



Beate Brenner



- Was macht eine Mahlzeit zu einer Spezialität?

Wenn man regionale Produkte direkt vom Produzenten frisch daheim verkochen kann, verfeinert mit Kräutern aus dem eigenen Garten.

- Was esse ich am liebsten?

Paprika gefüllt mit Einkornreis.
Dazu eine Tomatensauce und Petersilienerdäpfel.

- Was koche ich am liebsten?

Fritattensuppe
Gemüsepfanne mit Reis aus Urgetreide

- Was mache ich beruflich?

Ich betreibe mit meiner Familie eine Bio-Landwirtschaft mit eigener Direktvermarktung.

- Was hat mich dazu bewegt?

Die Liebe zur Natur, zu sehen wie das einzelne Korn wächst und heranreift, zu wissen welchen besonderen Stellenwert das Ur Produkt in der Küche, in der Backstube hat.

- Welche Veränderungen wird es 2050 punkto regionaler Lebensmittel geben?

Ich denke es wird große Veränderungen in der Landwirtschaft geben, auch die regionalen Produkte im Waldviertel betreffend. Einige Produkte wird es womöglich nicht mehr so wie heute geben, andere Kulturen werden auch im Waldviertel gedeihen können. Bezüglich der Wichtigkeit von regionalen Lebensmitteln und Pflege der Landschaft vor unserer Haustüre ist noch viel Bewusstseinsbildung notwendig. Dem Konsumenten muss bewusst werden was er durch sein Kaufverhalten bewirken kann.

- Der Klimawandel?

Die Auswirkungen des Klimawandels sind absolut sichtbar. Man brauche aktuell nur durch die Wälder im Waldviertel fahren, da hat sich jedes Stückchen Land verändert. Jeder einzelne muss im ganz kleinen bei sich anfangen etwas zu bewirken, und bitte nicht warten bis jemand anderes etwas tut!

- Wird der Klimawandel einen Einfluss auf unseren zukünftigen Ernährungsstil haben? Warum?

Ich hoffe, dass sich der Ernährungsstil ändern wird. Wenn uns Endverbraucher bewusst wird wie etwas produziert wurde und was es dadurch für Emissionen verursacht, kann jeder mit seinem Kaufverhalten steuern in welche Richtung es gehen soll.

- Wie leiste ich meinen Beitrag zum Klimaschutz, zur Klimawandelanpassung?

Wir betreiben unsere Landwirtschaft biologisch und im Einklang mit den Pflanzen und Boden. So können auch noch unsere Kinder und Enkelkinder den Boden für die Nahrungsmittelproduktion verwenden. Bewusster Umgang mit unseren Lebensmitteln. Wir achten auf regionale Produkte wenn möglich direkt vom Produzenten. Es gibt dazu so herrliche Bio- und Bauernläden in unserer Umgebung.

