



# Veganis Seewinkler BiogenuSS

TEXT: IRINA WEINGARTNER

In Kooperation mit



*Die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln und das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensweise nehmen immer größeren Raum in der Gesellschaft ein. Das inkludiert gleichzeitig auch die Forderung, Verpackungen – vor allem jene aus Kunststoff – weitgehend zu vermeiden.*

**D**er Seewinkel östlich des Neusiedlersees ist mit seinen 300 Sonnentagen im Jahr nicht nur prädestiniert, sondern auch bekannt für den Anbau von Obst und Gemüse in bester Qualität. Ein Großteil davon sogar in Bio-Qualität. Daher führt mich meine aktuelle GENUSS.Reise durch das Burgenland zu Veganis in St. Andrä am Zicksee. Dieser reine Bio-betrieb wurde 2012 von Christoph Mick und Michael Pilsel gegründet. Die Stiefbrüder stammen aus Oberösterreich und bringen unterschiedliche Erfahrungen in der Landwirtschaft mit ein. Christoph wuchs in der Gärtnerei seiner Großeltern auf und Michael sammelte seine fast 20-jährige Berufserfahrung im Ein- und Verkauf von biologischem Obst und Gemüse. Am Beginn standen der Anbau und Verkauf von eigenem Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika und Radieschen. Einige Saisonen später vergrößerten sie ihr eigenes Angebot und kultivierten im

Jahr 2018 erstmals in Österreich Bio-Ingwer und Kurkuma.

Vor rund zwei Jahren entschieden sich Michael und Christoph ihren Tätigkeitsbereich zu erweitern und begannen mit dem Import und Handel von Bio-Obst und Gemüse. Das Sortiment umfasst an die zwanzig Lebensmittel und erstreckt sich von Mangos, Avocados und Zitrusfrüchten aus dem Ausland bis zu Zwiebeln, Melanzani und Erdäpfeln aus Österreich. Für einen Überblick über die verschiedenen Aufgabenbereiche führt mich Christoph durch die 1.200 Quadratmeter große neue Lagerhalle, die 2019 hier gebaut wurde und zur Kühlung, Lagerung, Verpackung und Kommissionierung dient. Besonders beeindruckend ist die riesige Kartoffel-Zwiebel-Waschanlage.

## NATURAL BRANDING

Das wahre Highlight ist eine eigene Laseranlage, die mich sofort in den Bann

Die 1-2-Greens sind die Youngsters der Natur. In diesen nährstoffreichen Jungtrieben steckt die ganze Power, die eine normale Pflanze sonst zum Wachsen braucht – schmeckt einfach gut und ist eine hervorragende, ganzjährig verfügbare Ergänzung zu Frischgemüse.



zieht. Durch ein Fenster beobachten wir, wie ein Laserstrahl Ingwerstücke mit dem Bio-Logo eines Kunden brandet, die in Schachteln über das Förderband laufen. Diese neue Art der Warenkennzeichnung nennt sich „Natural Branding“ und ist besonders nachhaltig und ressourcenschonend. Gerade bei Bio-Obst und Gemüse ist es für die Konsumenten oft unverständlich, warum diese in Kunststoff verpackt sind. Eine Kennzeichnung ist aber für die Unterscheidung zwischen biologischen und konventionell hergestellten Lebensmitteln notwendig. Um Verpackungen jeglicher Art zu reduzieren und größtenteils auch zu vermeiden, wurde dieses neue Verfahren entwickelt. Das entsprechende Logo wird hier mittels gebündelten, farblosen Lichtstrahls auf die Frucht aufgebracht. Dieses Lasern hat keinen Einfluss auf den Geruch oder Geschmack der Lebensmittel, die Tiefe des Logos wird je nach Stärke der Schale entsprechend angepasst.

Als Michael und Christoph von dieser Methode erstmals erfahren hatten, stand für sie außer Frage, dass dieser Laser die optimale Alternative zu aktuell herrschender Verpackung ist. Mittlerweile hat auch im Handel ein Umdenken eingesetzt, um die Verpackungsflut zu begrenzen und gerade Bio-Obst und Gemüse so nachhaltig wie möglich zu verpacken oder zu kennzeichnen. Fol-

lich verließen sich die beiden Männer erneut auf ihr gutes Gespür und ihren Innovationsgeist und schafften sich einen Laser an, um das Branding vor Ort bewerkstelligen zu können. So sind sie nicht vom Import von bereits gebrandeter Ware abhängig, sondern können sich die Produkte bei ihren Bio-Zulieferern je nach Angebot und Saison besorgen und diese dann vor Ort kennzeichnen. Das erspart Zeit und garantiert eine konstante Verfügbarkeit für ihre Abnehmer.

### 1-2-GREENS

Wer sich für den Anbau und Verzehr von biologischen Lebensmitteln entscheidet, richtet sich auch nach dem saisonalen Angebot und der Verfügbarkeit der Früchte. Dieses Verständnis spiegelt ein wenig das Leben zu Zeiten früherer Generationen wider. Auch dazu hat Veganis ein Produkt entwickelt und mit den 1-2-Greens ein Anzuchtset für nährstoffreiche Jungtriebe direkt in der Schachtel auf den Markt gebracht. Diese „microgreens“ (Keimpflanzen) sind nach vier bis sieben Tagen reif für die Ernte, die Verpackung ist anschließend zu 100 Prozent kompostierbar. So gibt es seit drei Monaten Rucola, Radieschen und Broccoli, selbst „gezogene“ regionale Nahrung ganz ohne Energieverschwendung. Eine hervorragende Ergänzung zum Frischgemüse.



Obst und Gemüse aus biologischer Landwirtschaft zu konsumieren hat viele Vorteile. Für einen immer größer werdenden Teil der Gesellschaft gibt es keine Alternative zu Bio. Umso erfreulicher ist es, dass die Zahl der Biobetriebe stetig zunimmt und es zahlreiche innovative Produzenten gibt, denen der Erhalt eines gesunden Bodens, der Schutz der Artenvielfalt und das Arbeiten im Einklang mit der Natur wichtig ist.

## ADRESSE

**veganis**  
Wienerstraße 38  
7161 St. Andrä  
[www.veganis.at](http://www.veganis.at)