

Pannatura – Partnerschaften für einzigartige Lebensräume und eine gesunde Ernährung

Die Pannatura GmbH lud in die luftigen Höhen des Wiener Donauturms und alles drehte sich um biologische Landwirtschaft, gesunde Lebensmittel, Forstwirtschaft und Naturschutzthemen.



Die Pannatura GmbH lud in die luftigen Höhen des **Wiener Donauturms** und alles drehte sich um biologische Landwirtschaft, gesunde Lebensmittel, Forstwirtschaft und Naturschutzthemen. Zum Bericht über den Jahresrückblick 2018 und über aktuelle Projekte waren rund 40 Gäste gekommen.

Geschäftsführer DI Matthias Grün berichtete, dass die drei Geschäftsbereiche Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Naturschutz im abgelaufenen Jahr mit rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 34,6 Mio. erwirtschaftet

haben (das entspricht einer Steigerung gegenüber 2017 von 5,7 Prozent). Der Betriebsgewinn betrug 2018 7,2 Mio.

In seinem Ausblick befasste sich Matthias Grün mit den Auswirkungen des Klimawandels. Mit wissenschaftlich fundierten Methoden und Kreativität müsse man dieser Herausforderung begegnen. Beispiele dafür sind eine standortangepasste Auswahl der Baumarten oder Feldfrüchten, das gelte daher auch für die Frage der Herkunft. Denn viele, zum Teil weniger bekannte Sorten, oder bei uns bis dato noch nicht so übliche Kulturarten, wie beispielsweise die Kichererbse, kommen ganz gut mit längeren Trockenphasen oder Hitze zurecht. Ebenfalls angesprochen wurde die Notwendigkeit von anlassbezogener Bewässerung in der Landwirtschaft, hier gilt es insbesondere einem gänzlichen Produktionsausfall vorzubeugen.

Nach der Vorstellung der Bilanzzahlen und der Schwerpunkte für das kommende Jahr verwies Matthias Grün auf einen wesentlichen Schwerpunkt der Arbeit von Pannatura: Als österreichischer Leitbetrieb im ausschließlich biologischen Anbau ist es für uns wichtig, Partner für die Verarbeitung und Vermarktung unserer land- und forstwirtschaftlichen Produkte zu finden, die ebenso sorgfältig und nachhaltig agieren, wie wir es tun. Einige dieser Partnerbetriebe waren bei der Präsentation anwesend und stellten die Zusammenarbeit mit Pannatura vor.

Ja!Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer verwies auf den Gleichklang zwischen ihrem Unternehmen und Pannatura in Sachen biologischer Landwirtschaft. Unter der Marke Ja!Natürlich ist seit Jänner 2019 beispielsweise ein Bio-Weizenvollkornmehl erhältlich, das ausschließlich von den Anbauflächen des **Bio-Landguts Esterhazy** stammt. Das Getreide wird in der Bio-Mühle Rannersdorf auf der Steinmühle nach einem traditionellen, schonenden Verfahren vermahlen.

Mit Pannatura verbindet uns das unbedingte Bekenntnis zu einem Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Aus Mehl vom Bio-Landgut Esterhazy wird noch im Mai ein weiteres Produkt, konkret ein Weizenfeingebäck mit dem Namen Esterhazy-Spitz

entstehen , so Hörmer.

Doris **Felber**, Geschäftsführerin der gleichnamigen Bäckereibetriebe schätzt die Zusammenarbeit mit Pannatura schon seit langem: Wir verwenden für unsere Holzofenlinie ausschließlich Bio-Mehl von Pannatura, weil wir damit sicher sein können, einen heimischen, nachhaltig-natürlichen Rohstoff erster Qualität zu erhalten. Das entspricht unseren Grundsätzen vom Backen auf höchster Qualität .

Ein weiteres Produkt, ist das in Kooperation mit der **Golser Privatbrauerei** 2018 entstandene Bio-Bier. Hier wurde 2019 nun auch eine alkoholfreie Bio-Bier Variante auf den Markt gebracht. Die Braugerste, als wichtigster Rohstoff beim Bierbrauen, stammt ausschließlich vom Bio-Landgut Esterhazy. Auch die übrigen Zutaten, wie z.B. Hopfen, werden ausschließlich aus heimischen Rohstoffen produziert.

Im Bereich der Bio-Speiseöle ist 2018 bereits eine Trilogie aus Sojaöl, Sonnenblumenöl und Kürbiskernöl entstanden. Diese ist zudem auch in einer eleganten Geschenkverpackung erhältlich. Bio-Honig und Bio-Frischeier ergänzen das weitgefächerte Angebot der Produkte von Pannatura. Die Bio-Eier stammen dabei von Hennen, die am Bio-Landgut Esterhazy ihren Stammsitz haben und von dort aus mit dem ersten mobilen Hühnerstall des Burgenlands auf immer neue, an frischem Grünfutter reiche, Feldstücke gebracht werden. Eine besondere Kooperation wurde 2018 mit Amuse Bouche , der Lehrlingsinitiative der Wiener Spitzenhotellerie geschlossen. Pannatura unterstützt den Wettkampf der Top-Lehrlinge und stellt z.B. Wildfleisch zur Verfügung. Piroska Payer, Gesamtkoordinatorin von **Amuse Bouche** sieht in der Zusammenarbeit eine wichtige Erweiterung des Wettbewerbs: Die Lehrlinge in den heimischen Topbetrieben sollen in der Zeit ihrer Ausbildung mit allen Produkten der Küche umgehen lernen. Da gehört Wild aus nachhaltiger Jagdwirtschaft von einem zuverlässigen Partner wie Pannatura zwingend dazu .

Esterhazy wird Ende Mai 2019 den Nachhaltigkeitsbericht über die Jahre 2016 bis 2018 präsentieren. Er zeigt im Besonderen die eingenommene Vorreiterrolle von Pannatura im Bereich der biologischen Bewirtschaftung. Dieser damit verbundenen Verantwortung ist sich das Unternehmen schon lange bewusst.

Nach der erfolgreichen Premiere der Biofeldtage 2018 werden sich daher auch am 05. und 06 Juni 2020 erneut Praktiker, Fachpublikum, Wissenschaftler und Konsumenten zu einem praxisnahen Wissens- und Informationsaustausch im Rahmen der **Biofeldtage 2020** am Bio-Landgut Esterhazy in Donnerskirchen zusammenfinden. Mit dabei wird diesmal auch der Bundesverband von **Bio Austria** sein. Franz Traudtner, Obmann von BIO AUSTRIA Burgenland würdigte im Rahmen der Veranstaltung am Donauturm den Entschluss von Esterhazy aus dem Jahr 2002 zu einer ausschließlich biologischen Bewirtschaftung als mutigen Schritt. Esterhazy und in der Folge Pannatura haben mit der Entscheidung, biologisch zu produzieren, bereits 2002 jedenfalls einen richtigen Weg eingeschlagen und leben diesen erfolgreich vor. Der Trend zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln ist zwar ungebrochen, es muss aber kontinuierlich am Verständnis der Konsumentinnen und Konsumenten für eine zeitgemäße Bio-Landwirtschaft gearbeitet werden; Veranstaltungen wie die Biofeldtage erfüllen da eine wichtige Funktion , so Traudtner.

Zum Abschluss des Frühstücks betont Donauturm-Geschäftsführer Bert Copar, dass die Herkunft von Produkten seinen Gästen besonders wichtig ist. Unsere Gäste fragen oft, aus welcher Region und von welchem Produzenten die Produkte kommen. Was früher schon beim Wein gang und gäbe war, erstreckt sich jetzt auf alle Lebensmittel und Getränke. Da spielt der Qualitätsstandard von Pannatura eine große, positive Rolle .

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at