AMS info 563

Leonard Sonten (Interview)

»Wir können den Menschen zeigen, wie wir produzieren«

Leonard Sonten, ehemaliger Betriebsleiter der Wiener Lebensmittelproduktion blün, über nachhaltige Geschäftsmodelle und die Automatisierung in der Lebensmittelproduktion

New-Skills-Gespräche des AMS (65)
www.ams.at/newskills

»Auf dem Papier bin ich Biologe, aber ich muss auch viel soziale Kompetenz mitbringen«, sagt Leonard Sonten, bis vor kurzem Betriebsleiter der Lebensmittelproduktion blün im 22. Wiener Bezirk, über seinen ehemaligen Arbeitgeber. Blün betreibt Aquaponik[1] und hat in der Lebensmittelproduktion damit ein regionales Alleinstellungsmerkmal: Das Wasser aus der eigenen Fischproduktion wird in einem Kreislauf als Dünger für den Gemüseanbau genutzt. Im Gespräch erzählt der ausgebildete Biologe Sonten über sein Erfahrungswissen in der Fischproduktion, das Berliner Vorbild für das Geschäftsmodell, automatische Anlagen und nachhaltige Trends in der Lebensmittelproduktion.[2]

Wie sieht das Geschäftsmodell von blün aus?
Leonard Sonten: Wir sind das erste Unternehmen in Österreich, das Aquaponik kommerziell betreibt, und produzieren im zweiundzwanzigsten Wiener Bezirk in Essling. Gegründet wurde blün von Bernhard Zehetbauer, Stefan Bauer, Michael Berlin und Gregor Hoffmann. Gregor Hoffmann ist Agrarberater, und die anderen drei sind Landwirte. Wir haben damals mit Wels und Buntbarsch gestartet. Der Buntbarsch kam nicht so gut an, weil er schwer zu filetieren ist. Daher haben wir uns auf den Wels konzentriert. Unsere Produktionsweise nennt sich Aquaponik und besteht darin, dass wir das Schmutzwasser des Fischbeckens zur Bewässerung und Düngung unserer Pflanzen nutzen. In unserem Glashaus stehen große Kulturen verschiedener Sorten von Melanzani und Paradeiser sowie Minigurken, Gurken und Paprika. Wir verkaufen unsere Produkte vor allem selbst in unserem Hofladen. Und wir beliefern Gastronomie und Wiederverkäufer in und außerhalb Wiens. Unser einziger großer Vertriebspartner ist gurkerl.at, mit dem wir seit letztem Jahr zusammenarbeiten.

Die Aquaponik ist ein Alleinstellungsmerkmal. Wie sind Sie darauf gekommen?
Leonard Sonten: Michael Berlin kam zunächst auf die Idee, und Gregor Hoffmann kannte damals einen Gärtner, der sich mit dem Thema auseinandergesetzt hatte. Anschließend haben sie vereinbart, mit den anderen Gründern nach Berlin und die Schweiz zu fahren, um dort Aquaponik-Betriebe anzusehen, die mit Buntbarsch arbeiten. Und sie haben dann entschieden, so etwas auch in Wien auf die Beine zu stellen. Besonders die ECF Farm Berlin[3] war ein großes Vorbild. Es hat sich bewährt, es gibt uns noch, und wir machen weiter.

Was für Arten von Kundinnen und Kunden hat blün?
Leonard Sonten: Wir beliefern die gehobene Gastronomie. Wir sind mitunter in den besten Restaurants in Wien gelistet, aber auch in kleineren. Viele Restaurants heften sich auf die Fahnen, dass sie unseren Fisch anbieten, weil wir in Wien produzieren. Das ist unser Steckenpferd, auch weil unsere Produktionsweise transparent ist: Wir können den Menschen zeigen, wie wir produzieren. Das ist in der Lebensmittelherstellung nicht gang und gäbe. Neukunden bieten wir immer an, sich unseren Betrieb anzusehen, und deshalb vertrauen uns die Kunden. Im Supermarkt gibt es zwanzig verschiedene Paradeisersorten, und viele Menschen greifen zu einer Sorte, weil Bio dabeisteht, und vertrauen darauf, dass damit Qualität und Nachhaltigkeit verbunden sind. Uns vertrauen die Menschen, weil sie sich unsere Produktion ansehen können. Dadurch ist klar, wo das Essen herkommt. Im Supermarkt findet man zum Beispiel viele Steaks, bei denen man oft nicht weiß, wo sie herkommen. Sämtliche Kinder denken dann, die wachsen im Kühlregal. Das merke ich auch bei Führungen, die wir hier durchführen, denn viele Kinder haben den Bezug zur Lebensmit-

1 https://de.wikipedia.org/wiki/Aquaponik.
2 Anmerkung: Zum Zeitpunkt des Interviews war Leonard Sonten Betriebsleiter von blün und hat mittlerweile das Unternehmen gewechselt.
3 www.ecf-farm.de.

telproduktion vollkommen verloren. Und ich bin froh, dass wir dagegensteuern können.

Sie führen im Betrieb Schulführungen durch?
Leonard Sonten: Ja, wir bieten Führungen an: Von Schulklassen, Seniorenklubs bis hin zu interessierten Familien ist da alles vertreten. Jeder, der sich den Betrieb ansehen möchte, kann das tun. Wir werfen dabei einen Blick in die Fischhalle und in das Gewächshaus, machen eine Verkostung und beantworten offene Fragen. Der Kundenstamm, der uns regelmäßig besucht, stammt vor allem aus dem zweiundzwanzigsten Wiener Bezirk, weil er in einem Hofladen regionale Produkte einkaufen möchte. Der Altersschnitt der Kunden liegt bei über vierzig Jahren, und das liegt wohl an den höheren Preisen unserer Produkte. Die Produktion innerhalb der Stadt hat seinen Preis. Wir zahlen einen höheren Quadratmeterpreis als auf dem Land und müssen diese Kosten natürlich decken. Ansonsten gibt es auch Menschen, die unsere Spezialitäten kaufen. Wir veredeln unsere Fische, wir beizen, räuchern, stellen Fischsauce, Sugo und Passata her. Wir versuchen auch, effizienter zu arbeiten. Im August ist es oft so, dass in Wien viele Menschen auf Urlaub sind und wir zur gleichen Zeit die meisten Tomaten haben. In solchen Momenten machen wir dann Tomatensauce, Ketchup oder Sugo, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen. Darüber hinaus arbeiten wir auch mit der Wiener Tafel oder der Lebensmittelrettung Österreich zusammen, falls Lebensmittel übrigbleiben.

Welche Tätigkeiten, Berufsbilder und Kompetenzen sind bei Ihnen im Unternehmen abgedeckt?
Leonard Sonten: Wir sind ein kleines Unternehmen mit sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Wir haben einen weiteren Betriebsleiter, der Süßwasserökologie auf der BOKU[4] studiert, eine Hauptverkäuferin, die aber auch in der Kommissionierung aushilft. Es ist bei uns so, dass sich eine Person um mehrere Tätigkeitsbereiche kümmert. Ein Kollege kümmert sich um das gesamte Tagesgeschäft: Logistik, Bestellungen, Einkauf auch für den Hofladen, wir haben auch Fremdprodukte aus benachbarten Produktionen oder solchen, die weniger als hundert Kilometer vom Hofladen entfernt liegen. Dann haben wir eine neue Mitarbeiterin aufgenommen, weil die bisherige Hofladenkraft in Rente gegangen ist. Je nach Bedarf betreuen ein bis zwei Personen im Glashaus unsere Kulturen.

Welche Kompetenzen müssen Sie und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mitbringen?
Leonard Sonten: Das lösungsorientierte und flexible Denken ist sehr wichtig. Man wird oft von Kunden angerufen, die kurzfristig etwas brauchen, da muss man natürlich eine schnelle Lösung finden, um den Kunden zufriedenzustellen. Ich habe zum Beispiel eine persönliche Bindung zu allen Kunden. Auch Haubenköche kommen auf einen Kaffee bei uns vorbei. Das macht mir auch mehr Spaß als so ein anonymes E-Mail-Verhältnis. Auf dem Papier bin ich Biologe, aber ich muss auch viel soziale Kompetenz mitbringen.

Welche Kenntnisse benötigen Sie aus der Biologie?
Leonard Sonten: Mein Auge für Fische habe ich durch meine Erfahrung in der Arbeit mit Fischen in den letzten fünfzehn Jahren entwickelt. Ich habe auch acht Jahre lang Fische studiert. Ich bin einfach ein Naturverrückter, und dadurch kenne ich mich sehr gut mit Tieren und vor allem Fischen aus. Ich kann ihr Verhalten gut deuten, kenne viele Krankheitsbilder und kann einschätzen, ob sie Hunger haben oder frisches Wasser wollen. Diese Skills kann man nicht so schnell lernen, in die Technik kommt man relativ schnell hinein.

Betreiben Sie einen Online-Shop?
Leonard Sonten: In unserem Online-Shop kann man Produkte online kaufen, aber seit kurzem nur, wenn man sie selbst abholt. Es gibt gerade so viele Unternehmen, die sich darauf spezialisieren und die täglich zweitausend Bestellungen erhalten. Dagegen kommt man nicht an, wenn man nur zehn Bestellungen zu verzeichnen hat. Wir sind ein kleiner Betrieb und haben jetzt keine riesige Station, an der wir Unmengen kommissionieren können. Der Markt ist so überflutet mit Lieferdiensten, das macht für uns keinen Sinn. Daher wickeln wir die Bestellungen mittlerweile über die Gurkerl.at GmbH[5] ab.

Hat Ihr Unternehmen Bedarf an Arbeitskräften?
Leonard Sonten: Gerade war eine Stelle ausgeschrieben, aber die ist schon wiederbesetzt. Wir werden neue Arbeitskräfte brauchen, wenn wir unseren Betrieb ausbauen, und das soll möglichst bald passieren. Wir suchen gerade nach Ausbaumöglichkeiten, weil wir immer ausverkauft sind, deutlich mehr verkaufen könnten und gerade eine Menge Potenzial verschenken. Sobald wir einen neuen Standort gefunden haben, wird es auch Ausschreibungen geben.

Welche Personen und Qualifikationen suchen Sie?
Leonard Sonten: Es wird wahrscheinlich um die Fischbetreuung gehen. Die Verarbeitung werden wir an unserem Standort bestehen lassen. Vor allem Produktionsmitarbeiter für alle Tätigkeiten, die in der Produktionshalle anfallen, werden wir suchen.

Müssen die schon vorher etwas mitbringen, oder werden die angelernt?
Leonard Sonten: Die werden dann unter meiner Anleitung oder der des anderen Betriebsleiters angelernt. Vorwissen und Vorerfahrung mit Fischen sind immer von Vorteil.

Welche Trends können Sie für die Aquaponik prognostizieren?
Leonard Sonten: Die Aquaponik ist ein relativ fragiles System, weil man die Fischmenge auch auf die Gemüseproduktion abstimmen muss, so etwa bezüglich Dünger oder Wassermengen. Das schwankt ja auch über das ganze Jahr, weil im Sommer gibt es zum Beispiel viel mehr Verdunstung als im Winter, und das ist bei großen Anlagen deutlich unflexibler als in kleineren. Die Nachfrage an nachhaltig produzierten Lebensmitteln steigt. Wir haben viele Kunden, die fragen: *»Wo kommt das her und wie wird das produziert?«* Die kaufen das auch nicht, bevor sie das wissen.

4 BOKU = Universität für Bodenkultur Wien (www.boku.ac.at).

5 www.gurkerl.at.

Foto: blün GmbH

Leonard Sonten
Bachelorstudium Meeresbiologie an University of Applied Sciences Van Hall Larenstein Leeuwarden (NL), Masterstudium Süßwasserökologie Universität für Bodenkultur Wien, GVO Personal GmbH, Logistikmanager, Projektleiter und Betriebsleiter bei blün GmbH

Ich gehe davon aus, dass das Thema »Aquaponik« auch deshalb stärker kommen wird, weil Lebensmittelproduktionen Ressourcen schonen möchten. Die Düngerpreise etwa steigen, und da wir unseren Dünger von den Fischen bekommen, ersparen wir uns viel. Auch Regionalität ist ein großes Thema. Wir produzieren eigentlich gar nicht regional, sondern lokal. Wenn ich potenziellen Kunden erzähle, dass wir Fische in Wien produzieren, habe ich eigentlich schon gewonnen, weil die Nachfrage danach sehr gestiegen ist.

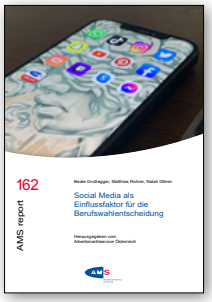
Wie werden sich vergleichbare nachhaltige Nischen in der Lebensmittelproduktion generell entwickeln?
Leonard Sonten: Die Nachfrage nach nachhaltiger Produktionsweise ist in den letzten Jahren gestiegen. Auch die urbane Landwirtschaft beziehungsweise das so genannte »Urban and Vertical Farming« werden sicher wachsen. Die Menschen wünschen sich eine lokale Produktion, und auch wirtschaftlich bietet es sich an. Ich bin mir sicher: Langfristig wird es zu einer Ökologisierung der Lebensmittelproduktion kommen. Es ist nicht mehr zeitgemäß, unsere Tomaten durch ganz Europa zu schicken. Ganz so eindeutig ist der Trend aber nicht. Ich war für blün auch Auslieferungsfahrer, bin ich in vielen Zentrallagern gestanden und habe gemerkt, dass teilweise viel Greenwashing betrieben wird. Es ist nicht alles Gold, was glänzt.

Welche Rolle spielen Digitalisierung und Automatisierung in Ihrem Unternehmen?
Leonard Sonten: Bei uns sind alle technischen Prozesse seit eineinhalb Jahren automatisiert. Sie laufen mit einem Smart-Home-System, so etwa die Kühlschranküberwachung über die App. Wir haben auch die gesamte Fischhalle automatisiert. Messwerte wie Temperatur, PH-Wert und Leitwert, durch die man Rückschlüsse auf die Wasserqualität ziehen kann, sind ebenfalls digitalisiert. Man bekommt eine Nachricht mit den entsprechenden Daten auf das Handy, und dann weiß man, ob etwas zu tun ist. Früher haben wir das mit der Hand gemessen, und das hat Zeit gekostet. Jetzt kann ich auch zu Hause nachschauen, ob die Bedingungen für die Fische passen. Mit Hilfe der Parameter und der Kameraüberwachung kann ich sehen, ob Probleme vorliegen. Wenn beispielsweise eine Pumpe steht, erhalte ich einen Alarm und kann mich gleich darum kümmern. Wenn ich nicht sofort reagieren kann, sind schnell siebentausend Fische tot, und das darf natürlich nicht passieren.

Erfolgt die Bewässerung des Gemüses ebenso automatisch?
Leonard Sonten: Wir haben eine Aquakultur und eine hydroponische Produktion. Die Verbindung daraus ist die Aquaponik. Das bedeutet, dass unser hydroponischer Kreislauf mit dem Fischwasser funktioniert. Wir haben ein Tröpfchenbewässerungssystem, durch das jede Pflanze genau die vorgesehene Wassermenge bekommt, die sie braucht. In den heißeren Monaten ist es mehr, in den kühleren Monaten weniger. Wir haben einen kompletten Kreislauf.

Herzlichen Dank für das Gespräch!
Das Interview mit Leonard Sonten führte Emanuel Van den Nest vom Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (www.ibw.at) im Auftrag der Abt. Arbeitsmarktforschung und Berufsinformation des AMS Österreich.

Aktuelle Publikationen der Reihe »AMS report«
Download unter www.ams-forschungsnetzwerk.at im Menüpunkt »E-Library«



AMS report 162

Beate Großegger, Matthias Rohrer, Natali Gferer

Social Media als Einflussfaktor für die Berufswahlentscheidung

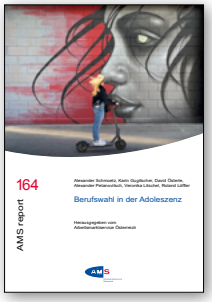
ISBN 978-3-85495-759-9

AMS report 163

Lisa Danzer, Andreas Riesenfelder

Evaluierung der burgenländischen Beratungs- und Betreuungseinrichtungen

ISBN 978-3-85495-760-2



AMS report 164

Alexander Schmoelz, Karin Gugitscher, David Österle, Alexander Petanovitsch, Veronika Litschel, Roland Löffler

Berufswahl in der Adoleszenz

ISBN 978-3-85495-761-0

AMS report 165

Sabine Putz, René Sturm, Wolfgang Bliem, Alexander Schmölz (Hg.)

Die New-Skills-Gespräche des AMS Österreich 2020–2022

Ein Kompendium aller 24 Interviews von Juli 2020 bis Februar 2022«

ISBN 978-3-85495-762-9

Die **New-Skills-Gespräche des AMS** werden im Auftrag der Abt. Arbeitsmarktforschung und Berufsinformation des AMS Österreich vom Österreichischen Institut für Berufsbildungsforschung (öibf; www.oeibf.at) gemeinsam mit dem Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (ibw; www.ibw.at) umgesetzt. ExpertInnen aus Wirtschaft, Bildungswesen, Politik und aus den Interessenvertretungen wie auch ExpertInnen aus der Grundlagen- bzw. der angewandten Forschung und Entwicklung geben im Zuge der New-Skills-Gespräche lebendige Einblicke in die vielen Facetten einer sich rasch ändernden und mit Schlagworten wie Industrie 4.0 oder Digitalisierung umrissenen Bildungs- und Arbeitswelt.

Initiiert wurden die mit dem Jahr 2017 beginnenden New-Skills-Gespräche vom AMS Standing Committee on New Skills, einer aus ExpertInnen des AMS und der Sozialpartner zusammengesetzten Arbeitsgruppe, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die breite Öffentlichkeit wie auch die verschiedenen Fachöffentlichkeiten mit einschlägigen aus der Forschung gewonnenen Informationen und ebenso sehr mit konkreten Empfehlungen für die berufliche Aus- und Weiterbildung – sei diese nun im Rahmen von arbeitsmarktpolitischen Qualifizierungsmaßnahmen oder in den verschiedensten Branchenkontexten der Privatwirtschaft organisiert, im berufsbildenden wie im allgemeinbildenden Schulwesen, in der Bildungs- und Berufsberatung u.v.m. verankert – zu unterstützen.

www.ams.at/newskills

www.ams-forschungsnetzwerk.at
… ist die Internet-Adresse des AMS Österreich für die Arbeitsmarkt-, Berufs- und Qualifikationsforschung

Anschrift des Interviewten

Leonard Sonten
E-Mail: leonard.sonten@gmail.com

Firma Blün
Internet: www.bluen.at

Alle Publikationen der Reihe AMS info können über das AMS-Forschungsnetzwerk abgerufen werden. Ebenso stehen dort viele weitere Infos und Ressourcen (Literaturdatenbank, verschiedene AMS-Publikationsreihen, wie z.B. AMS report, FokusInfo, Spezialthema Arbeitsmarkt, AMS-Qualifikationsstrukturbericht, AMS-Praxishandbücher) zur Verfügung – www.ams-forschungsnetzwerk.at.

P.b.b.
Verlagspostamt 1200, 02Z030691M

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Arbeitsmarktservice Österreich, Abt. Arbeitsmarktforschung und Berufsinformation/ABI, Sabine Putz, René Sturm, Treustraße 35–43, 1200 Wien

Jänner 2023 • Grafik: Lanz, 1030 Wien • Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn