

## Mit 5 ha im Vollerwerb

Was man aus einem 5 ha-Betrieb herausholen kann, zeigen Erich und Christian Krammer-Eder. Mit ihrer Genusshütte gewinnen die beiden den dritten Platz unseres Wettbewerbs "Hofladen des Jahres 2021".

ngefangen hat alles mit einem kleinen Holzhäuschen. Darin verkauften Erich und Christian Krammer-Eder aus Friesach in Kärnten Eier in kleinen Mengen. Die Konsumenten fragten aber immer weitere Produkte nach, sodass die beiden ihren Betrieb innerhalb der vergangenen Jahre weiterentwickelten. Heute bieten sie bis zu 140 verschiedene Produkte an. Herzstück ist ihre Genusshütte, die sie 2015 errichteten.

## MASTHÜHNER SIND GEFRAGT

Die Produktvielfalt in der kleinen Hütte ist beträchtlich: Vom Kärntner Reindling, Eiern, Fleischgerichten von Schwein, Hendl und Gans bis zu Marmeladen, Sirupen, Schnäpsen bieten Krammer-Eders eine große Auswahl. Auch ein eigen gestaltetes Schneidbrett in der Form Kärntens und Duftkissen können die Konsumenten kaufen.

Da Christian gelernter Koch ist, gibt es auch viele fertig gekochte Speisen, wie zum Beispiel Schlickkrapfen, Knödel usw. "Da wir im Gespräch bleiben wollen, bieten wir auch immer wieder was Neues an. Heuer war das beispielsweise das Bärlauch-Pesto", erklären sie.



▷ Erich Krammer-Eder zeigt den üppig gefüllten Kühlschrank in der Genusshütte.

## **SCHNELL GELESEN**

In der Verkaufshütte am Hof von Erich und Christian Krammer-Eder können Kunden jederzeit eine Fülle an Produkten aus eigener Produktion einkaufen.

Der Hof ist nur 5 ha groß. Die Landwirte halten Legehennen, Masthühner, Gänse und Freilandschweine.

Hofführungen und -feste bieten Krammer-Eders ebenfalls an.

Besonders gefragt sind aber die Masthühner. 400 Stück schlachten die Bauern alle sechs Wochen und verkaufen sie per Voranmeldung an die Kunden. "Meist sind wir innerhalb weniger Stunden ausverkauft. Die Autoschlange reicht dann weit die Straße hinunter", erzählt Erich Krammer-Eder. Einige Hühner liefern sie auch aus.

Bei den zahlreichen Produkten könnte man meinen, dass eine große Fläche nötig ist. Tatsächlich bewirtschaften Krammer-Eders einen nur 5 ha

großen Betrieb mit 300 Legehennen, 3000 Masthühnern, 100 Weidegänsen und zwölf Schweinen. Dazu kommen zahlreiche Obstbäume, eine kleine Christbaumplantage und ein Fischteich. Zudem sammeln die beiden Schwammerl, Beeren und Kräuter im Wald bzw. auf der Alm.

Erich Krammer-Eder berichtet, dass die Kunden es besonders schätzen, dass die Produkte aus eigener Produktion stammen. Das 24 Stunden-Konzept wird ebenso gerne angenommen.









Fleisch- und Fertiggerichten. 2) Der Kärntner Reindling ist besonders beliebt bei den Kunden. 3) Erich und Christian Krammer-Eder bewirtschaften gemeinsam den 5 ha großen Betrieb mit Legehennen, Masthühnern, Gänsen und Freilandschweinen. 4) In der Genusshütte, die sie liebevoll dekorieren, bieten sie im Jahr rund 140 unterschiedliche Produkte an.

Auch für die Landwirte bietet dies Vorteile: "So haben wir viel mehr Zeit für die Produktion. Auf Bauernmärkten wären wir zeitlich zu sehr eingespannt. Und durch diese Vermarktungsform können wir auf Kundenwünsche viel besser eingehen", erklären sie.

## **RUND 1900 STAMMKUNDEN**

Heute können Erich und Christian Krammer-Eder laut eigener Aussage auf rund 1900 Stammkunden zählen. Diesen möchten sie höchste Qualität bie-

ten. Das zeigt sich bei der Haltung der Tiere, der Schlachtung und der Verarbeitung der Produkte. Durch ein eigenes Hofsiegel wollen sie ihren Qualitätsanspruch zusätzlich verstärken. Zudem bieten die Bauern auch Hofführungen an und veranstalten Hoffeste für ihre Kunden.

Wichtig ist ihnen auch die Nachhaltigkeit. Das Holz ihrer Verkaufshütte stammt zum Beispiel vom Nachbarn, die weiteren Einrichtungsgegenstände sind Zweitverwertungen. Daneben achten sie auf eine liebevolle Dekoration, damit sich ihre Kunden wohl fühlen.

@ beate.kraml@topagrar.at