



„Musiker wäre ich auch ganz gern geworden“

Von Herbert Hutar

Der Feinkosthersteller Hans Staud definiert den Unterschied zwischen Marmelade und Konfitüre, erzählt aus seinem Leben und erklärt, warum sein Unternehmen am Wiener Brunnenmarkt angesiedelt ist – und nicht etwa am Naschmarkt.

Wiener Zeitung: Herr Staud, was ist das Besondere an Ihren Marmeladen?

Hans Staud: Wir machen eigentlich Konfitüren. Es ist nämlich so: Laut EU dürfen wir unsere Produkte nur als Konfitüren bezeichnen, vor allem, wenn sie exportiert werden. Marmelade ist im Wesentlichen auf Orangen- oder Zitronenmarmelade beschränkt. Aber ob Marmelade oder Konfitüre: Wir verwenden nur erstklassige Rohstoffe. Ich kenne jeden Lieferanten, und es ist so gesehen nur logisch, dass mein Betriebsleiter hier in Wien Betrieb auch als Nebenerwerbsbauer einer meiner wichtigsten Obstlieferanten ist. Außerdem verwenden wir nur am Baum oder am Strauch geerntetes Obst, das ist wichtig für das Aroma.

Unsere Landwirte arbeiten mit integriertem Pflanzenschutz, das heißt behördlich kontrolliertem Minimaleinsatz von Dünger und umweltschonenden Pflanzen-

schutzmitteln. Dann kommt das Waschen mit Wiener Hochquellenwasser, das Sortieren, das Schälen und Teilen mit der Hand. Da spielt ein Stück Philosophie mit: Meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind hoch motiviert. Wissen Sie, ich möchte den Menschen eine Freude machen, den Kunden ebenso wie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Ich habe gehört, wie Sie mit einer Mitarbeiterin serbisch gesprochen haben...
... ja, das gehört für mich dazu. Ich habe schon bald die Sprache gelernt, damals in den Siebzigerjahren, da ist ja die erste Gastarbeitergeneration zu uns nach Österreich gekommen. Die Frauen waren fleißig, konnten aber nicht Deutsch, und so habe ich mich gedacht, ich lerne ihre Sprache.

Aber motivierte Mitarbeiterinnen und gutes Obst sind nicht genug für eine erstklassige Marmelade,

trotzdem nicht so schmecken wie von uns. Außerdem bin ich überzeugt, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis absolut stimmt.

Woher beziehen Sie Ihr Obst und Ihr Gemüse?

60 Prozent beim Obst kommen aus Österreich, 90 Prozent beim Gemüse. Mehr geht nicht, Orangen wachsen ja bei uns nicht. Lassen Sie mich eine Geschichte erzählen: Die Verwaltung von Schloss Schönbrunn ist einmal an mich herangetreten und wollte eine Orangenmarmelade. Nur, und das war die Herausforderung: eine von den „eigenen“ Orangen, die Maria Theresia in ihrer Orangerie gepflanzt hat. Eine wilde Orangensorte, ziemlich bitter, mit sehr vielen Kernen, also eine nicht veredelte Sorte aus dem 18. Jahrhundert. Und daraus habe ich eine gute Marmelade gemacht, die dann prominenten Gästen als Präsent überreicht wurde. Sonst kommen die Orangen natürlich aus Sizilien und aus Spanien, die Ananas aus Costa Rica.

Wie stehen Sie zur „Fair Trade“-Bewegung, die nur Lieferanten beschäftigen möchte, welche den Bauern faire Preise bezahlen, die Arbeiter anständig behandeln und die Umwelt schonen?

Das machen wir ganz selbstverständlich, davon reden wir gar nicht. Die Ananas aus Costa Rica kaufe ich nicht dort, wo sie am billigsten sind, sondern wo sie am besten sind. Das ist abgesichert durch den Importeur in Hamburg, der liefert auch Zertifikate vom

Ministerium in Costa Rica mit, dass die Ware „top“ ist. Fair Trade mache ich auch in Österreich. Der Großteil der Rohware stammt ja von hier. Unseren Bauern zahle ich ein Drittel mehr, als Importe kosten würden. Ich bin froh, dass es Konsumenten gibt, die das zu schätzen wissen und auch einen etwas höheren

„Ich war ein heikles Kind. Ich habe vieles nicht gegessen. Das ist aber jetzt mein Kapital. Den Geschmackssinn hab' ich vom Papa geerbt.“

Hans Staud

Preis zahlen. Als Mittelständler beschäftige ich im Jahresdurchschnitt 30 Leute, indirekt kommen weitere 150 in unserer Landwirtschaft dazu. Ich bin selber ein halber Bauer, ich habe Marillenbäume in der Wachau.

Wollten sie sich schon von Anfang an auf Feinkost spezialisieren?

Ja, schon. Wissen Sie, ich war ein heikles Kind. Ich habe vieles nicht gegessen. Das ist aber jetzt mein Kapital. Den guten Geschmackssinn hab' ich vom Papa geerbt, ohne dieses Talent hätte ich es nicht geschafft. Der Luis Kracher, Sie wissen schon, der berühmte Winzer, der leider schon verstorben ist, der hat einmal ge-



Hans Staud beim Abfüllen der Ware in seinem Unternehmen in Wien-Ottakring (oben) und im Gespräch mit „Wiener Zeitung“-Mitarbeiter Herbert Hutar.

Fotos: Robert Newald

sagt: „Hansi, du hast es schwer. Du hast kein Vorbild.“ Und das stimmt wirklich: Neue Sachen, neue Produkte muss ich mir selbst einfallen lassen.

Spüren Sie die Krise?

Ja und nein. Die Umsätze in den Hotels lassen zur Zeit nach, aber dafür kommen neue Märkte hinzu, in Griechenland und in Osteuropa, in Russland. Wir produzieren nach wie vor im Zwei-Schicht-Betrieb und arbeiten auch am Samstag.

Herr Staud, Sie leben und arbeiten in Wien mitten im 16. Bezirk, in dem es besonders viele Ausländer gibt. Sie haben schon vor Jahrzehnten serbisch gelernt, um mit Ihren Mitarbeiterinnen sprechen zu können. Sie gelten als Gallionsfigur in Integrationsfragen.

Also, ich rede lieber von Zuwanderern. Hier am Markt haben wir unter den Standlern überhaupt keine Probleme. Hier gibt es viele Nationalitäten: Inder, Türken, Leute aus dem ehemaligen Jugoslawien, Russen und Asiaten. Wir sind alle „per du“, ich habe nicht das geringste Problem damit. Die Kriminalität kommt von woanders her. Wir helfen uns gegenseitig. Die Standler sind eine eigene Gruppe, das gilt für die ganze Welt.

Aber können Sie nachvollziehen, dass viele Menschen Migranten ablehnen? Dass sie im eigenen Land Angst haben vor den Fremden mit ihrer fremden Kultur?

Ich persönlich kann die Ängste wirklich nur zum Teil nachvollziehen. Vielleicht bin ich eine Ausnahme, aber diese Stammtisch-Mentalität kenne ich nicht. Integration ist keine Einbahnstraße, sie muss in beiden Richtungen funktionieren. Die Zuwanderer sollten auch uns an ihrer Kultur und an ihrer Gesellschaft teilhaben lassen. Wenn ich jemandem die Hand geben will, und der nimmt sie nicht, dann kriegst die Hand einen Krampf. Wenn einer ohne gute Deutschkenntnisse aus der Hauptschule kommt, dann hat er es extrem schwer, einen guten Arbeitsplatz in einer guten Firma zu bekommen, und fühlt sich an den Rand gedrängt. Andere wiederum sind scheu und bleiben lieber unter sich. So entsteht eine Ghettoisierung. Aber wir wollen kein Ghetto. Langsam wird's offener, besser. Man braucht Geduld.

Sie meinen also, man braucht Geduld, und dann wird die Integration funktionieren?

Ja, schon. Aber ich war auch einer der ersten, die den Politikern gesagt haben, ein verpflichtendes Kindergartenjahr sei notwendig. Damit die Kinder der Zuwanderer auch ihre Muttersprachen richtig lernen. Erst dann werden sie gut Deutsch lernen.

Herr Staud, Sie haben – was für einen relativ kleinen Unternehmer ungewöhnlich ist – an der Wirtschaftsuniversität studiert, damals war das die Hochschule für Welthandel. Sie sind Diplomkaufmann. Wollten Sie immer schon ein akademisch ausgebildeter Unternehmer werden?

Musiker wäre ich auch ganz gern geworden. Wenn es nach meinem Musiklehrer gegangen wäre, so säße ich jetzt als Cellist in einem Orchestergarben. Aber mein Vater hat gesagt, damit kannst dir sicher kein *Schwaerlhaberl*, also ein bisschen ein besseres Gebäck, leisten, lern was G'scheites, und da hab ich mit mir selber ausge-

macht, ich studiere Wirtschaft. Und so habe ich den kaufmännischen Grundstock bekommen, und was die Marmelade, die Konfitüre und die sauren Gurken betrifft, das hab' ich mir selber beigebracht.

Wie ist es denn in Ihrem Elternhaus zugegangen?

Also, mein Papa ist in der dritten Generation Obst- und Gemüse-Großhändler gewesen, hier am Yppenmarkt. Da ist es schon um zwei, drei in der Früh' losgegangen, da sind die Einkäufer gekommen von den Spitälern, vom Gefängnis, vom Landesgericht. Und wie ich in die Schule gegangen bin, da hat er mich, wenn's nötig war, halt auch schon einmal um vier Uhr früh aufgeweckt, und ich habe ihm geholfen, Kisten zu tragen, mit einem Leiterwagen die ganze Brunnengasse zu beliefern. Die Holzkisten waren bis zu 50 Kilo schwer. Ein paar habe ich mir aufgehoben. „Johann Staud“ steht drauf. Also mit Obst und Gemüse bin ich aufgewachsen.

Und Sie haben dann Welthandel studiert...

... ja, aber ich habe meinen Eltern nie zur Last fallen wollen. Ich habe gleich neben dem Studium mit der Veredelung von Obst und Gemüse begonnen, die ersten Gehversuche wurden mit Paprika,

„Hier am Brunnenmarkt haben wir unter den Standlern überhaupt keine Probleme.“

Hans Staud

mit Gurkerln, mit Marillenkompost gemacht. Das war ungefähr 1966, aber das habe ich damals heimlich machen müssen.

Warum hat Ihr Vater nichts davon wissen dürfen?

Na ja, er hat wollen, dass ich ein leichteres Leben haben soll als er, ich hätte ein Manager werden sollen, in Deutschland. Man hat damals als Anfänger in dem Beruf schon 9000 Schilling verdienen

keinen Gewerbeschein bekommen. Die Diplomarbeit habe ich über die Fortschritte der Technologie in der Konservenerzeugung gemacht. Und das war dann ausschlaggebend dafür, dass ich den Gewerbeschein bekommen habe.

Und wie war das mit Ihrem Vater? Irgendwann muss er ja was von Ihrem Unternehmertum im Untergrund seiner eigenen Firma mitbekommen haben. Hat es da Krach gegeben?

Natürlich hat es Krach gegeben. Das werd' ich nie vergessen – er hat bei seinem Steuerberater fürchterlich protestiert, weil er so hohe Gewinne macht und so viel Steuer nachzahlen muss. Daran war aber ich schuld. Denn meine Gewinne und meine Einnahmen hat die Mama ihm ins Rechnungsbüchel geschrieben. Na, wir haben uns bald wieder arrangiert, ich habe ihm das Geld wieder gegeben, das er zu viel für Steuern hat zahlen müssen.

Aber was hätte ich tun sollen? Ich wollte ja, wie gesagt, meinen Eltern nicht zur Last fallen. Essen und Wohnen zu Hause, ja, aber Anzüge und so habe ich mir selber gekauft. Den alten VW-Pritschenwagen habe ich mir ein paar Mal ausgeborgt, wenn ich für die Vorlesung auf der Hochschule spät dran war. „Obst-Staud“ ist draufgestanden. Aber den habe ich dann weit weg geparkt, damit mich niemand sieht mit dem alten Kübel. Die anderen waren ganz feine Pinkel, die sind mit dem Porsche gekommen. Die „Welthandel“ war eine sehr gute, aber elitäre Schule, die meisten haben reiche Eltern gehabt.

Ab 1971 war dann alles offiziell und vom Vater gutgeheißen?

Ja, mein Papa hat mir dann einen Platz am Firmengelände zugewiesen, dort konnte ich dann schufoten, als Ein-Mann-Betrieb. Mit 10.000 Schilling, die ich mir erspart habe, habe ich angefangen. Aber die waren überraschend schnell weg. Schon der Gewerbeschein war ziemlich teuer, und die zweite Vorschreibung kam von meiner Krankenkassa. Und da hab ich dann gefragt: „Papa, gehst mir als Bürge bei der Bank?“ Und das hat er dann auch



Das hochwertige Obst wird händisch geschält.

können, das war immens viel, ich hab' als Feriailjob beim „Konsum“ gearbeitet, da hab' ich 1400 Schilling bekommen für viereinhalb Wochen.

Sie sind schließlich aber doch nicht Manager in Deutschland geworden.

Nein, ich bin dageblieben. Meine Mutter hat mich bei meinen Unternehmungen unterstützt. Sie hat die Rechnungen bezahlt und die Buchhaltung gemacht, ich konnte ja als junger Student noch



zur person

Hans Staud ist 1948 in Wien geboren, wo er auch das Bundesrealgymnasium besuchte und ein Studium an der Hochschule für Welthandel absolvierte. 1972 wurde er Diplomkaufmann, hatte aber bereits 1971 seine Firma gegründet.

1982 führte Staud die erste zuckerfreie Konfitüre ein, 1993 die „Leichte Diät“-Konfitüre mit reiner Fructose und bis zu 75 Prozent Fruchtanteil. 1996 entwickelte er in Zusammenarbeit mit der Wiener Porzellanmanufaktur Augarten ein Design für die Spitzenhotellerie. Der Umsatz der Firma hat sich in zwölf Jahren mehr als verdoppelt und beträgt heute rund 6,9 Millionen Euro.

Staud produziert in Wien und Stegersbach. Im Jahresdurchschnitt beschäftigt er 30 Mitarbeiter, wobei es an beiden Standorten starke saisonale Schwankungen gibt. 80 Prozent seiner Produkte vertreibt Staud über den Lebensmittelhandel, 20 Prozent in der Gastronomie, Hotellerie und Catering. 40 Prozent der Produkte werden im Ausland verkauft, u. a. in den USA, den Vereinigten Arabischen Emiraten und in Japan.

Bei der integrierten Obstproduktion geht es darum, in biologischen Kreisläufen unter Schonung der Ressourcen und Bewahrung der Artenvielfalt auf eine wirtschaftlich vertretbare Weise qualitativ hochwertiges Obst zu produzieren. Um dieses Ziel zu erreichen, wird insbesondere eine Verringerung des Einsatzes von chemischen Hilfsstoffen in Pflanzenschutz und Düngung angestrebt. Die FAO definiert den „Integrierten Pflanzenschutz“ als eine Pflanzenschutzmethode, bei der alle wirtschaftlich, ökologisch und toxikologisch vertretbaren Methoden verwendet werden, um schädliche Organismen unter die wirtschaftliche Schadensschwelle zu bringen. Es ist keine rein biologische Obstproduktion, aber eine umweltschonende, bei der natürliche Wachstumsförderung und Schädlingsbekämpfung gefördert und chemische möglichst zurückgedrängt wird.

Sie wollen jetzt am Brunnenmarkt im 16. Bezirk Ihren Betrieb ausbauen. Haben Sie keine Angebote bekommen, woanders hinzuziehen, in einen Gewerbepark etwa?

Angebote bekomme ich viele, vor allem Übernahmeangebote. Das schon. Aber die Anbieter interessiert ja nicht der Betrieb, sondern die Marke. Außerdem macht mir meine Arbeit Spaß. Wir haben hier ja nur 300 Quadratmeter. Kürzlich habe ich das Nachbargrundstück gekauft, um viel Geld. Sie könnten jetzt sagen, ich bin kein guter Kaufmann, weil ich nicht streng nach den Regeln der Betriebswirtschaft handle. Im Industriegebiet in Liesing wäre der Grund um vieles billiger gewesen. Aber es war's mir wert, hier in Ottakring zu bleiben.

kat hier ist neu zugezogen, einen Inder gibt's dort drüben, und ein Wiener Beisl. Auch Migranten besuchen jetzt österreichische Lokale. Das war nicht immer so, früher sind höchstens ein paar Österreicher türkisch essen gegangen.

Das Grätzl gewinnt an Charme durch die neuen Ansiedlungen, wir haben jetzt einen tollen Mix. Aber die Gastronomie soll nur einen bestimmten Prozentsatz einnehmen, sonst entsteht hier bald eine Fressmeile. Als Sprecher des Brunnenmarktes habe ich wegen der Öffnungszeiten hart mit der Stadtregierung gepokert: Wenn die Gastronomie am Markt nur bis 20 Uhr offen haben darf, kommen ja kaum Gäste. Jetzt darf bis 23 Uhr offen sein, das haben wir durchgekämpft. Politisch, nicht parteipolitisch!

Hätten Sie mit Ihrem Namen und mit Ihrer Marke nicht auch am Naschmarkt Erfolg haben können?

Vor Jahren haben mir ein paar Leute gesagt: Jetzt wissen wir, du bist narrisch, wenn du dableibst, am Naschmarkt kannst du viel mehr verdienen. Nein, ich bin als Unternehmer bewusst im 16. Bezirk geblieben. Wenn jeder weggehen würde, wäre die Stadt Wien mit ihren Grätzeln bald tot. Ich lebe seit 60 Jahren in dieser Umgebung, auch wenn sie weniger schick ist als andere Gegenden. So. Und was ist passiert? Österreicher sind wieder hergezogen, und vom Naschmarkt auch Türken mit Filialen. Ich war sozusagen ein Pionier. Dem Café Müller geht's wieder gut, wir bringen uns gegenseitig Kunden. Das Café Mus-

Haben Sie schon einmal an die Weitergabe Ihres Lebenswerkes gedacht?

Natürlich! Ich habe keine eigenen Kinder, und deshalb habe ich meinen Familienbegriff weiter definiert: Für mich sind Familie auch die Leute, die um mich sind, Mitarbeiter, Lieferanten, natürlich auch Freunde und Bekannte. Ich wünsche mir, dass die Firma auf diese Weise auch in der Familie bleiben kann. Zumindest eine zweite Generation sollte so weitermachen. Was danach kommt – daran soll man nicht denken. Oder?

Herbert Hutar, Dr. phil., früher Leiter der Wirtschaftssendung „Saldo“ (Radio Ö1), arbeitet als Wirtschaftsjournalist in Wien.