

Gespräch mit Branchengröße KR Christof Kastner

Das große Interview zum ReStart!

Sonja G. Wasner ist zu Gast bei KR Christof Kastner in der Firmenzentrale der Kastner Gruppe in Zwertl im Waldviertel, in einer Region wie es ländlicher nicht sein könnte. Auch hier ging der Shutdown mit massiven Einschränkungen und völlig neuen Herausforderungen einher. Die Herausgeberin spricht über die „neue“ Normalität, die Chancen aber auch über die Herausforderungen an Politik und Wirtschaft mit dem Multifachgroßhändler.

Die Lebensmittel aus der Region bekamen in der Corona-Krise eine neue Bedeutung. Wie wird Regionalität in der Kastner

Gruppe gelebt?

Da unsere Wurzeln im Waldviertel sind, haben wir immer schon wo es ging regional eingekauft und das sieht man auch deutlich im Sortiment, das aus dieser Regionalität entstanden ist. Es ist so, dass wir nach unserer Definition rund 20.000 Artikel haben, die eben das Österreich-Mascherl verdienen. Wir machen das aber anders

als bei der EU-Herkunftskennzeichnungsverordnung, die ich nicht wirklich gut finde, da man diese nur an einer primären Zutat aufhängt, so wie die Landwirtschaft das geschickt entriert hat und das nur ein kleiner Teil der Wahrheit ist. Es geht um regionale Wertschöpfung und die regionale Wertschöpfung ist auf der einen Seite selbstverständlich der Rohstoff, es geht aber auch um die Produktentwicklung, um die Idee dahinter, um die Marke und es geht ebenso auch um das Thema Veredelung und um den Herstellungsprozess an sich. Wenn dieser in Österreich stattfindet ist dies ein wesentlicher Wertschöpfungs-

teil und es geht um die Vermarktungsstrategie, das bedeutet wie wird die Marke aufgebaut und mit welchen Vertriebskanälen wird gearbeitet. Hier wird viel Geld investiert, damit das Produkt am Ende des Tages zum Konsumenten kommt. Diese

eindimensionale Orientierung in der Herkunftsauszeichnung, wie wir es derzeit haben, dass bei einem Regionalprodukt nur die primäre Zutat aus einer bestimmten Region kommen muss, ist aus meiner Sicht zu kurz gegriffen.

Sollten wir in der „neuen“ Normalität nur mehr heimische Lebensmittel kaufen?

Man muss wissen, dass 11,1 Milliarden Euro an Agrarprodukten exportiert werden und ungefähr der gleiche Teil wird wieder importiert. Alleine an diesen Zahlen sieht man, wie verflochten der agrarische Bereich ist. Das wäre genau so, wenn wir keine Touristen nach Österreich hereinlassen würden oder kein ausländisches Auto, das in Deutschland gefertigt wird, mehr kaufen oder den guten Parmaschinken aus Italien beziehungsweise die italienische Salami nicht mehr genießen wollten. Hier stellt sich die Frage, ob dies noch im Sinne einer europäischen Solidarität ist! Regionalität ist ein wichtiges Thema: es ist ein Identitätsthema und es ist ein Identifikationsthema. Davon bin ich total überzeugt, deshalb haben wir unsere Marke Kastner Feinspitz, mit dem Untertitel „regionale und internationale Spezialitäten“ ausgestattet. Das ist genauso wichtig, wenn wir uns im hochqualitativen Bereich bewegen, dass wir dort diese Vielfalt, die die Welt zu bieten hat, auch genießen kön-

nen. Natürlich müssen wir uns immer die Frage stellen welche ökologischen Auswirkungen hat es, wenn die Weintrauben aus Südafrika, Chile oder Indien zu jeder Jahreszeit verfügbar sind. Der Konsument kauft es und das ist ein Thema, das man auf jeden Fall hinterfragen muss. Wobei Bananen wachsen nicht bei uns deshalb brauchen wir uns diese Frage nicht stellen, aber natürlich kann man diskutieren, ob Äpfel aus Südafrika im Großhandel angeboten werden sollen – Ja oder Nein. Da gibt es für mich immer zwei Ansätze. Nicht nur wir profitieren vom globalen Handel, sondern auch die Länder in denen produziert wird und das gilt für alle Waren. Wenn es global auch überall faire Bedingungen und faire Arbeitsbedingungen vorfinden, könnte man darüber reden, aber da gibt es noch viel Luft nach oben.

Wie viel Internationalität braucht Österreich in der Vielfalt seine Produkte am Markt?

Genau so viel wie wir international vom ausländischen Gast profitieren. Wir müssen nur einmal in die Restaurant- und Gastronomie schauen wie viele Pizzerien, China- oder Sushi-Lokale es gibt. Die Meeresfische können nicht aus Österreich kommen, da wir nicht am Meer liegen und der Reis wächst auch nicht in Österreich.



KR Christof Kastner (2.v.l.) im Austausch mit Bundeskanzler Sebastian Kurz (li.), Bundesministerin Elisabeth Köstinger (2.v.re.), Landwirtschaftskammer-Präsident Josef Moosbrugger (re.)



KR Christof Kastner, im Pressezentrum des Bundeskanzleramtes

Sushi-Lokale sind ein gutes Beispiel, hier sieht man, dass es eine große Nachfrage gibt. Die Menschen wollen das und auch ich gehe gerne Sushi essen und genauso gerne esse ich meinen Schweinsbraten. Es macht die Abwechslung. Keiner will jeden Tag Schweinsbraten am Teller haben.

Es gab ja kürzlich einen Lebensmitteltipfel mit Bundeskanzler, Vizekanzler und deren zuständigen Ministern, sowie ausgewählten Vertretern aus Wirtschaft und Landwirtschaft. Sie waren ja auch in dieser exklusiven Runde eingeladen. Worum ging es hier?

Beim Gipforgespräch „Österreich ist regional“ diskutierten die Spitzen-Representanten des österreichischen Lebensmittelhandels über die Möglichkeiten zur weiteren Stärkung österreichischer Lebensmittel gemeinsam mit Bundeskanzler Kurz, Vizekanzler Kogler, Bundesministerin Köstinger, Bundesministerin Schramböck, Bundesministerin Gewessler und Landwirtschaftskammer-Präsident Moosbrugger. Ziel dieses Zusammentreffens war den Wert von österreichischen Lebensmitteln noch mehr in den Fokus der Konsumenten zu rücken. Dies unterstützen wir natürlich auch im Bereich des Gastronomie-Großhandels durch unser breites Österreich-Sortiment.



Durch mehr Bio-Produkte zu gesünderen Böden

Besonders jetzt ist wichtig die heimische Landwirtschaft zu stärken. Haben Sie dazu schon konkrete Pläne?

Wer österreichisch kauft unterstützt unsere Bauern besonders in dieser schwierigen Corona-Krise. Hochwertige Grundprodukte bieten Sicherheit und Genuss am Teller, aber auch der Nachhaltigkeit könnte man zollen. Es gäbe ein relativ einfaches Rezept: Wenn wir mehr Bio-Produkte verwenden, dann haben wir automatisch eine gesündere und bessere Produktion. Das heißt noch nicht, dass die Produkte per se vielleicht wirklich gesünder sind, aber Bio-Produkte sind einfach nachhaltig produziert – keine Pestizide, keine Herbizide und Insektizide! Das ist besser für den Boden. Der Boden wird anders bearbeitet und ich glaube hier muss man klar mit der Landwirtschaft zusammenarbeiten.

Zum Beispiel gibt es nun diesen EU-Green Deal nach der Farm-to-Fork Strategie. Dieses Thema wird heiß diskutiert, denn hier geht es darum, dass Landwirte direkt ohne den Handel in die Gastronomie liefern können. Das erste was die Bauernvertreter daran kritisieren ist, dass bei diesem Green Deal die Bauern den Spritzmittel-Einsatz drastisch reduzieren müssten. Besonders die Großbetriebe kritisieren, dass sie nicht mehr so produzieren könnten, aber genau das müsste man im Sinne der Nachhaltigkeit umsetzen. Wenn ich das höre, habe ich das Gefühl, dass wir noch weit weg davon sind, wie es gehen könnte. Bei uns werden Bio-Produkte aus Österreich von der Kastner-Gruppe zu der auch Biogast gehört, besonders gefördert. Alleine 8.000 regionale und lokale Produkte aus bäuerlicher Produktion und von Manu-

facturen können online bei myProduct.at gekauft werden.

Herr Kastner, was denken Sie, wäre es besser in Zeiten wie diesen in Österreich zu werben, ganz nach dem Motto: Internationale Küche statt Fernreisen?

Ich möchte hier nicht eine Branche gegen die andere Branche ausspielen – Tourismus gegen Lebensmittelhandel. Ich glaube wir müssen uns in jedem Wirtschaftszweig grundsätzlich die Frage stellen wie geht es besser im Sinne von ökologisch und fair. Ich bin ein absoluter Verfechter der ökosozialen Marktwirtschaft, denn der Markt per se ist nicht gerecht und sozial schon gar nicht. Wir können in Österreich stolz sein auf unser Gemeinwesen. Wir werden sehen wie sich die Wirtschaft weiterentwickelt, denn wir sind als Gesellschaft sehr starr geworden. In so einer Krise spitzt sich das leider zu, dass Menschen die jetzt größere Probleme haben, möglicherweise gesellschaftlich abfallen. Das ist etwas was wir unbedingt verhindern müssen. Deshalb müssen wir zum Wohle aller dieser Polarisierung entgegenwirken.

Ist die Corona Krise nicht auch eine Chance diese starren Strukturen im System aufzubrechen? Wie sehen Sie das?

Ich bin da noch sehr skeptisch, ob man politisch wirklich bereit ist. Jeder spricht von der „alten“ Normalität, zu der wir zurückwollen. Ich sage immer, wir wollen eine „neue“ Normalität. Aber nicht eine „neue“ Normalität im Sinne von Maskenpflicht, sondern wir müssen das System umbauen. Wir müssen ökologischer und fairer werden. Ich bin ein absoluter Anhänger der Finanztransaktionssteuer und ein absoluter Geg-



Kastner Abholmarkt in Eisenstadt

Das bringt mich gleich zur nächsten Frage: Die Kastner Gruppe hat für den Gastronomen ein Startpaket für Lieferservice angeboten. Wie ist das angenommen worden?

Wir haben das Home Delivery Startpaket entwickelt, das ist ein Lieferservice-Tool für Gastronomen. Es war für uns ganz wichtig unseren Kunden zu zeigen, dass wir in der Krise auch darüber nachdenken wie wir sie unterstützen können. Die innovativen haben es genutzt. Aber auch jetzt nach dem ReStart ist Home Delivery eine gute Möglichkeit die Auslastung trotz Corona-Richtlinien zu gewährleisten. Ich habe kürzlich mit einem Grazer Gastronomen gesprochen, der mir berichtet hat, dass er nur zwei Wochen geschlossen hatte. Sie haben dann sofort mit der Zustellung begonnen und an Werktagen mehr Umsatz gemacht, als vor Corona am Wochenende. Das „Freigeist“ in Graz plant in Zukunft eine eigene Ghost Kitchen für die Hauszustellung. Das höre ich jetzt auch von vielen anderen Gastronomen, die sich jetzt mit dem Lieferservice ein zweites Standbein aufbauen. Diesen Trend sehen wir auch im ansteigenden Verkauf von Take-away Verpackungen.

Sie haben ja auch fünf online-Weinverkostungen für ihre Kunden angeboten. Wie kann man sich das vorstellen und werden Sie diese Weinverkostungen weiterführen?

Zuerst zum Ablauf: Man konnte vorab die Weine zur jeweiligen Weinverkostung bestellen und musste sich dann nur zum Livestream einloggen. Die Weinexperten Ing. Josef Maria Schuster und Christian Bauer stellten die Winzer vor, die live zugeschaltet waren und Weingut und Weine vorstellten. Der Schwerpunkt lag dabei auf

autochthonen Rebsorten. Winzer aus Südf Frankreich, Italien, Griechenland, Spanien und Österreich spannten den Bogen der internationalen Weinwelt, die bei dieser online-Veranstaltungsreihe für die interessierte Vielfalt sorgten. Anschließend wurden die Weine gemeinsam verkostet und beschrieben. In einer Chat-Funktion konnten Fragen zu den Weinen und Winzern intermedial gestellt werden. Im Anschluss an die Verkostung hatten die Teilnehmer noch die Möglichkeit sich via Videokonferenz mit den Experten und Winzern auszutauschen. Auf diese Weise Weine zu verkosten und zugleich die persönliche Stimmung der Teilnehmer und Winzer online einzufangen war eine unglaublich schöne Erfahrung. Natürlich denken wir darüber nach, das auch in Zukunft wieder einmal zu veranstalten.

Kommen wir zum ReStart, Herr Kastner, wie konnte dieser in der Gastronomie und Hotellerie bewältigt werden?

Unser Außendienst hat rechtzeitig vor Öffnung der Gastronomie Kontakt mit den Kunden aufgenommen, doch die Verunsicherung war sehr groß. Viele Gastronomen konnten noch gar nicht konkret sagen wann und ob sie überhaupt öffnen werden. Jeder wollte abwarten und welche Mengen benötigt werden würden konnte auch nicht gesagt werden. Wie sich herausgestellt hat, gibt es Gastronomen, die ausreserviert sind und nebenan ist das Lokal leer. Solange der Tourismus nicht in Gang kommt und Familienfeste von Hochzeit bis Feuerwehrtfest nicht möglich sind wird die Branche noch ganz massiv leiden.

Kennen Sie die Beweggründe, warum manche Gastronomen und Hoteliers



Online Weinverkostung in der Kastner Zentrale in Zwettl mit Josef Maria Schuster

nach dem Shutdown nicht gleich wieder aufgesperrt haben?

Natürlich, bei einigen Gastronomen wie beispielsweise bei Figlmüller, der genau weiß, dass er bei seinen Hauptbetrieben ausschließlich von Touristen lebt, braucht nicht aufsperrn, so lange keine Touristen ins Land dürfen. Das nächste Problem, vor allem in der Innenstadt in Wien ist, dass noch viele Menschen in Kurzarbeit sind, also im Home Office und daher fehlen diese Gäste. Das normale Mittagsgeschäft ist bei weitem noch nicht dort wo es sein sollte. Andere wiederum sind zu klein, als dass sie mit der Hälfte der Sitzplätze und den Abstand Regelungen einen vernünftigen Umsatz machen könnten.

Wie wird die „neue“ Normalität in der Gastronomie aussehen?

Ich glaube es wird zu einer dramatischen Marktschrumpfung in der Gastronomie und Hotellerie kommen. Manche, alteingesessene Betriebe werden gar nicht mehr aufsperrn, aber nicht deshalb, weil sie nicht möchten, sondern weil sie keinen Betriebsnachfolger haben und jetzt keinen Überbrückungskredit mehr bekommen. Aufgrund dessen werden auch einige Zulieferer aus dem Wettbewerb ausscheiden, aber auch regionale Gewerbetriebe, deren Kunden die örtlichen Gastronomen und Hoteliers sind.

Es gäbe wahrscheinlich noch eine Menge Themen Herr Kastner, über die wir derzeit plaudern könnten, aber an dieser Stelle darf ich mich herzlich für das Interview bedanken und hoffe, dass wir alle einen guten Weg durch die Krise finden.

◀ Von Sonja G. Wasner