

Regional, frisch & direkt



Die Produkte der Initiative „Gutes vom Bauernhof“ sind in teilnehmenden ADEG-Märkten erhältlich. Das Konzept der Direktvermarktung – von den Bauern zu den Kaufleuten – bewährt sich.

Markus Haferl, ADEG-Markt in Atzenbrugg



Schon Goethe wusste: „Sieh, das Gute liegt so nah.“ Das zeigt auch die Zusammenarbeit zwischen ADEG und der Initiative „Gutes vom Bauernhof“: Die Kaufleute bestellen direkt beim Bauern und werden direkt beliefert. Den Konsumentinnen und Konsumenten steht dadurch ein abwechslungsreiches, bäuerliches Sortiment beim täglichen Einkauf zur Verfügung.

Die bäuerlichen Qualitätsprodukte sind mit dem Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ gekennzeichnet und damit leicht im ADEG-Markt zu finden. Die ADEG-Kaufleute sorgen für ein ganzes Regal, in dem die Kostlichkeiten zusammengefasst sind. „Gutes vom Bauernhof“ steht für echte bäuerliche Produktion mit Garantie. Hinter jedem dieser Produkte stehen Menschen und oft ganze Familien, die mit Liebe und Herz bei der Sache sind. Und jedes Produkt hat seine ganz eigene Geschichte zu erzählen.

ADEG Haferl – Kooperation mit Leidenschaft

Aber auch jeder ADEG-Kaufmann und jede ADEG-Kauffrau ist bei dieser Kooperation mit Leidenschaft und Herzblut dabei und kann ebenso Persönliches dazu



beisteuern.

So wie Markus Haferl, ADEG-Kaufmann in Atzenbrugg (Niederösterreich). „Ich bin als ADEG-Kaufmann schon seit Oktober 2011 mit dabei“, erzählt er. Schließlich hatten bereits sein Vater und davor sein Großvater regionale Produkte gerne im Regal. Und regionale Lieferanten, deren Produkte er bereits im Angebot hatte, seien nun Mitglieder bei der Initiative „Gutes vom Bauernhof“ geworden. „Bei diesen Produkten kann sich der Konsument darauf verlassen, dass die Qualität passt“, weiß Haferl.

Die bäuerlichen Betriebe beliefern den ADEG-Markt direkt, um lange Transportwege der Lebensmittel zu vermeiden und KonsumentInnen frische Produkte bieten zu können. Direktvermarktung im ADEG-Markt ermöglicht jenen Konsumenten, denen die Zeit zu knapp und der Anfahrtsweg zum nächsten Produzenten zu lange ist, trotzdem ganz unkompliziert zum Genuss bäuerlicher Produkte zu kommen. Die Landwirte garantieren die sorgfältige Produktion nach bewährten Rezepten und traditionellen Herstellungsweisen. Die Erzeugnisse werden nach den Qualitätskriterien von „Gutes vom Bauernhof“ produziert.

Neben Eiern, Geselchtem, Öl, Nudeln, Marmelade und Apfelsaft bietet Markus Haferl auch Pasteten, Aufstriche und Surfleisch an. Sein Engagement in Sachen „Gutes vom Bauernhof“ geht aber auch über das eigene Markt-Geschehen hinaus. Und so hat er kürzlich auf dem Parkplatz seines ADEG-Markts einen eigenen Bauernmarkt organisiert. Bei diversen Standln konnten seine Kunden gemütlich bei den Produkten der Bauern der Umgebung umsehen und verkosten. Die besonders nachgefragten Produkte will Haferl in Zukunft auch in sein



Familie Lambeck-Musser produziert hochwertige Fleischwaren, Dinkel- und Dirndlprodukte.

ADEG-Sortiment aufnehmen. „Es geht ja auch um die Wertschöpfung in unserer Gegend. Allerdings sollte man da auch den Konsumenten in die Pflicht nehmen“, stellt der ADEG-Kaufmann fest. Denn: „Gute Qualität muss auch einen angemessenen und fairen Preis haben.“



ADEG Haferl

Bürgermeister-Haferl-Gasse 2, 3452 Atzenbrugg
Geöffnet Mo-Fr 6.45 bis 18.30.
Sa von 6.45 bis 12.30 Uhr
www.adeg-haferl.at

Einer seiner Lieferanten ist die Familie Lambeck im nahen Kapelln. „Wir sind ein Familienbetrieb“, erzählt Verena Lambeck. „Unsere Schweine werden direkt am Hof stressfrei geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Zwei Mal jährlich öffnen wir unsere Buschenschank – im Jänner und im Juli. Unser Verkaufstag ab Hof ist jeden Freitag von 8.00 bis 19.00 Uhr.“ Am Hof wird zudem selbst Brot gebacken – mit dem Dinkelmehl vom eigenen Dinkelanbau. „In wirtschaftlich schwierigeren Zeiten rückt den Menschen viel mehr ins Bewusstsein, wie gut das Nahe ist“, stellt Verena Lambeck fest und zeigt uns auch ihr großes Angebot an Dirndl-Produkten. Hierbei handelt es sich nicht um die trachtige Bekleidung, sondern um die Kornelkirsche, die auch in Niederösterreich beheimatet ist. Daraus lassen sich herrliche Marmeladen, Sirup, Schnaps und Likör fertigen. Und mit dem säuer-

lichen „Dirndlkaiserspritzer“ ist den Lambecks ein echter Sommer-Drink gelungen, den sich auch die Landjugend gerne zur Verköstigung bei ihren Festen holt.

Familie Lambeck-Musser,
Unterau 3, 3141 Kapelln
Tel.: 02784/ 2295

ADEG Hirner – ganze 2,5 Meter lang

Die Betriebsübernahme, der Umbau und die Sortimentsumstellung erfolgten im Eilzugtempo. Nach nur drei Tagen konnte ADEG-Kauffrau Eva Hirner die Tore ihres ADEG-Marktes in Ernsthofen am 4. Juli öffnen. Ihr besonderes Schmankerl: Das wohlsortierte Angebot von „Gutes vom Bauernhof“. Frau Hirners Lebensgefährte, Markus Schmidt, freut sich über das Angebot und will der Kundschaft mit gesamt 4,5 Meter Regallänge Regionales bieten. Ganze 2,5 Meter entfallen dabei auf die Pro-

Markus Schmidt & Eva Hirner, ADEG-Markt Hirner in Ernsthofen





dukte von „Gutes vom Bauernhof“.

„Die Spezialitäten direkt vom Bauernhof kommen bei unseren Kunden sehr gut an. Hohe Produktqualität, Frische und die Nachvollziehbarkeit der Lebensmittelherkunft gewinnen für unsere KonsumentInnen immer mehr an Bedeutung. Die bäuerlichen Direktvermarkter, die nach dem Qualitätsprogramm ‚Gutes vom Bauernhof‘ produzieren, erfüllen genau diese Anforderungen“, sagt ADEG-Kauffrau Eva Hirner begeistert. Ihr ADEG-Markt ist in Niederösterreich bereits der 19. ADEG-Markt, der mit einem „Gutes vom Bauernhof“-Regal ausgestattet ist. Mit im Angebot: Bio-Schweinefleischprodukte und Bio-Dinkelprodukte von Familie Land aus Ernsthofen, Schafmischkäse von Familie Hiesberger aus Wolfsbach, Eierteigwaren (Nudelhof Zehetner, Wolfen), Fruchtsäfte und Most von Familie Distelberger aus Amstetten und Most von Oberaigner-Binder aus Sankt Peter in der Au. Am Donnerstag ist Knödeltag: Dann werden mit Zutaten von „Gutes vom Bauernhof“ Grammel-, Tiroler, Haschee-, Kaspress- und Wurstknödel, auch bereit zum Verzehr im Markt, angeboten.

Tipp **ADEG Hirner**
Kraftwerkstraße 1,
4432 Ernsthofen
Geöffnet Mo-Fr 6.30 bis 18.00 Uhr,
Sa von 6.30 bis 12.30 Uhr

Alle Produkte stammen dabei aus einem Umkreis von etwa 30 km. So wie das Mostviertler Kürbiskernöl, das die Familie Metz in Haag herstellt. Karin Metz hat mit ihrem Mann Raimund im Jahr 2000 den elterlichen Betrieb übernommen und im Jahr zuvor schon mit dem Kürbis-anbau begonnen. „Darauf kamen wir nach einer Exkursion in die Steiermark“, erzählt Karin Metz. Heute macht die Familie aus den Kürbissen Pesto und sogar Marmelade. Ganz einfach ist so ein Kürbis allerdings nicht



Familie Metz

„Die Ernte wird vor allem händisch erledigt.“

Karin Metz

zu handhaben. „Jedes Jahr bringt auch eine neue Herausforderung“, weiß Raimund Metz, „durch Kälte und die lang andauernde Regenperiode sind die Ölkürbisse heuer später dran.“ Familie Metz baut aus dem Angebot von 100 verschiedenen Sorten „von mini bis ganz groß“ an. Dabei muss noch viel per Hand erledigt werden. „Die Ernte wird komplett händisch erledigt, nur die Ölkürbisse werden maschinell geerntet“, erzählt Karin Metz. Danach dürfen die wunderbar orange leuchtenden Früchte ein kühles Bad nehmen – in einer eigens dafür bereitgestellten Badewanne. Nach der Entnahme der Kerne werden diese gewaschen und getrocknet und später in einer kleinen Ölmühle im südsteirischen Dietmannsdorf gepresst. „Dort können wir sicher sein, dass nur die Kerne unserer Kürbisse verwendet werden“, so Raimund Metz. Übrigens braucht man für 1 Liter Kürbiskernöl rund 2,5 Kilo Kürbiskerne von rund 30 Kürbissen, je nach Fruchtgröße.

Familie Metz, Heimberg 22, 3350 Haag
www.metz-haag.at



Ingeburg Gerauer, ADEG Gerauer in St. Florian/Inn

ADEG Gerauer – Eis vom Bauernhof

ADEG-Kauffrau Ingeburg Gerauer macht bei unserem Besuch in St. Florian am Inn eine Ausnahme. Um eine Pause zu machen, setzt sie sich vor ihren Markt, genüsslich ein „Bauernhofeis“ genießend. Es stammt aus der Produktion der Familie Kern in Mettmach und ist im kleinen Becher in den Sorten Stracciatella, Apfel, Schokolade, Erdbeer, Joghurt Erdbeer und Joghurt Himbeer bei Frau Gerauer im Markt erhältlich. In größeren Verpackungseinheiten gibt es unter anderem Joghurt Heidel-

Hans & Cilli Niedermayer



beer. „Einige Kunden kommen extra wegen der Eis-Spezialitäten“, freut sich Ingeburg Gerauer. Sehr beliebt sind jedoch auch alle anderen Produkte im „Gutes vom Bauernhof“-Regal, wie Apfelfringe und Gelee von Stroblobst, verfeinerte Honigspezialitäten (wie etwa Haselnusscreme und Walnüsse in Akazienhonig), die Gewürze und Tees von Schneiderbauer und die Säfte und Most der Familie Niedermayer.

Tipp **ADEG Gerauer**
4782 St. Florian am Inn, Nr. 52
Geöffnet Mo-Fr 7.30 bis
18.30 Uhr, Sa von 7.30 bis 17.00 Uhr

Die Niedermayers, Hans & Cilli, nennen ihr Angebot „Säfte & Mehr“. Denn neben Säften und Mosten haben sie auch Rind- und Kalbfleisch im Angebot. Immer mehr jedoch konzentrieren sie sich auf ihre flüssigen Produkte. Der Most ist in den Sorten Apfel, Birne und Apfel Birne erhältlich. Bereits seit 1996 produziert die Familie Säfte, schon Hans' Eltern verwendeten sie seit Mitte der 1960er für den Hausgebrauch und die Verwandtschaft. „Zusätzlich zu unseren eigenen Äpfeln und Birnen kaufen wir auch aus der Region zu.“, erzählt Hans. Die Partner seien verlässliche Obstbauern, „wo man sich was ausmachen kann, das was wert ist“. Mit dem Apfelsaft haben sie begonnen. „Dann

kam der Apfel Holunder, denn den Holunder hatten wir ja selbst zuhauf“, lacht Cilli beim Erzählen. Es folgten Apfel Kirsche, die später durch die noch aromatischere Weichsel ersetzt wurde, und der Apfel-Holunderblüten-Saft. „Der ist der erfolgreichste“, stellt Hans fest. Auch bei der Saftproduktion kommt es oft auf den richtigen Zeitpunkt und schnelles Reagieren an: „Einmal haben wir drei Tage lang Kirschen gebrockt und dann in einer Nacht alles verpresst.“ Auch die Gastronomen der näheren Umgebung wissen die flüssigen Qualitätsprodukte zu schätzen. Das neueste Baby: ein „Cider“. Das Getränk mit Apfelsaft, Apfelmast und Kohlensäure soll nicht zuletzt jüngere Most-Genießer ansprechen.

Familie Niedermayer, Aiched 2,
4775 Taufkirchen an der Pram
www.niedermayer-säfte.at



Im Interview

Katharina Stauber, ADEG EINKAUF

Wofür sind Sie bei ADEG zuständig?
Ich arbeite in der Abteilung Einkauf und bin eine Koordinationsstelle im Bereich Regionalität. Ich suche, oft gemeinsam mit den ADEG-Kaufleuten, in der jeweiligen Region bäuerliche Betriebe, deren Produkte das Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ tragen, und kooperiere ganz eng mit der Landwirtschaftskammer.

Welcher Aspekt kommt neben dem wichtigen Thema der Regionalität noch zum Tragen?
Frische ist da ein ganz wichtiger Punkt. Gerade da ist das Lokale sehr interessant. Das beginnt bei den Kartoffeln (Heurige) und reicht bis hin zum Bauernbrot. Und Eier sind ein ganz wichtiges Thema.

„Frische ist ein ganz wichtiger Punkt.“

Die Mitgliedsbetriebe von „Gutes vom Bauernhof“ unterliegen ja geregelten Kriterien.
Ja, sie sind alle Direktvermarkter, die speziellen Anforderungen unterliegen. Bei den Produkten muss alles von der Regionalität und den Produktionsbedingungen bis hin zur richtigen Etikettierung stimmig sein.

Was möchte ADEG mit den „Gutes vom Bauernhof“-Produkten bewirken?
Viele KonsumentInnen kennen das, was quasi vor der Haustür wächst, noch nicht. Das ist schade, denn es gibt so viele tolle Produkte, die sich vom restlichen Sortiment abheben. Meine Aufgabe sehe ich darin, zu mehr Kooperation mit den Produzenten anzuregen und die direkte Belieferung von ihnen zu den ADEG-Kaufleuten zu ermöglichen. Es geht darum, gemeinsame Schwerpunkte zu setzen. So sind in Zukunft auch immer wieder Verkostungen in diversen ADEG-Märkten geplant, um den KonsumentInnen diese Produkte der Bauern schmackhaft zu machen.

Was ist die spannende Seite an Ihrer Arbeit?
Die interessante Kombination von ADEG-Kaufleuten und Bauern. Ich bringe sie zusammen und unterstütze die Entstehung, Förderung und Festigung einer Vertrauensbeziehung.

GENAUERE INFOS ZU DEN TEILNEHMENDEN MÄRKTEN FINDEN SIE UNTER
www.gutesvombauernhof.at