korn- bzw. Getreideanbau normal und gehört zum Alltag

Meine oftmalige Erwähnung beruht auf der Hoffnung, dass diese Realität erkannt wird.

Bio - „Natur pur“ - ohne jegliche Düngung, ohne Pflanzenschutz, auf jungfräulichen Böden: Eine Unmöglichkeit.

Wobei wir in der Landwirtschaft und im Weinbau etwas völlig anderes in diesem Begriff sehen: Nämlich der Natur und ihren guten Eigenschaften zu dienen. Ausklammern kann man Erkrankungen und Pflanzenernährung dabei natürlich nicht.

Das berechtigte Misstrauen gegenüber synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern hat historische Grundlagen: Düngemaßnahmen waren bis in die 70er Jahre extrem überdosiert, im Gegensatz zu der Wissenschaft. Die teilweise provisionsabhängigen Pflanzenschutzberater, der Handel, sowie die (typisch österreichische) Verflechtung der Landwirtschafts-Kammer mit der Wirtschaft führte zu solchen Übermengen, bis die Böden tatsächlich vergiftet und das Grundwasser mit Nitrat verseucht waren.

Dazu ist anzumerken: freiwillig kaufte kein Landwirt oder Winzer diese kostenintensiven Mittel - sie wurden tatsächlich aufgetrocknet. Die Wissenschaft warnte schon damals eindringlich vor dieser Entwicklung, denn dort war man sich bewusst: Man darf nur das hinzugeben, was dem Boden entnommen wurde. Zugehört hat diesen Warnungen niemand.

Historische Fehlentwicklungen bei Pflanzenschutz beruhen auf dem Stand des damaligen Wissens, sie werden immer wieder hervorgeholt.

Heute ist das Problem, dass die Ergebnisse der Forschung und Entwicklungen nur ganz wenigen Wissenschaftlern verständlich sind.

Hunderte hochkarätige Chemiker und Forscher arbeiten über Jahre an einem Produkt - und nicht einmal unsere hoch qualifizierten Lehrer der Schulen sind in der Lage, detailliertes Wissen dazu vermitteln zu können. Der Anwender von Heute ist mit Sicherheit von hohem Wissen - sonst wäre sein Betrieb (in der für alle harten und schwierigen Zeit) nicht überlebensfähig. Aber hinsichtlich der Wirkstoffe, der chemischen Reaktionen usw. ist er eventuell oberflächlich befasst; somit besteht ein Grundmißtrauen den Mitteln gegenüber. Das beginnt beim Hinterfragen: „Wirkt es? Brauche ich die hohen Mengen, die mir über Spritzpläne vermittelt werden? Ist das wirklich nötig?“

Es gibt (nicht nur bei uns in Österreich) keine einzige wissenschaftlich klare Auskunftsmöglichkeit - somit verbleiben nur die Aussagen der Anbieter. Es gibt engagierte Stellen wie Hollabrunn, die Landwirtschaftlichen Schulen, sowie Institute, die sich um fundiertes Wissen in diesem Bereich bemühen. Nehmen wir an es sind 500 Experten, die hunderte verschiedene Mittel bewerten sollten - und ihnen stehen weit über 10.000 Forscher der gesamten Gruppe mit den modernsten High Tech Labors der ganzen Welt gegenüber.

Hinzu kommt, dass manche Betriebe aus marketingstrategischen Gründen Ansichten verbreiten, die im Mainstream der Medien liegen. „Ohne Düngung, ohne Pflanzenschutz.“ - Der Konsument nimmt das dankbar auf - aber stimmen kann das vorne und hinten nicht; denn selbst Piwi-Züchtungen müssen einmal mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden um ihre Resistenz zu erhalten...



Erträge

In unserer Überfluss-Gesellschaft hat man natürlich keine Vorstellung mehr davon. Aber wie kam es dazu, dass eine Hungersnot heute nicht einmal mehr denkbar ist?



Die Pestsäulen, ein Mittelpunkt vieler Orte (wie die Pestsäule am Graben in Wien), sind heute historische Denkmäler ohne Bedeutung.

Heute in unseren Breiten zum Glück nicht mehr vorstellbar: Hungersnöte. Dabei stellten diese in den letzten Jahrhunderten eine ständige Bedrohung dar, alle paar Jahre brach eine solche über die Menschen herein und musste einfach hingenommen werden.

Im Mittelpunkt eines Lebens im 17., 18. und 19. Jahrhundert stand der tägliche Kampf darum, satt zu werden. Dies gelang allerdings selten durchgehend über längere Zeiträume. Es wurde experimentiert, der Himmel angerufen, geopfert - auch Menschenleben -, um die Natur milde zu stimmen.

Aber auch verheerende Seuchen plagten die Menschheit. Die Pestsäulen, ein Mittelpunkt vieler Orte, sind heute historische Denkmäler ohne Bedeutung. Die Pest ist schon lange Geschichte und wurde aus unseren Gehirnen verbannt –vorbei ist vorbei.

Im Brauchtum gibt es noch die Segnung des Fleisches, der Nahrung an sich, der Felder, die Fürbitten, dass Gott wieder Einsicht hat und auch das nächste Mal eine gute Ernte erzielt werden kann und die Erntedankfeste, die in unserer Gesellschaft allerdings nur mehr auf Folklore reduziert und nett anzusehen sind.

Heute kaum denkbar, dass nicht Eheprobleme, Kredite, Häuser oder Autos der Lebensinhalt und Mittelpunkt des gesamten Bestrebens waren – sondern die Nahrung, der tägliche Versuch, satt zu werden und zu überleben. Nur ein Bruchteil der Gesellschaft lebte im Überfluss: der Adel und der hohe Klerus, die aber immer Gefahr liefen, durch den Hunger bedingte Aufstände zu provozieren.



So lief es über die Jahrhunderte, ein unermüdliches Bemühen, die „biblischen Plagen“ wie:

Frösche, Stechmücken, Stechfliegen, Viehpest, Schwarze Blattern, Heuschrecken etc. in den Griff zu bekommen, was leider auch oft gescheitert ist.



Eine der „biblischen Plagen“:
Die Stechfliege (Wadenstecher oder Wadenbeißer)

Übrigens: Kaiser Diokletian (300 n. Chr.) schaffte es, für das Römische Reich ein System zu finden, das zum Teil stabile Marktpreise von Kleinasien über Nordafrika bis zum heutigen England ermöglichte. Da könnten die heutigen EU-Manager noch etwas lernen.

Im 19. Jahrhundert wurde noch viel experimentiert.

Nachdem sich die Kirche, aber auch Schamanen und Gurus, auf mystischen Wegen bemühten das Ernährungsproblem zu lösen, begann so um 1850 auch die Wissenschaft, sich mit diesem Thema zu befassen.

Die Wissenschaft der Zeit war noch relativ einfach, Begriffe wie Genome, Erbgut und die dementsprechenden Auswirkungen lagen völlig außerhalb des damaligen Denkens, das Wissen von heute war damals selbstverständlich noch unvorstellbar.

Es war ein langer Weg eines schrittweisen Lernens. Wie ernährt sich eine Pflanze? Wie nimmt sie ihre Nährstoffe auf, was kann man einer Pflanze an Nahrung geben?

Viele Versuche bzw. „Erkenntnisse“ führten zu Katastrophen, wie 1921 die Tragödie bei BASF, als die ganze Firma inkl. Umfeld in die Luft flog und über 500 Tote zu beklagen waren.



Explosion des Oppauer Stickstoffwerkes vom 21. Septemehr 1921. Im Vordergrund der Krater

Wissenschaft und Forschung: das heißt eben auch, neue Wege ins Unbekannte zu gehen. Dass dabei eine ganze Stadt zerstört wurde, lag sicher nicht im Sinn der Forscher - aus gutem Willen wurde leider Negatives.

Diese Konstante, positiv Nutzbares zu erwarten, zu überdenken und entsprechend zu handeln zieht sich durch - nur was bewirkt das „Neue“?

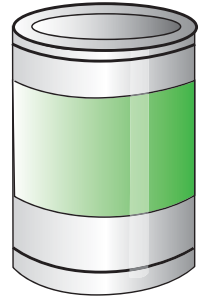
Vieles davon hat sich bewährt, in der Landwirtschaft wurden Existenzen gesichert, durch verbesserte medizinische Versorgung konnte das Durchschnittsalter extrem angehoben werden etc...

Es gab aber leider immer wieder auch Rückschläge, siehe Contergan. Die positive medizinische Wirkung war vorhanden, niemand konnte die Auswirkungen bei Einnahme in der Schwangerschaft im Vorhinein abschätzen, die schrecklichen Folgen sind hinlänglich bekannt.



Das ist nun einmal ein Problem der Forschung und Entwicklung, auch im Bereich Pflanzenschutz.

Ein Beispiel: Es wurde ein neues Produkt auf den Markt gebracht dessen Einsatz ausgesetzt wurde.



Es wirkt hier so, als wäre unbekümmert ein Mittel zum Einsatz gebracht worden, das sich nun als mangelhaft herausstellt hat.

Deshalb einmal der Versuch, den Weg dieses Produktes nachzuzeichnen:

12 bis 13 Jahre benötigt eine Zulassung in einem sehr komplizierten Weg. Sie finden die Details des Prozesses in einen eigenen Kapitel.

Die Kosten des Weges

Betragen pro neu zugelassenen Produkt ca. 250 Millionen Euro, ebenso Detailliert im Kapitel Zulassungen zu finden.

Feld und Praxis Tests

Gewächshaus, Testparzellen im Quadratmeterformat und Freilandversuche, um die Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit zu untersuchen. Die Vielzahl von strengen, gesetzlich vorgeschriebenen Prüfungen gewährleistet die Sicherheit und Wirksamkeit von Pflanzenschutzmitteln. Durch die steigenden Anforderungen bei der Zulassung erhöhen sich aber auch die Kosten und der Aufwand für die Entwicklung von Wirkstoffen und Produkten stetig.

Prinzipielle Vorgaben

- Sie müssen Schädlinge und Krankheiten wirksam bekämpfen können, ohne dabei die Kulturpflanzen zu beeinträchtigen
- Sie müssen schnell abbaubar sein und vor der Ernte weitestgehend aus dem Erntegut verschwunden sein
- Sie dürfen bei sachgemäßer Anwendung keine schädlichen oder unverträglichen Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt haben

Fazit: Eine Neuzulassung ist Heute ein extremer, mehrjähriger Prozess aus weltweiter Forschung, Analytik und Tests mit riesigem finanziellen Aufwand, aber die Vielfalt der Natur ist trotz allem manchmal diesen Prozessen überlegen.

Nur, zum Unterschied von Einst: ein Produkt das nicht entspricht wird bei - wenn auch sehr kleinen - Problemen sofort vom Markt genommen. (Obiges Produkt zeigte nur auf einer winzigen Fläche mit speziellem Klima und Boden negative Eigenschaften. Bei 99.9% des Weltweinbaus funktionierte es perfekt - aber trotzdem wurde es vom Markt genommen).

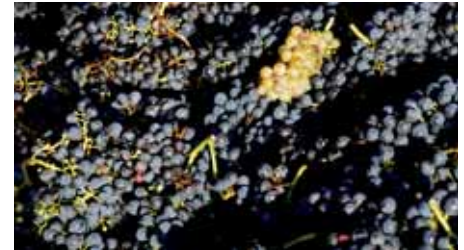
Hätten wir diese Wissenschaft allerdings nicht, würde unsere Weltbevölkerung verhungern.

Dieses Beispiel zeigt, dass Wissenschaft und Forschung -mit enormen Sicherheitsbarrieren und Millionen an finanziellem Aufwand- mit neuen Produkten einen wissenschaftlich nicht völlig erfassbaren, unsicheren Raum betreten.

Natürlich gibt es den Kreislauf der Natur - unser Vorbild - der aber jährlich mit Entnahme der Ernte gestört wird, also muss dieser Kreislauf mit Alternativen wieder geschaffen werden. Früher konnte man sich in der gemischten Landwirtschaft mit tierischem Dung so gut als möglich helfen. Allerdings trägt dieser natürliche Dünger enorme Risikofaktoren in sich, was heute oft verklärt wird. Die EHEC Bakterien führten jedes Jahr zu mehreren Todesfällen und hunderten von Erkrankungen. Man verdrängt, dass die Produktion von Stallmist ein aufwendiger, durchdachter Prozess ist, auch über längere Zeiträume, bis durch diesen Prozess so viel Hitze entsteht, dass die Keime absterben. Letzteres ist allerdings am Rand oder an der Oberfläche nicht der Fall. Das sind wissenschaftliche Fakten, die von den Dogmatikern gerne übersehen werden.

Auch das Pferd als Arbeitstier scheint auf den ersten Blick ideal, immerhin benötigt es keine fossilen Brennstoffe, ein schöner Gedanke.

Dass aber ein Arbeitspferd ca. 10.000 m², also einen Hektar, für seine Nahrung benötigt, ist evident. Dass die Nahrung nur mit Maschineneinsatz, verbunden mit fossilen Brennstoffen, ermöglicht wird, ebenso. Und dass bei 2 Rössern eine Fläche von 2 Hektar benötigt wird, auf der ca. 20.000 kg Trauben hergestellt werden könnten, oder 8.6 Tonnen Kartoffeln, ist eine Realität.



Auf einer Fläche von 2 Hektar können ca. 20.000 kg Trauben geerntet werden oder 8,6 Tonnen Kartoffeln

So betrachtet sieht das Ideal „Pferd“ also doch etwas anders aus. Das Tier muss etwas fressen, pro Einheit Arbeitspferd benötigt man ca. einen Hektar. Weizenfelder ohne jegliche Bemühungen hinsichtlich Pflanzenschutz sind allerdings unmöglich, wenn Erträge benötigt werden, damit das Pferd einsatzfähig bleibt ohne hungrig zu sein.



Weizenfelder ohne jeglichen Pflanzenschutz sind unmöglich, wenn Erträge benötigt werden

Im Grunde eine einfache logisch nachvollziehbare Erkenntnis, die weder „pro“ noch „contra“ ist.

Ein Arbeitspferd benötigt ca. 1 Hektar fürs Fressen

Die Realität: In Gols gibt es knapp 2.000 ha Rebfläche, würde man hier mit tierischem Dung arbeiten, bräuchte man ca. 4.000 Kühe.

Eine Kuh produziert 300 Liter reines Methan, das die Atmosphäre 23mal stärker als CO_2 belastet, somit würden in Gols täglich 1.2 Millionen Liter Methangas in die Atmosphäre entweichen. Außerdem würde man tausende Hektar Weidefläche benötigen. Das alles ist wissenschaftlich beleg- und nachvollziehbar.



Eine Kuh produziert täglich 300 l reines Methan, das die Atmosphäre 23 mal stärker als CO_2 belastet

Das Problem liegt in der Unsumme der von uns konsumierten Medien: von Twitter, Facebook, über Blogs zu den Tageszeitungen.

Es prasseln immer größere Mengen an Neuigkeiten täglich auf uns ein, diese allesamt zu bewerten und zu überdenken, ist naturgemäß ein Ding der Unmöglichkeit. Wissenschaftliche Fachliteratur wiederum ist zumeist sperrig und setzt ein gewisses Basiswissen voraus, wird daher eher selten zu Rate gezogen. So entstehen völlig unlogische und teils ungesunde Trends, die aber momentan das „einzig Wahre“ sind. Siehe beispielsweise die vegane Ernährung, Tatsache ist, dass man sich hier die ernährungsbedingt fehlenden Mineralstoffe -zumeist aus synthetischer Produktion- in der Apotheke kaufen muss. Selbst in der veganen Literatur findet man Anleitungen, welche Stoffe man im Alter, bei Krankheit oder Kindern zuführen muss, damit der Bedarf vollständig abgedeckt werden kann.



Logisches, analytisches Denken ist schon lange kein Thema mehr. Die Supermarktketten übertreffen sich mit immer neuen „Bio“ - Ansprüchen und Aussagen, wobei die Grundlagen der speziellen, betrieblichen Zertifizierung von der Wirtschaftsabteilung bzw. dem Marketing erstellt werden. Selbstverständlich ist nicht die Natur - wie nach außen mit herzigen Tieren und einer sauberen Märchenwelt medial transportiert wird - die Basis für jede Maßnahme, sondern der wirtschaftliche Aspekt, der bessere Einnahmen sichert.

Die Tatsache, dass sich der Mensch über Millionen von Jahren Evolution auf Basis des „Allesfressers“ entwickelt hat, spricht eigentlich eine deutliche Sprache und bedarf keiner weiteren Erläuterungen. Dass übermäßiger Fleischkonsum im Sinne einer ausgewogenen Ernährung auch nicht gesund ist, ist ebenso nichts Neues, sondern steht seit Jahrtausenden fest, siehe auch der „fleischlose“ Freitag der Röm. Kath. Kirche.

Man könnte das durchaus noch weiter spinnen: Was ist ein Stickstoff-Kunstdünger? Eine Chemikalie? Eine Giftmischung? Nein, er wird aus Luft gewonnen, die zu 78% aus Stickstoff besteht. Von Begriffen wie „Chemie“, „Labor“ oder gar „Gift“ ist er also weit entfernt. Stickstoff- Kunstdünger wäre eigentlich das perfekte Bioprodukt - rein aus der Natur. Der Hintergrund ist die katalytische Synthese - das System funktioniert ähnlich wie bei jedem Katalysator in den PKWs. Der Stickstoff wird aus der Natur, der Luft, heraus isoliert.

Ebenso quer weiter gedacht: Wer befasst sich heute noch mit dem Mutterkorn (*Claviceps purpurea*) bei Mais, Roggen, Gerste, Weizen, Hafer und Dinkel? Ein extremes Gift, das überall vorkommt.

Zu den toxischen Effekten zählen Darmkrämpfe, Halluzinationen, absterbende Finger und Zehen. 5 bis 10 Gramm frisches Mutterkorn können bei einem Erwachsenen zu Atemlähmungen und Kreislaufversagen führen und daher tödlich enden. 10 mg auf 1 Kilo Mehl genügen für toxische Auswirkungen auf den Menschen.

Dieses Mutterkorn ist heute nicht einmal ansatzweise ein Thema, obwohl es über die Jahrtausende eines der größten Probleme im Nahrungsbereich darstellte. Warum? Weil die Wissenschaft Lösungen gefunden hat.

Oder wieder ein Beispiel aus der Pharmazie:

Die Kinderlähmung, die bis Ende der 50iger Jahre eine große Bedrohung war, konnte durch Impfungen in unseren Breiten quasi eliminiert werden.

In Summe:

Wissenschaft und Forschung konnten viele Probleme lösen und haben uns sogar so weit gebracht, dass wir uns heute von den teils lebensbedrohenden Schreckensbegriffen von damals nicht mehr betroffen fühlen müssen und wir diese „Geschichten“ als längst vergangen abtun können. ➤

Nochmal ein Blick zurück:
Das größte Problem war der Ernteausfall, der eher die Norm war als eine gute Ernte. Also streute man etwas auf den Boden und der Ertrag verbesserte sich, dann sprühte man etwas Anderes auf die Pflanzen und die Schädlinge starben ab.

Aber: wenn das alles so wunderbar war und ist, wie kommt es dann zum heutigen Istzustand, wo Forschung, Chemie, Dünger, Pflanzenschutz in der öffentlichen Meinung über einen Kamm geschoren und als „Gift“ und „Umweltzerstörer“ dargestellt werden?

Es wirkte wie ein Wunder. 1950 war die Weltbevölkerung bei 2,7 Milliarden Menschen, prognostiziert wurde damals für 1970 ein Wachstum auf ca. 3,5 Milliarden Menschen und der Umstand, dass diese nicht mehr zu ernähren wären - eine Welthungersnot stand fest. Heute sind wir 7,47 Milliarden, die zur Gänze problemlos ernährt werden könnten, Misswirtschaft, Politik, Korruption und Katastrophen in einigen Ländern sind dafür verantwortlich, dass es immer noch Hungersnöte gibt.

Die „Wundergläubigkeit“ in den 1950er Jahren wurde von der Wirtschaft extrem ausgenutzt, was anhand des Beispiels der Stickstoffdüngung deutlich wird: es ist bekannt, dass Stickstoff nur über Wirte wie Azotobacter oder Clostridium aufgenommen werden kann. Eine Stickstoffdüngung ist abhängig vom Boden, der Zusammensetzung und dem vorhandenen Stickstoffanteil - hätte man das vorab untersucht und nur die Mengen gegeben die nötig sind, hätte es auch keine Auswaschungen und Verseuchungen des Grundwassers gegeben. Das

aber wollte niemand hören. Es gab die offiziellen Düngemittelmengen – Empfehlungen, die nach den heutigen Gesetzen strafbar wären. Die Anwender, also die Bauern, wollten nur sichere Ernten und davon sehr viel, das Wissen um die Zusammenhänge war den meisten fremd, die Wirtschaft hatte nur eines im Sinn, nämlich zu verkaufen. So konnte in dieses „Wissensvacuum“ auf Teufel komm raus verkauft werden. Hinweise der Wissenschaft gab es genug, dass dieser Weg in eine Katastrophe führen wird.

In ganzen Regionen wie dem Steinfeld, in Tattendorf und Teesdorf wurde durch völlig falsche und übermäßige Düngung der Boden nachhaltig ruiniert. Das Beratersystem der landwirtschaftlichen Institutionen - mit großer Nähe zu Industrie und Handel - ließ aufkommende Kritik nicht zu. Im Steinfeld wurde ein Kritiker einfach in die Schublade des „Privat- Gelehrten“ geschoben und als Narr abgestempelt. Einige Jahre später wurde dann im Stillen versucht, die begangenen Fehler wieder auszumerzen.

Das Problem, das auch heute Einige noch nicht erkannt haben:
Der Boden ist ein sensibles System von Pflanzen, Pilzen, Würmern, Bakterien usw., die in einer Symbiose leben.

Durch die Ernte entnehmen wir Mineralstoffe und stören somit dieses System. Der Humus, in dem sich das „Bodenleben“ abspielt, wurde lange nicht sonderlich beachtet und wurde somit weniger, viele Eigenschaften gingen dadurch verloren. 1 % mehr Humus ist aber gleich 10% mehr Wasserkapazität. Hinzu kam auch noch die Lehrmeinung, dass Weinbau nur mit einem offenen Boden möglich wäre, ein Umstand, der allerdings den Humusabbau durch die Jahrzehnte zusätzlich beschleunigt hat.



Sogenannte „Öko-Verrückte“, wie ein Pionier in Zöbing, Schwanzelberger, setzten auf Begrünung. Dies stand damals in krasssem Gegensatz zu Allem. Aber ganz langsam erkannten die Kollegen, dass die Stöcke dieses Weingartens gesünder, weniger krankheitsanfällig, waren und ein besseres Wachstum hatten. Es folgten dann langsam einige andere nach, obwohl diese Vorgehensweise als schwerer Unfug galt und extrem diskreditiert wurde. Dem gegenüber standen immerhin Industrie und Handel, die Wirtschaftszweige in Gefahr wähten. So entstand quasi ein „Ghetto der Unbelehrbaren“. Auch heute besteht noch ein tiefer Graben zwischen konservativer Landwirtschaft und dem Biobereich.

Pflanzenschutz war und ist ein absolut notwendiger Bestandteil der Landwirtschaft.

Der oft erwähnte DR. Burger und sein Buch „Wein im Alten und Neuen Testament“, beweist an Hand von Psalmen Bemühungen in diese Richtung seit 3.000 Jahren. Die Entwicklung des Pflanzenschutzes ging Hand in Hand mit der Entwicklung der Chemischen Industrie und führte in neue Welten. Das Wundermittel „DDT“ durfte in keinem Haushalt fehlen, möglichst neben den Lebensmitteln, um Schädlinge erfolgreich zu bekämpfen. Von der Ameise bis zum Mehlwurm - wo sich auch etwas regte, DDT war die Lösung. In diesem Zeitfenster waren Forschungen hinsichtlich Nebenwirkungen oder auch langjährige Versuche nicht das Thema, natürlich war man auch nicht auf demselben Wissenstand wie heute.

DDT

Das „Wunder DDT“ - durfte in keinem Haushalt fehlen

E 605 Staub

E 605 das nächste Wunder

Das nächste Wunder: E 605. Die Schädlinge starben, eine bessere Ernte war gesichert, alles andere war Nebensache. Deshalb wurde auch ein dichter Einsatz empfohlen, Spritzmittelberater waren im Einvernehmen mit den offiziellen Beratungsstellen. Der Vertreter der Firma XY fungierte zugleich auch als der offizielle Berater, dass hier wiederum der Verkauf im Vordergrund stand, braucht nicht extra erwähnt zu werden.



Dass man in den 1960iger und 70iger Jahren tote Rehe und Hasen in den Weingärten fand, wurde nicht weiter diskutiert, die Gründe waren unbekannt, denn diese Mittel wirkten ja nur auf Kaltblüter und der Ertrag war gesichert.

Der Tod der Tiere wurde auf alles Mögliche geschoben, was im Interesse der Industrie und letztlich auch der Winzer stand.

Ähnlich wie beim Beispiel der Begrünung, gab es auch hier einige Unbelehrbare, die begannen, das System zu hinterfragen.

Sie suchten Mittel und Wege, die offensichtlich extremen Gifte durch etwas anderes zu ersetzen. Kein einfacher Weg, wenn alle in einer Region an ein bestimmtes Verfahren glauben, sich dem entgegen zu stellen - man wird dann leicht zum Außenseiter. ■



Der Autor Franz Mang Winzer in Weißenkirchen –

Der uns schon seit Jahren dankenswerterweise mit Betrachtungen aus der Praxis versorgt. Sein über Jahrzehnte angelegtes Archiv bietet diverse Momente von Wissensstand und Meinung zum Nachlesen und Nachdenken an. Pflanzenschutz – Düngung aus Sicht und der Summe der Meinungen und dem Erlebten eines tatsächlich nach der Natur orientierten Winzers als spannender Beitrag.

Der Pflanzenschutz: Prügelknabe einer Überfluggesellschaft?

Wenn es um das Thema „Pflanzenschutz“ geht, formieren sich sofort zwei Lager: auf der einen Seite die Ausführenden, die als „Giftspritzer“ verunglimpft, die „nur“ ihre Ernte bewahren wollen. Auf der anderen Seite die Leute, die sich als „Naturbewahrer“, „Tier- und Menschenschützer“ verstehen. Diese sind natürlich in tausendfacher Überzahl und fühlen sich schon dadurch als berechtigte Kritiker. Chemie bei anderen ist ja immer gefährlich. Nur das Benzin, die Medikamente, das Botox bei sich selber, ist was anderes...

Blicken wir ungefähr ein Jahrhundert zurück:

Knappeit und Hunger sind die Probleme der Zeit. Und der Wein? Ein Luxusprodukt. Auch die Produktion grenzte an Luxus; während des Weltkrieges sowieso, denn Kupfer und Schwefel wurden von der Kriegsmaschinerie verschlungen. Nach Kriegsende waren die materiellen Möglichkeiten zur Schädlingsbekämpfung wieder ausreichend vorhanden und auch von beratender Seite propagiert. Die finanziellen Möglichkeiten der Weinbaubetriebenden waren jedoch trist. Sie erzwangen eine „Ökonomie“ die sich auf die Ernten oftmals verheerend auswirkte. Bis zu 70 kg Kupfervitriol und 100 kg Stäubeschwefel wurden je Hektar und Jahr ausgebracht. Und die entschieden über „Ernte“ oder „Nicht-Ernte“. Für letztere gab's kein Geld. Und das ist auch heute noch so, denn kein Weinkunde zahlt für einen vollen Karton wenn nur eine Flasche drinnen ist.

In der Wirtschaftswunderzeit nach dem zweiten Weltkrieg war die Erinnerung an die früheren schlechten Zeiten so ausgeprägt, dass der Chemieeinsatz in der Landwirtschaft allgemein als Segen aufgefasst wurde. Im Weinbau wurde Kupfer, Schwefel und Arsen durch eine Vielzahl an synthetischen Mitteln ersetzt. Dies passierte – im Falle des Kupfers – zum Teil gegen Empfehlung offizieller Stellen. In diesen sitzen heutzutage natürlich andere Leute. Die geben keine Empfehlungen sondern gleich Vorschriften bezüglich maximal erlaubtem Kupfereinsatz...

Die späten 1960er und frühen 1970er Jahre brachten den Höhepunkt des Fortschrittsglaubens. Das Vertrauen in die Möglichkeiten des chemischen Pflanzenschutzes war nahezu grenzenlos. Die Zukunftsforscher der Branche sahen schon systemisch wirkende Nematodenmittel auftauchen. Diese quasi als letzter Schritt über ein Hindernis. Das vorletzte, die Reblaus, wäre mit einem neuentwickelten Streumittel, das nur alle drei Jahre anzuwenden wäre, schon so gut wie ausgeschaltet und das Tor zum neuen, wieder wurzelechten Weinbau offen.

In der Zwischenzeit begann aber auch in Europa ein Umdenken, das 1962 in den USA mit dem Buch „Silent Spring“ von Rachel Carson seinen Ausgang genommen hatte. Es war der Anstoß für einen Pendelschlag wider den chemischen Pflanzenschutz, der bis heute andauert. Ja, noch mehr: Man wird an die Hexenprozesse des Mittelalters erinnert, wenn die Eiferer gegen den Pflanzenschutz loslegen.

Die Ignoranz ist zum Großinquisitor geworden...

Fragt man die Kritikpunkte ab, kommt man meist nur bis: „weil der/die gesagt hat“. Ob und wie das Gesagte bewiesen ist wird selten beachtet. Hauptsache es stützt die eigene Vermutung. Eine Sache weiterzudenken liegt nicht im Trend. Dass der heute so kritisch gesehene Kupfereinsatz einstmals überhaupt wirtschaftliche Ernten ermöglichte, wurde schon erwähnt.

Überhaupt nicht bedacht wird jedoch, dass damit auch teilweise Krankheiten niedergehalten wurden, denen man bis dahin ohnmächtig gegenüber stand. Wie z.B. „Roter Brenner“. Andere Krankheiten, die einst bedeutsam auftraten, wurden als Nebeneffekt der Peronosporabekämpfung so erfolgreich unterdrückt, dass sie heute nahezu unbekannt sind. Wer kennt z.B. noch „Schwarzer Brenner“ oder „Weißfäule“? Die „Schwarzfäule“ hingegen, über Jahrzehnte vergessen, macht sich wieder bemerkbar. Ist das ein Nebeneffekt von Minimalspritzfolgen oder Witterungsungunst? Oder einfach nur aufgebauscht von den Pflanzenschutzmittelfirmen die mit wohligem Grauen ein neues Geschäftsfeld sehen?

Vom Turm der Ironie aus kann man beobachten, dass die Umweltorganisationen von Jahrzehnt zu Jahrzehnt ihre „Lieblingsfeinde“ entwickeln. Da war einst das DDT und dann die ganze Gruppe der Chlorkohlenwasserstoffe das Schreckgespenst schlechthin. Vergessen waren die Erfolge gegen Läuse, Flöhe, Wanzen, Stechmücken... Der geringen akuten Giftigkeit stand die Gefahr einer Anreicherung im Körperfett gegenüber – also: Kehrtwendung. Gesetz und Beratung schwenkten auf die Phosphorsäureester um, die zwar akut gefährlich sein konnten, aber keinerlei Festsetzung im menschlichen Körper zeigten. Wieder ein Beispiel das zeigt, dass ein und dieselbe Maßnahme höchst unterschiedlich beurteilt wird; der Zeitgeist lässt grüßen.

Breit wirksame Insektizide sind heutzutage „out“. Hoch spezifische Mittel finden die Gunst des Gesetzgebers, des Beraters und des Anwenders. Letzterer kommt irgendwann ins Grübeln, wenn ihm auffällt, dass er früher mit den Breitbandmitteln mit einer oder zwei Spritzungen eine Vielzahl an Schädlingen eliminiert hatte. Und heute? Da müssen oft mehr Einsätze durchgeführt werden, weil die einzelnen Schädlinge spezifizierte Bekämpfungen nötig machen. „Schöne neue Welt“ denkt sich der Winzer, der nun statt Traubenwickler und Spinnmilben ein Heer alter – jetzt wieder neuer – Schädlinge vor sich hat: Erdraupen, Rhombenspanner, Maikäfer, Zikaden, Schildläuse usw. Im Gegensatz zu einst, sind die meisten heutigen Mittel harmlos für Bienen. Paradoxe Weise wären heutzutage die Spitzmittel Schuld am Bienensterben, während zu Zeiten von E605 und Co das Problem nicht auftrat. Vielleicht liegt es daran, dass es viele andere Gründe gibt, die einfach nicht so plakativ sind.



Katastrophale Lage der österreichischen Bienenzucht. Die Bienenvölkerzahl betrug während des Höchststandes der Bienenzucht in Österreich ungefähr 600.000. Durch die Kriegs- und Nachkriegsereignisse sowie auch durch das Auftreten verschiedener Bienenseuchen, aber ganz besonders durch den Mangel an Winterfutter ist diese Zahl auf 200.000 gesunken. Sie hat damit einen Tiefstand erreicht, wie noch niemals in Österreich. Der Witterungsverlauf des heurigen Jahres bedeutet für die Bienenzucht eine Katastrophe. Überdies sind in vielen Gebieten des Landes die Völker bereits verhungert oder knapp vor dem Hungertod.

Der Umweltorganisationen „Lieblingsfeind“ derzeit ist das Glyphosat.

Einst gepriesen als umweltfreundlicher Ersatz für die gängigen Herbizide, ist die Substanz nun zum Buhmann gemacht worden. Gemeinden brüsten sich sogar damit „pestizidfrei“ zu sein, wenn sie auf Glyphosat verzichten. Die Organisationen die den Feldzug gegen dieses Mittel betreiben gefallen sich im Glanz als edle Ritter. In Wirklichkeit entspricht die Vorgangsweise genau dem alten Sprichwort: „Man schlägt den Sack und meint den Esel.“ Wenn es nämlich gelänge das Glyphosat auszuhebeln, könnten die Saatgutkonzerne mit dem glyphosatresistenten, weil gentechnisch veränderten Mais und Soja betteln gehen. Es mag ein wichtiges Anliegen sein, gegen Firmen vorzugehen, die ihrerseits auch nicht zimperlich sind. Ob das jedoch die Hexenjagd auf eine Substanz rechtfertigt, die in vielen Kulturen nahezu unersetzlich ist? Hülfe die Umweltaktivisten dann mit Sense und Haue bei der Unkrautbekämpfung?

Fügt man die Mosaiksteinchen einer zeitgeistgetriebenen Besserwisseri und Gesetzgebung zu einem Bild zusammen, zeigt sich Abstraktes. Der p.t. Agronom soll jeglichen chemischen Pflanzenschutz unterlassen. Dazu muss er jedoch einen Sachkundenachweis liefern und im Dreijahresturnus seine Spritze überprüfen. Experten verschiedenster Art schreiben zusätzlich Produktionsrichtlinien vor, die nichts verbessern, aber äußerst wichtig aussehen.

Gartenzeitschrift vom Oktober 1946

Zusammengefasst könnte man von einem neuen Pharisäertum reden und (Bibelkundige vor) „Matthäus 23,4“ zitieren.

Fragt man sich, wieso die Winzerschaft sich das alles gefallen lässt, findet man vielleicht eine Antwort im Jahresbericht 2015 der ÖWM. Dort wird im Kasten auf Seite drei gesagt: „Der Strukturwandel macht die österreichische Weinwirtschaft immer leistungsfähiger, verschärft aber auch den Wettbewerb.“ Fazit: Die großen werden mehr und steigen sich dann gegenseitig auf die Zehen. Das zwingt zum Nutzen jedes vermeintlichen Wettbewerbsvorteils. So dreht sich die Schraube endlos weiter.

Unter dem Titel „Sicherheit“ ersinnt die Überflusgesellschaft immer mehr und absurde Vorschriften für die Produktion. Während man vorgibt, doch ohnehin für die eher kleinen Betriebe zu sein fühlen sich diese an der Grenze zur Überforderung: Pflanzenschutz, Steuer, Verkehr, Abfall – wer soll sich da noch auskennen?

Universalgenies gibt's anscheinend nur noch unter den Ministern.

Deswegen bewegen sich diese mühelos von einem Ministerium ins andere. Sachkundenachweis brauchen die nicht. Für den Untertan ist das egal. Für ihn erscheint der „Minister“ ohnehin nicht als „Diener“ sondern als Pharisäer – siehe Matthäus 23,4... ■

Die Realität des Lebens – Barrieren in den Köpfen

Im giftfreien und gesunden Werbe- und Medienkosmos kommen Gifte nur von außen und zerstören die Werbe-Wunderwelt. Aber die Realität ist eine andere.



DIE HIMBEERE - eine „Gift“ Problemstoff Sammelstelle

34 Aldehyde und Ketone (viele giftig)
32 Alkohole (einige giftig)
20 Ester (die meisten giftig)
14 Säuren (fast alle giftig)
3 Kohlenwasserstoffe
7 andere
darunter Cumarin - verursacht Leberschäden
Die Himbeere hätte keine Aussicht auf lebensmittelrechtliche Zulassung, wenn man sie künstlich herstellen wollte.

Durch die Barrieren der schönen Werbewelt und ihrer absoluten Natur bleibt für die Realität wenig Platz. Im Gegenteil, analytische Betrachtungen und Aussagen zur Realität des Lebens stehen im Gegensatz zum gelernten, „heilen“ Kosmos.

Wie ist es aber wirklich?

„Nach unserer Berechnung sind 99,99 Prozent – nach Gewicht – aller Pestizide in amerikanischen Nahrungsmitteln solche, die von den Pflanzen selbst produziert werden,

um sich gegen ihre Feinde zu verteidigen.“
Bruce Ames, Direktor des „National Institute of Environmental Health Science“ an der University of California, Berkeley.



Alle Bilder: wikipedia.org

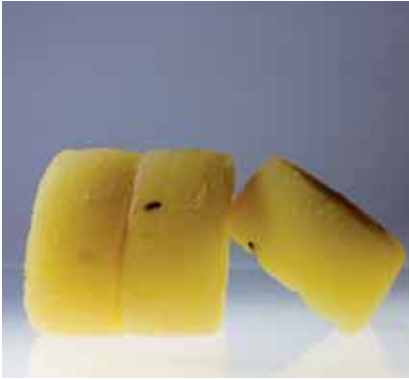
DER KOHL - „Gift“ Problemstoffsammelstelle Nr.2

Ganze 49 Giftstoffe enthält Kohl - vor allem problematisch sind Cyanid, Menthol, Carvon, Phenol, Glucoibeverin, Epiprogoitrin, Glucoraphanin, Glucoerysolin, Glucotrapaolin, Neoglucobrassicin, Indol-3-Carbinol, Indol-3-Methycamid, Goitrin und Bassicin – egal ob Bio oder nicht. Kropferzeugende Stoffe sind vor allem in Kohl- und Krautarten enthalten, in Weiß- und Rotkraut, Wirsing, Blumenkohl, Speiserüben, aber auch in Senfsamen, Rettich, Kren, Gartenkresse und Zwiebeln.



BROKKOLI – „Gift“ Problemstoff Dioxin

Eine durchschnittliche Portion Brokkoli enthält die 15.000-fache Referenzdosis Tetrachlordibenzodioxin, kurz auch TCDD oder Dioxin genannt. Auch Kohl und Blumenkohl enthalten eine kritische Menge des Stoffes. Neben akuten Vergiftungserscheinungen kann eine chronische Zufuhr Immunsystem und Nervensystem schaden und krebserregend wirken.



DER KÄSE – „Gift“ Problemstoff Biogene Amine

Während der Reifung des Käses entstehen aus den Aminosäuren, den Bausteinen der Eiweiße, biogene Amine. Das Amin Tyramin wirkt stark blutdrucksteigernd und kann bei Patienten mit Bluthochdruck trotz Medikamenteneinnahme zu einer Hochdruckkrise führen. Schon 20 g Cheddar-Käse genügen für eine Blutdrucksteigerung, die eventuell einen Schlaganfall oder einen Herzinfarkt nach sich ziehen kann.



DIE MUSKATNUSS – „Gift“ Problemstoff Myristicin

Die Einnahme größerer Mengen wirkt toxisch und kann zum Tod führen. Ein 8-jähriger Bub, der 2 ganze Nüsse aß, starb 24 Stunden danach. Zwei junge Mädchen und ein Mann nahmen 15 g pulverisierte Muskatnuss ein und zeigten schwere Vergiftungserscheinungen.

PILZE – „Gift“ Problemstoff Quecksilber

Die duldbare Wochendosis von 0,3 mg Quecksilber kann in einer Mahlzeit von 330 g frischen Pilzen enthalten sein. Steinpilze, Rötleritterlinge, Parasole, Champignons und Riesenboviste enthalten mehr als 100 mg Quecksilber pro kg. Quecksilber ist nierenschädigend und schädigt die Schleimhaut des Magen-Darm-Traktes und das Zentralnervensystem.



MILCH – „Gift“ Problemstoffe IGF-1, Galactose

Ob sie für die Knochendichte nun gut oder sogar schlecht ist (Stichwort Kalziumaufnahme), scheint nicht gesichert – auch die Ankurbelung der Wachstumshormone (IGF-1) steht in der Kritik krebserregend zu wirken – auf jeden Fall im Zusammenhang mit Prostatakrebs wird vor Milch gewarnt. Der im Milchzucker enthaltene Einfachzucker Galactose gilt als entzündungsfördernd, entzündliche Prozesse stehen am Anfang der meisten Krankheiten. Sie kann Allergien, vor allem bei Säuglingen, auslösen, zu chronischen Infekten führen, Hautprobleme und Neurodermitis hervorrufen, Asthma und Diabetes. Grund dafür könnten die artfremden Proteine in der Milch sein, gegen die sich der Körper wehrt.

KOSMETIKA – „Gift“ Problemstoffe Formaldehyd, Blei, Aluminium, Cadmium, Titan

Nicht nur die Lebensmittel machen zu schafften – Haben Sie sich den Kopf gewaschen? Eine Sammlung von Problemstoffen auf Ihrer Haut. Haben Sie heute schon jemanden geküsst? Achtung süßes Gift... Ein Großteil der Lippenstifte enthält die karzinogenen Stoffe Formaldehyd, Diethylphthalat und CI 17200 – ein Farbstoff, bei dem sich Anilin abgespalten kann. Darüber hinaus Toxine wie Blei, Aluminium, Cadmium, Titan – von allergenen Duft- und Farbstoffen ganz zu schweigen. Den Tensiden und anderen aggressiven Chemikalien wie Sodium Laureth Ether Sulfat oder Diethanolamin im Shampoo wird von Hautproblemen bis Krebserkrankungen vieles angelastet.



Quelle: www.piqs.de

Schlagzeilen über Gifte in Nahrung und Kosmetik finden sich unendlich. Gegen den Strom zu schwimmen stellt eine große Herausforderung dar, gerne wird man in ein Eck gerückt. Nur, im gegenwärtigen Fall ist der Strom kein Gegensatz, sondern er geht in die gleiche Richtung. Schadstoffe sind kein Vorrecht von Forschung und Entwicklung der Pharma-Konzerne sowie der chemischen Industrie, die, das muss man auch sagen, Anteil an wichtigen gesundheitlichen Errungenschaften der Gesellschaft heute hatten. Sie sind Teil der Natur – daher ist die Ansicht, die komplette Unterwerfung unter die Natur ist das einzig Wahre und Heilbringende schlicht falsch. ■

Pflanzenschutz „Ja“ oder „Nein“?



Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn.
Siegrid Steinkellner

Leitung: Abteilung Pflanzenschutz (PS)

Die Abteilung für Pflanzenschutz betreibt sowohl Grundlagenforschung als auch Forschung im angewandten Bereich.

Pflanzenschutz wird manchmal gerne als simple Anwendung von „Spritzmitteln“ verstanden, die per se als böse gelten.



Schwerpunkte der Grundlagenforschung liegen in den Interaktionen zwischen pflanzenpathogenen Pilzen oder Parasiten und ihren Wirts- bzw. Nichtwirtspflanzen, sowie mit der Ökologie von Schad- und Nutzorganismen. Unsere Fragestellungen im angewandten Pflanzenschutz umfassen die Bereiche Feld-, Wein- und Gartenbau. Beispiele aus der jüngeren Zeit (Maiswurzelbohrer, Drahtwurm, Feuerbrand, Ambrosia) zeigen immer wieder sehr eindrucksvoll, dass Pflanzenschutz per se ein Fachbereich ist, der sich über die Grenzen der verschiedenen Produktionsformen hinweg permanent aktuellen Problemen stellen muss.

Unsere Forschung ist in ihrer Grundidee ökologisch orientiert und schließt alle Betriebsformen, ob konventionell, integriert oder bio mit ein. Pflanzenschutz „ja“ oder „nein“ ist nämlich keine Frage der Bewirtschaftungsform sondern eine unabdingbare Notwendigkeit! Der Unterschied liegt im „Wie“. In jeder Bewirtschaftungsform und in jeder Kultur treten Pflanzenschutzprobleme auf – die Herausforderung ist es, trotzdem qualitativ hochwertige Erntegüter zu produzieren, die auch ökonomischen Kriterien gerecht werden.

Dieser Ansatz ist im „Integrierten Pflanzenschutz“ seit Jahrzehnten verankert. Dieses Konzept (zwar bei den ProduzentInnen gut verankert, bei den KonsumentInnen jedoch wenig bekannt) sieht eine Kombination von Verfahren vor, bei denen vorrangig biologische, biotechnische, pflanzenzüchterische und anbau-, bzw. kulturtechnische Maßnahmen eingesetzt werden, die chemische Bekämpfung auf das notwendige Maß beschränkt werden soll. Integrierter Pflanzenschutz beinhaltet nicht nur ökologische Belange sondern bezieht ökonomische und soziale Aspekte mit ein.

Die mögliche Palette dieser Spritzmittel kann aber

z. B. von Wasser über Mikroorganismen bis zu wirklich toxischen synthetischen Produkten reichen. Die Tatsache, dass ein Produkt über Düsen in einem Kulturpflanzenbestand verteilt wird, sagt aber nichts über die Gefährlichkeit, die Zusammensetzung oder die Wirkung dieses Produktes aus. Pflanzenschutzmittel zählen heutzutage zu den bestuntersuchten chemischen Verbindungen und unterliegen strengsten Zulassungsbedingungen, die, nach dem heutigen Stand des Wissens und unter der Voraussetzung der verantwortungsbewussten Anwendung, die geringste ökologische Belastung gewährleisten sollen.

Und: Pflanzenschutzmittel sind nicht nur chemisch-synthetische Produkte, sondern alle zugelassenen Substanzen mit einer Wirkung gegen Schadorganismen der verschiedensten Art. Pflanzenschutzmittel werden in allen Bewirtschaftungsformen eingesetzt.

Pflanzenschutz erfordert ein komplexes, vorausschauendes Vorgehen, setzt auf die bewusste Ausnutzung natürlicher Begrenzungsfaktoren und bedarf ein sorgfältiges Abwägen über alle Entscheidungen und damit ein hohes fachliches Know-how. Durch die Verknüpfung von fundiertem biologischem Wissen, naturwissenschaftlichen Erkenntnissen und den Möglichkeiten des technischen Fortschritts können wissenschaftsbasierte Pflanzenschutzkonzepte umgesetzt werden, die mit über die Existenz eines landwirtschaftlichen Betriebes.

Unsere Forschung stellt einen Mix aus Grundlagen- und angewandter Forschung dar. Wir sind bestrebt dem Anspruch an eine forschungsbasierte Lehre und damit auch den Erfordernissen an das Know How unserer Absolventinnen und Absolventen der BOKU gerecht zu werden.

Siegrid Steinkellner



Gespräch Weinbau – Boden – Pflanzenschutz

Mit Ing. Thurner-Seebacher und Christoph Trummer von der Weinbauschule Silberberg

Wie sieht Ihr die Themen Bio, Konventioneller Anbau - wo sind Trennlinien und Gegensätze?

Natürlich gibt es Gegensätze zwischen Bio und konventionellem Anbau, aber beide Formen haben ihre Berechtigung, es ist nur die Frage, wie man einander begegnet.

Es gibt durchaus Parallelen, wer auf Regionalität achtet, auf eine umweltschonende, verantwortungsvolle Wirtschaftsweise, hat sicher viel mit einem Biobetrieb gemein. Eine Umstellung auf Bio ist nach unserer Meinung aber nicht zwangsläufig erforderlich. Man kann sicher sehr viel von biologischen Richtlinien übernehmen, aber auch umgekehrt gibt es fachlich einwandfreie Produktionsweisen. Wer fachlich richtigen Pflanzenschutz betreibt, ist kein Giftspritzer – es ist schön, wenn man hier eine ehrliche Diskussion ohne falsche Emotionen führen kann.

Denn mit dem Erkennen, was die Natur kann - wenn man sie richtig pflegt und alle Möglichkeiten ausschöpft, die sie bietet – dann ist es ein spannender Weg aus dem man nur lernen kann. Dieses Wissen auch in der Praxis einzusetzen und wenn nötig mit Pflanzenschutzmitteleinsatz zu kombinieren ergibt das was wir möchten – eine sichere, gute Ernte mit der geringsten Belastung für die Umwelt.

Es ist wie überall, ein gesundes Maß an Vernunft und Hausverstand gepaart mit einem respektvollen Umgang mit der Natur und in diesem Fall der Rebe, das steht im Vordergrund. Dies kann sowohl mit konventioneller als auch mit biologischer Wirtschaftsweise erfolgen.



SILBERBERG



Ing. Thurner-Seebacher



Christoph Trummer





Reisterrassen in Japan

Mensch und Natur – kein gutes Thema.

Vor 1,2 Millionen Jahren entwickelte sich aus einer Primatengattung der Homo Erectus - der sich von eiweißreicher Nahrung - Fleisch ernährte, was die Ursache des Gehirnwachstums bildete. Dieser Typus war der Anbeginn der Sammler und Jäger - mit wenn auch einfachen Werkzeugen. Vor kurzer Zeit, also nur vor 8000 bis 6000 Jahren begann die gezielte Landwirtschaft - das Anlegen von Äckern, die Selektion nach Ertrag und Widerstandskraft. Die Evolutionsgattung Mensch verändert seit Jahrtausenden die Landschaft, die Natur - ersetzte heimisches durch fremdes, - veränderte das Mikroklima, die Flora und Fauna durch Bewässerung - veränderte durch Züchtung die Genetik. Selbst der Regenwald in Südamerika ist aus zweiter Hand - denn ein großer Teil wurde durch die indigene Bevölkerung Jahrhunderte lang kultiviert.



Unsere Ernährung ist bis auf Meeresfisch aus zugemüllten Ozeanen oder Wild das Ergebnis eines jahrtausendelangen Selektionsprozesses - dieser Prozess erzeugte aus daumen-nagelgroßen Äpfeln den Apfel von Heute, die



Tomate, das Korn - auch das Fleisch, ob Rind, Schwein, Kalb oder Huhn ist Ernährung auf Basis der Selektion. Natürlich werden dabei naturferne Eigenschaften wie Massenertrag, Gewicht gezielt gesucht. Und höhere Leistung heißt auch höchste Sensibilität hinsichtlich Erkrankungen. Z.B. der Weinstock - seit 4600 Jahren wird dieser in China selektioniert, in Georgien seit 8000 Jahren. Betrachten wir nun diese tolle, ertragsstarke Weinrebe im Vergleich zu unserer heimischen Urrebe, die sich als *Vitis Vinifera* Subspezies *Sylvestris* noch in den Donauauen finden lässt. Da sieht man winzige Kügelchen als Trauben mit drei bis vier Kernen und zähem Inneren.



Von Javier Martin, Eigenes Wer. Gemein frei.
www.commons.wikimedia.org

Die *Vitis Vinifera* Subspezies *Sylvestris* findet sich noch in den Donauauen.

Der normale Weinstock wie wir ihn heute kennen ist ein extrem hochsensibles Zuchtprodukt mit entsprechender Empfindlichkeit für Erkrankungen und Schädlingsbefall. Was macht der Züchter deshalb seit Jahrtausenden: Abhilfen suchen - bereits im alten Ägypten war der Einsatz von Spritzmitteln gang und gebe - d.h. man bereitete Brühen aus Mineralien, Naturstoffen, Gewächsen, mit denen man versuchte der Erkrankung Herr zu werden (über Gifte wusste der Mensch sehr schnell Bescheid, sonst hätte er nicht überlebt). Klarerweise muss man in den angelegten, naturfernen Plantagen, Weinbergen, Obstgärten - den Monokulturen für Korn usw. auch für die entsprechende Ernährung der Pflanzen sorgen - denn wir entnehmen dem Boden durch die Ernte ersatzlos Mineralstoffe etc. Also muss man diese ersetzen, entweder aus tierischem Ursprung oder mineralischem.

Der Schluss: der Bio Apfel, die Tomate, das Korn etc. stammen aus durch Züchtung genetisch veränderten Pflanzen oder Tieren. Es blieben nur die Früchte des Waldes, Pilze, Himbeeren, Brombeeren, Kräuter und Wild - wobei auch hier der Mensch die Luft mit Schadstoffen belastet. Der Meeresfisch mit hohem Quecksilberanteil oder auch ein Rückblick auf Tschernobyl genügt.

Es sieht so aus, als würde sich die Gattung Mensch selbst ausrotten. Die Naturbewegung - im Sinn zurück zur Vernunft - bewegt, enthält aber nicht einmal einen Ansatz wie die Weltbevölkerung ernährt werden könnte.

In der Art der Landwirtschaft vor 1930 könnten wir nicht einmal 4 Milliarden Menschen ernähren, wir sind aber 8.5 Milliarden geworden. Aber genau hier setzt die Naturbewegung ein und wurde zu dem wertvollsten von Heute. Das zweite Instrument ist die hier oft gescholtene Medienrealität, denn kleinste Fehler in der Forschung führen zu Titelzeilen, zum öffentlichen Druck - im geheimen „Schwamm drüber“ als der Weg der letzten Jahrzehnte - das geht nicht mehr und ist nicht schlecht. Facebook, Twitter, das Netz, der Boulevard sind unerbittlich. ➤



Ein wunderbarer Apfel, aber trotzdem ein durch Züchtung genverändertes Produkt



Zukunft haben wir nur mit Forschung und Wissenschaft.

Denken wir an uns – Nierentransplantation, Routine – Herzklappen, ebenso Seuchen wie die Pest - wer kennt das schon, das große Sterben. Deshalb überaltern wir extrem - wir sind durch unseren Selbsterhaltungstrieb die ärgsten Räuber an der Natur - deshalb müssen wir mit Wissenschaft und Forschung alles daran setzen, die Natur nicht weiter zu zerstören, sondern mit Wissenschaft und Forschung einen sinnvollen Kompromiss zu schließen um trotzdem die überlebensfähigen notwendigen Ressourcen zu erhalten.

Selbst Christus sagte, man muss dem Weinberg das Salz des Herrn geben (Salpeter).

Eindeutige wissenschaftliche Arbeiten belegen, dass der Amazonasregenwald keine unberührte Wildnis ist, sondern seit mindestens 11.000 Jahren von den Menschen geformt wurde - durch die Anlage eines Agrarkulturlandes, bei dem die Böden künstlich mit Nährstoffen angereichert wurden. Dieses „Terra Preta“ genannte Verfahren findet sich in weiten Teilen des Regenwaldes und wird heute weithin als Ergebnis der Bodenbewirtschaftung durch die indigene Bevölkerung aufgefasst. Solche fruchtbaren Böden ermöglichten Land- und Forstwirtschaft unter ansonsten ungünstigen natürlichen Voraussetzungen, was heißt, dass ein großer Teil des amazonischen Regenwaldes vermutlich das Ergebnis jahrhundertelanger menschlicher Eingriffe und nicht, wie früher angenommen, Resultat eines natürlichen Prozesses ist. Im Gebiet der Xingu-Indianer entdeckte 2003 eine Forschergruppe von der University of Florida um Michael Heckenberger Reste großer Siedlungen mitten im amazonischen Wald. Zu den Funden gehörten Überreste von Straßen, Brücken und großen Plätzen. ■

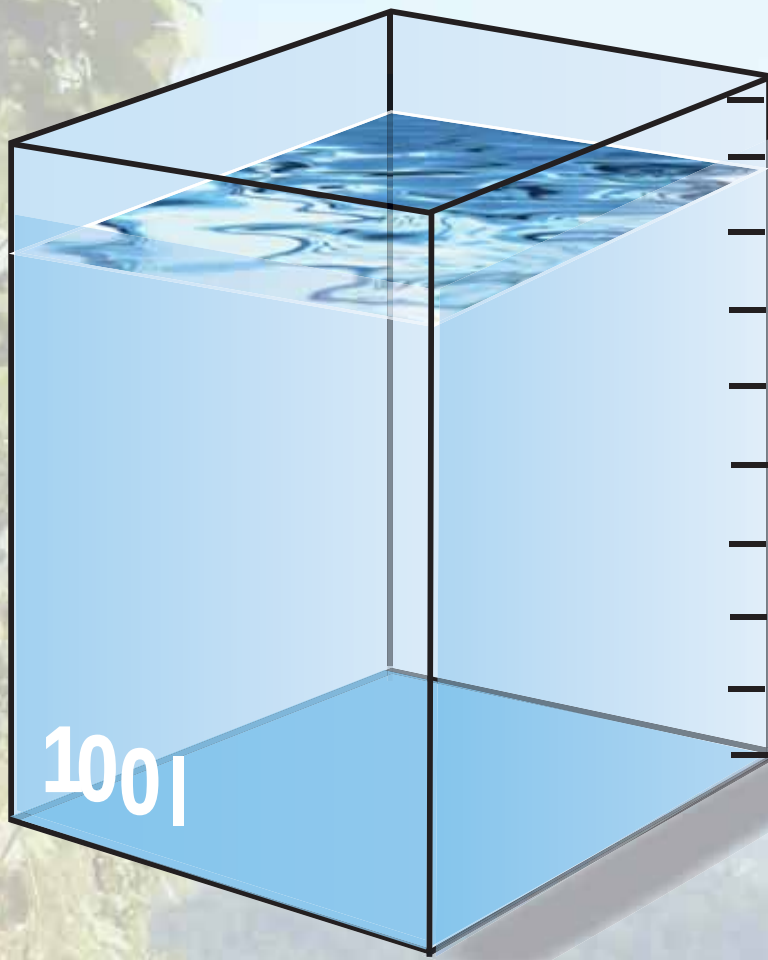


Machu Picchu, eine Ruinenstadt der Inkas als Symbol der alten Kultur Südamerikas - die bewusst und intensiv Agrarflächen kultivierte sowie auch Hausrassen züchtete.



Auch der Regenwald stammt großteils aus 2 Hand





Wie oft kann
man aus 100 Litern
10 Liter heraus-
nehmen?



Wie ist das im Boden?

Das heißt Sie entnehmen dem Boden
pro Hektar Weingarten z.B in 10 Jahren:

- 700 Kilogramm Reinstickstoff
- 150 kg Phosphor
- 650 kg Kalium
- 200 kg Magnesium

Woher kommt der Ersatz oder wie kann der Boden
wieder mit Nährstoffen gefüllt werden?

Round Up Glyphosat

Round Up - Glyphosat

Das Reizthema schlechthin.

Vorab: Sich in diesem Thema zu bewegen entspricht dem Ritt auf einer Rasierklinge...

Der Versuch einer umfassenden Darstellung - die schnell in „die Meinung eines Vasallen der Giftmafia“ abgleiten kann.

Die Schuld an diesem Problem liegt am Share Holder Value, dem internationalen Wettbewerb der um den Markt kämpfenden Konzerne. Eine Übernahmeschlacht von zwei Unternehmen mit einem fast identen Produktportfolio als Basis: Monsanto wollte Syngenta „unfreundlich“ übernehmen.

Aus Gründen der Nachvollziehbarkeit ein Beispiel, das präjudiziell zu Obigem steht:

Die verhältnismäßig kleine österreichische Immuno AG war weltweit führend gegenüber den Giganten der USA im Bereich der Aids-Forschung; ein Medikament gegen AIDS wäre das Gigantengeschäft der Zeit gewesen. Die Immuno forschte an den menschen-ähnlichsten Tieren, den Schimpansen, mit denen wir über 90% der Gene teilen. NGO's aus den USA nahmen sich der armen Tiere an - die aus

bis sie ihre Lösungen selbst entwickeln konnten. Oder - ein Gipfel der Manipulation - vor 2 Jahren im TV: Die Natur bringt Missbildungen auch bei Menschen hervor - wir kennen die Bilder siamesischer Zwillinge, Zwergenwuchs, fünf Gliedmaßen, usw. Im Tierreich ist es nichts anderes.

Hypothetisch: Sie sammeln Bilder von Kälbern mit zwei Köpfen, Schweinen mit sechs Füßen, usw.

Ohne Monsanto oder Syngenta diesen Weg zu unterstellen; jedenfalls war Glyphosat bzw. Round Up ein wesentlicher Ertragsträger von Monsanto. Wird dieser beschädigt, sinkt der Börsenwert und die unfreundliche Übernahme wird schwieriger oder gar unmöglich. Es gibt keinen einzigen realen wissenschaftlichen Bericht darüber, dass Glyphosat tatsächlich Krebs auslösen kann - es hat als Inhaltsstoff eine Substanz, die im Krebsverdacht stehen könnte. Aber nicht nur in den sozialen Medien steht die Behauptung fest, dass die gesamte Wissenschaft bestochen ist - unsere AGES auch? Ein Institut aus dem Zwergerland Österreich? Lachhaft.

Eine sehr große spendenorientierte Organisation lieferte nun den Beweis, dass bei 10.000-facher Dosis Mäuse an Krebs versterben. Die darauffolgenden Headlines der Zeitungen und Medien: „Der Beweis - Glyphosat ist krebserregend“. Dick und Fett; dass die 10.000-fache Dosis dabei nicht erwähnt wurde ist klar, denn das würde die zum Kauf bzw. zum Lesen zwingende Schlagzeile ad absurdum führen...

10.000 Kopfschmerztabletten oder 10.000 Tassen Kaffee - was die auslösen würden ist nicht im Detail bekannt - aber, dass man daran blitzartig stirbt ist klar...

Glyphosat ist gegenüber dem Kohlgemüse (mit 49 krebserregenden Substanzen) harmlos.

Ist dieser Artikel also eine Heiligsprechung der chemischen Industrie? In keinem Fall! Im Gegenteil: Er soll ein Stück zu Orientierung dienen, dazu anregen, sich die Zeit zu nehmen, die weltweiten Artikel der universitären Forschung und öffentlicher Stellen zusammenzusuchen und sich selbst ein Bild zu machen.



Forschungsgründen in Käfigen gehalten wurden. Sie aktivierten die Tierschutzorganisationen, den WWF, versandten gut gemachte Bilder der leidenden Wesen - ein riesiger Wirbel entstand und die Öffentlichkeit war entsetzt.

Letztlich mussten die seit 1985 mit dem HI-Virus infizierten Primaten, an denen laufend Impfstoffe getestet wurden, aus der Forschung genommen werden - die ganze Geschichte lässt sich im Netz nachlesen.

Somit war die Forschung, die knapp vor einem weltweiten Erfolg stand beendet - die Immuno wurde von Baxter aus den USA übernommen - der Wettbewerb der Giganten gewann dadurch Zeit,

In Summe: Die gewaltigen und beeindruckenden Bilder natürlicher Mißbildung - sie schneiden das zusammen und sagen, das wäre die Auswirkung von Produkt X. Ein Sturm bricht los, einer, auf den die öffentlichkeitsbezogenen spendenabhängigen Strukturen nur warten - und das Produkt X wird zum Mittelpunkt der Giftküche. Gegenüber dieser Manipulation ist die Wissenschaft machtlos.

In den USA gibt es spezialisierte Agenturen für diese Aufgaben wo NGOS trainiert werden (siehe Immuno AG), die aber verkappte Strategen von Wirtschaftsinteressen sind. Die Bezahlung dieser erfolgt nicht direkt sondern über Sachleistungen, über Dritte oder off shore.



European Food Safety Authority

Wissenschaftliche Berichte

Die EFSA stellt fest - Glyphosat ist nicht krebserregend.

Die EFSA wer ist das? Die unabhängige „Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit“ – ein Zusammenschluss der Wissenschaft und Universitären Institutionen der 28 europäischen Länder. Die Peer-Review-Expertengruppe der EFSA, die sich aus Wissenschaftlern der Behörden und aus von EU-Mitgliedstaaten benannten Vertretern zusammensetzt, kommt zu folgendem Schluss: „Die Substanz ist wahrscheinlich nicht genotoxisch (d. h. DNA-schädigend) oder stellt eine krebserregende Bedrohung für den Menschen dar. Es wird nicht empfohlen, Glyphosat als karzinogen gemäß der EU-Verordnung über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von chemischen Stoffen einzustufen [...] Wie auch die Befunde aus Tierstudien keinen Kausalzusammenhang zwischen der Glyphosat-Exposition und einer Krebsentstehung beim Menschen aufzeigten.“

Die Dosis macht das Gift

Mitglieder von Global 2000 sind der Meinung, dass die gesamte Wissenschaft bestochen ist. Global verwendete 4.843mg pro kg Körpergewicht, die übliche Menge wäre 0.3 mg / kg Körpergewicht. Es wurde also eine 15 000 fache Dosis untersucht... Wie es einem nach der Einnahme von 15 000 Kopfwehtabletten geht - man wird es nicht erleben, denn nach 100 wäre das Ende.

Besser der Nachweis und Vergleich von Belastungen in der Muttermilch: Ein vier kg schwerer Säugling müsste am Tag 2778 Liter Muttermilch trinken um eine Gefährdung zu erreichen.

Quelle: • www.efsa.europa.eu



Ähnlich ein Bericht der AGES, der staatlichen „Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit“ zu Glyphosat:

„Glyphosat ist für den Menschen – Anwender von Pflanzenschutzmitteln und Konsumenten von Lebensmitteln – bei sachgerechter Anwendung gesundheitlich weitgehend unbedenklich. Das bestätigt die wissenschaftliche Neubewertung auf europäischer Ebene. Die Bewertung beruht auf einer Vielzahl nach wissenschaftlichen Kriterien durchgeführten und geprüften Studien. Das Risiko für Bodenorganismen, bestäubende Insekten und Vögel ist gering. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hat immer indirekte Effekte auf das Ökosystem und die biologische Vielfalt. Durch aktiven Schutz von Nicht-Kulturland und die Einführung von Ausgleichsflächen kann diesen indirekten Effekten in der Umwelt entgegengewirkt werden.“

Round Up Glyphosat

Medienansichten zu Glyphosat

Der Standard

Glyphosat: Rendi-Wagner gegen Wiederzulassung

18. Juli 2017, 13:00



Fordert bei Abstimmung auf EU-Ebene ein „Nein“ von Österreich: „Gesundheit der Menschen geht vor“
Wien/Brüssel – Mit der Forderung an Landwirtschaftsminister Andrä Rupprechter (ÖVP) in der EU gegen die neuerliche Zulassung des Pflanzenschutzmittels Glyphosat zu stimmen, hat sich Gesundheitsministerin Pamela Rendi-Wagner (SPÖ) am Dienstag erstmals in die Debatte rund um das umstrittene Herbizid eingebracht. „Die Gesundheit der Menschen geht vor“, hieß es in einem Statement der Ministerin.

Ein „Nein“ auf EU-Ebene sei notwendig, „wenn auch nur der geringste Verdacht besteht, dass das Mittel krebserregend ist“. „Ein Expertenstreit darf nicht der Grund sein, dass wir uns als Österreich nicht deutlich positionieren und Farbe bekennen.“



Glyphosat wurde im Speiseeis

gefunden - furchtbar!

Ganz am Schluss kleingeschrieben:

Fest steht jedoch: Die gefundenen Anteile von Glyphosat im Eis sind aus Verbrauchersicht zwar zu beanstanden, jedoch wohl nicht bedenklich. Selbst das Forschungsinstitut, das den Stein ins Rollen brachte, weist darauf hin.

Demnach müsste ein Kind in den USA rund 145 000 der betroffenen Eisbecher pro Tag verschlingen, um den gesetzlich vorgegebenen Grenzwert zu erreichen. Obwohl dieser in Europa deutlich niedriger liegt, könnten Eis-Fans noch immer rund 25 000 Stück des Eises pro Tag essen.

Unvorstellbar - diese Dosis in Relation zu den wissenschaftlichen Grenzwerten: 25 0000 Eisbecher - oder 1000 Liter Bier am Tag - oder 2778 l Muttermilch täglich, dann wäre der Grenzwert erreicht. Hoffentlich haben diese Autoren kein Steinpilz Gericht gegessen, denn dann hätten sie die 500 fache Überschreitung des Grenzwertes an Quecksilber zu sich genommen.

Wie reagieren aber Österreichs Medien darauf?



Was stimmt nun?

Wissenschaft, Forschung „Lug und Trug“ – die Medienberichte „die Wahrheit“?

Back Ground in einem globalen Spiel

Wir leben in einer Mediengesellschaft, die es in dieser Form bisher nicht gegeben hat. Wir werden - ob wir wollen oder nicht - laufend mit einer Unsumme an Informationen befasst.

Der extreme Wettbewerb im Printbereich zwingt zu extremen Headlines, die gewaltige Macht der Sozialen Medien (mit kaum verifizierbaren Aussagen) erhöht diesen Druck, hinzu kommt noch, dass in diesem Konzert Marketingstrategien der globalen Konzerne ebenso schwer nachvollziehbare Aussagen treffen.

Da stehe ich, der Konsument

Ein Beispiel: In Kärnten gab es einen riesigen Wirbel um die Verseuchung mit HCB des Görschitztales. Die Ausgangslage war einfach: Der ÖVP Landesrat Christian Benger wollte seine Position gegenüber dem Grünen Landesrat Rolf Holub verbessern. Er fand einen Anlass: Die Firma Hipp beanstandete eine Milchprobe mit HCB; wobei man wissen muss, dass dieses Unternehmen die strengsten eigenen Regeln hat, es ist also bei Hipp normal, dass von 10-15 Proben meist über 50% durchfallen, oft sind es sogar zwei Drittel - so sind die selbst auferlegten Regeln des Konzerns. (Hipp ist ein einzigartiger Kosmos)

Um die Botschaft des Landesrates zu verstärken wurde das Thema Gift in den Vordergrund gerückt. Und nicht nur die Medien waren für diese Überschriften dankbar - die Kleine Zeitung und die Kronenzeitung überboten einander - „Seveso in Kärnten“...

Nur als Zwischeneinwurf: In der Steiermark ist der Referenzwert vier mal so hoch und diesen Grenzwert erreichte Kärnten nicht. In der Steiermark und anderen Bundesländern wäre das nie ein Thema gewesen.

Dazu muss man wissen: Es gibt wissenschaftliche Grenzwerte (wie in der Steiermark) und hypothetische (wie in Kärnten). Nicht jedes Bundesland verfügt über wissenschaftliche Einrichtungen zur Analyse, so nimmt man einen Basiswert an der untersten Grenze. (Bundesweite einheitliche Richtlinien fehlen - das ist schon unfassbar).

Die Auswirkung: Der ausgelöste Hype fand sich bundesweit auf allen Ebenen; im ORF, in den Tageszeitungen und in Massen in den Sozialen Medien - ein Umwelt-Katastrophen-Thema entstand. Was natürlich den auf Spenden angewiesenen Strukturen wie von Global 2000 und Green Peace entgegen kam: Denn ohne Reizthemen keine Spenden. Das wertet die guten Ergebnisse dieser Aktivisten in manchen Bereichen nicht ab, aber diese global agierenden Umwelt-Konzerne

benötigen Geld; und Geld ohne Aufmerksamkeit auf Leistungen gibt es eben nicht.

Global 2000 nahm sich dieses Themas extrem an - Vorträge über die toxiologische Wirkung in den Dörfern wie Eberstein, Klein St. Paul zeigten ein riesiges Giftproblem auf - die Leute waren verzweifelt.

Da musste die Politik einschreiten und der Landeshauptmann Kaiser und sein Team beruhigten und versuchten Lösungen in dieser Katastrophe anzubieten. Das Ringenspiel der Angst wurde übergroß - das Heu wurde ausgetauscht, ein riesiges Projekt mit neuem Heu aus der Poebene angeleiert, Tiere wurden verbrannt, die Wirtschaft der Bauern verfiel; kurz: das ganze Tal wurde gebrandmarkt.

(Dabei immer zu bedenken: In der Steiermark wäre nichts gewesen und im Bereich der Korngebiete wo das Netzmittel mit HCB Anteilen extrem im Einsatz war - kein Thema.)

Hinzu kommt, dass es keine einzige universitäre Studie weltweit über HCB und Giftauswirkungen im Görschitztal gibt.

Summe: Universität gibt es keine Untersuchung, die eine gesundheitliche Gefährdung mit dieser HCB Konzentration zeigt. Ein Tal wurde wirtschaftlich auf Jahre durch diese Eskalation nachhaltig geschädigt. Hinzu kommen nun nicht begründbare Forderungen von Waldbesitzern, Holzwerken und vielen anderen - die mit astronomischen Forderungen versuchen von dem großen Topf des Landes etwas zu holen.

Die Crux: Der kontaminierte Blaukalk wurde bis 1965 als Düngemittel durch die Landwirtschaftskammer empfohlen und gekauft - der Fehler des Entsorgungsunternehmens, mit zu geringen Temperaturen zu arbeiten und dadurch HCB nicht zur Gänze abzubauen ist unbestritten und absolut richtig.

Übrigens die höchste HCB Konzentration in Ebenthal, weit weg vom Görschitztal, wurde nicht thematisiert.



Eines steht fest:
Angst ist der beste
Aufmerksamkeitserreger.
Um Auflagen zu erhöhen,
um im Netz User zu
gewinnen, und um
dadurch Aufträge aus
der Werbewirtschaft
lukrieren zu können.

Österreich ist Genfrei - ist es das?

Diese Schlagzeile findet sich vielfach in den Boulevard Medien bis zum Ministerium. Gut, diese Zeile ist eine extreme Reduktion, wahrscheinlich meinen die Medienmacher, dass es in Österreich keine genetisch veränderten Pflanzen und Tiere gibt.

Das heißt, wir haben keine Rassehunde, keine Milchkühe, keine Ziegen, keine Schafrassen, keine Pferde, keine Schweine, keine Hühner, keine pilzresistenten Weinsorten, denn diese sind genetisch durch Züchtung absolut verändert. Eine nicht durch Züchtung, genetische Veränderungen modifizierte Urkuh würde ca. 8 Liter Milch am Tag erzeugen - heute sind es bis zu 50 Liter am Tag. Das Ergebnis beruht auf dem Eingriff des Menschen in die genetische Struktur im Rahmen der Züchtung. Das gilt ebenso für Äpfel, Birnen, Kohl, Erdbeere, Tomaten über alle Produkte.

Schwer genetisch veränderte Pflanzen, Tiere – alles, bis auf ganz wenige Produkte wie eine heimische Gebirgsforelle (die es kaum mehr gibt, da sie durch die Regenbogenforelle ersetzt wurde) oder die Produkte des Waldes sind genetisch manipulierte Nahrungsmittel.

und jene die Heute im Supermarkt angeboten werden.

ren weltweiter Forschung und Züchtung, genannt Kreuzung, ist noch immer dürftig - selbst die besten PIWI Sorten mit den Genen der resistenten amerikanischen Typizität und der europäischen Reben sind vorsichtig formuliert mangelhaft. Was auch gerne verschwiegen wird: um die Resistenz zu erhalten müssen auch diese zumindest einmal im Jahr mit synthetischen Pflanzenschutzmittel behandelt werden.

Die heimische Bachforelle...



Von U.S. Fish and Wildlife Service - small version, modified version: Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index>.

... die heute immer mehr von der Regenbogenforelle verdrängt wird.



Von Jörg Hempel, CC BY-SA 3.0 de, <https://commons.wikimedia.org/w/index>.

So sieht die Mutter der Erdbeeren aus –



Der Unterschied zwischen technischer Genmanipulation und der Genmanipulation der Züchtung, die seit Bestehen der Menschheit ausgeübt wird, ist nicht sonderlich groß.

Die Differenz und das Ungewisse der Züchtung sind ein Prozess über Jahrtausende oder zumindest Jahrhunderte - langsam und nicht kontrollierbar. Am Beispiel des Weines: seit der Einschleppung des Schlauchpilzes *Oidium Tuckeri* aus Amerika stellt er eine der Hauptkrankheiten der europäischen Weinreben dar. Deshalb forscht man seit 1850 wie man die europäischen Reben durch Züchtung, konkret mit Kreuzung von amerikanischem resistenten Rohmaterial, gegen diesen Befall schützen kann. Also mit einem schweren Eingriff in die Genetik der Reben - die amerikanischen Rebtypen sind unter anderem durch den sogenannten Foxton für die Produktion von Wein nicht geeignet und wurden deshalb für die Weinproduktion verboten. Das Ergebnis nach 150 Jah-



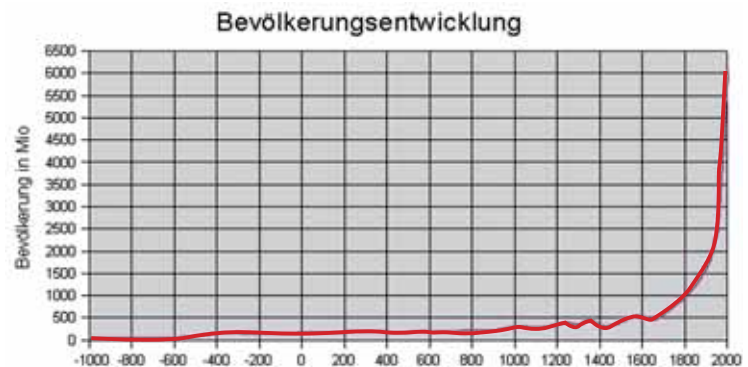
Befall junger Beeren mit Echtem Mehltau
Von Maccheek at English Wikipedia, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index>.



Eine nicht durch Züchtung, genetische Veränderungen modifizierte Urkuh würde ca. 8 Liter Milch am Tag erzeugen
- heute sind es bis zu 50 Liter am Tag.



Nur, die gentechnisch veränderten, patentierten Tiere und Pflanzen aus der Forschung sind das Megageschäft mit ungeahnten Dimensionen



Von Anton aus der deutschsprachigen Wikipedia, CC BY-SA 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index>.

Das Problem der technischen Genmanipulation liegt in den unbekannten Auswirkungen.

Am Beispiel der durch Züchtung erreichten Resistenz der Rotweinsorte Roesler: ein Toprotweintyp verändert sich nach Jahren in der Resistenz und diese geht dann fast verloren. Diese Erkenntnis hat einen Zeitrahmen von 20 und mehr Jahren. Bei den genetischen Veränderungen bei Haustieren, Pflanzen war das Risiko gering - „funktionierte“ die Kuh in der Leistung nicht so wie erwartet, wurde mit diesem Tier eben nicht weiter gezüchtet sondern nur mit jenen die die Erwartung erfüllten.

Grundsätzlich ist die Gentechnik nicht zu verurteilen, wenn sie behutsam mit jahrzehntelanger Beobachtung in isolierten Räumen stattfinden würde. Ganz einfach: 1960 lebten 3 Milliarden Menschen auf der Erde, 2016 sind es 8.9 Milliarden und die Prognose für die nächsten 70 Jahre geht in Richtung 12 bis 13 Milliarden Menschen. Der landwirtschaftlich nutzbare Boden nimmt aliquot zu dieser Entwicklung ab - weniger Boden, mehr Menschen. Wie ernähren? Deshalb ist die technische Ertragserhöhung durch Genforschung absolut nötig. Das Meer ist leergefischt. Die landwirtschaftlichen Ertragsflächen werden explosionsartig weniger - das ist die Realität.

Als zweites konnten die Pflanzenschutzmaßnahmen gegen Schädlinge erheblich reduziert werden.

Nur, die gentechnisch veränderten, patentierten Tiere und Pflanzen aus der Forschung sind das Megageschäft mit ungeahnten Dimensionen. An jedem Kartoffel, an jedem Korn zu verdienen. Die Versklavung unserer Nahrung durch Konzerne - ist derzeit unabwendbar. Ein Verbot der Patente für Pflanzen, Nahrungsmittel ist eine Illusion, denn die Forschung für diese Produkte verschlingt nicht Millionen sondern Milliarden der Konzerne.

Dass wir aber deshalb rückblickend auf die Vergangenheit ein Leben nach dem Prinzip der Natur ohne Behandlungen im natürlichen Kreislauf leben sollten, ist keine schöne Vision. Denn in

Jährlich geht die Fläche von 14 Millionen Fußballfeldern an Ackerboden verloren

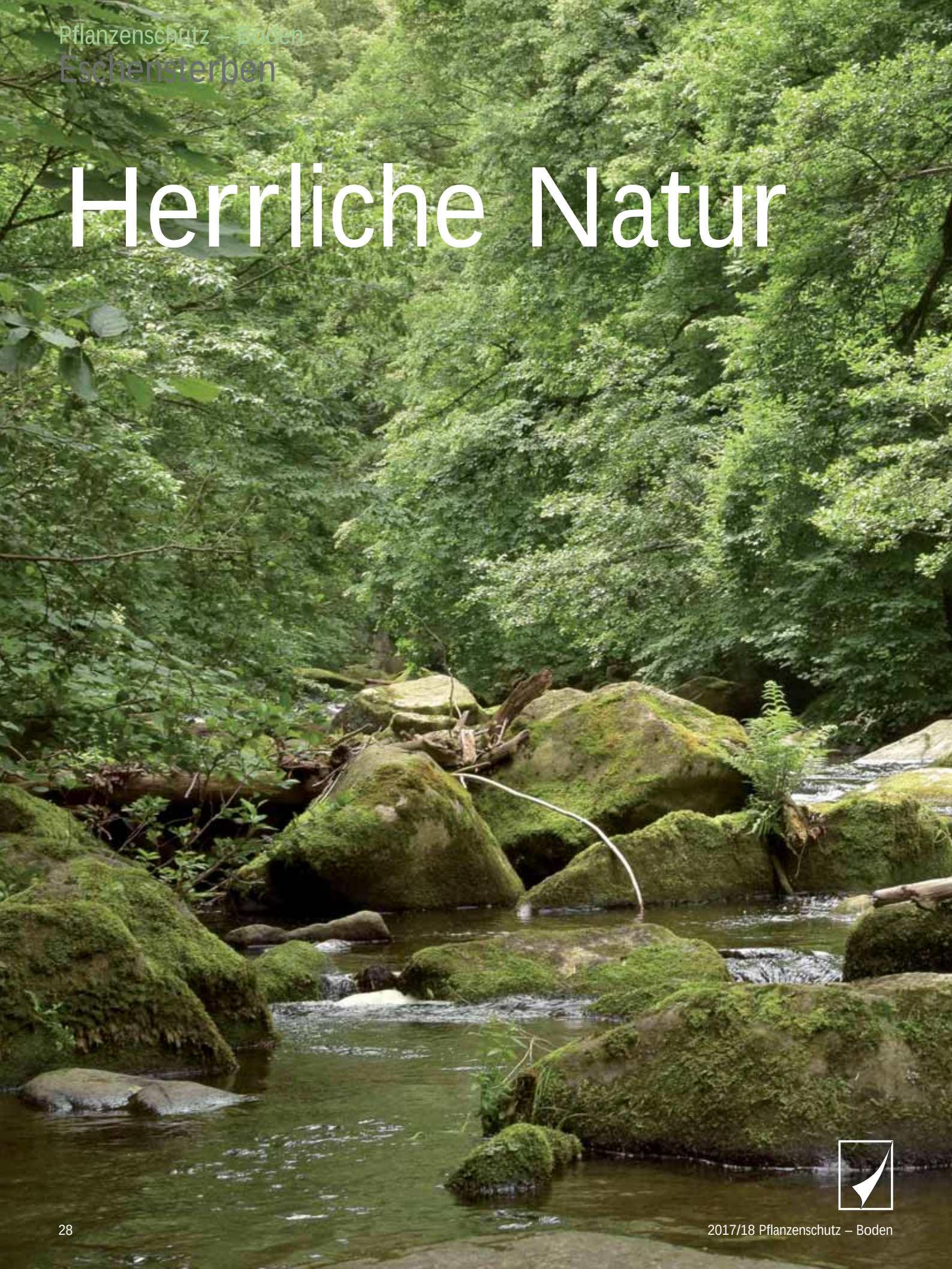


Wie kann der Verlust an Ackerfläche in Verbindung mit dem explosionsartigen Anstieg der Weltbevölkerung gelöst werden. Lösung unbekannt politisch kein Thema.

der Zeit ohne viel Technik und Chemie um 1930 lebten 2 Milliarden Menschen auf der Erde und Hungersnöte waren Standard.

Mehr an Leistung schafft dieser idealisierte Gedanke nicht, das heißt konkret, geht man zurück, würden über 60 bis 70% der Menschheit verhungern.

Herrliche Natur





© (lebender Baum): Von Willow - Eigenes Werk, <https://commons.wikimedia.org/w/index>

Unser heimischer Wald verliert einen der wunderbarsten Bäume, die Esche

Die Wälder der Donauauen, Klosterneuburg, dem Wienerwald haben in großen Bereichen ein Betretungsverbot.

Ein Prozess, ausgelöst durch einen Pilz - *Hymenoscyphus pseudoalbidus* - die Eschen sind gegenüber diesem Schädling chancenlos. Der Baum wird aussterben und unsere Wälder, das Naherholungsgebiet der Städter die Donauauen sind auf Jahre geschlossen. Der Gedanke erweckt bei Betrachtung der Bilder im Grunde nur Trauer. Die Wissenschaft, zumindest jene einer bestimmten Lobby versucht nun resistente Bäume zu finden, zwar bisher erfolglos wie auch in Deutschland und Polen - aber an der Basis vernünftig.

Sollten solche resistente Eschen doch gefunden werden ist die Resistenzzüchtung z. B. bei Wein ein Prozess über Jahrzehnte bis eine Lösung zustande kommt. Bei dem doch wesentlich langsameren Wachstumsprozess eines Baumes ist die Zeit nicht abschätzbar. Die Giganten in den Donauauen, Wälder mit einem Alter von 150 Jahren und mehr - ausradiert. Sollte die Suche nach resistenten Bäumen erfolgreich sein, gibt es in 25 bis 30 Jahren junge Eschenbäume.

Allerdings, nicht öffentlich werden die chemischen Unternehmen im Bereich Pflanzenschutz händeringend um Hilfe ersucht - denn mit flächendeckenden Spritzungen und Methodik wäre das Problem der Riesen unseres gewohnten Waldes einfach gelöst. Diese Ansicht darf man aber in unserer mystifizierten Welt nicht äußern - in der Humanmedizin sehr wohl -. Sehr vereinfacht: was man bei Nagelpilz oder Scheidenpilz darf und als selbstverständlich angesehen wird, gilt bei Pflanzen nicht.

Von außen und mit Logik betrachtet stellt das Eschensterben den Zeitgeist dar - lieber aussterben lassen als in der chemischen Forschung Lösungen zu entwickeln. Die allerdings mit enormen Kosten verbunden sind - ein funktionierendes Produkt, das weltweit auf Umweltverträglichkeit geprüft ist kommt so auf ca. 230 Mio Euro Kosten - im Verhältnis auf das Eschensterben in Deutschland, Österreich, Polen usw. wäre sogar dieser Aufwand gegenüber dem Verlust in der Forstwirtschaft gering.



Wunder der Natur, aber...



Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*)
© Bayer AG



Amerikanische Rebzikade (*Scaphoideus titanus*)
© Bayer AG



Gemeine Spinnmilbe (*Tetranychus urticae*)
Von J. Holopainen - From my camera,
<https://commons.wikimedia.org/w/index>.



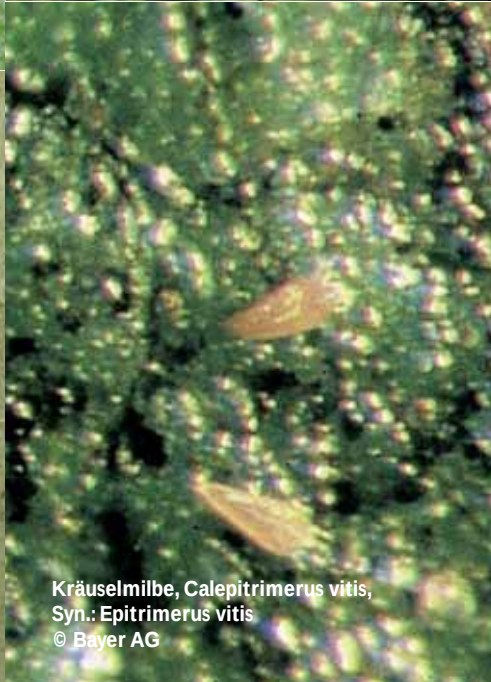
Asiatischer Marienkäfer (*Harmonia axyridis*)
Von Andreas Trepte - Eigenes Werk,
<https://commons.wikimedia.org>



Gemeiner Ohrwurm (*Forficula auricularia*)
im Weinbau, <http://www.vitipendium.de>



Bekreuzter Traubenwickler (*Lobesia botrana*)
Von gailhampshire from Cradley, Malvern, U.K
- European Vine Moth. *Lobesia botrana*?
<https://commons.wikimedia.org>



Kräuselmilbe, *Calepitrimerus vitis*,
Syn.: *Epitrimerus vitis*
© Bayer AG



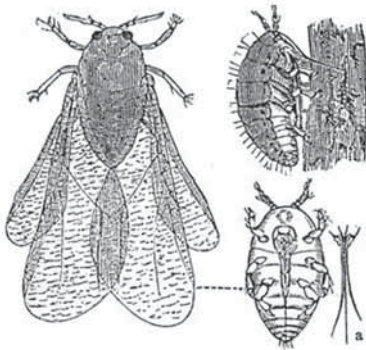
Die rote Spinne bzw. Obstbaum-Spinnmilbe
Von lldblquote (talk) - Eigenes Werk,
<https://commons.wikimedia.org/w/index>.



Rauten-Rindenspanner
(*Peribatodes rhomboidaria*)
Quelle: <https://commons.wikimedia.org>

Diese vernichteten Ernten und Erträge, unsere Nahrung – die globalisierte Welt brachte es mit sich.

Es ist aber keine Entwicklung der Gegenwart - denn um 1860 vernichtete die Reblaus fast zur Gänze den gesamten europäischen Weinbau.



<https://commons.wikimedia.org/w/index>.

Eine Katastrophe, die weit über unsere Vorstellungen von Heute geht. Hinzu kam der echte Mehltau der Weinrebe, dieser kam ebenso in diesem Zeitrahmen aus Amerika nach Europa.

Über 90% der Weingärten waren in Europa vernichtet. Es gab wohl kleine Ausnahmen wie in Ungarn, an der Mosel, überall dort wo Sandböden vorherrschten. Sogar in einer kleinen Enklave in St. Georgen bei Eisenstadt überlebte der mehrere hunderte Jahre alte Weinstock, der Vater des Grünen Veltliners. Die Hilflosigkeit führte zu extremen Versuchen wie mit dem Schwefelkohlenstoff-Injektor, der dann gleich die umliegenden Wälder und Wiesen vernichtete - eine Zeit der Hilflosigkeit.



Die Kirschesigfliege stammt aus China und wäre mit der Reblauskatastrophe gleich zu setzen - unsere Weinstöcke wie auch unsere europäische Natur haben gegen diesen Schädling keine Abwehrmöglichkeiten. Die amerikanische Rebzikade, bei der man noch vor fünf bis zehn Jahren das Abholzen und Verbrennen des Weingartens z.B. in der Steiermark als Lösung

sah. Versuche mit natürlichen Feinden wie dem asiatischen Marienkäfer, den man Anfang des 20. Jahrhunderts zur biologischen Schädlingsbekämpfung importierte, vernichtet bzw. verdrängt zur Zeit unsere Marienkäfer.

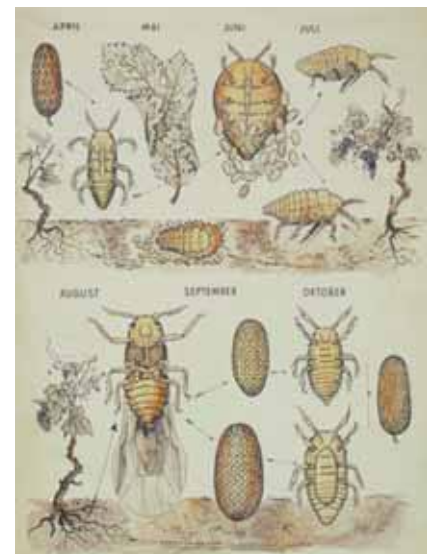
Die Pilzerkrankung Esca, die sich seit 1990 rapide in den nördlichen Weinbaugebieten ausbreitet. Trotz intensiver Forschung konnte der Erreger aus den 158 Pilzsorten die es am Weinstock gibt weder isoliert noch erkannt werden. Der Weinstock stirbt einfach ab - zur Zeit eines der großen Probleme der Weinwirtschaft ohne Lösungsansatz.

Nun das neue Problem des Moments, die Marmorierete Baumwanze, die nun eingeschleppt wurde und bereits Weingärten respektive deren Erträge fast auf 0 reduziert.

Dieses Szenario ist kein Horrorszenario oder eine Liebeserklärung an die Industrie, sondern Realität. Ob Bio oder konventionell - es betrifft alle gleich - die einen bedienen sich alter Gifte, die anderen der Ergebnisse der Forschung. Wir vergessen, dass auch natürliche Methoden wie z.B. der Brennessel-Auszug als Pflanzenschutz-Maßnahme ein natürliches Gift als Wirkungs-faktor benützt. Egal welches biologisch erzeugte Mittel, dient es dazu, bestimmte Schädlinge, Pilze oder Kleinlebewesen mit letal wirkenden Inhaltsstoffen abzutöten ~ so ist es eben Gift für diese.



Noch gefährlicher ist der Eingriff mit natürlichen Feinden von Schädlingen, siehe der asiatische Marienkäfer der unseren heimischen verdrängt. Natürliche Fallen mit Lockstoffen bilden heute ein Rückgrat in der Schädlingsbekämpfung. Wissenschaftlich nachweisbar ist dieser Weg fraglich, da nicht nur der gezielte Schädling erreicht wird sondern das gesamte Ökosystem davon betroffen ist.



Entwicklungszyklus der Reblaus
Quelle institut für Biologie – Humboldt Universität Berlin, um 1880
<https://commons.wikimedia.org/w/index>.

Es gibt auch ein erstaunliches Öko Business

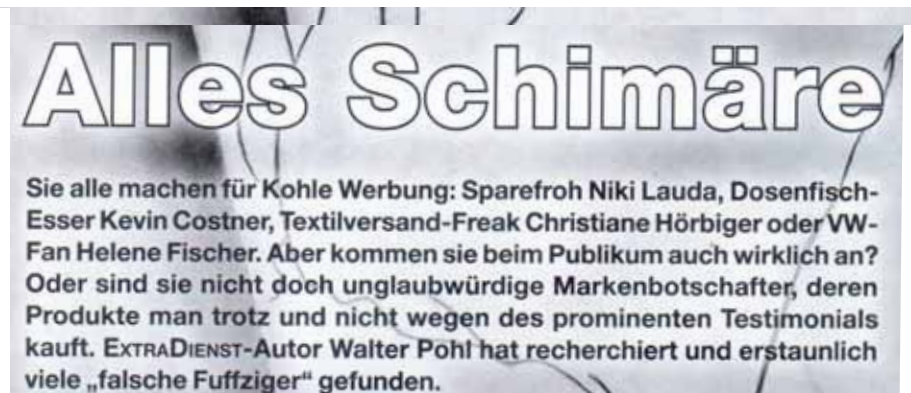
Wir haben uns alle an den Anblick (mehr oder weniger) prominenter Testimonials gewöhnt, ob uns nun - wie im Artikel erwähnt - Kevin Costner Dosenfisch verkauft oder ob uns von scheinbar naturverbundenen Geschäftsleuten eine Bio-Linie schmackhaft gemacht wird.

Doch bodenständiges Aussehen allein verleiht noch lange keine Glaubwürdigkeit, und letztlich schadet eine unpassende oder „enttarnte“ Persönlichkeit der Sache mehr, als sie nützen könnte...

Walter Pohl hat für die Zeitschrift „extradienst“ einen aufschlussreichen Artikel recherchiert und verfasst – mit freundlicher Genehmigung vom Mucha-Verlag möchten wir Auszüge daraus auch unseren Lesern nicht vorenthalten.

Dazu muss man erwähnen, dass der Mucha-Verlag ein großer Teil der österreichischen Medienlandschaft ist, der es sich durchaus leisten kann, hier offen und kritisch zu hinterfragen.

Was die Recherchen über Werner Lampert ergaben, passt nicht in das Bild, das er uns in der Werbung von sich zeigt:



DER BIO-PIONIER ALS WUTSIEDLER:

Werner Lampert hat die Marken „Ja! Natürlich“ und „Zurück zum Ursprung“ gegründet und groß gemacht. In seiner Sommerfrische am noblen Attersee macht er sich jedoch nur wichtig. Zum Missfallen mancher Anrainer ...

Rund zehn Jahre sei es her, sagt der Bürgermeister von Seewalchen am Attersee, als sich Bio-Pionier Werner Lampert an den noblen Gestaden des Wassers angesiedelt hat: „Eigentlich lebt er ziemlich unauffällig, man sieht ihn kaum.“ Was jedoch rund um seine Villa aus der vorigen Jahrhundertwende passiert, ist – bei genauem Hinsehen – ziemlich auffällig. Der noble Flecken heißt Litzlberg am Attersee. Grundstücke am See kosten bis zu 20.000 Euro – pro Quadratmeter wohlgeerntet. Schön und elitär ist der Boden dort jedenfalls, nicht ohne Grund hatte Gustav Klimt die Land-

schaft mit seinem Werk „Litzlberg am Attersee“ festgehalten.

Für Werner Lampert Grund genug, sich ebendort nachhaltig festzusetzen, nicht ganz zur Freude mancher Anrainer. Ein nicht allzuweit entfernter Nachbar tobt angesichts des Mitbewohners am Gestade: „Der Herr Lampert hat sich einen zehn Meter langen Steg ins Wasser gebaut und ein riesiges Bootshaus dazu.“ Das Problem: Die extrem strengen wasserrechtlichen Auflagen haben Lampert kaum gekratzt. „Er hat einfach gebaut und die Genehmigung nachträglich eingeholt.“ Bürgermeister Reiter (ÖVP) will dies gegenüber EXTRA DIENST weder bestätigen noch dementieren. Nur soviel: „Da muss ich in den Akten von damals nachsehen.“ Die versprochene Rückmeldung des Gemeindeführers blieb jedoch aus, aus welchem Grund auch immer. Auch die höf-

liche Anfrage bei Lamperts Firma „prüfnach.at“ blieb ergebnislos. Hat da wer was zu verbergen? Oder soll nur weiter Seegrass über die seltsame Causa wachsen? Schon im Oktober 2011 konnte man die Antwort finden. Damals kommentierte ein Redakteur der *Oberösterreichischen Nachrichten* die Querelen rund um Lamperts Bautätigkeit. Gerhard Hüttner im Originalton: „Der bärtige ‚Zurück zum Ursprung‘-Guru Werner Lampert hat in Litzlberg einen zehn Meter langen Steg in den See gebaut, bevor noch die Wasserrechtsverhandlung dafür abgehalten worden wäre.“ Die Story wurde übrigens nie geklagt oder entgegnet. „Guter Stil schaut anders aus“, resümierte Hüttner damals. Wir schließen uns diesem Urteil an und werden weiter berichten.

Der absolute Dank gebührt den ÖKO Pionieren

Kommentar von Sepp Baldrian

Jene, die sich in den 60er/70er Jahren des vorigen Jahrhunderts von dem empfohlenen BIG Business trennten - mit Überdüngungen, die Grundwasservergiftungen auslösten, den irrsinnigen Mengen an Pflanzenschutzmitteln, die von auf Honorarbasis arbeitenden „Beratern“ vermittelt wurden und gewaltige Umweltbelastungen ergaben.

Heute ist es nicht einmal ansatzweise glaubhaft wie hier gearbeitet wurde, die offiziellen Empfehlungen von jenen die es wissen sollten, aber als Provisionsvertreter honorarabhängig waren. Dicht verbunden mit der Landwirtschaftskammer, die den Blaukalk als das Düngemittel empfohlen hatte (siehe HCB Bericht). Die staatliche Düngelndustrie bis zum Ministerium bestimmte den Tenor mit „kaufen, kaufen, je mehr umso besser, umso sicherer der Ertrag“ - zwar nicht für die Landwirte und Winzer, aber die Auftraggeber. Im Steinfeld, in Tattendorf, Teesdorf wurde mit Einsatz der von der staatlichen Düngelberatung und Kammer empfohlenen, fast aufgetrockneten Düngemaßnahmen der Boden so vergiftet, dass nicht nur die Weinreben abstarben.

Ein Privater, Diplom Ingenieur, Absolvent der Hochschule für Bodenkultur, begann das System zu hinterfragen und in die Öffentlichkeit zu tragen - was durchaus mit der HCB oder Glyphosat Hysterie von heute zu vergleichen ist. Der Mann wurde unfassbar verunglimpft - ein Narr - Prozesse folgten - 15 Jahre später und ganz still wurden die gewaltigen Schäden teilweise abgegolten.

Winzer Hans Diwald aus Großriedentahl störte es, dass in seinen Weingärten kein Leben mehr war, wie er es von seiner Jugend her gewöhnt war. Radikal stellt er um, kein Düngen und kein Pflanzenschutz - nur wenn es absolut nicht vermeidbar war. Möglichst ohne allem, denn im Boden sind durch die Zeit der Empfehlungen von vorher Nährstoffe für Jahrzehnte eingelagert. Ein Mann gegen ein System - Hans Diwald wurde zum totalen Außenseiter, geschnitten von den Kollegen, er allein im Gegensatz zu dem gebündelten Milliardenimperium aus Kammer, Bauernbund, Raiffeisen – die staatliche Düngelndustrie, die chemische Wirtschaft. Beamte, die die Aufgabe hatten Weinbauern zu beraten, stellten ihn als Ausbund der Dummheit, der Unverfrorenheit des Unmöglichen in die Ecke eines Verrückten (milde ausgedrückt).

Ein Winzer Namens Schwanzlberger aus Zöbing - ließ in seinen Zeilen eines Weingartens das Gras und die sogenannten Unkräuter einfach wachsen. Die Reaktionen in einer Zeit wo jeder Grashalm zu entfernen war, der offene Boden das absolute Gebot war: - „Der Idiot lässt seinen Weingarten verkommen - das Negativbeispiel für Dummheit.“ Aber Schwanzlberger erkannte, dass er damit das Bodenleben, das ja grundsätzlich zu vernichten war, so belebt und z.B. bis zu 20 kg Reinstickstoff am Hektar aus der Natur gewonnen werden konnten (Allerdings benötigt ein ha Weingarten 65 bis 70 kg Reinstickstoff, aber das war aus dem gängigen System der Überdüngung ja in Unmengen vorhanden). Die Winzerin Anni Paradeiser aus Fels am Wagram hielt es ebenso.

Ein kleine Gruppe von offensichtlich „Geistesgestörten“ etablierte sich.

Wobei wie jetzt die Wissenschaft und Forschung auch damals warnten, aber wer hört schon auf diese - wie jetzt, kaum wer – denn ihnen fehlt ein starkes Sprachrohr.

40 Jahre zurück begann durch diese Pioniere ein langsame Veränderung im Bewusstsein der Kollegen, sie begannen sehr behutsam und still diese Wege auch in ihren Betrieben einzusetzen. Medien berichteten, aus kleinen Stückwerken ergab sich ein neues Bild und neue Erkenntnisse, dass nicht der Natur und der Boden zu versklaven sind, sondern eher der Landwirt, der Winzer, der den Regeln der Natur zu dienen hat.

Danke an Euch alle!

Ich durfte den Prozess miterleben. Der Ehrlichkeit halber – ich dachte wie fast alle: „Das geht nicht“. Bis ich aus Neugier Hans Diwald besuchte und er mir seine Weingärten und seinen Weg zeigte – in zwei bis drei Stunden, drehte er mein gelerntes Weltbild um-

Allerdings, 40 Jahre später entstand dadurch der Pendelschlag in die andere Richtung. Krankheiten, Schädlinge, die Nährstoffversorgung des Bodens - wurden im öffentlichen Bild und Bewusstsein abgeschafft - es gibt keine Schädlinge und deshalb keinen Pflanzenschutz - Natur pur - ein schönes Märchen.

Aber aus der Summe der Extreme wird sich mittelfristig Vernunft durchsetzen - das Beste aus der Natur, das Beste aus der Wissenschaft - dazu hilft, dass die Chemische Industrie durch die Medien unter öffentlicher Beobachtung steht. Für diese ist die Luft in der Forschung heute schon sehr dünn - ca 230 Millionen Euro kostet ein neues Produkt - das durch riesige weltweite Zulassungshürden gehen muss, bis es marktfähig ist.

Die Frage: was kommt nach dem BIO Trend.

Vor diesem war die Technikgläubigkeit der absolute Trend - langsam erodiert der Begriff, denn Bio ist heute alles. Der Gesetzgeber befasst sich bereits mit Hausputzmitteln unter diesem Begriff, weil hier Schindluder getrieben wird.

Die Kupferblase, viele Länder verbieten heute bereits den Einsatz und viele erwägen dieses Verbot wie z. B. Italien was dann - ?

Der Natur dienen, im Sinne der Ertragssicherung ohne sie zu zerstören – das muss das Ziel sein.



Der Heurige – die Buschenschank

Ein Teil der österreichischen Lebensart.

Die Tradition des Weinausschanks dürfte wahrscheinlich tausende Jahre alt sein. Der Weinausschank in unseren Breiten dürfte vermutlich auf die Zeit der Franken und Bayern unter Karl dem Großen und Otto I. zurückgehen. Insbesondere das aus dem fränkischen und bayerischen Raum stammende *Capitulare de villis* (Kapitular für die Krongüter und Reichshöfe) von 795 enthält ausführliche Angaben zu Weinbau, Weinpflege und Weinrecht.

Heuriger Distl in Perchtoldsdorf

Der Heurige – die Buschenschank

Das Phänomen der österreichischen Lebensart

Vieles wurde geschrieben über Joseph II., den Sohn Maria Theresias. Mit seiner Zirkularverordnung vom 17. August 1784 erlaubte er, dass eigenerzeugte Weine vor Ort an Gäste verkauft werden dürfen. Aber die Weinausschank gab es schon wesentlich früher.

Allerdings in Verbindung mit „Unzucht“, wie es seine Mutter, die Kaiserin sah, die wegen der „Leichtigkeit“ ihres Mannes sogar die „*Constitutio Criminalis Theresiana*“ ins Leben rief, wie auch die Keuschheitskommission. Jedenfalls war die Kontrolle in den Winzerhäusern eher schwierig. Kaiser Joseph II., ein liberaler, aufgeklärter Mensch entwickelte eine Ordnungsrichtlinie, die auch ein deutliches Erkennen des ausschenkenden Winzers durch den Aushang eines Buschens erlaubte. Wobei das geflügelte Wort „Wein, Weib und Gesang“ in seiner Einheit noch lange ein komplettes Angebot war.

Die Buschenschank.

Ein Stück Lebenslust, ein Stück Freiheit für die ausgebeuteten Menschen der Zeit - die nach einem 16 Stundentag mit einem Nachtlager auf Stroh und einigen Kreuzern honoriert wurden. Der Becher Wein - ein Mittelpunkt, der den Rest des schwierigen Lebens vergessen lies - und manches andere anregte - auch das Musizieren in einer Welt, die kein Radio oder andere Wiedergabeinstrumente kannte gehörte dazu.

Der Wein.

Angeboten wurde der Heurige „staubig“ dünn, und da den kleinen Winzern das Geschirr, sprich die Fässer fehlten, wurde er immer jung getrunken - so veränderte sich auch der Name von „Buschenschank“ zum „Heurigen“. Wie kann das geschmeckt haben? Ein Gemenge von verschiedensten Trauben, die in der Stockkultur nach dem System Mirka selektioniert wurden (Mirka: der am besten tragende Rebstock erhielt ein speziell geknotetes Band aus Stroh und jener der am reifsten (zuckerreich) war, erhielt ein anders



Maria Theresia (1717 – 1780),
Erzherzogin von Österreich und Königin
von Ungarn und Böhmen © wikipedia.org



Kaiser Joseph II. (1741 - 1790) © wikipedia.org

geknotetes Band, dieses System gab es schon bei den Kelten, siehe Situla). Die Weine waren ordentlich „herb“ mit 8,9 Promille Säure im Alkohol, wenn es gut ging um die 10% Alkoholanteil. Nicht unähnlich dem Tischwein, den man in Italien abseits der Tourismusrouten hie und da aus dem Fass in Kannen am Tisch bekommt – klar, mit wesentlich geringeren Säurewerten. ➤



„Ausg'steckt is“
Ein deutliches Erkennen des ausschenkenden Winzers durch den Aushang eines Buschens

Die Heurigen waren auf Wien und auf dem Süden bis Baden beschränkt mit einer Ausnahme: Preßburg (Bratislava)

Um 1800 begannen die Heurigen ihr „Arme-Leute“ Image zu verlieren - denn der Adel und die Obrigkeit strömten in zunehmendem Maße hin. Ob dafür die Wäschermädel, die sich in der Literatur häufig im Zusammenhang finden, die Ursache waren, kann nur vermutet werden. Ebenso der Beginn der Bautätigkeit für die vielen „Zugereisten“ der damals 1,7 Millionen Stadt Wien, die dann in Einzimmer-Wohnungen in Öde vegetierten. Ihnen bot der Heurige Luft, Grün, Freiheit. Mit dem Abriss der Aussenbefestigung der Stadt und dem Entstehen der Ringstraße um 1850 konnten die Bauerndörfer Grinzing, Neustift, Döbling, Hietzing, Ober St. Veith einfach erreicht werden. Zwei bis drei Stunden Fußmarsch stellten überhaupt kein Problem dar – und schon war man an Orten der Seligkeit. Weit draußen im Süden Wiens befand sich das Schloss Mon Peru, eine Adelsklave rund um Ritter von Mack, der Fürstin Trautson - und dem K.U.K. Adel, knapp daneben das damals berühmte Heilbad Kaltenleutgeben, das dem Wein in den Dörfern Rodaun, Perchtoldsdorf, Liesing enormen Aufschwung brachte und auch den Weinschenken. Ähnlich wie in dem Kurort Baden.

Die Heurigen waren auf Wien und auf den Süden bis Baden beschränkt - mit einer Ausnahme: Preßburg (Bratislava), das in etwa gleich entfernt wie die Kurstadt Baden liegt. Da in letzterem der Adel und die Obrigkeit verkehrten, hielt sich das Volk an Preßburg. Natürlich konnte jeder in der K.U.K. Welt seinen Buschen egal wo heraushängen aber in den landwirtschaftlichen Weinbauregionen hatte fast jeder seinen kleinen Hausweingarten, oder der Nachbar - somit nahm die Entwicklung in diesen Regionen keinen besonderen Stellenwert ein.

stitution. Ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte liegt bei Beethoven, der in Grinzing, Nußdorf, Mödling, Baden, Sievering usw. lebte und komponierte. Ein Mann mit Weltruhm, der eine Weinnähe sondergleichen innehatte. Die sogar Heute noch wirkt - siehe Beethoven und Mayer am Pfarrplatz, dem bekanntesten Heurigen von Wien. Der große Aufschwung entstand in der Vorkriegszeit und während des Zweiten Weltkrieges vermittelte das Kino eine heile Welt mit den Stars der Zeit wie Hans Moser, Theo Lingen den Hörbigers - usw. Der Wiener Heurige als Ort der Freude und Lebenslust im Gegensatz zur Realität des Grauens.



Mayer am Pfarrplatz zur Zeit Beethovens



Mayer am Pfarrplatz heute



Ludwig van Beethoven versuchte beim Heurigen in Heiligenstadt Entspannung zu finden



Ein legendäres „Heurigen Duo“: Paul Hörbiger und Hans Moser

Wien und der Wein mit dem Mittelpunkt wurden zur In-



Bis ca. 1960 war Wein ein immer wiederkehrendes Thema, sei es in der Wachau und natürlich in Wien - „Wien und der Wein muss ein Stück vom Himmel sein“ stellt ein legendäres Heurigenlied, gesungen von Paul Hörbiger fest. Wien und der Wein erhielten Weltruf - besonders Grinzing Sievering, Nußdorf profitierten. Das führte zu einer Fastkatastrophe für den Wiener Wein. Touristen strömten in Massen in diese Regionen, findige Wirte verkappten sich als Heurige und verkauften die billigsten Weine aus den verschiedensten Winkeln Österreichs als Wiener

aufhorchen lies. Damals, als der Österreichische Wein am Boden lag, lies ein winziger Betrieb mit einer weltweiten Höchstbewertung aufhorchen. Es entstand eine Zelle mit Fritz Winniger und anderen, die aufzeigten, dass Wiener Wein etwas Besonderes ist. Es hatte Wirkung, wenn auch in kleinem Rahmen, bis ein Kärntner als Hobby einen kleinen Weingarten - das Rote Haus erwarb. Dass daraus mehr wird war diesem Mann, Hans Schmid unbekannt. Per Zufall erwarb er das Wiener Monument - den Mayer am Pfarrplatz. Egal, Heute finden sich hier über 70 Hektar Weine der Weltspitze. So bekannt, dass es der erste Wein weltweit war, der in China kopiert wurde. Ein Zugpferd entstand in Zusammenarbeit mit vielen Engagierten. Heute ist der Wiener Wein wieder das was er sein könnte und lange war - ein Wein von Weltspitze mit edlem Image.



Heuriger in Grinzing

**Aber nicht nur in Wien
veränderte sich die Welt
der Heurigen.**

Wein. Um 1980 starben die heimischen Winzer und Heurigen fast aus, man musste sie mit der Lupe suchen. Die Wiener wanderten über die Donau nach Stammersdorf, Strebersdorf rund um den Bisamberg ab, zu dem Geheimtip, dem Heurigen im 10 Bezirk oder in den Süden nach Perchtoldsdorf. Der Wiener Wein hatte ein allgemeines Image des eher grauslichen - und war deshalb im Handel nicht zu finden.

Es gab aber immer Pioniere, die sich nicht damit abfinden konnten, denn die Wiener Lagen bieten eine der besten Voraussetzungen in Österreich für ganz große Weine. Heute ist vergessen wie Poldi Breier in der Amtsstrasse in Stammersdorf ein Jahr nach dem Glykol Problem bei einer internationalen Verkostung in Bordeaux mit einem Rotwein der absoluten Weltspitze

Heute sind die meisten die Wächter von Weinen aus der Natur und von beachtlicher Qualität - warum? Für einen Heurigenbetrieb genügen zwei Hektar Fläche für die Ausschank, bei fünf Hektar liegt die sinnvolle Größe (Ausnahmen gibt es natürlich für jene, die noch einen zusätzlichen Weinvertrieb haben). Der Winzer kennt noch jeden Stock, diese kleinen Flächen bedeuten bewusste Handarbeit und Mühe um das Beste aus diesen Flächen zu gewinnen. Die übliche Önologie mit über 3000 zugelassenen Hilfsmitteln scheidet zumeist auch aus Mangel an dem komplexen Wissen der chemischen Weinschönung von Heute aus. Die Folge: aus sorgsam bearbeiten kleinen Flächen wird das Beste herausgeholt um es dann mit akribischer Sauberkeit reifen zu lassen und anzubieten. ➤

Wien und der Wein muss ein Stück vom Himmel sein.



Heurigengegend Sievering

Die Zäsur Heuriger – Buschenschanken.

Buschenschanken dürfen nur Selbsterzeugtes in kaltem Zustand anbieten - die Urzelle -. Es ist nicht so lange her, dass man das Essen zum Heurigen mitnahm oder es wie in Perchtoldsdorf hielt, wo es drei spezialisierte Läden gab, bei denen man das Heurigenessen kaufte und mitnahm (Der letzte dieser Betriebe sperrte vor zehn Jahren). Wirtschaftlichkeit und die Ansprüche der Gäste an das Essen zum Wein zwang die Betriebe zu Zwischenlösungen im erkalteten Zustand. Eigene Nutztiere wie Schweine usw. hatte ja niemand mehr. Ein Graubereich der mit einer speziellen Konzession für die Winzer gelöst wurde.

Echte Buschenschanken nach Gesetz finden sich rund um die Ballungsräume kaum.

Aber in der Steiermark werden die Buschenschanken hoch gehalten.

Sie fanden einen eigenen Weg - ein Brot zum Niederknien, einen Speck in der edelsten Ausformung den es im Supermarkt nicht zu finden gibt - die Jause als Gedicht und wer warmes Essen will, wird zu einem zumeist befreundeten Wirt rekommandiert. In diesem System ist der Wein der Mittelpunkt, den man nach der Jause kauft und mitnimmt - so rechnet sich dieses System. Der Weg der Steirer ist ein einzigartiger, der noch dazu extrem erfolgreich ist weil ein Wirt und die Buschenschanken kooperieren. In den Weinorten von NÖ und Wien ist es ein brutaler Wettbewerb, in großen Orten des Weinviertels gibt es kein Gasthaus mehr, denn das decken die Heurigen ab. Denn in diesen Bereichen von Wien, NÖ bis zum Burgenland war es nicht üblich, bei Heurigen einen Wein zu kaufen, sondern bei einem Winzer, deshalb mussten sich die Heurigen um Einnahmen bemühen die zu Lasten der Gastronomie gingen.



Buschenschank „Erika“ in Gamlitz



Typische Buschenschank Jause von Frühwirt in Klöch



Das große Heurigensterben.

Allein im kleinen Weinbaugebiet der Thermenregion sperrten 2016/17 über 100 Betriebe für immer zu - die Registrierkassenpflicht als Ursache. Der Gesetzgeber versuchte mit dieser Regelung das sogenannte Schwarzgeld in den Griff zu bekommen. Man prognostizierte eine Milliarde Mehreinnahmen und mehr – gut, es wurde nur ein Drittel erreicht und österreichweit sperrten weit über 1000 Kleinbetriebe dieser Branche. Verständlich, es gilt der Gleichheitsgrundsatz, jeder muss sich an diesen halten. Nur, diese kleinen Betriebe kauften beim Bäcker, beim Fleischer für ihre Aussteckzeit zumeist vor Ort ein - beschäftigten Aushilfen an Samstag, Sonntag und wenn etwas übrig geblieben ist wurde es wieder für den Betrieb eingesetzt. Klar, diese Einnahmen waren sehr steuerschonend - belebten aber den Umsatz der Lebensmittelhändler vor Ort, beschäftigten in Summe eine riesige Anzahl von Hilfen - für Luxusausgaben war mit Sicherheit nichts vorhanden. Hätte man nachgedacht und die Grenze zur Verpflichtung nach der Registrierkassenverordnung etwas höher angesetzt, hätte es der gesamten Wirtschaft gedient.

Der Zukunftsaspekt: – die Konzentration.

In Wien und Umgebung ist die Umstellung auf Wienerlebnisse fast abgeschlossen, individuelle Meisterwerke des Weines findet man fast in jedem Betrieb - die Überspitzung mit einem Überangebot an Speisen geht sichtbar zurück zu Lasten individueller Qualität. Die Zukunft wird sich weiter in Richtung Qualität und der spezifischen Angebote entwickeln. Diejenigen, die nicht diesen Weg gehen, werden mittelfristig enden oder auch umstellen müssen. Denn der Konsument von Heute ist durch Literatur und Allgegenwart in den Me-

dien auf Qualität sensibilisiert und wenn er diese findet bleibt er Gast.

Die Steiermark mit ihrem System der edlen Jause als Erlebnis und Hilfsmittel für den Weinverkauf, sozusagen der ab Hof Jause - dieses System des marketingfreien, naturgemäß Gewachsenen kann in der Welt des Einheitsessens nur expandieren.

Die Heurigen am „Land“ sind in einer schwierigen Situation, zum einen durch die Laufkundschaft des Tourismus und durch die Ansprüche der Einheimischen. Es gibt bereits viele Spezialisierungen zum Thema Essen und Wein, aber in Summe ist man noch in einer Entwicklungsphase wobei man diesen Betrieben die Suche zur Qualität in keiner Weise absprechen kann.

Heurige Buschenschanken intern.

Der Winzer von Heute, der diese Erlebnis- se bietet muss ein hochausgebildeter und präziser „Weinmacher“ sein, der sensibel auf die Natur und die nötigen Maßnahmen ausgerichtet lebt. Aber von Gastronomie, Einrichtung, Design, Technik „unbeleckt“ ist. Woher auch, die mühsamen Wege ein Lokal den Anforderungen gemäß zu gestalten, eine ideale Küche zu entwickeln, über Lüftung, Klimaanlage usw. Bescheid zu wissen.

Deshalb haben wir die vier Problemthemen dieses Zweiges aufgearbeitet:

Die Bereiche Technik, Service, Küchen, Design-Einrichtung ausgewählt. Die Grundlage war eine Umfrage bei 400 Heurigen und Buschenschankbetrieben.

QUO VADIS HEURIGER?





Ein Heuriger, eine Buschenschank sollte irgendwie das „Hemd“ der Winzerfamilie sein. Denn man geht zum xx und nicht zum Heurigen oder in die Buschenschank – der Name des Winzers wird mit dem Eindruck verbunden. Die Zeiten mit einem Bankerl und einem Tisch sind lange Geschichte – man sucht Komfort, Bequemlichkeit und trotzdem einen individuellen Ort.

Unser System hat sich bei über 100 Einrichtungen von Kosträumen, Heurigen, Buschenschanken und Lokalen bewährt.



Weinbau Falk

Eben den Heurigen mit dem Ambiente der individuellen Vorstellungswelt – als Garten mit alten Bäumen – wenig bis nicht dem Wirtshaus ums Eck entsprechend. Daraus entstand ein Berufszweig namens Heurigen-Architekten: bemühte Aussendienstmitarbeiter von Möbelhäusern erkannten dieses Geschäftsfeld. Mit Vorsicht ausgedrückt, komplexe Verträge mit Fußängeln bildeten die Grundlage für erstaunlich hohe Endabrechnungen, das System hält sich bei manchen bis Heute. Wie oft erwähnt, ein Winzer von Heute ist ein extrem hochausgebildeter Mensch, aber mit all diesen Dingen und Inhalten in keiner Weise befasst.



In der Produktionshalle bei Schalko wird für jeden Kunden nach seinen individuellen Bedürfnissen maßgefertigt

Im Rahmen einer Umfrage zu den Heurigen im Waldviertel tauchte ein Name äußerst positiv auf: Ing. Manuel Schalko – hier läuft es etwas anders als oben erwähnt.

Schalko ist ein über vier Generationen gewachsener „Holzbetrieb“ – es begann mit der Produktion von Nudelbrettern und anderen wichtigen Dingen aus Holz. Der Großvater baute dann ein Sägewerk, die Schalkos waren schon vor Generationen Spezialisten für aufwendige Tischlerei. Gearbeitet wird zu Hause in Schandachen (Ein gutes Navi findet den Ort im hintersten Winkel des Waldviertels). In den 70er Jahren begann Schalko Senior mit der Spezialisierung auf die Gastronomie. Ab den 90er Jahren begann man sich mit Weineinrichtungen – mit Heurigen zu befassen – per Handschlag und mit erstaunlicher Kreativität. Ing. Manuel Schalko behielt es in gleicher Weise bei. Natürlich sind Heute präzise Kostenvorschläge und ein komplexes Wissen über die Bedürfnisse der Familie, ihrer Vorstellungen und ihrer Ausrichtung nötig, um einen Maßanzug zu bauen, der sitzt.

Eine Idee bei der Heurigen-Umfrage im Waldviertel: „Herr Schalko, welche Zufriedenheit haben Sie erreicht – glauben Sie, dass jeder Ihrer Kunden über die Jahrzehnte ein Bild als Referenz senden würde um seine Zufriedenheit auszudrücken?“ – Mutig.

Hier ein Auszug aus einer Flut von Bildern die zu uns zurückkamen.

In Summe lautet das Credo absolut preistreu und präzise - im Sinn der gemeinsam entwickelten Ausstattung und Einrichtung. Ob Verkaufsraum, Heuriger, Buschenschank - in enger Zusammenarbeit mit dem Winzer und dem Architekten erlaubt das Ergebnisse, die sich wie das oben erwähnte Hemd oder der Maßanzug zeigen.



Respizhof Kölbl



Ehepaar Sattler



Ehepaar Falk aus Bockfließ



Die Brüder Anderl



Ehepaar Herndler aus Schiltern



Winzer Groll



Ehepaar Kölbl



Winzer Dungal



Thomas Huber



Birgit Groiss



Winzer Pass



Winzer Steurer



Familie Berger



Ing. Manuel Schalko berät Sie gerne: www-schalko.at

Unternehmen die erstaunen lassen



35 Servicewagen von Meiko
für den Dienst am Kunden

Ein Unternehmen in einer kleinen Branche investierte weit über eine Million Euro in Service mit 37 Technikern und ebenso vielen Fahrzeugen die an 365 Tagen zur Verfügung stehen. Aber das darüber hinausliegende Ziel war, 100% der Probleme vor Ort bei einem Erstbesuch prompt zu lösen - um bei Ausfall extrem rasch den Betriebszustand wiederherzustellen.

Das heißt: keine Kosten und Wartezeiten wie bei anderen, die durch das übliche Prozedere Bestandsaufnahme, Ursachen erkennen um dann erst bei einem zweiten Besuch diese zu lösen, anfallen. Das Unternehmen kann jetzt bereits belegt 98 % der Probleme bei Erstbesuch lösen.

Im Grunde ist diese Art und wirtschaftliche Kraft im Bereich Service und Kundenbetreuung einzigartig. Denn normalerweise gilt: alle Kraft in den Verkauf, ja Service gibt es auch – aber das wird erst nach dem Verkauf sichtbar....

Das Unternehmen Meiko - ein Leader im Bereich Professionelle Spültechnik, Reinigungs- und Desinfektionsanlagen. Im Weinbereich und seinem Umfeld kennt man die Gio Osmose Gläser-spüler, ein Gerät, das perfekte Weingläser sichert, denn für eine Präsentation, Verkostung oder in der Top Gastronomie entscheidet das perfekte Glas, das gerade bei Wein intensiv betrachtet wird um den Wein zu bewerten über alles.

Deshalb wurden und mussten die Gläser händisch poliert werden, was das heißt nach einem schweren Tag in der Nacht zig Gläser für morgen händisch zu polieren... - war die Norm. Mit der Gio und dem von Meiko entwickelten Osmose und Umfeldsystem gehört das Vergangenheit an.





**Meiko Durchspülmaschine DV 120.2
für Geschirr und Gläser**



**Meiko Geschirrspülmaschine für Gewerbe
DV 80.2 für Geschirr und Gläser**



**Meiko Haubengeschirrspülmaschine DV 200.2
für Geschirr und Gläser – doppelt schnell**



**Meiko Haubenspülmaschine DV 125.2 für
Geschirr und Gläser – doppelt „Groß“**



Untertischspülmaschine

Die Gio findet sich fast als Standard in der Elite des Weines und seines Umfelds.

Allein diese Entwicklung von Meiko, ein Problem das in der Praxis eines Heurigen, der Gastronomie ein beachtliches war - um 12 Uhr oder später wenn der letzte Gast den Betrieb verlassen hat 2, 3 Stunden Gläser polieren, die gelebte Praxis.

Dieses System, mit großem technologischen Aufwand Lösungen zu erarbeiten zieht sich durch die ganze Palette durch, es geht um die Problemlösung. Von Untertischspülmaschinen über Haubenspülmaschinen, Universalspülmaschinen, Band- und Korbspülmaschinen bis hin zu Wagenwaschanlagen - hier Spültechnik in Reinkultur zu bieten.



**Gio
MODUL**

ROBERT KOCH INSTITUT



Die Entwicklungen richten sich nach den Hygienerichtlinien des Robert-Koch-Institutes der DGKH (Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene) sowie den vielen internationalen Richtlinien. Es geht soweit bis zur Atemschutztechnologie für Feuerwehren und Industriebetriebe, um die Vorgaben des Arbeitsschutzgesetzes und der Hygiene perfekt zu berücksichtigen.

Was wie eine Eloge klingt, Meiko entwickelt kein Gerät sondern geht von den Grundlagen der Hygiene aus um technisch, wissenschaftlich eine perfekte Lösung nach dem Wissenstand von Heute zu entwickeln. Nicht das Gerät an sich ist das Ziel, sondern die Funktion um ein Problem tatsächlich zu lösen. Soweit gut, aber ein weiterer Schwerpunkt liegt in der Haltbarkeit der Geräte, das heißt jedes Detail der Geräte wird nicht nach dem System des günstigen verbaut sondern nach dem Prinzip der höchstmöglichen Qualität. Sicher diese Details sind nicht sichtbar aber nach durchaus Jahrzehnten Einsatz ohne Probleme wird dieser Vorteil deutlich.

Was uns dabei bewegt – Mag. Kregl zeigte uns Ventile, Technik der Maschinen Inhalte und dabei wird auch Laien klar - gespart wird da nicht - das ist ja das besondere: still reale Leistungen zu setzen, die Aufwand bedeuten, Kosten verursachen, aber im Verkaufsgespräch so mancher als immer wiederkehrende Argumente gebracht werden - ob sie dann stimmen wenn es zu Problemen kommt ist dabei nicht so sicher.

Wie oben das Service System - riesigen Aufwand und Kosten eher still einzusetzen um reibungslose Funktion zu sichern, was erst viel später nach dem Kauf sichtbar wird. Wie auch die in Gehäusen verschlossenen verborgenen hochwertigen Komponenten, damit die Haltbarkeit gesichert ist - sieht man nur schwer auf den ersten Blick. ➤



Mag. Ing. Herbert Kregl,
Geschäftsführer Fa. Meiko

Aber gerade dadurch, wenn auch langsam und konsequent über die letzten Jahrzehnte, hat sich diese Philosophie still durchgesetzt – die Firma ist auf einem anderen Stern der außerhalb des üblichen steht.

Was über allem steht – Geräte versagen im Einsatz, also dann wenn sie am nötigsten gebraucht werden – und hier ist ein schnelles Service zwingend, was wie auch die Umfrage zeigte voll anerkannt wird. Manches ist dabei weniger sichtbar, etwa, dass absolut versucht wird ohne zwei

Besuche ein Problem zu lösen – und so Kosten zu sparen. Den schnellen Einsatz zu sichern ist begingt durch eine Vielzahl von Maschinenbestandteilen quer durch die Meiko Palette, mit festen Kosten verbunden.

Zusammengefasst – diese gelebte Philosophie, Geräte nach wissenschaftlichen Erkenntnissen mit den hochwertigsten Komponenten auszustatten und dieses Service – war der Grund des Berichtes.

Ein Gespräch mit Mag. Ing. Kregl und seine Ursache:

Wie kommt man zu dem außerordentlichen Service-Weg, 37 Techniker, 35 Serviceautos mit je 85.000 Ersatzteilen auszustatten? 85.000,- € mal 35 Fahrzeuge und 37 mal mit geordneten Gehältern der Techniker. Die Überschlagskalkulation für Laien wie wir - und man ist bei über drei bis vier Millionen Euro. Eine „astronomische“ Ziffer, ein Grund für uns das Gespräch mit Geschäftsführer Mag. Ing. Herbert Kregl zu suchen und mehr darüber zu erfahren.

Der WEINbau: „Wie entstand dieser Weg und warum?“

Mag. Ing. Kregl: „2004 erhielt ich den Job bei Meiko Austria, übernahm ein gutes eingespieltes Team. Schon 2005 erhielten wir den riesigen Auftrag aus dem AKH der fast einen Jahresumsatz ausmachte. Für die Montage, das Aufstellen, Einschulen benötigten wir das Team einer sehr großen Servicefirma dieses Bereiches. Die Idee entstand, warum machen wir zukünftige Service, also Wartungen und Reparaturen, an diesen großen Maschinen mit Fördertechnik nicht selbst?“

2006 entschloss sich die Muttergesellschaft in Deutschland für ein anderes Unternehmen eine eigene hochwertige Spülmaschinenserie zu entwickeln. Dieses Großunternehmen hatte aller-

dings kein kundenorientiertes Service, sondern nur Vertriebsstrukturen. Deshalb musste das Thema Service durch das Team von Meiko Österreich ebenfalls durchdacht werden.

Das Ziel war ein „Sorglos Paket“ - für die Kunden zu erstellen. Die Parameter: 365 Tage im Jahr das nur denkbar schnellste Service aufzubauen. Denn für die Gastronomie, Hotellerie, öffentliche Einrichtungen wie Spitäler und natürlich auch für die Heurigen bedeutet ein Problem direkte Mehrkosten, je länger es besteht, desto höher der Verlust. Denn fällt eine Maschine aus, sperrt man ja nicht den Heurigen oder einen Gastronomiebetrieb zu, sondern ersetzt diese Leistungen mit Personal und sonstigen Hilfslösungen - die aber ins Geld gehen. Hinzu kommt das grundsätzliche Denken und Handeln. Die Firma Meiko wird in diesem Jahr 90 Jahre alt und hat ihren Weg mit Qualität und mit vorausschauender Technologie im Grundprinzip des Dienstleisters an den Kunden expandiert. Nehmen wir die 2007 entwickelte GiO - die Abkürzung heißt ‚GläserSpülmaschine mit integrierter Osmoseanlage‘ – garantiert kein Polieren mehr auch von feinsten Weingläsern – und wer je Gläser polieren musste weiß, was diese Leistung bedeutet.

Und das gilt auch für das Besteck“.

Im Sinne einer untadeligen Qualitätspolitik verwendet Meiko ausschließlich hochwertigen Edelstahl für alles Spülmaschinen.

Die Edelstähle unterscheiden sich nach den Legierungsbestandteilen und deren prozentualem Anteil. Im Wesentlichen sind dies Chrom, Nickel und Molybdän, um nur die wesentlichsten zu nennen. Die Bezeichnung V2A und V4A – alles rostfrei??? - ist ein Gattungsbegriff und sagt wenig über die Eignung des Werkstoffs für eine bestimmte Anwendung aus. Für Spülmaschinen wird von Meiko hauptsächlich Chromnickelstahl

mit der Kurzbezeichnung X5CrNi18-10, Werkstoff-Nr. 1.4301, verwendet.

Die gegenüber anderen Edel-Stählen deutlich bessere Korrosionsbeständigkeit basiert vor allem auf dem Vorhandensein der sogenannten Passivschicht. Diese besteht vorwiegend aus Chrom- und Nickeloxiden und kann sich bei örtlicher Zerstörung regenerieren.



www.meiko.at

Gegenüberstellung: Usus – Meiko Standard



Schlauchnippel



Großes Pumpenlaufrad



Kleines Pumpenlaufrad



Wasch- und Klarspülarms

Diese Unterschiede versteht jeder Mensch ohne weiteres. Auch wir fanden das spannend. Diese Bauteile sieht man nicht, aber jeder erkennt sofort, dass sie den Wert einer Maschine und ihrer Haltbarkeit bestimmen.

Warum wir uns so besonders mit Meiko dem Service und Produkten bemühen.

Hatte die Ursache in einem zufälligen Treffen mit Mag Kregl beim „Fischdistl“ einem Heurigen in Perchtoldsdorf. Ein Gespräch mit Leopold Distl entstand. Er erzählte nur Weinbaunormalität, dass man schnell etwas schweißen muss, dass man im IT Bereich zu Hause ist, dass man über Edelstähle Bescheid wissen muss, dass man bei Weinpumpen klarerweise um die Qualität der Inhalte informiert ist und zumeist bei kleineren Gebrechen diese sofort wieder selbst repariert, über den Traktor, Anbaugeräte die technisches Verständnis erfordern etc.. Im Grunde nichts Neues aber wie bei jedem Betrieb ohne technisches Know How funktioniert kein Weinbaubetrieb.

Dieses „Normale“ umfassende Wissen unterscheidet einen Weinbau und Heurigenbetrieb von allen anderen Gastronomiesparten. Welcher Gastromon ist mit Regelventilen, Gärsteuerung den komplexen Übernahmesystemen bei der Lese, Pumpen, Rebler und Pressen befasst.

Das Gespräch entwickelte sich dann in Richtung Küchengeräte und Technik – „teuer“ irgendwie kam das Thema auf die unsichtbaren Baugruppen und warum genau diese den Wert, die Haltbarkeit, die man ja erst viel später im Einsatz kennenlernt und den Endpreis bestimmen.



Ruhiger, stiller im Sinne von unaufdringlich und behutsam kann ein Ingenieurbüro wie das IA von Michael Maier nicht eindringlicher sein.

Einer der besten Gestalter moderner Architektur, der den Anspruch erhebt den betrieblichen Erfolg seines Bauherrn kreativ und nachhaltig zu gestalten. Dieser Report wirft einen Blick auf einen ungewöhnlichen Designer (wobei die bemerkenswerte Homepage –www.i-arch.at– schon einiges verrät). Lassen wir einmal Bilder seiner Arbeiten sprechen.

Buschenschank Frühwirth in Klösch, Steiermark



Planung und Ausführung bis ins kleinste Detail



In einem Berufszweig, der gerne laut und öffentlich glänzt, erscheint Michael Maier geradezu ruhig und zurückhaltend. Vergleichbar leise erschließt sich sein Büro – verborgen hinter wild aufgegangenen Bäumen, nimmt sich auf überraschende und sympathische Weise der Bau zurück. Beim Betreten eröffnet sich der Kosmos des Michael Maier: eine Atmosphäre der konzentrierten Kreativität.

Großes, Individuelles beeindruckt, aber noch mehr Michael Maiers diffizile Lösungen, die bis ins kleinste Detail durchgeplant sind und in Summe den Gesamteindruck prägen.

Wie präsentiert sich der Wein? Wie präge ich das Design, damit dieser Betrieb unvergleichbar wird – sich jedoch auch nach Jahrzehnten unabhängig von der Entwicklung des Zeitgeistes erfolgreich zeigt? Wie kann die Arbeit der Betreiberfamilie mit dem Objekt so einfach als möglich sein? Welche Beleuchtung betont die Stimmung? Wie sieht die Weinflasche aus? Wie bringe ich die Geschichte der Familie möglichst authentisch in den Betrieb ein? Die Kunst, den Wunsch der Auftraggeber zu erkennen, das Land und das Umfeld zu bestimmen

– ein Projekt in der bergigen Steiermark hat ganz andere Voraussetzungen als zum Beispiel im Steinfeld – mit endlosem Horizont – . Das historische Umfeld wie zum Beispiel in Retz die Windmühle im Gegensatz zu einem zeitgemäßen modernen Objekt, dass aber in Summe eine ideale attraktive Einheit bildet. Aus dieser Summe entwickelt Michael Maier ein Konzept als Grundlage für eine Detailplanung. In kleinen durchdachten Schritten fügt sich Element um Element auch für den Geschäftspartner zu einer Einheit.

Wie bei vielen ist das Argument Kosten ein Thema – ein tatsächlich begabter Verwandter zeichnet und plant, wunderbar, aber weiß er um die Kosten des Gesamten? Die Details der Fußangeln in Verträgen, die Problematik von Klima, Lüftung, die richtigen Beleuchtungsstrategien, die komplizierte Gesetzeslage? Selten funktionieren solche Wege im Sinn der Kosten, oft führen sie zu einer Kostenexplosion und vielen Folgeproblemen.

Wie bei vielen ist das Argument Kosten Thema.

Heuriger Frühwirt in Teesdorf



I-arch Maier: Planung und Ausführung ins kleinste Detail



I-arch Maier bekommt einen Rahmen der wirtschaftlichen Möglichkeiten, und die sind sein Limit, auf das bei aller Kreativität zu achten ist. Die „Wickeln“ wie es sie bei jedem Bauwerk mit den verschiedenen Gewerken gibt – sein Problem.

Nicht nur bei Bauwerken ist die Planung von Könnern das absolut Entscheidende – das gilt bei der Küchenplanung, den Arbeitsabläufen, der Miteinbeziehung einer späteren Expansion und und und. Je genauer, je präziser geplant wird, umso kostengünstiger und sicherer wird die Investition. Schwache Planung zwingt dann zu Änderungen im Projektverlauf, die Kosten sind kaum einzugrenzen und laufen zumeist weit über das Budget hinaus.



Michael Maier widmet auch ein echtes Augenmerk den Sanitärräumen, wie hier bei Frühwirth in Klösch

Ein ganz wichtiger Punkt: I-arch Michael Maier ist die enge Zusammenarbeit mit der Familie, den Personen, die seine Projekte nutzen immens wichtig – denn seine Arbeit muss ihnen und ihren Zielen dienen. Nur eine Anmerkung des Autors weil sie zu Michael Maier passt – den Sanitärräumen ist ein echtes Augenmerk zu widmen – dass das Design an einem Ort den jeder einmal benutzt sich auch makellos einfügt – auf seiner Homepage lässt sich das perfekt erkennen.

Fotos: Florian Mair
Wolfgang Spekner

<http://i-arch.at/projekte/>



Küchen planen, abstimmen - ...bis zum letzten Winkel

Robert Daim

Die Küche. Kompliziert, oftmals in alter Bausubstanz und ein Heuriger hat wenig bis nichts mit der usuellen Gastronomie zu tun, denn hier bestimmt die Winzerfamilie.

Allein die Planung, wo gehören die Stecker hin, ein winziges Detail ist es - aber nicht erfasst ein echter Ärger. Das grundlegende Erkennen, was will der Betrieb, will er im Angebot weiter wachsen und später ergänzen, wo liegt das Ziel? Bei Ausweitung - wo lohnt es sich Geräte aus vorhandenem Bestand einzubauen - Edelstahl ist alterlos und wenn die Geräte noch in Funktion sind, die Ersatzteilsituation gesichert, warum ergänzen - ?

her - was aber natürlich in 5 Minuten nicht möglich ist, aber Daim war so flott wie nur möglich und fast rund um die Uhr im Einsatz. Es war die Zeit wo das „Gedladl“ ganz langsam durch Kassen ergänzt wurde, die kalten Speisen den Standard darstellten. Daim wuchs mit der Entwicklung mit, später nahm er seinen Buben mit - Robert Daim – der, einstweilen sein Vater Geräte installierte oder reparierte im Garten oder in der Küche des Lokals sich die Zeit vertrieb.



Heuriger Heilig, Hagenbrunn

So um 1974 begann ein Mann, Heurige mit Geräten auszustatten, da einmal eine Aufschnittmaschine, eine Waage - den Bedarf der Zeit- der Mann wurde nicht nur in der Thermenregion zu einer Legende. War was defekt oder brauchte man in 5 Minuten Ersatz - dann musste der Daim



Heuriger Familie Mayer, Perchtoldsdorf



Robert wuchs im Heurigen und dessen Bedarf auf - klar was die Eltern so tun ist eher weniger interessant, so besuchte Robert Daim die Htl Mödling für Möbel und Innenausbau und ein College für Gebäudetechnik und Energieplanung. Später, bei der Integral Montage, Anlagen- und Rohrtechnik Gesellschaft G.m.b.H sehr erfolgreich tätig, verschwendete er keinen Gedanken an Heurige oder Küchen.

Weingut Kamper, Gumpoldskirchen



Weingut Malat, Palt



2006 setzte er sich auf Wunsch eines Familienfreundes mit der Technik einer Küche von Heute mit Planung, Arbeitsabläufen etc. auseinander. Es war spannend und war der Schritt zurück in die High Tech Welt der Küche, eine der komplexesten Aufgaben im Bereich Gastronomie und Heuriger für einen Techniker mit Heurigen Genen.



Heuriger Proisl, Gumpoldskirchen



Weingut Zierer Gumpoldskirchen



Ein Gespräch wie Daim denkt und handelt

Ich bin der Meinung, dass ein gutes Konzept von hinten aufgerollt werden sollte und nach und nach angepasst werden muss bis es sitzt. Dies setzt nicht immer eine komplette Neuanschaffung voraus, da es oft einen sehr gut gepflegten Bestand gibt welcher sich unter Umständen leicht in ein neues Gefüge einbinden lässt. Wichtig ist jedoch der Tellerfluss, denn dieser Weg bestimmt die Geschwindigkeit der Ausgabe. Deshalb versuche ich den Weg schon bei Eintritt des Kellners in die Küche so kurz wie möglich zu halten, damit dieser von der Rückgabe über die Aufnahme und Menagen alles bei der Hand hat um schnellst möglich wieder bei seiner Hauptaufgabe zu sein, der Kundenbetreuung. Es hat sich als gute Lösung herausgestellt, dass z.B. Gebäck und Suppen nicht nur von der Küche aus zu produzieren sind, sondern auch dem Kellner zur Verfügung stehen, damit auch dieser aushilfsweise in das Geschehen eingreifen kann.

Das Küchenpersonal selbst sollte für minütliche Handgriffe alles am Platz vorfinden, somit macht eine Teilung in einzelne Arbeitsbereiche durchaus Sinn, auch wenn dieselbe Person zweierlei Posten übernimmt. Z.B. die Aneinanderreihung des kalten Platzes und der Salatstation, oder der Grillstation mit der Frittierstation. Auch das Aufarbeiten vom groben Fleischstück bis hin zum fertigen Tafelspitz ist eine Aneinanderreihung einzelner Schritte in der Küche. So werden die Geräte fürs Grobe eher weiter hinten und in der Nähe der Kühlhäuser angeordnet, die Induktionskochplatte in der Mitte und die Suppe sowie Spinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlausaucen finden kurz vor der Ausgabestation auf den bereits vorgewärmten Teller ihren Platz. Man könnte kochen auch mit der Chirurgie vergleichen. Es gibt ähnlich hohe Sauberkeitsstandards, jeder Handgriff muss sitzen, schnelles und präzises Arbeiten ist ein Muss. Kein Koch oder Chirurg könnte dies ohne das richtige Werkzeug, welches immer an derselben Stelle griffbereit zur Verfügung steht.

Bei einer ordentlichen Planung steht der Mensch im Mittelpunkt, so muss bei dieser nicht nur auf die Speisekarte Rücksicht genommen werden, sondern auch ob die Vorliebe des Kochs von links nach rechts oder umgekehrt zu kochen ist. Ich bin der Überzeugung, dass ein Gast dies beim Essen spürt, ob der Koch glücklich ist mit seiner Tätigkeit und seinem Arbeitsumfeld, oder

nicht. Und dieses Glück lässt sich teils auch gestalten und planen. Wichtig hierzu ist immer der Zeitfaktor, denn je länger es einem Projekt erlaubt wird zu reifen, desto mehr an Details und Lösungen können umgesetzt werden. Gastronomen welche in einem Monat umbauen und danach eröffnen wollen, sind entweder bald wieder zu oder verlieren über lange Sicht gesehen das Personal. Denn Fehler der Geschäftsführung spüren immer die Angestellten, welche nur mit viel Mühe und Schweiß diese Fehler ausbessern können. Es ist klar, dass diese Mühen auch entlohnt werden wollen und hier reden wir nicht mal vom monatlichen Entgelt. Mitarbeiter von Heute wollen sich identifizieren mit einem Betrieb und mit diesem mitleben. Geschäftsführungen die ihre Mitarbeiter als zentrale Einheit ihres Betriebes sehen und einen angenehmen Arbeitsplatz um diese herumstricken, werden lange Jahre erfolgreich sein und Mitarbeiter haben welche immer bemüht sind den Betrieb auch voran zu bringen.

Diese Zeilen sind kein PR Gewäsch sondern nur Auszüge wie er tatsächlich vorgeht - was ist vom Altbestand noch nutzbar bei einem Umbau - erspart unnötige Kosten - aber das Kernstück heißt Planung und nochmals Planung. Mit „Ho Ruck“ und schnell ist hier gar nichts - lieber noch zwei Gespräche mit Detailabstimmung als eine Planung, die dann auf Jahre leichten bis großen Ärger ergibt.

Diese Einstellung ist irgendwo aus den Genen, klar der Vater agiert noch immer und ist eine Art Blitzhilfe für die großen und kleinen Probleme - schnell eine Leihmaschine - eine gebrauchte usw. So entstand eine Art Freundschaft mit vollem Verständnis für die Probleme eines Betriebes von Heute, das Klagen über Fehler in der Planung gibt es unendliche und sind immer ein fast unlösbares Problem deshalb lieber im Voraus denken und Handeln. Bei den empfohlenen Geräten und der Technik bildet das Prinzip der langen Nutzbarkeit und problemlösungsorientierten Arbeit den Mittelpunkt. Billiger geht es immer, aber der Ärger im laufenden Betrieb führt nur zu Frust, den der Verkäufer in einer insolvenzgeplagten Branche wie Kücheneinrichtungen ausbaden muss.

www.daim.co.at

robert daim
Technik in Küchen

Ein Narr oder ein Sklave der Industrie?

Ich nehme das Urteil vieler gleich voraus: ein kleines Fachmagazin gegen die weltweite öffentliche Meinung – die Beteiligten können wohl nicht ganz richtig im Kopf sein....

Um was es aber geht: Betrachtet man Kohl oder gar eine Himbeere – beides wohl 100 prozentige Naturprodukte – so wären diese nach sowohl österreichischem als auch deutschem Gesetz giftigscheinpflichtig (Anm.: den Giftschein müssen Landwirte mittels Prüfung ablegen, wenn sie mit extremen Giften arbeiten).



Das Narrenschiff – Von Hieronymus Bosch - Unbekannt, Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?>

Jeder könnte das mit vielen Belegen aus der Forschung und im Netz nachvollziehen, ebenso über das Österreichische Umweltministerium sowie die Hochschule für Bodenkultur.

Mein Schlüsselerlebnis war die HCB Problematik in Kärnten: ich war bei Vorträgen, wo sich Akademiker und Umweltorganisationen gegenseitig mit Horrorszenarien überboten haben, die Wissenschaftler - als Diskutanten dabei – konnten nur immer wieder sagen, dass keine wie immer geartete Gefahr bestehen würde. Dennoch wurde weiter Panik verbreitet, wie die Leute im Görttschitztal dabei in Angst und Schrecken versetzt wurden, ist eigentlich unvorstellbar. Wäre dasselbe wiederum in der Steiermark passiert, dann wäre eigentlich nichts passiert: hier ist der Grenzwert nämlich viermal höher. Was anwesende Politiker so von sich gaben, erspare ich Ihnen.

In den 80er Jahren gab es eine ähnliche Situation, allerdings unter gänzlich anderen Vorzeichen. Im Werbeumfeld arbeitend war mir die brutale und rücksichtslose Vergewaltigung der Natur in der öffentlichen Ansicht irgendwann zu viel, die Kombination mit einem „Hauch von Wissen“ aus einer landwirtschaftlichen Schule gab den Anlass. Heute ist das Ganze unvorstellbar, außer wenn wie jetzt eine Deponie um 200 Mill. Euro in Niederösterreich geräumt wird. Die Milliarden die seit nun fast 20 Jahren in die Entsorgung riesiger Giftdepots fließen, sind zumindest ein Indikator. Wie das Grundwasser systematisch bewusst vergiftet wurde, lässt sich auch einfach nachvollziehen.

Als ich darauf hingewiesen habe, wurde ich als „Narr“ abgestempelt.

Ich habe mir allerdings eine Strategie überlegt: ich biete jedem Bundesland Geld (konkret 40 000 ATS) für einen Umweltpreis an, dann werden die Beamten der Bundesländer wohl auch irgendwie reagieren. Mit meinem Freund Dkfm. Alscher gründete ich den „Verein Gesundere Umwelt“ als Plattform –

um aufkeimende Maßnahmen in diese Richtung zu unterstützen. Meine Bedingung war, in den jeweiligen Jurysitzungen als Zuhörer dabei sein zu können, so entgingen mir Argumente wie „im Vorjahr hat der Karl von der SPÖ den Preis bekommen also muss es heuer der Fritz von der ÖVP sein“ nicht. Die Zeitungen berichteten jedenfalls über die Umweltpreise bzw. die Ergebnisse und es bewegte sich etwas.

In der heutigen Mediengesellschaft wird es für jedes Medium immer wichtiger, eine möglichst kraftvolle Headline zu präsentieren – ein Medium muss das



andere übertreffen. Das führt dann zu Auswüchsen wie z.B. in der BILD wo groß vor „Glyphosat im Speiseeis“ gewarnt wird, im Blattinneren dann aber zu lesen ist, dass man schon 25 000 Eisbecher auf einmal zu sich nehmen müsste, um den EU Grenzwert zu überschreiten, bezüglich des Grenzwertes in den USA wären es sogar 145 000 Eisbecher.



Die österreichische Zeitung „heute“ titelte überhaupt nur groß „Glyphosat im Speiseeis“, ohne im Inneren weitere Aufklärung über die Mengen zu betreiben.

Im Grunde ein Irrsinn – ein Produkt (noch dazu eines der harmlosesten – ich kenne viele andere, wo tatsächlich Zweifel angebracht wären) wurde somit zum weltweiten „Angstobjekt“ gemacht.

Die bewiesene Vergiftung der Böden durch Kupfer – da lebt nichts mehr, kein Wurm, keine Mikroorganismen – und es wird weiter im „Bio“ Landbau gearbeitet, ohne dass anscheinend jemand beunruhigt wäre. Auch darüber ließe sich im Netz genug finden, warum Kupfer gerade in Holland total verboten wurde, in Italien denkt man wie auch in der gesamten EU an ein striktes Verbot, nicht nur in Österreich forscht man nach Alternativen – um systemische Mittel wird man allerdings nicht herumkommen.

Das Problem liegt unter anderem in den Halbwertszeiten von Millionen von Jahren - die Böden sind also faktisch für immer tot.

51 kg in vielen Böden pro Hektar - das ist keine Erfindung von mir, sondern in jedem Landwirtschaftlichen Institut einfach nachvollziehbar.

Zu Roundup: die Untersuchungen der Institute wie der BOKU in Wien zeigen, dass eventuell eine Wurmart gefährdet ist - bei Kupfer belasteten Böden sind halt einfach alle tot.

Klare Fakten. Dass die Chemische Industrie bzw. deren Geschichte mit zahlreichen Fehlern und Irrtümern behaftet ist, steht fest.

Im „WEINbau“, den es schon seit mittlerweile 26 Jahren gibt, werden Sie keine Spritzpläne finden, obwohl es das große Geschäft der Medien im Landwirtschaftsbereich ist. Die Unternehmen bieten hier auf jeweils mehreren Seiten zig Produkte in großer Dichte an. Wir nehmen nur kleine Inserate, wenn ein Problem tatsächlich „brennt“. Ich bringe dem Usus mit den Spritzplänen und Jahreseinkäufen echtes Misstrauen entgegen. Weiß man denn wirklich schon ein Jahr im Voraus, welcher Schädlings- oder Krankheitsdruck kommt? Wohl kaum. Deshalb ein prophylaktisch Handeln – ob es nötig ist oder nicht, wer weiß das schon – das ist eigentlich Irrsinn, der einerseits unnötige Belastungen mit sich bringt und andererseits auch viel Geld der Winzer und Landwirte verschlingt.

Warum soviel an Vertrauen an die Chemische Industrie verloren ging und nach wie vor geht, liegt unter anderem daran, dass uns die Natur trotz Forschung und Wissenschaft noch immer weit voraus ist, unser Wissensstand in keinster Weise vollständig. Die Forschung betritt immer wieder Neuland – so kommt es auch immer wieder vor, dass ein Produkt dann trotz aller Kosten für Zulassung etc. und Forschungsaufwand in Millionenhöhe schief geht bzw. in der Praxis nicht funktioniert.

Wird dann - womöglich auch noch im Pharmabereich – etwas seitens des Unternehmens verharmlost oder vernebelt, das sich dann aber

tatsächlich als schädlich herausstellt und erst reagiert, wenn es fast schon zu spät ist, dann ergibt das in der Öffentlichkeit zwangsläufig ein negatives Bild. Die letzten Jahrzehnte sind leider voll von derartigen Begebenheiten, darunter hat die Glaubwürdigkeit der chemischen Industrie natürlich massiv gelitten.

Was mir immer unbegreiflich ist: bei Forschung im Neuland sind Fehler normal, sind an sich ja auch leicht begründbar und schnell egalisiert. VW, Mercedes, Renault usw. mit ihren Abgasmanipulationen stehen dazu und verkaufen mehr Autos als vorher.

Unfehlbar, auf dem hohen Ross sitzend und unangreifbar, so sah sich die chemische Industrie leider lange Zeit. Der Rest, also die Anwender und Konsumenten, waren die „Dummen“. Heute - durch einerseits die Jahrzehnte falsch betriebene Informationspolitik und das daraus resultierende Misstrauen verbunden mit andererseits den Öko-Konzernen wie Greenpeace, mit einem Spendenaufkommen von 60 Millionen Dollar, die auch nur durch eine verlustreiche Börsenmanipulation veröffentlicht wurden, und Global 2000, die auf Fehler warten und sich der weltweiten Angst bedienen, um Spenden zu generieren - ist diese Industrie eher im „Eck“.

Wobei eines auch klar ist: die Öko-Konzerne haben natürlich auch ihre Berechtigung. Ihr Problem ist jedoch ähnlich gelagert wie in der Chemischen Industrie: es geht ums Geld. 3 500 fixe Mitarbeiter plus weltweite Strukturen mit Büros etc. müssen z.B. von Greenpeace erhalten werden, da entstehen natürlich hohe Kosten, die mit jeder Expansion weiter steigen – und wiederum durch Spenden generiert werden müssen. Und ohne große Spendenaufkommen und große Aktionen gibt es kaum die Mittel dafür.

Das Ziel dieser Betrachtungen - die Vielfalt von Meinungen und Ansichten erlauben nur mit extremer Mühe eine zumindest vage Übersicht zu bekommen. Mein Ziel war und ist, die Wissenschaft und ihre Ansichten zu suchen und zu den Erfahrungen und der tatsächlichen Praxis des Weinbaus in Relation zu setzen. Die Schere – extremer Verlust von Agrarflächen weltweit, während die Bevölkerung aber überproportional wächst, selbst in dem kleinen Land Österreich gehen z.B. täglich 220 000 m² verloren - hier bedarf es neuer oder anderer Lösungen. Leider stehen diesen Wegen die „tagesopportunen“ Ansichten gegenüber, Realitäten wie das überfischte Meer, die Verteufelung jeglicher Forschung, der große Deal mit der Angst der Konsumenten – einer Politik die nur in den Zeiträumen bis zu ihrer Wiederwahl handelt und denkt.

Deshalb meine Bitte: diskutieren wir, dafür habe ich mit „Wein leben Logik Vernunft“ eine Plattform auf Facebook eingerichtet - um eine Vielfalt von Blickwinkeln zu bekommen.

Danke. Sepp Baldrian ■



Esch Technik und Kubota - „Service ist Alles“.



Wir stehen vor großen Veränderungen im Bereich Landwirtschaft und Weinbau - die Ansprüche an kompromisslose Funktion - an Service und die Sicherheit auch in der Welt des Weinbaues 4.0
Das Arbeitsgerät der Gegenwart und Zukunft einzusetzen – Kubota.

Es ist kein Zufall, dass Leader mit Kubota arbeiten und ihre Zufriedenheit gern äußern.



Kubota M 135 GX

Ing. Arnold Tschida,
„Tschida Reben“ setzte
gleich zwei Kubota Trak-
toren ein.



Herbert Zillinger aus
Ebenthal, der
„Biodynamische“

Kubota - heute ein weltumspannender Konzern mit einigen Produktionsstätten auch in Europa. Die Stärke oder das Besondere ist die lineare Entwicklung und Fertigung - vom Motor und fast bis zur letzten Schraube bietet Kubota ein System aus eigenen, abgestimmten Entwicklungen an. Ein perfektes System am letzten Stand der Technologie.

Neu!



Kubota M5001 Narrow

Darüber hinaus entwickelt Kubota auch ein Vielzahl von Arbeitsgeräten, die zu einem Bestandteil des umfassenden Kubota-Konzepts für perfekte Arbeit gehören.



Kubota M 8560

www.esch-technik.at



Winzer Scheiblhof (Big John)
vertraut auf Kubota

Kubota Vertriebszentren:



Esch-Technik St. Veit an der Glan
Klagenfurter Str. 129, 9300 St. Veit an der Glan



Esch-Technik Wien
Vorarlberger Allee 36, A-1230 Wien



Esch-Technik Marchtrenk / Linz
Albert-Schweizer-Straße 4, A-4614 Marchtrenk