

Immer dem Bauchgefühl gefolgt

Wie aus dem Interesse Horst Mosers an „Bio“ ein bedeutender österreichischer Bio-Großhändler geworden ist.

Interview: Wilfried Oschischnig



Herr Moser, ein Vierteljahrhundert BIOGAST ist eine lange Zeit, und sogar noch länger engagieren Sie sich bereits für biologische Lebensmittel. Wie kamen Sie zu Bio?

Eigentlich zufällig, ich wollte während meiner Studienzeit etwas nebenbei machen. Und da ergab sich dann 1992 ein Kontakt mit dem Unternehmen SOTO, einem Familienbetrieb im deutschen Chiemgau mit veganen und vegetarischen Bio-Spezialitäten. Sie wissen ja, beim Reden kommen die Leute zusammen – und mein damaliger Geschäftspartner Michael Lukas und ich wurden gefragt, ob wir ihre Produkte in Österreich vermarkten wollen. Also haben wir uns einen Kredit genommen und sind mit einem Ford Escort-Lieferwagen und ein paar Styroporkisten mit Kühlakkus zum Chiemsee aufgebrochen. Dass aus diesen Touren einmal eine Art berufliche „Lebensreise“ werden würde, wusste ich damals freilich noch nicht.

Bio war also für Sie keine bewusste Entscheidung?

Ich wollte ursprünglich nicht einmal in den Verkauf gehen. Allerdings wollte ich unbedingt etwas machen, was für mich Sinn ergibt. Und die Werte des Biolandbaus kann ich mit voller Überzeugung mittragen, dafür lohnt es sich zu kämpfen.

Sie betonen, dass Ihnen die Werte des Biolandbaus wichtig sind. Hat sich diese Wertewelt durch die vielen neuen Betriebe in den letzten Jahrzehnten verändert? Spricht: Steht heute die Wirtschaftlichkeit mehr im Fokus als der Pioniergeist?

Ja und nein. Freilich sind auch viele Betriebe dazugekommen, für die Bio mehr oder weniger nur eine „Vertriebsschiene“, aber keine Überzeugung ist. Doch der Großteil der Biobäuerinnen und Biobauern lebt nach wie vor die ursprünglichen Werte, insbesondere z.B. bei Demeter Österreich. Ich sehe das ja bei meiner Arbeit mit den Lieferanten: Das sind Menschen mit einem echten Spirit. Bei diesen Menschen liegt unser Herz, und gemeinsam mit ihnen schaffen wir einen deutlichen Produktunterschied im Handel. Was unsere Mission bei BIOGAST ist – wir bieten die besten Bio-Lebensmittel im Handel an. Wir möchten die absolut beste Qualität zu unseren Kunden rausbringen. Das macht für mich der Fachhandel aus – er unterscheidet sich von den Supermärkten und Discountern durch seine allerhöchste, oft handwerkliche Bio-Qualität. Ich will hier niemanden gegeneinander ausspielen und achte jedes Bio-Produkt, doch Discounters arbeiten nun einmal auf „Preis & Masse“, während wir unseren Lebensmitteln die nötige Zeit geben. Beispiels-

Horst Moser begann bereits während seines Studiums 1992 als Nebenschäftigung mit dem Vertrieb von Bioprodukten. Daraus entstand im Laufe der Jahre das Unternehmen BIOGAST GesmbH. Dieses hat mittlerweile 14.000 Bio-Artikel im Sortiment und beliefert Bioläden, Hotels, Gastronomie und zahlreiche Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und dem nahen Ausland.
www.biogast.at

weise ist unseren Bauern der Humusaufbau auf ihren Böden besonders wichtig. Ich bin ebenfalls fest davon überzeugt, dass humusreichere Böden bessere, nährstoffreichere Lebensmittel hervorbringen.

1999 gründeten Sie BIOGAST, seit 2004 kooperieren Sie mit der KASTNER Gruppe. Heute sind Sie der größte österreichische Bio-Anbieter im Fachhandel und der Gastronomie. Wie kam es zu dieser Idee?

Zu meinen ursprünglichen Kunden zählte eine Bank, die ich eines Tages mit 600 Burgern belieferte. Also 600 Stück auf einmal für die Kantine. Dabei wurde mir bewusst, wie viel man für den Biolandbau im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung erreichen könnte. Mit Groß-

gebunden und einem Vollsortiment, das man als „Sorglos-Paket“ bezeichnen kann. Denn selbst beim Start hatte ich bereits mehr als 3.000 großküchentaugliche Bio-Produkte im Sortiment. Einen alten Kühlcontainer, einen austrangierten Sattelcontainer, einen gebrauchten LKW mit Hebebühne und etwas mehr als 3.000 Bio-Produkte – das war der Start von BIOGAST. Wie die Unternehmensbezeichnung besagt, wollten wir biologisch für die Gastronomie sein. Dass sich mit diesem Engagement auch unsere Arbeit im Fachhandel so erfolgreich entwickelt hat, freut mich natürlich überaus.

Was die Gastronomie betrifft, wünschen sich viele Funktionäre und Konsumenten eine verpflichtende Bio-Zertifizierung. Wie sehen Sie das?

Selbstverständlich bin auch ich hier für eine verpflichtende Bio-Zertifizierung, unbeding!

Sie kennen ja diese Frage, die uns allen immer viele Nerven kostet – Ist das wirklich Bio? Gerade in der Gastronomie ist ein „Missbrauchsgefühl“ durch Trittbrettfahrer sehr groß, und mit einer verpflichtenden Bio-Zertifizierung würden wir hier endlich Klarheit schaffen.

Abschließend dürfen wir Sie um einen Blick in die Zukunft bitten. Wo steht Bio in zehn Jahren?

Dankenswerterweise konnte ich einen Teil der langen Bio-Geschichte miterleben. Ich hätte nie gedacht, dass wir eines Tages 25% der österreichischen Landwirtschaftsfläche biologisch bewirtschaften werden. Und in Zukunft sollten ebenfalls möglichst viele Menschen einen Platz in der Bio-Landwirtschaft finden. Dass wir „aufbauen statt ausbeuten“, was unsere Böden, Lebensmittel und natürlich Nutztiere betrifft. Mir gefällt in diesem Zusammenhang ein Gedanke besonders gut: Ein Bauer sollte den Acker immer in einem besseren Zustand hinterlassen, als er ihn vorgefunden hat. Genau dabei sollte ihn unsere Gesellschaft unterstützen und fördern. ●