



**Frische regionale Produkte** können die Bewohner des neuen Brauquartiers im „GenussBauernLaden“ einkaufen.

„Die Verkäuferinnen haben wir in unserem GenussLaden in Premstätten geschult“, sagt Sandra Hillebrand. „Uns geht es nicht nur um den Verkauf der Produkte, unsere Mitarbeiterinnen sollen auch die Philosophie unserer Direktvermarktung vermitteln.“ Den schräg gegenüberliegenden Supermarkt empfindet die Seminarbäuerin nicht als Konkurrenz, sondern als Bereicherung. „Wer dort einkauft, sieht uns und schaut dann vielleicht auch in unserem GenussBauernLaden vorbei.“

## Ländliches Flair in urbanem Gebiet

Mit ihrem Bauernladen bringt Familie Hillebrand Landprodukte in die Stadt

**Graz/Premstätten** Zur rechten Zeit am rechten Ort: Mitten in der einzigartigen neuen Stadtarchitektur des Brauquartiers im Grazer Bezirk Puntigam eröffnete der Gemüsebaubetrieb Hillebrand aus Premstätten (siehe Beitrag in Ausgabe 6, S. 22 des *Wochenblattes*) einen „GenussBauernLaden“. In dem Stadtviertel wohnt und arbeitet das bürgerliche Klientel, das für hochwertige Lebensmittel aufgeschlossen ist. „Als wir vor einem Jahr mit dem für das Brauquartier verantwortlichen Immobilienmakler ins Gespräch kamen, war uns sofort klar: das ist die Idee“, sagt Markus Hillebrand. „Die Zeit war reif, um in größeren Dimensionen zu denken.“

### Dörfliches Ambiente mitten in der Stadt

Mit dem Brauquartier wurde ein dorfähnliches Stadtviertel geschaffen. Für die Nutzer der 800 Wohneinheiten stehen Grünanlagen und eine Infrastruktur bereit, die wenig vermissen lässt: medizinische Versorgung, Gaststätten, Friseur, IT-Dienstleister, Versicherungen mit Zulassungsstelle, Fitnessstudio – und mitten drin ein GenussBauernLaden, in dem die Verbraucher regionale Produkte kaufen können.

„Wir hatten uns schon länger überlegt, wie wir unser vielfältiges Sortiment über den Hofladen hinaus noch mehr unter die Leute bringen könnten“, sagt Markus Hillebrand, Betriebsführer des ersten österreichischen „GenussBauernhofs“ in Premstätten. Bauernmärkte seien mit Blick auf den Zeitaufwand kein Thema, der Vertrieb von Lebensmittel-Kisterln eine enorme logistische

Herausforderung. So zog der „GenussBauernLaden“ im Brauquartier in das 50 m<sup>2</sup> große „Schmuckkästchen“, wie es der Landwirt nennt. Mit ihrer Initiative hat die Familie Hil-

lebrand 1200 verschiedene regionale, nachhaltig produzierte und qualitativ hochwertige Lebensmittel von mehr als 60 bäuerlichen Betrieben in die Stadt gebracht. Das Gemüse und die Salate liefern Hillebrands täglich frühmorgens an. Mit dem Laden wurden außerdem vier Arbeitsplätze geschaffen.

# 1200

Produkte von 60 Landwirten werden auf 50 m<sup>2</sup> angeboten.

### Auf einen Blick

- Vier Arbeitsplätze wurden mit dem Bauernladen im Brauquartier des Grazer Bezirks Puntigam geschaffen.
- Im Laden werden wöchentlich Verkostungen der Produkte angeboten. Geplant sind auch Exkursionen zum Genussbauernhof.
- Kunden können auch Sonntags und in der Nacht einkaufen. Dafür steht der Automat vor dem Laden rund um die Uhr zur Verfügung und bietet eine Auswahl von 33 Produkten. Der Automat wird gut angenommen und wird täglich frisch bestückt.



Jeden Morgen bestückt Sandra Hillebrand (r.) den „GenussBauernLaden“ mit frischem Gemüse aus hofeigener Produktion. Verkäuferin Uschi Eggenreich ist von dem reichhaltigen regionalen Angebot ebenso begeistert wie die Kunden.

### Von Beginn dabei und noch Potenzial nach oben

Bislang ist die Familie Hillebrand mit dem Umsatz ihres Ladens im Brauquartier zufrieden. „Natürlich kann es immer mehr sein, aber wir haben ja erst vor ein paar Monaten eröffnet“, sagt Sandra Hillebrand. Doch mit solchen Anfangsschwierigkeiten habe jedes neue Geschäft zu kämpfen. „Vorteilhaft war, dass wir von Anfang an dabei gewesen sind, als rund um unser Geschäft noch eine Baustelle war.“

Um den Bekanntheitsgrad ihres GenussBauernladens unter der urbanen Bevölkerung zu stärken, setzt die Familie auf Werbung und die zweimal jährlich erscheinende Hofzeitung. Zusätzlich werden im Laden wöchentlich Verkostungen quer durch das Sortiment angeboten. Weiter sind Exkursionen zum „GenussBauernhof“ nach Premstätten geplant, wo die Stadtkunden aus erster



Aus dem Lebensmittelautomat vor dem „GenussBauernLaden“ lassen sich Tag und Nacht per Knopfdruck 33 Produkte ziehen.



Hand die bäuerliche Urproduktion kennenlernen sollen.

Das Herzstück des GenussBauernLadens ist der Lebensmittelautomat direkt vor dem Geschäft. Dort können die Kunden rund um die Uhr per Knopfdruck aus 33 verschiedenen Produkten wie Säften, Milch, Joghurt, Eiern, Aufstrichen oder Mehlspeisen wählen. „Der Automat wird so gut angenommen, dass wir ihn täglich frisch bestücken müssen, besonders am Wochenende bedienen sich viele Verbraucher“, freut sich Sandra Hillebrand. „Im Geschäft gehen vor allem weißer Speck, Verhackertes und Kürbiskernöl in Ein-Liter-Flaschen über die Theke.“

### Junge Kundschaft wünscht sich Rezepte

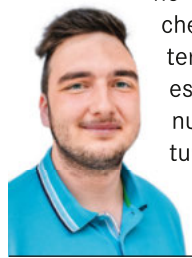
Verkäuferin Uschi Eggenreich ist seit der Eröffnung des GenussBauernLadens dabei. „Ich kann mich mit dem Geschäft voll identifizieren, weil ich immer schon Wert auf gesunde Ernährung mit regionalen Lebensmitteln gelegt habe.“ Die Kundschaft sei gut gemischt. Auffallend sei, dass viele junge Frauen zum Einkaufen kommen und immer wieder nach Rezepten fragen.

Im Brauquartier seien auch zahlreiche ältere Menschen eingezogen, die ihr Haus auf dem Land verkauft haben. „Die Senioren schätzen die Produkte besonders, weil sie diese von früher her so gewohnt sind“, sagt Eggenreich. Vor dem Geschäft laden kleine Tische und Stühle zum Verweilen ein und sorgen für ein Cafehausflair. „Das kommt bei unseren Kunden sehr gut an. Gerade im Sommer haben wir hier dann immer ein schattiges Plätzchen.“ **SP**

## Stimmen aus der Praxis

### „Wissen, wo's herkommt.“

**Lukas Uhlig (Brauquartier):** „Ich bin am Bauernladen zwar schon öfters vorbeigegangen, habe aber noch nichts eingekauft, weil ich erst vor eineinhalb Monaten in das Brauquartier gezogen bin. Da offensichtlich nur regionale Produkte angeboten werden, kann ich mir gut vorstellen, künftig hier einzukaufen. Zum einen finde ich es wichtig, kleine



landwirtschaftliche Betriebe zu unterstützen, damit es in Zukunft nicht nur Massentierhaltung und Großproduzenten gibt. Zum anderen habe ich nicht das Gefühl,

dass die Preise höher sind als im gewöhnlichen Lebensmitteleinzelhandel. Den 24-Stunden-Regiomat habe ich aus Neugier zwar schon einige Male angeschaut. Aber ich muss zugeben, dass ich auch hier noch nichts gekauft habe, weil ich mittags auswärts esse und am Wochenende oft nachhause nach Klagenfurt fahre. Die Lage des Bauernladens finde ich top, weil die Bewohner des Brauquartiers für ihren Lebensmitteleinkauf nicht ins Auto steigen müssen. Durch den zusätzlichen Paketshop werden neue Kunden sicher nicht lange auf sich

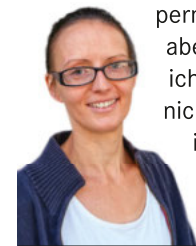
warten lassen. Auch ich selbst wurde durch den Paketshop auf das Angebot im Laden aufmerksam.“

**Rebeca Kalb (Brauquartier):** „Ich wohne seit Anfang August im Brauquartier und war begeistert, als ich hier einen Bauernladen fand. Die Vorteile des Einkaufens von regionalen Produkten liegen auf der Hand: Ich weiß, wo die Lebensmittel herkommen, und kann unsere heimischen Bauern unterstützen. Aufgrund der kurzen Anfahrtswege sind die Produkte immer frisch. Es gibt kaum Plastikverpackungen und ich kann auch kleine Mengen einkaufen. Ich fände es aber noch besser, wenn der Bauernladen Biolebensmittel anbieten würde. Aber ich bin schon glücklich, dass die Produkte aus der Grazer Umgebung kommen. Ich gebe gerne ein bisschen mehr Geld für meine Ernährung aus, wenn es auch direkt beim Bauern ankommt. So kann ich wenigstens im Kleinen für die Existenzsicherung kleinstrukturierter Betriebe beitragen und gegen Massenproduktion stimmen. Den 24-Stunden-Regiomanten finde ich Klasse. Er enthält alles, was ich für eine Jause brauche, wenn ich mal nicht zum Einkaufen gekommen bin.“



**Sonja Jamnig (Brauquartier):** „Ich kaufe im GenussBauernLaden ein, seit er im Frühjahr geöffnet hat,

und schätze die Regionalität der Lebensmittel. Gut finde ich auch, dass ich hier kleine Mengen einkaufen kann und es täglich frisches saisonales Obst und Gemüse gibt. Keine Frage, das Einkaufen von frischer Milch direkt vom Bauern mitten in der Großstadt finde ich toll. Das Brot schmeckt ganz anders als die Massenware im Supermarkt. Preislich finde ich den Bauernladen überhaupt nicht teuer, weil es ja keinen Zwischenhändler gibt. Natürlich



gehe ich auch zum Supermarkt gegenüber, aber nur dann, wenn ich im Bauernladen nicht bekomme, was ich gerade brauche. Mein erster Weg führt jedoch immer zuerst in den GenussBauernLaden. Ich denke, die Verbraucher müssen wieder viel bewusster ihre Lebensmittel einkaufen und vor allem darauf achten, woher sie kommen. Ein weiterer Grund für meinen Einkauf ist die persönliche und freundliche Beratung der Verkäuferinnen. Den 24-Stunden-Regiomat lieben vor allem meine beiden Kinder. Besonders am Wochenende, wenn sie Lust auf etwas haben, das gerade nicht im Haus ist. Auf den Knopf drücken und schon kommt das Gewünschte unten raus – das macht ihnen Spaß. Der Paketshop im Laden hat einen tollen Nebeneffekt, weil Kunden durch ihn auf das regionale Angebot aufmerksam werden.“ **Text und Fotos: SP**

## Premstätter Bauern versorgen Brauquartierpuntingam

**Graz** Stadt trifft Land: GenussBauernLaden im Herzen einer einzigartigen Stadtlandschaft. „Wir bringen unseren guten regionalen Geschmack in die Genusshauptstadt Graz“, freut sich die innovative Premstätter Bauernfamilie Sandra und Markus Hillebrand über ihre jüngste Initiative. Für die künftig 2000 Bewohner des neuen Zentrums in Puntingam ist der neue GenussBauernLaden eine grüne Oase mit täglich frischen, saisonalen Lebensmitteln aus der Region. Auch warme Speisen zum Mitnehmen finden sich im Sortiment.

„Das GenussBauernLaden-Konzept von Familie Hillebrand erfüllt die Wünsche der Städter nach Transparenz bei der Herkunft der Lebensmittel, macht den Wert der bäuerlichen Lebensmittel sichtbar und lädt



**Stolz auf den neuen Bauernladen in der Stadt:** Österreichs erster GenussBauernhof versorgt neues Brauquartierpuntingam mit 1200 regionalen und saisonalen Lebensmitteln: Präsident Franz Titschenbacher (r.) mit Betreiberfamilie Sandra und Markus Hillebrand.

Interessierte ein, mehr über die Produktion von regionalen, saisonalen Produkten zu erfahren“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. So lernen die Kunden bei den wöchentlichen Verkostungen den besonderen Geschmack der regionalen Produkte kennen – von Aroniaspezialitäten über Frizzante, Wein und naturbelassene Säfte bis hin zu Bauernhof-Joghurts und Fleisch- sowie Leberkäsespezialitäten. Darüber hinaus wird es kulinarische Begegnungen beim Grillen, Woazbraten oder Kastanienerbraten geben.

Die Bauernfamilie Hillebrand bewirtschaftet den ersten österreichischen GenussBauernhof. Dort können die Kunden auf vielfältige Art in erlebnisreicher Umgebung bäuerliche Produkte kennenlernen und gustieren. **■**