

Regionale & Saisonale Produkte. Co2 neutrale Lieferung direkt vor deine Haustür. Stärkung der ländlichen, bäuerlichen Strukturen. Ökologie & Ökonomie im Sinne von Mensch & Natur

Philipp Flör, Obmann & Geschäftsführer



Hofzeit

Gutes aus dem Hausruck

Herzlich willkommen in der Hofzeit!

Die Hofzeit liegt in Winkling, einer der schönsten Regionen mitten im Zentrum der Hügellandschaft des Hausruckviertels. Auf unseren Agrarflächen bauen wir Gemüse, Getreide und Obst ohne Pestizide und ohne Kunstdünger an. Dabei versuchen wir, so naturnah wie möglich zu arbeiten. Ursprünglich ist das Projekt Hofzeit im Jahr 2008 aus purem Genuss & Freude an naturnahen & regionalen Lebensmitteln entstanden.

„Wir waren einfach nicht mehr mit dem zufrieden, was wir von der Lebensmittelindustrie auf unsere Teller bekamen.“

Einige Freunde und spätere Hofzeit Gründer fingen an, sich regelmäßig zu treffen und was mit Diskussionen über Lebensweisen, Wirtschaft, Ökologie & Ökonomie, Landwirtschaft und Lebensmitteln begann, ließ fast 10 Jahre später die Hofzeit entstehen.

„Wir wollten auch anderen die Möglichkeit geben, vernünftige regionale Lebensmittel zu konsumieren.“

Erinnerst du dich vielleicht noch an die erste Tomate aus Oma's Garten? Dieser wundervoll frische unvergessliche Geschmack? Ja, genau so geht es uns auch und das ist mit ein Grund, warum wir in Gemeinschaft naturnahe Produkte anbauen und erzeugen. Und das genauso wie es früher auch gemacht wurde.

„Bei uns hat die Natur noch die Zeit, die sie braucht.“

Zugegeben, was uns hilft sind die vielen Sonnenstunden im Hausruckviertel und natürlich der Kompost aus hauseigener Produktion. Dazu die liebevolle Behandlung der Pflanzen durch unsere Mitarbeiter und Helfer. Auch nützliche Helfer wie Bienen, Schlupfwespen oder Marienkäfer sind gern gesehene Gäste auf unseren Feldern, Wiesen und Glashäusern.

So entsteht auf unseren Agrarflächen herrliches Gemüse - sonnenverwöhnt und reich an köstlichem Geschmack. Auch sind wir der Meinung, dass es keinen SINN macht Gemüse oder Obst zigtausende Kilometer zu uns zu transportieren. Dies ist weder gut für unser Klima noch für die regionale Wertschöpfung im ländlichen Bereich. Man hat in diversen Krisen der Menschheit gesehen, dass es von enormen Vorteil ist, wenn Produktion, Handwerk und Fachwissen regional fest verankert sind. Im Sinne von **THINK GLOBAL BUY LOCAL.**



„Sind wir uns ehrlich, eine Tomate im Winter aus industriellem Anbau schmeckt weder gut, noch hat sie relevante Inhaltsstoffe, die ja bekanntlich nur durch Reifung entstehen!“

Für unser Projekt haben wir dann im Jahr 2017 die Autarkler eGen (Eingetragene Genossenschaft) gegründet. 8 Familien aus den unterschiedlichsten Bereichen und Berufen bringen ihr Fachwissen und Herzblut mit voller Leidenschaft nun in das Projekt ein.

„Schön ist, dass nicht jeder alles können MUSS. In Gemeinschaft geht vieles leichter“

Grundsätzlich ist unsere Genossenschaft eine offene Form. In diesem Sinne ist unsere Genossenschaft auf 13 Familien / Mitglieder gewachsen. Um dem Projekt auch den organischen Rahmen zu geben, sich zu entfalten und gesund zu wachsen, möchten wir es auch weiter für Interessenten offen halten. Wer also von euch liebe Leserinnen & Leser Interesse hat, haben wir immer ein offenes Ohr.

Mit der Gründung dieser Genossenschaft sind wir unserer Vision der Welt und den Menschen, natürliche Lebensfreude in Form von regionalen, saisonalen sowie naturnahen Lebensmitteln zu bringen, einen großen Schritt näher gekommen. Für diesen Zweck wurde ein alter Gutshof revitalisiert, in dem wir alle Bereiche von Lagerhallen, Maschinenfuhrpark, Kühlanlagen, Verarbeitung, Hofladen, Aquaponik, Frischfisch, Jungpflanzen, Frischgemüse, Gastronomie mit Brunch & Mittagskarte sowie einen Veranstaltungssaal in unterschiedlichen Größen unter einem Dach vereint haben. Dieser Hof und das Projekt wurde nun als Hofzeit® bekannt.

Die Hofzeit ist ein wesentlicher Teil dieses Projekts und wurde somit auch zu unserer Vermarktungs-Schiene. Im Hofladen habt ihr die Möglichkeit unsere selbst erzeugten Produkte und auch Lebensmittel von regionalen Partnerbetrieben zu erwerben. Folgende Schwerpunkt-Themen haben sich aus dem Projekt herauskristallisiert:

- **Landwirtschaft & Feldwirtschaft ohne Pestizide**
- **Hofladen in Direkt Vermarktung & Frischgemüsebereich in Selbstbedienung**
- **Aquaponik & klassische Teichwirtschaft, Fischaufzucht**
- **Gastronomie mit Brunch & Mittagskarte**
- **Diverse Veranstaltungen**
- **Onlineshop (www.hofzeit.at/shop)**
- **Hofzeit Kistl**

Selbstverantwortung für sein Leben übernehmen, Selbsterhaltung auf lokaler Ebene mit gesunder Ernährung. Nach Möglichkeit energieautark, ökonomisch wie auch ökologisch im Sinne des Menschen und der Natur.

„Stolz sind wir auch auf die regionale Vielfalt, sowie die Verknüpfung lokaler Netzwerke in bäuerlich ländlichen Strukturen.“

Direktvermarktung und Produkte aus eigener Produktion, aber auch regionaler Partnerbetriebe vorwiegend aus bäuerlichen Urproduktionen findest du bei uns im Hofladen. Die Produktpalette regionaler Lebensmittel ist in den vergangenen Jahren auf eine beachtliche Vielfalt gewachsen auf die wir und auch unsere Partner stolz sind. So gibt es kaum Spezialitäten, die du bei uns im Hofladen nicht finden würdest. Der Hofladen ist Freitag von 09-18 Uhr und Samstag von 09-14 Uhr für dich geöffnet. Unser Frischgemüsebereich ist täglich von 08-20 Uhr in Selbstbedienung geöffnet.

„Wir sehen uns hier auch als Plattform für unsere regionalen Partner um auch ihnen die Möglichkeit zu geben, deine regionalen Produkte einem breiteren Publikum zu präsentieren.“

Als sich unser Projekt immer mehr konkretisierte, sind wir auch auf das Leaderprojekt Mostlandl Hausruck gestoßen. Hier haben wir einen weiteren verlässlichen Partner mit viel Erfahrung in der Umsetzung regionaler Projekte gefunden, für den wir sehr dankbar sind.

Wir haben festgestellt, dass die Grundsätze der Genossenschaft Autarkler eGen (die Dachorganisation im Hintergrund der Hofzeit) sehr stark mit den Eckpunkten der Philosophie von Leadership gemeinsam haben:

„Regionale Wertschöpfung im ländlichen Raum, nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen und Vernetzung lokaler Produzenten aus bäuerlichen Betrieben.“



Was bringt die Zukunft?

Wir hoffen, dass es in Zukunft zu einem globalen Umdenken kommt, wo jeder seinen Konsum überdenkt und sich auf regionale und saisonale Lebensmittel aus bäuerlichen kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betrieben zurückbesinnt.

Dies tut nicht nur den Menschen und der Natur gut, sondern leistet auch einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung.

Im diesem Sinne **„THINK GLOBAL BUY LOCAL!“**



Text & Bildrechte © 2022 Markus Höllerl | markus@hofzeit.at
Hofzeit - Autarkler eGen | Winkling 16 | 4681 Rottenbach
office@hofzeit.at | www.hofzeit.at | +43 (0) 664 428 33 44

Wie kam es zur Idee für das Hofzeit Kistl?

Gesunde, regionale und saisonale Lebensmittel waren uns schon immer ein großes Anliegen. Die Idee hinter dem Hofzeit Kistl ist eigentlich recht einfach: Wir möchten den Grundbedarf an regionalen & saisonalen Lebensmitteln eines Haushaltes abdecken. Erntefrisches Gemüse, Obst und regionale Lebensmittel werden bequem nach Hause geliefert.

Wichtig ist uns nicht nur die Qualität und das Preis-Leistungsverhältnis, sondern auch regionale Lebensmittelerzeugung aus vorwiegend bäuerlichen Betrieben aus der Region Hausruckviertel zu unterstützen.

Das Hofzeit Kistl beinhaltet Lebensmittel im Wert von € 35,- vorwiegend von uns angebaut und produziert, aber auch von regionalen Partnerbetrieben aus einem Umkreis von ca. 20 km. Mit einem Elektro-Bus liefern wir im Umkreis der Hofzeit von ca. 20 km das Kistl CO2- neutral zu dir nach Hause. Den ökologischen Strombedarf liefert uns hierfür die hauseigene Photovoltaikanlage.

Kurz vor Auslieferung - die vorerst immer an einem Freitag stattfindet - werden die Kistl in liebevoller Handarbeit zusammengestellt. Auch ein Rezeptvorschlag ist im Kistl zu finden. Du entscheidest nach Bedarf, ob dir eine wöchentliche oder 14-tägige Lieferung lieber ist. Produkte, die du auf keinen Fall im Kistl vorfinden möchtest, kannst du natürlich ausschließen.

„Beim Hofzeit Kistl hast du auch die Möglichkeit, ergänzende Produkte im Onlineshop zu bestellen. Diese liefern wir dir kostenlos mit deinem Kistl mit.“



Wie sind wir zu Raiffeisen eGen & Leader gekommen?

Als sich das Projekt rund um die Hofzeit im Jahr 2017 konkretisierte sind wir auf die Suche gegangen, welche Rechtsform die beste Möglichkeit für unser vielfältiges Projekt ist. Wir haben in vielen Stunden & Monaten alle möglichen Varianten analysiert und ins Detail beleuchtet. Zur näheren Auswahl standen: GmbH, Verein & eben die Genossenschaft Form. Letzteres wirkte auf den ersten Blick etwas angestaubt, doch bei genauerer Betrachtung konnten wir uns immer mehr mit der Idee von Friedrich Wilhelm Heinrich Raiffeisen und seinem Genossenschaft Gedanken nicht nur anfreunden, sondern es stellte sich heraus, dass es geradezu prädestiniert für unser Projekt war. Über den Dachverband der Raiffeisen eGen bekamen wir eine optimale Begleitung, bei allen rechtlichen & organisatorischen Fragen.