

Hofzeit

Schon vor 14 Jahren hat sich eine Freundesrunde Gedanken gemacht, wie sie unser Essen der Anonymität entreißen könnte. Daraus ist ein Unternehmen, ja sogar eine Genossenschaft geworden. Deren besonderer Name: die Autarkler. ALOIS BURGSTALLER konnte Markus Höllerl, den PR-Profi der Hofzeit, für eine Führung gewinnen.

Die schicke „Zentrale“ war einmal ein abgetakelter Hof in Winkling. Heute sind Wohnungen, Büros und Gesellschaftsräume von der kleinen Stube über einen Seminarraum bis zum über 200 Personen fassenden Saal untergebracht. Winkling ist ein einschichtiger Weiler, ein Dorf. Um dorthin zu kommen, steigen die meisten in ein Auto. Dort angekommen, braucht man keine Parkplatzsorgen zu haben. Manche kommen gar mit dem Campingbus. Die dürfen dann selbstverständlich gratis Halt machen. „Es könnte ja sein, dass sie bei uns was kaufen werden“, offenbart Höllerl seine eigennützigen Über-

legungen bezüglich Infrastruktur für Automobilität.

Teil-Autarkie in Sachen Energie

Höllerl wird nicht müde, die Pluspunkte der „Hofzeit“ transparent zu machen. Der Name Hofzeit dient als Markenname für die Produkte, die hier erzeugt, verpackt und gehandelt werden. Der Hofzeit-Lieferwagen rollt leise surrend vorbei. „Als Einzige in Österreich stellen wir unsere Hofzeit-Kistln garantiert CO₂-frei zu. Wir beschränken uns deshalb auf einen Lieferradius von rund 20 Kilometern.“

Weil das Geschäft floriert, wird manchmal an zwei Tagen in der Woche zugestellt. Nicht alle Direktvermarkter denken gerade so optimistisch. Der Strom für die Transporter fließt aus zwei Solartankstellen, die aus den Paneelen auf dem Hofladendach gespeist werden. Außerdem erzeugen die Autarkler auch eigene Hackschnitzel.

Fisch als Galionsprodukt

Österreich ist zu lächerlichen 7 Prozent Selbstversorger bei Speisefisch. Fisch genießt einen glänzenden Ruf als Lebensmittel. Wer Tierhaltung kritisch sieht, greift eher zum Fisch. Die Hofzeit bietet diese Spezialität auch im Kistl an und nutzt sie als Vehikel für andere Koppelprodukte.

Das umfangreiche Know-how, das sich ein Autarkler in der Fischproduktion angeeignet hat, bedingt ein zweites Standbein. Aquaponik ist ein abfallfreier, wasser-, futter- und nährstoffsparender Kreislauf aus Fischhaltung und Pflanzen in Hydrokultur, seien es Gemüse oder Zierpflanzen.

Eine Schachtel namens Kistl

Das Kistl ist eigentlich eine etwas größere Faltschachtel. Vorteil? Sie braucht im Leerzustand weder zuhause noch im Lieferwagen beim Rücktransport Platz. Ein Schachtelabo im dünn besiedelten Hausruck etablieren zu können, überrascht. Man kennt es aus der Großstadt.



Die Konditionen sind offensichtlich so liberal, dass bei den Kunden Bindungsängste erst gar nicht aufkommen. Zusätzlich geht Hofzeit auf individuelle Wünsche der Kunden ein. Man darf Lieblingsprodukte bekannt geben und man darf sogar Produkte aus dem Kistl verbannen. Power-User lassen sich das Kistl wöchentlich, andere nur alle 14 Tage zustellen. Die Kunden werden am Montag per Mail über den Kistl-Inhalt informiert. Ein Rezeptvorschlag mit weiteren Infos befindet sich ebenfalls im Kistl. So können sich die Kunden in ihrer Menüplanung schon vorbereiten. Obwohl die Produkte überwiegend handwerklich hergestellt werden, kostet das Kistl mit 35 Euro erstaunlich wenig.

Regionalität

Hofzeit hat erkannt, dass selbst solidarische Konsumenten beim Einkaufen Zeit sparen wollen. Deshalb bietet Hofzeit zusätzlich zum Kistl und auch zum Hofladen in Winkling eine Erwei-

terung an: den Online-Shop. Gut 150 länger haltbare Produkte ergänzen das Frischwarensortiment im Kistl. Weil die Produkte regional und zugleich naturnah hergestellt werden sollen, muss Hofzeit gewissenhaft recherchieren. Ein heimischer Melonenlieferant wurde schon gefunden. Die Autarkler hätten gerne jemanden in der Gruppe, der sich mit Schwammerlherzeugung beschäftigt, verrät Höllerl. Manches Produkt kommt sogar aus Bayern. „Regional ist uns wichtiger als national“, betont der PR-Profi Höllerl.

Korrekturen

Um die Lebensqualität der Mitarbeiter zu unterstützen, wurde die Abendgastronomie eingestellt. Auch ein Mittwoch-Mittagscafé konnte sich nicht durchsetzen. Wider Erwarten wurde auch Einlegegemüse wie Senfgurken und Essiggurkerl von den Kunden kaum nachgefragt. Das gleiche Schicksal erlitt die Bioheu-Rohmilch.



Rund um die Uhr

Jederzeit einkaufen ist in Winkling schon verwirklicht. Registrierte Kunden haben immer Zutritt zum kamerabestückten Selbstbedienungsraum und können auf Vertrauensbasis die Frischware besorgen. Ein Automat im Hof hält zudem Getränke und Snacks bereit. Mit Personal ist der Hofladen nur freitags und samstags besetzt.

Frequenz durch Events

Das Anwesen, ehemals ein Bauernhof, ist mit jeder nur erdenklichen Infrastruktur für Veranstaltungen ausgestattet. Um Konsumenten nach Winkling zu locken, veranstalten die Autarkler selbst Feste oder sie vermieten die Räume an Hochzeiter und Referenten. Die Gäste bestellen dann gleich die Bewirtung mit Hofzeitprodukten als Buffet mit. Von Freitag bis Sonntag kann man in Winkling mittagessen oder einfach nur ein ausgedehntes Frühstück, einen Brunch, verdrücken.

Unternehmensstruktur

2017 wurde die Genossenschaft gegründet, die mittlerweile auf 17 Mitglieder angewachsen ist. Die Autarkler-Genossen bewirtschaften 15 ha Grund, wovon 12.000 m² für die Fischproduktion verwendet werden. Höllerl: „Wir als Genossenschaft verfügen selbst über Flächen, wir haben aber auch Mitglieder, die eigene Flächen bewirtschaften. Bauer zu sein, ist keine Voraussetzung, Genosse werden zu können. Was zählt, ist das Interesse an naturnahen Lebensmitteln und regionaler Wertschöpfung.“ Aktuell sind zwölf Mitarbeiter in unterschiedlichen Ausmaßen beschäftigt. Und es werden laufend Kräfte gesucht.

