

Sortenjunkie Robert Brodnjak



Robert Brodnjak hat mal 3 ha bewirtschaftet. Über die Jahre sind es 1 ha – in Worten EIN Hektar – geworden. Brodnjak betreibt eine Marktgärtnerei. Mit so wenig wie möglich Input produziert er hochwertige Gemüseraritäten in Abstimmung mit dem Boden.

Peter Eder: Also, jetzt mal ehrlich – was hat es mit dieser Karottengeschichte auf sich? Ich höre da was von Terroir, Spurenelementen und einer Art Gemüse-Weinverkostung?

Robert Brodnjak: Genauso ist es! Wir haben in sechs verschiedenen Betrieben in Österreich dieselbe Karottensorte angebaut, aber an völlig unterschiedlichen Standorten. Gleicher Samen, aber komplett verschiedene Böden, Wetterbedingungen, Sonnenstunden – eben all das, was das „Terroir“ ausmacht. Dann haben wir die Karotten gleichzeitig geerntet, verkostet und den Saft analysiert. Und was soll ich sagen? Es war ein wahnsinniger Unterschied!

Peter Eder: Also hat jede Karotte quasi ihren eigenen Charakter, je nach Standort?

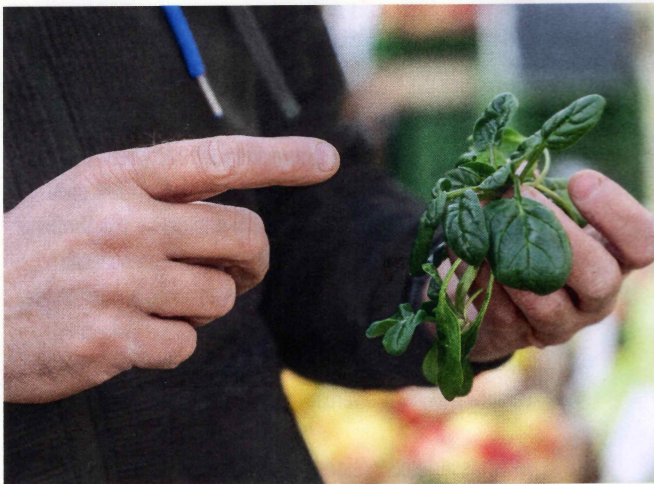
Robert Brodnjak: Genau! So wie beim Wein. Manche schmeckten süßer, andere hatten eine herbere Note. Und dann wurde es richtig spannend: Wir haben den Saft kalt gepresst, erhitzt, den Presskuchen verkostet – also wirklich alles durchgetestet. Und dann hatten wir 60 internationale Journalisten dabei, die das Ganze bewertet haben. Das war eine echte Geschmacksexpedition!

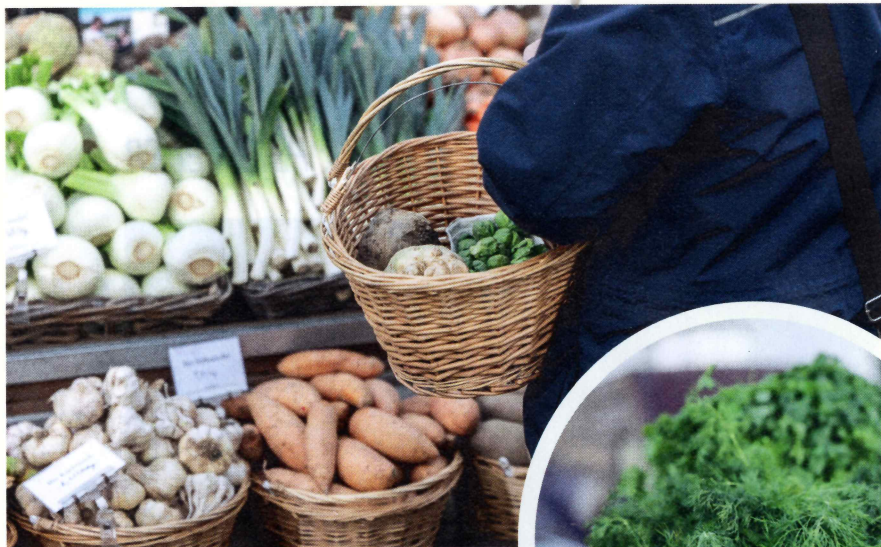
Peter Eder: Und ihr habt die Karotten auch ins Labor geschickt? Jetzt wird's aber wissenschaftlich!

Robert Brodnjak: Klar! Wir wollten wissen, wie sich die Spurenelemente im Boden auf den Geschmack auswirken. Da arbeiten wir mit der Uni Graz zusammen – das ist keine Spielerei, sondern richtig fundierte Forschung. Die Ergebnisse sind noch in Arbeit, aber wir gehen bald damit an die Öffentlichkeit. Ich sag nur: Es bleibt spannend!

Peter Eder: Ihr beliefert ja auch einige der Top-Restaurants. Wie läuft das ab?

Robert Brodnjak: Wir haben fantastische Partner! Steirer Eck, Tian, Hotel Gilbert – die verstehen, worum es geht. Es ist großartig zu sehen, wie Köche mit unseren Produkten arbeiten. Nichts wird dem Zufall überlassen. Ich meine, wenn jemand ein Gericht auf den Punkt bringt, dann merkt man sofort, ob die Zutaten stimmen. Und das Feedback ist unglaublich!





Peter Eder: Ihr setzt auch stark auf alte und seltene Sorten. Warum ist das so wichtig?

Robert Brodnjak: Weil Sortenvielfalt ein Schatz ist! Wenn wir uns nur auf ein paar hochgezüchtete Supermarktsorten verlassen, verlieren wir Geschmack, Nährstoffe und Vielfalt. Unsere Vorfahren haben über Generationen hinweg diese Sorten gezüchtet, und das einfach aufzugeben, wäre Wahnsinn! Wir setzen uns dafür ein, dass diese Schätze erhalten bleiben – und das schmeckt man.

Peter Eder: Aber mal ehrlich, viele Leute kaufen einfach das, was es im Supermarkt gibt. Wie erreicht ihr die?

Robert Brodnjak: Klar, manche legen mehr Wert auf ihr Handy als auf ihr Essen. Aber immer mehr Menschen hinterfragen, was auf ihren Teller kommt. Sie wollen wissen, woher ihr Essen stammt. Und wenn sie einmal schmecken, was echte, natürliche Produkte ausmachen, dann gibt's kein Zurück mehr.

Peter Eder: Deine Leidenschaft ist ja fast schon ansteckend! Wie bist du eigentlich in die Landwirtschaft gekommen?

Robert Brodnjak: Ha, das war nicht geplant! Ich hatte einen Bürojob, hab gesehen, wie Mitarbeiter ausgequetscht wurden, und dachte mir: „Das war's, ich brauch was Echtes!“ Dann haben wir auf dem Balkon angefangen, Paradeiser anzubauen, später ein klei-



nes Feld, dann einen Marktstand – und zack, da war ich mittendrin! Ich hab damals 13 verschiedene Erbsensorten angebaut. Davon hat Heinz Reitbauer Wind bekommen und ist mein erster Gastrokunde geworden, und ab da ging's bergauf.

Peter Eder: Wahnsinn! Und heute seid ihr richtig etabliert?

Robert Brodnjak: Ja, aber das geht nicht alleine. Meine Frau, die eigentlich Bilanzbuchhalterin ist, hält mir den Rücken frei. Ohne sie wäre das alles nicht machbar. Und unsere Partnerbetriebe sind entscheidend – das ist ein echtes Netzwerk von Leuten, die an gute Lebensmittel glauben.

Peter Eder: Was steht als Nächstes an?

Robert Brodnjak: Wir experimentieren weiter! Neue Sorten, neue Zubereitungen, noch mehr Fokus auf Nachhaltigkeit. Und vor allem: Wir wollen noch mehr Menschen erreichen, die sich für ehrliche Lebensmittel begeistern.

Peter Eder: Das klingt nach einem Plan! Vielen Dank für das spannende Gespräch – ich hab jetzt richtig Lust auf eine gute Karotte!

Robert Brodnjak: Sehr gerne! Aber nur, wenn sie auch richtig nach Karotte schmeckt! *lacht*



Meisterfrost

Die feine Hausmannskost

EIN STEIRISCHES
FAMILIENUNTERNEHMEN

Kartoffel- spezialitäten aus Meisterhaus



Kartoffelknödel



Kartoffelstrudel



Kartoffel-Zucchini-Laike

Meisterfrostprodukte sind im
Tiefkühl-Fachgroßhandel erhältlich

verkauf@meisterfrost.at

www.meisterfrost.at

Kleine Flächen,

SAISONAL!

Jeder Monat hat sein eigenes Aroma! Hier gibt es nur, was gerade natürlich wächst. Das bedeutet: Mehr Abwechslung auf dem Teller und weniger Energieverschwendung durch beheizte Gewächshäuser.

REGIONAL!

Marktgärtnereien setzen auf kurze Wege. Kein Obst, das um die halbe Welt jettet, sondern saisonale Lebensmittel aus der eigenen Region. Das ist gut für die Umwelt und für den Geschmack.

große Wirkung!

Willkommen in der Zukunft der Landwirtschaft! Marktgärtnereien sind der Beweis, dass man auf kleinen Flächen große Dinge bewirken kann. Mit cleveren Anbaumethoden, natürlichem Bodenaufbau und viel Liebe zum Handwerk entsteht Kulturgeschichte direkt vor der Haustür.

Hier geht's nicht ums Lagern, sondern ums Genießen! Vom Beet direkt auf den Teller – oft innerhalb weniger Stunden. So schmeckt Gemüse, das wirklich frisch ist!

VIELFÄLTIG!

Vergesst die ewig gleichen Supermarktstandards! Marktgärtnereien setzen auf 30 bis 50 verschiedene Gemüsekulturen – von altbewährten Klassikern bis hin zu seltenen Raritäten. Hier gibt's echte Entdeckungen!

HANDARBEIT!

Marktgärtnerei bedeutet: Menschen statt Maschinen. Mit durchdachten Werkzeugen und effizienten Anbaumethoden werden auf kleinen Flächen (0,1 bis 1 ha) große Erträge erzielt – ohne schwere Traktoren, aber mit viel Know-how.

VON MENSCH ZU MENSCH!

Hier kaufst du nicht anonym ein, sondern kennst den Menschen hinter der Karotte! Direkter Austausch zwischen Produzent und Konsument schafft Vertrauen und macht bewusst, was gute Lebensmittel ausmacht.

INVESTITION IN DIE ZUKUNFT!

Marktgärtnereien denken weiter. Ohne chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger, dafür mit nachhaltigem Bodenaufbau, Artenvielfalt und natürlichen Kreisläufen. Ein echtes Win-Win-Modell!



SAVE
THE DATE:
Internorga
4.-18.3.2025
B3 OG / 101

**Smart verpackt –
nachhaltig, stabil,
innovativ!**

- **Umweltfreundlich:**
biologisch abbaubar
- **Leicht und robust:**
Formstabile Zellulose für
optimalen Schutz
- **Vielseitig einsetzbar:**
Hitzebeständig, tiefkühlgeeign
und lebensmittelecht

MESSERLE

was der ALLES hat

messerle.com

MARKTGÄRTNEREI IN ZAHLEN

Schon 100 bis 150 Betriebe in Österreich wirtschaften nach diesem Modell – Tendenz steigend! Doch noch braucht es mehr Bewusstsein, mehr Beratung und mehr Unterstützung für angehende Marktgärtner:innen.

Mach mit! Ob als Konsument oder als Anbauer – jeder kann dazu beitragen, die regionale Versorgung mit frischem, nachhaltigem Gemüse zu stärken.

GESUNDER BODEN = GESUNDE NAHRUNG = GESUNDER LEIB.

Wusstest du, dass der Boden die Basis unserer Gesundheit ist? In der Marktgärtnerei wird natürlicher Bodenaufbau großgeschrieben. Keine Chemie, kein Raubbau – dafür humusreiche, lebendige Erde, die über Jahre hinweg wertvoller wird.

LEBENSSTIL MARKTGÄRTNEREI!

Wir alle spüren es: Etwas läuft schief in unserer Lebensmittelproduktion. Unsere Böden sind ausgelaugt, die Biodiversität schrumpft, immer mehr Landwirte geben auf und die Abhängigkeit von globalen Lieferketten steigt. Doch es gibt eine Alternative: die Marktgärtnerei!

Diese und weitere zahlreiche Produktneuheiten sowie spannende Marken-Updates im Bereich hochwertiger italienischer Tiefkühl-desserts und Backwaren

Coppa ai Pistacchi di Sicilia

Dessert im echten Glas mit sizilianischen Pistazien

Mandarine Ripieno

Mandarinensorbet in echter Frucht



**INTER
NORGA**

14. – 18.03.2025

Halle A1, Stand 4

bindi.de | bindi.at



WARUM MARKTGÄRTNEREI ZUKUNFT IST

- Sicherung der regionalen Lebensmittelversorgung
- Stärkung lokaler Wirtschaftskreisläufe
- Reduzierung von Abhängigkeiten und globalen Lieferketten
- Neue Berufschancen in der Landwirtschaft
- Sinnvolle Nutzung von Grünflächen
- Aktiver Beitrag zu Klima- und Umweltschutz
- Gesundheitsvorsorge durch natürliche Ernährung
- Wiederherstellung der Verbindung zwischen Erzeugern und Verbrauchern

WIE JETZT?

Brauchen wir wirklich Farmen in LED-beleuchteten Hochhäusern oder riesige, computergesteuerte Monokulturen? Oder ist die Zukunft nicht doch in kleinstrukturierten, nachhaltigen Betrieben, die mit der Natur statt gegen sie arbeiten?

RENAISSANCE!

Marktgärtnereien sind hochproduktiv, umweltfreundlich und resistent gegen Krisen. Durch kurze Transportwege, naturnahe Anbaumethoden und direkte Vermarktung schaffen sie eine Alternative zur großindustriellen Landwirtschaft.

TREND ODER ZUKUNFT?

International boomt das Konzept bereits, in Österreich gibt es immer mehr begeisterte Marktgärtner:innen. Auch Konsumenten erkennen: Diese Lebensmittel sind einzigartig in Geschmack und Qualität.

MACH MIT!

Unterstütze die Marktgärtnerei in deiner Region und entdecke, wie echte Lebensmittel schmecken. Mehr Infos, eine Liste aller Marktgärtnereien und wertvolle Ressourcen findest du auf: www.marktgaertnerei.info