

Selbstgekochtes wesentlich öfter aufgetischt. 35% haben die Zeit genutzt, um neue Rezepte auszuprobieren, für ein Drittel hat Selbstgekochtes grundsätzlich einen höheren Stellenwert bekommen, 31% geben an, dass gemeinsames Essen zu Hause nun viel wichtiger ist, und 30% kochen viel öfter als noch zuvor. Das Vertrauen in die eigenen Kochkünste ist gestiegen. Rund ein Viertel wagt sich an aufwendigere Rezepte heran. Verändert hat sich auch die Wahl der Zutaten: 16% geben an, nun mehr Tiefkühlgerichte zu kaufen, da diese länger haltbar sind.

Jetzt ist die Situation auf der Welt wieder grundsätzlich anders – Stichwort Ukraine. „Das Credo ‚Iss was Gscheit’s‘ ist bei iglo nicht nur mit Geschmack und einem Beitrag zu



Der Umsatz mit iglo-Naturgemüse nahm um 17% zu, iglo-Naturfisch wuchs um 27%, iglo-Erdäpfelprodukte gar um 30%.

”

Die Pandemie hat das Essverhalten und die Bedürfnisse der Konsumenten verändert. Kochen, Genuss, sich etwas Gutes zu tun, sind spürbare Trends.

Markus Fahrnberger-Schweizer
iglo Österreich

“

einer ausgewogenen Ernährung verknüpft, sondern auch mit der Qualität der Zutaten“, stellt Fahrnberger-Schweizer klar. „So bezieht iglo traditionell die Rohstoffe dort, wo es die besten Bedingungen dafür gibt. Ein Großteil des Gemüses sowie die Erdäpfel kommen traditionell aus dem Marchfeld und sind AMA-zertifiziert.“

Die iglo Schmankerl kommen aus dem steirischen Ennstal, pa-nierte Fische traditionell aus einem iglo-Werk in Bremerhaven: „Und sämtliche iglo-Meeresfische sind nach MSC-Standard, aus Aquakultur stammende

Zuchtfische seit Anfang 2020 zu 100 Prozent nach ASC-Standard zertifiziert.“ Aber: Wie alle Unternehmen derzeit ist auch iglo Österreich von der Inflation betroffen. Soweit man das abschätzen könne, sei diese Niveauverschiebung nicht nur ein kurzfristiger Effekt, sondern etwas, „was uns die nächsten Monate, unserer Einschätzung nach bis Ende des Jahres und darüber hinaus, stark weiter beschäftigen wird. Unser Fokus bleibt dabei unverändert auf höchsten Qualitätsansprüchen und bestmöglicher Warenverfügbarkeit für unsere Kunden und Konsumenten.“ Man müsse hier aber realistisch bleiben, was konkret heißt, dass weder iglo noch der Handel die weiter steigenden Preise einfach so ausgleichen werden können: „Aus unserer Sicht sind Preisanpassungen daher unausweichlich.“

Nachhaltigkeitsgedanke

Die Krise, etwa auf dem Energiesektor, zeigt, dass Nachhaltigkeit immer wichtiger wird. Grundsätzlich, so der Geschäftsführer, wirke sich bereits die Nähe von Feld und Produktion positiv aus: Kurze Wege und schnelle Verarbeitung sind effizient, schonen die Ressourcen und wirken sich positiv auf Frische und Vitamin-gehalt des Gemüses aus.

„iglo arbeitet seit mehr als 50 Jahren mit den Marchfeld-Bauern zusammen. Wir sind immer schon bestrebt, Zutaten dort zu beziehen bzw. Produkte dort herzustellen, wo es die besten regionalen Bedingungen gibt“, meint er. Die Zusammenarbeit sei sehr eng, auch was die Entwicklung von Standards beim Anbau, die Qualität oder auch den Anbau neuer Sorten – etwa die Sojabohne – angehe, der, bedingt durch wärmere klimatische Bedingungen, über die letzten Jahre möglich geworden sei.

Konkrete Maßnahmen

Welche Maßnahmen werden also ergriffen? Etwa bei der Verpackung – hier sind in Österreich bereits 92% recyclingfähig. Das Gruppenziel ist 100% recyclingfähige Verpackungen bis Ende 2022. Und da kommen die Produkte schnell rein: Das Gemüse wird zur richtigen Zeit geerntet, und die Transportwege werden kurz gehalten. So werden iglo-Erbsen etwa binnen 90 min blitzgefroren, damit ihre Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten bleiben.

Das ist ein Beispiel für das Engagement für nachhaltige landwirtschaftliche Methoden. Um dies zu messen, bewerte iglo die ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekte

der guten Gemüseanbau-Praxis im Marchfeld. Dabei kommt ein unabhängiger internationaler Bewertungsstandard namens Farm Sustainability Assessment (FSA) zum Einsatz. „Dieser Standard zeichnet sich durch seine Vergleichbarkeit aus, denn es werden *alle* Säulen der Nachhaltigkeit, also ökonomische, ökologische und soziale Aspekte, berücksichtigt“, führt der iglo-Geschäftsführer aus. Der schnelle Weg in die Verpackung ist ein Beispiel für einen der zehn Standards; ein weiteres ist etwa das Bepflanzen der Böden außerhalb der Anbauzeiten mit Zwischenfrüchten wie Senf oder Phacelia.

Bäuerliches Miteinander

Doch damit nicht genug, wie Markus Fahrnberger-Schweizer abschließend festhält: „Im Marchfeld sind wir gemeinsam mit den Bauern bestrebt, uns auch laufend weiter zu verbessern, was nachhaltige Landwirtschaft betrifft. So wird z.B. ‚Precision Farming‘ eingesetzt, wodurch Betriebsmittel und Umwelt geschont werden. Dabei werden Flächen zielgerichtet nach ihrer Beschaffenheit bewirtschaftet. Möglich ist das durch digitale Verfahrenstechniken, denn auch die Landwirtschaft wird immer digitaler.“