

TEXT Irina Weingartner FOTOS Julia Rotter

FRAUEN

Bettina
BarthKÖNNEN
DAS

POWERFRAUEN.

„Typische Frauen- und Männerberufe“. In manchen Branchen und Köpfen hält sich die Trennung hartnäckig. Doch immer mehr Frauen entscheiden sich für einen sogenannten männerdominierten Beruf – und sind darin äußerst erfolgreich.



GENUSS-MENSCH. BETTINA BARTH VON PULL & EAT VERSTEHT IHR HANDWERK UND IST MIT IHREM STYLISHEN FOODTRUCK IN GANZ ÖSTERREICH UNTERWEGS.

Is das jetzt ein „typischer Beruf“ für Frauen oder für Männer? Im 21. Jahrhundert sollte diese Frage keine Rolle mehr spielen; entscheidend bei der Berufswahl ist doch, welche Interessen, Fähigkeiten und Träume man hat, denn nur dann kann ein Beruf zur Berufung werden. Wir haben fünf Frauen interviewt, die mit Leidenschaft und Erfolg in der Lebensmittelbranche Fuß gefasst haben – denn Geschmack und Genuss sind genderlos.

DIE FRAU IM FOODTRUCK

Dass die ehemalige Unit-Managerin eines internationalen Cateringunternehmens einmal mit einem fünf Tonnen schweren Oldtimer-Foodtruck die Streetfood-Bewegung aufmischen würde, hätte sie sich selbst nicht gedacht. Den Schritt in die Selbstständigkeit hat die Wienerin Bettina Barth aber noch nie bereut, ganz im Gegenteil: Seit der Gründung von *Pull & Eat* 2014 ist der trendige rot-schwarze Truck mit dem großen Herz weit herumgekommen. Das Motto „Foodlovers on Tour“ ist Programm und hat Bettina 2017 beim *Internationalen Rothaus Food Truck Festival* gleich den Jury-Award gebracht.

„Natürlich war es in der ersten Zeit nicht immer leicht, gerade weil die Streetfood-Bewegung in Österreich noch ganz am Beginn stand“, erinnert sie

sich. „Auch hatte bei den Behörden noch niemand so richtig Ahnung. Als ich mein Konzept damals präsentiert habe, wurde ich vom Arbeitsinspektor bis hin zum Mann vom Gewerberecht erst mal nur belächelt. Dann folgte die Erklärung, dass mein Vorhaben ‚auf keinen Fall zu realisieren‘ sei“, erzählt Barth weiter. Erst im Anschluss an die Präsentation fand sich ein Unterstützer, der ihr im Vier-Augen-Gespräch weitergeholfen hat.

Neben Festivals und Events besteht der Großteil ihres Geschäfts aus privaten Firmenfeiern, Geburtstagen und Hochzeiten. Die Vollblutgastro-nomin ist auch eine leidenschaftliche Mutter und ein Familienmensch – wenn es möglich ist, ist ihre Tochter bei den Events mit dabei und hilft mittlerweile auch gerne mit. „Uns ist es als Eltern wichtig, dass unsere Tochter sieht, wie wir unser Geld verdienen, und so auch versteht, warum wir manchmal keine Zeit haben und Oma einspringt“, erzählt Bettina. „Genauso wichtig ist es uns aber auch, dass wir ihr den Spaß an der Arbeit vermitteln.“

Mit ihrem Mann verbindet Bettina die Liebe zum Genuss und die Leidenschaft für die Gastronomie. Beide sind kompromisslos, wenn es um die Qualität und die Herkunft der Lebensmittel geht; er unterstützt sie bei der Rezeptfindung und sorgt somit für die Einzig-



„Ein ehrliches, offenes Wort braucht Mut und schafft gleich von Anfang an Klarheit. Damit habe ich mir nicht immer Freunde gemacht, aber so weiß jeder gleich, woran er ist.“

artigkeit der Gerichte, auch steht er immer wieder gerne mit ihr gemeinsam im Foodtruck. „Mein Mann entspricht in keins-ter Weise dem typischen Männerklischee. Er unterstützt mich in allen Belangen und bestätigt mich in meinem Tun. Und er erinnert mich immer wieder

daran, was ich alles leiste, wenn ich es selbst vergesse oder an mir zweifle!“

ZWEI FRAUEN AUF DER JAGD

Wir bleiben in Wien und treffen die beiden Jägerinnen Elke Zellinger und Ulrike Zöchbauer. In ihrem gemeinsamen Ver- ➤



Ulrike Zöchbauer
und Elke Zellinger

NATURVERBUNDEN. DIE BEIDEN JÄGERINNEN ULRIKE ZÖCHBAUER UND ELKE ZELLINGER WOLLEN DIE MENSCHEN FÜR DEN WILDGENUSS BEGEISTERN.



„Es ist ein schönes Gefühl, in der Natur zu sein, am Hochstand mit den Tieren aufzuwachen und den gesamten Prozess selbst zu gestalten, vom Erlegen bis zum Kochen.“

triebsbüro ist gleich zu erkennen, worum es den beiden geht: um die Vermehrung der Genussfreude. Unter dem Namen *Wildkulinarik* vertreiben sie seit Anfang 2020 erstklassige Wildpasteten und sind seit letztem Jahr auch biozertifiziert.

Ulrike Zöchbauer, im Hauptberuf Finanzanalystin, wuchs in einer Jägersfamilie auf und bekam das Weidewerk von ihrem Vater Franz quasi in die Wiege gelegt. Elke Zellinger, Geschäftsführerin eines Branding- und Designbüros und Lehrbeauftragte, fand über ihre Schwester, eine leidenschaftliche Fischerin, zur Jagd. Wildfleisch ist für

beide nebst komplettem Verzicht außerdem die einzige Alternative zur industriellen Fleischerzeugung. Die Jagd ist für sie ein vielschichtiges Naturerlebnis – losgelöst von den Stadtkonventionen, im Kreislauf der Natur und mit voller Ehrfurcht vor dem Tier. „Keiner will ein Tier bei der Jagd verletzen, sondern es mit nur einem Schuss erlegen. Uns geht es um das Jagderlebnis als Ganzes, so haben wir in Summe öfter nicht geschossen als geschossen“, erzählt Zöchbauer. Wertschätzung und Respekt gegenüber dem Wildtier haben immer Vorrang, auch der Wildgenuss hängt letztlich vom Jagd-

glück ab. „Wildfleisch ist nicht immer verfügbar – und genau das macht es so besonders“, ist Zellinger überzeugt. „Viel mehr Freude macht es aber, das Jagdglück später mit Freunden und der Familie zu teilen“, führt Zöchbauer fort.

In den letzten zehn Jahren haben immer mehr Frauen die Jagdgesellschaften durchmischt, was natürlich auch zu einem Wandel bei den Männern geführt hat. Dass man

bei Jagdeinladungen von Männern immer noch teils kritisch beäugt wird, wird noch eine Weile andauern; Strukturen brauchen eben ihre Zeit, um sich zu wandeln. „Beim Schießen aber geht es nicht um Mann oder Frau, sondern ums Können, hier kann man nicht schummeln“, berichtet Elke Zellinger mit einem Augenzwinkern. Der Großteil der Männer begrüßt es aber, dass die Jagdgesellschaft weiblicher wird – wie überall

„Meine Hartnäckigkeit hat mich immer weitergebracht. Ich möchte den Leserinnen mit auf den Weg geben, nicht aufzugeben, wenn sie an etwas Bestimmtes glauben.“

sorgt dies für mehr Ausgewogenheit.

Die beiden Jägerinnen würde es freuen, wenn mehr Wildfleisch Einzug in die Alltagsküche finden würde, denn es gibt ihrer Meinung nach kein Gericht, bei dem Wild nicht eingebunden werden kann.

„MAMA, ICH WERDE ERFINDERIN!“

Dieser Satz aus Kindertagen von Julia Sackers hat sich bewahrheitet und zeigt, dass Träume in Erfüllung gehen können. Als

Lebensmitteltechnologin ist die gebürtige Deutsche seit 2019 beim Schweizer Unternehmen *The Green Mountain* für die Produktentwicklung verantwortlich.

Als Entwicklerin erfindet sie pflanzenbasierte Fleischalternativen, vom blutigen Burger bis hin zum Hühnerfilet. Die Produkte sollen im Geschmack dem Original um nichts nachstehen. Die konkrete Idee zu ihrem heutigen Beruf kam Sackers während ihres Austauschjahrs in Amerika.

„Dort hat mich der Ideenreichtum der US-Lebensmitteltechnologien fasziniert. Ich konnte mich locker drei Stunden in einem Supermarkt aufhalten, ohne auch nur einen Hauch von Langeweile zu empfinden“, schildert sie immer noch fasziniert.

Wieder zurück in Deutschland folgte nach dem Gymnasium der Studienlehrgang Lebensmitteltechnologie in Bonn. Nach dem Abschluss zog es Julia in den Chiemgau, wo sich bereits abzeichnete, dass die vegetarische

Fleischanalogue ihr Spezialgebiet werden wird. Bei *Hilcona* konnte sie schließlich ein gänzlich neues veganes Produktsortiment entwickeln, bis 2019 die Marke *The Green Mountain* aus der Taufe gehoben wurde. „Die erste Challenge, der ich mich dort stellte, lautete: ‚Entwickle uns einen blutigen Burger!‘“, erinnert sich Julia.

Beim Erstellen von Blueprints kann die Entwicklerin ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Auf Basis von Erbsen, Wei-



IDEEN-REICH. JULIA SACKERS BEGEISTERT SICH FÜR INTELLIGENTE LÖSUNGEN UND STECKT GERNE ANDERE MIT IHRER BEGEISTERUNGSGÄHIGKEIT AN.

julia sackers



**WEINLIEB-
HABERIN.**
MONIKA NEU-
STIFTER WILL
DIE WEINE
SO PUR WIE
MÖGLICH IN
DIE FLASCHE
BRINGEN –
UND SO DIE
HERKUNFT
ERLEBBAR
MACHEN.

„Ich möchte nicht nur eine *lebenswerte Welt* für meine Kinder hinterlassen, sondern auch eine Welt, in der Weinbau so wie jetzt möglich ist.“

zen und Soja entstehen vegane Fleischalternativen, mit denen sie kürzlich sogar zwei Preise in der Schweiz gewinnen konnte. Auch heute schlendert die Wahlösterreicherin durch die Supermärkte, um sich in der Fleischabteilung für neue Kreationen inspirieren zu lassen. „Hier gibt es noch viele Produkte, die Potenzial haben, nachgebaut zu werden“, freut sich Julia. Die starke Ähnlichkeit zu Fleisch ist bei *The*

Green Mountain wichtig, um die FleischesserInnen von den pflanzenbasierten Alternativen zu überzeugen. „So darf mein Mann immer wieder als Erster die veganen Fleischmodelle kosten, auch ohne es zu wissen und zu bemerken“, erzählt Julia mit einem verschmitzten Lächeln.

VON DER WEINPRINZESIN ZUR BIO-WINZERIN
Mit Monika Neustifter arbeitet bereits die vier-

te Generation am Familienweingut in Poysdorf im Weinviertel. Obwohl alle Familienmitglieder in verschiedenen Bereichen oft auch übergreifend tätig sind, kümmert sich Vater Karl Neustifter um die Weingärten, Tochter Monika nennt den Weinkeller als ihre Domäne. Zum Wein kam Monika durch ihre Zeit als Weinprinzessin, wo sie das erste Mal die Möglichkeit hatte, viele unterschiedliche Weine

zu verkosten. „Da hat mich das Weinfieber gepackt und ich wusste, dass ich unbedingt Winzerin werden wollte“, berichtet sie von ihren Anfängen. „Die Vielfalt der Weine fasziniert mich bis heute und ich liebe es, neue Weine zu verkosten.“

Im Betrieb versucht jede/r, seine oder ihre Stärken einzubringen. Auch das Rollenverständnis hat sich gerade in der Weinszene sehr gewandelt.

FOTOS Adrian Almasan

„Wichtig ist, dass der Wein schmeckt und die Sympathie passt“, weiß Monika. Aber nicht nur mit Sympathie kann Monika ihre KundInnen überzeugen, sondern auch durch ihre Ausbildung und Kompetenz – wobei sie mittlerweile weiß, dass man Wein nicht nur nach Lehrbuch machen kann, sondern auch mit Learning by Doing. Viel gelernt hat sie die Jahre über auch von ihrem Vater, gerade wenn es um die Verantwortung für die Ressourcen der Natur geht. „Die Natur ist die Lebensgrundlage unserer Weine, wir arbeiten mit der Natur, und deshalb sollten wir sie bestmöglich schützen“, ist die Biowinzerin überzeugt. Daher beschäftigt sich die Familie

schon seit vielen Jahren mit der Gesundheit der Böden und arbeitet intensiv an einem ausgewogenen Bodenmanagement. Weinbau ist für die Mutter eines zweijährigen Sohns auch ein Generationenbusiness; umso wichtiger ist es, die Weingärten für die nächste Generation zu bewahren. „Ich versuche, privat wie beruflich viele kleine Schritte zu setzen, um innerhalb meiner Möglichkeiten der Umwelt zu helfen. Vielleicht kann ich damit auch andere anstecken“, hofft Monika.

DIE FRAU IN DER SCHALTWARTE

Die gelernte Milchtechnologin Julia Spitzer hat es mit ihren 21 Jahren bereits weit gebracht: Sie ist die



SAUBERES GESCHIRR, REINES GEWISSEN

Wir suchen 50 TesterInnen für die neuen *claro Multi next Geschirrspültabs*.

Die Tabs, die alles können: Die brandneuen *claro Multi next Geschirrspültabs* sorgen nicht nur für blitzsauberes Geschirr – dank der integrierten Salz- und Klarspülfunktion machen sie auch zusätzliche Produkte überflüssig. Die „Naked Tabs“ kommen außerdem ganz ohne Folie aus und erzielen eine höhere Reinigungsleistung bei gleichzeitig geringer Umweltbelastung. Besonders Kunststoffbehälter werden dank der *claro Multi next Tabs* nicht nur sauber, sondern auch restlos trocken; Edel-

stahl- und Chromoberflächen glänzen rückstandslos.

Die vollständig biologisch abbaubaren Tabs sind mit dem *EU-Ecolabel* und dem *Flustix-Siegel* ausgezeichnet. Wie alle *claro*-Tabs werden sie vegan, mikroplastik- und palmölfrei sowie fair in Österreich hergestellt.

Mehr Informationen zu den Tabs gibt's auf claro.at. Im *claro* Onlineshop sind sie versandkostenfrei bestellbar und werden klimaneutral direkt in den Briefkasten geliefert. So ist es noch einfacher, den Haushalt und die Umwelt sauber zu halten!



Und so geht's:

Einfach bis 6. 6. 2022 auf wienerin.at/gewinnen bewerben und mit etwas Glück dabei sein!

VIELSEITIG. JULIA SPITZER ÜBERWACHT DEN WEG DER MILCH VIA BILDSCHIRM UND STEUERT DIE VERARBEITUNG MIT MODERNSTER COMPUTER-TECHNOLOGIE.

julia
spitzer

Frau in der Schaltwarte der *Nöm* in Baden und leitet täglich eine Million Liter Milch in die richtigen Bahnen. Ab der Anlieferung übernimmt Julia Spitzer die Steuerung und entscheidet, welches Produkt am Ende aus der frischen Milch entsteht.

Den eigentlichen Berufswunsch (Physiotherapeutin) verwarf Julia gleich nach Beendigung der Pflichtschuljahre und entschied sich für eine Lehre. Nach ausgiebiger Suche stieß sie auf die Lehrlingsanzeige der *Nöm*. Als Kind auf einem Bauernhof aufgewachsen ist Julia der Kontakt mit Milch und Kühen nicht fremd. „Wir haben eine Milchwirtschaft zu Hause. Ich wollte immer schon wissen, wie es mit unserer Milch in der Molkerei weitergeht und was nach der Abholung durch den Milchsammelwagen dann alles passiert, bis ich ein Produkt aus unserer Milch im Supermarkt kaufen kann“, erzählt Julia.

Mittlerweile weiß sie es nicht nur, sondern ist auch dafür verantwortlich: 2016 hat sie ihre Lehre begonnen, drei Jahre später hat sie sie abgeschlossen; nun ist sie schon Meisterin der Milchtechnologie. Im April 2021 wurde sie Koordinatorin in der Schaltwarte. „Als einzi-

ge Frau in der Abteilung braucht es schon ein gewisses Durchsetzungsvermögen und man sollte sich auf jeden Fall trauen, zurückzureden“, weiß Julia mittlerweile. Ihre anfängliche Schüchternheit hat sie mit den Jahren

in der *Nöm* abgelegt – die Unterstützung während und nach der Lehre durch den Lehrlingsbeauftragten hat dazu bestimmt beigetragen.

In ihrer Funktion als Milchtechnologin verfügt Julia nicht nur über aus-

geprägtes technisches Verständnis, sie kennt auch die Abläufe in der *Nöm* bestens und besitzt fundiertes Wissen zur Produktentstehung. Dadurch konnte sie sich auch den nötigen Respekt in der Abteilung verschaffen, was zu

Beginn nicht immer einfach war. „Wenn die Kollegen sehen, dass eine Frau auch anpacken kann, ist das Eis meist schnell gebrochen und die Basis für eine respektvolle Beziehung gegeben“, schildert Julia ihre Erfahrungen.

Ihre innere Ruhe, ihre Ehrlichkeit und ihr Verantwortungsbewusstsein machen sie nicht nur sympathisch, sondern auch erfolgreich. Sie wünscht sich, dass zukünftig mehr Frauen den Mut haben, sich für technische Berufe zu entscheiden.

„Wir tragen eine große Verantwortung, denn wir steuern die Milch und entscheiden, *welches Produkt am Ende des Tages* daraus entsteht.“



FOTOS Julia Rotter