

## Kein Lift, kein Kühlraum, kein Kompromiss: Bio-Genuss am Eisenstein



Copyright: NaHtürlichBIO/Stephan Boroviczény

### HALTUNG AUF 1.300 METERN

Hüttenwirt Bernhard Schwarz setzt bei der Verpflegung konsequent auf Bio, und seit Kurzem trägt sein Refugium auch das Slow-Food-Zertifikat. Seine Motivation formuliert er klar: "Ich wollte immer Menschen mit gutem Essen glücklich machen. Mit Lebensmitteln, die ohne Zerstörung unserer Welt entstehen und bei denen Tiere unter vernünftigen Bedingungen leben können." Beim Einkauf fragt er sich stets, wo und unter welchen Bedingungen die Ware produziert wird und wie dafür das Ökosystem genutzt wird. Bio ist für ihn deutlich mehr als ein Trend, nämlich eine notwendige Konsequenz. Anfangs zeigte sich das vorwiegend heimische Publikum preissensibel, doch der Geschmack überzeugte: "Unser Angebot mit Geschmack, Qualität und Haltung hat dann doch sehr viele überzeugt, obwohl wir sicher teurer sind als ein Gasthaus im Tal." Heute hat der kulinarische Geheimtipp mit österreichisch-südtirolerischer Küche eine treue Fangemeinde. Wandergäste kehren ein, und auch Geburtstage oder Familienfeste mit Übernachtung werden gerne hier gefeiert.

### VOM BAUERNHOF ZUM GIPFELTELLER: LOGISTIK MIT MUSKELKRAFT

Eine Bio-Hütte ohne Straße verlangt Organisationstalent. Schwarz kauft wann immer möglich bei Bio-Bauern aus der Gegend ein, auch das Bio-Fleisch stammt von einem Schlachtbetrieb in der Umgebung. Weitere Produkte kommen unter anderem über den Bio-Großhändler Bersta. Die Übergabe erfolgt im Tal, hinauf geht es mit dem Lasten-E-Bike, im Winter im Rucksack. Selbst die Stammgäste packen mit an: "Sie bringen uns immer wieder Kleinigkeiten vom Gölsentaler Bauerhofladen in St. Veit an der Gölsen mit zur Hütte", erklärt Schwarz. Dass Bio Mehraufwand bedeutet, ist für ihn klar, "aber auch eine Frage der Verantwortung, gegenüber der Natur, den Tieren und den nächsten Generationen". Hannes Zottl, Geschäftsführer von Bersta und Mit-Initiator der ARGE NahtürlichBIO, sieht in der Hütte ein Musterbeispiel: "Wenn die Logistik für Bio-Lebensmittel auf einer Hütte in 1.300 Metern Höhe ohne Straße und Lift und ohne Kühlraum möglich ist, dann kann dieses Konzept wohl an jedem Platz in Österreich erfolgreich umgesetzt werden." Und er ergänzt: "Bio ist ein Werte- und Zukunftsthema, bei dem es um Qualität, Nachhaltigkeit und Genuss geht."

### ÜBER DIE ARGE NAHTÜRLICHBIO

Die ARGE NahtürlichBIO vereint drei Bio-Pioniere aus dem Mühl- und Waldviertel: die Biobäuerliche Vermarktung, Sonnberg Biofleisch und den BerSta Biogroßhandel. Ihr Ziel sind mehr Bio-Lebensmittel regionaler, bäuerlicher Herkunft in der österreichischen Gastronomie, und zwar "von der Weide bis auf den Teller". Gedacht ist das Angebot für Küchen mit Haltung. Das Projekt wird von Bund, Ländern und der Europäischen Union unterstützt.

(kjz)

ARGE NahtürlichBIO {<https://nahtuerlichbio.at>}

Bio am Berg – geht das? {<https://nahtuerlichbio.at/bio-am-berg-geht-das/>}

Logistik am Limit {<https://nahtuerlichbio.at/logistik-am-limit/>}



Copyright: NaHtürlichBIO/Stephan Boroviczény



Copyright: NaHtürlichBIO/Stephan Boroviczény