



**Sie bewirtschaften den ersten „GenussBauernhof“ Österreichs:** (v. l.) Die Betriebsführer Markus und Sandra Hillebrand mit ihren Kindern Lena, Leo, Lukas und den Altbauern Renate und Hans Hillebrand.

Verein „Genuss Region Österreich“ aufnehmen zu lassen. Dafür musste die Region ein regionaltypisches Produkt vorweisen, das dort traditionell produziert wird. „Diesen Anspruch erfüllt der Grazer Krauthäuptel definitiv“, betont Hillebrand. Seither fungiert er als Obmann der „Genuss Region Grazer Krauthäuptel“.

Nur zwei Jahre später hatte das Junglandwirtepaar eine neue Eingebung, wie sich die Wertschöpfung und die Bekanntheit des Familienbetriebs und der Region steigern lassen könnten. Gemeinsam mit der Obfrau des Vereins „Genuss Region Österreich“, Margareta Reichstaler, setzten sie die Idee um, landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Produktion, ihre Wirtschaftsweise und das Angebot von regionalen Spezialitäten in besonders hohem Maße repräsentieren, als „GenussBauernhöfe“ auszuzeichnen. 2010 wurde der Betrieb der Familie Hillebrand schließlich als erster „GenussBauernhof“ Österreichs zertifiziert.

### Sauerkraut hebt sich von Konkurrenz ab

„Ein weiteres Highlight in unserem Hofladen ist neben dem Grazer Krauthäuptel das Premstättner Sauerkraut“, sagt der Gärtnermeister und landwirtschaftliche Facharbeiter. In Lärchenholzbottiche vergärt das Kraut biologisch, also ohne chemische Zusatzstoffe. Das „Premstättner Kraut“ ist eine regionale Sorte und besticht durch seinen milden, gleichwohl würzigen Geschmack. Seine gelbliche Färbung hebt es von anderen Krautsorten ab.

Zeitgleich mit der Anerkennung als „GenussBauernhof“ errichteten die Hillebrands für ihre Direktvermarktung eine neue Verkaufsstelle direkt an der Straße. Damit war der Ab-Hof-Verkauf auch für Neukunden besser sichtbar. „Die besten Produkte helfen nichts, wenn sie nicht optimal präsentiert und vermarktet werden“, sagt Hillebrand. Neben vielen hofeigenen Gemüsesorten bietet der „GenussLaden“ rund 1200 regionale Spezialitäten aus mehr als 60 bäuerlichen Betrieben der Umgebung an.

Um die Kundenbindung und den Dialog mit dem Verbraucher zu intensivieren, gründeten die Hillebrands

## Mit Genuss und innovativen Ideen

Familie Hillebrand lockt ihre Kunden mit feiner Küche und kreativen Projekten

**Premstätten/Steiermark** Direktvermarktung heißt immer auch, sich ein Stück unternehmerische Freiheit und Unabhängigkeit vom Handel zu erkämpfen. Vor zehn Jahren etablierte sich der Familienbetrieb Hillebrand in Premstätten als erster „GenussBauernhof“ Österreichs. Seither haben Sandra und Markus Hillebrand die Wertschöpfung aus ihrem Gemüseanbau immer weiter optimiert. Die mittlerweile große Stammkundschaft schätzt die Qualität, nachvollziehbare Herkunft und Produktion der Gemüseerzeugnisse aus dem „GenussBauernhof“.

### Erfahrung aus drei Generationen Gemüsebau

Seit drei Generationen dreht sich auf dem Betrieb der Familie Hillebrand im Grazerfeld alles um die Produktion von Gemüse. Die Region ist nach dem östlich von Wien gelegenen Marchfeld das zweitgrößte Gemüseanbaugbiet der Alpenrepublik. Bis zum EU-Beitritt Österreichs im Jahr 1995 standen auf dem Betrieb noch Milchkühe und Masttiere im Stall. Bereits damals hatten sich die Eltern des jetzigen Betriebsführers, Renate und Hans Hillebrand, dem Anbau von Feldgemüse wie Kartoffeln und Kraut verschrieben. Zugleich entwickelte sich die ganze Region um Graz immer mehr zum Ackerbaugbiet und auch Hans Hillebrand erweiterte seine Produktion um den Anbau von Fruchtgemüse.

Schon vor 17 Jahren hatten die Hillebrands das Potenzial der Direktvermarktung erkannt. Unter dem Siegel „Gutes vom Bauernhof“ eröffneten sie auf dem Betrieb einen Hofladen, in dem auch Produkte von Berufskollegen aus der Region angeboten wurden. „Außerdem produzierten wir auch 20 Jahre lang Gemüse und Salate in Folienhäusern für den Lebensmitteleinzelhandel“, erinnert sich Markus Hillebrand, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Sandra vor elf Jahren übernahm.

Als innovativer Jungbauer mit Weitblick hatte der heutige Betriebsführer vor zehn Jahren die Idee, den „Grazer Krauthäuptel“, einen besonders zart-knackigen Salat mit leicht süßlichem Geschmack, in den

### Auf einen Blick

- Als zertifizierter Schule-am-Bauernhof-Betrieb lehren Hillebrands gesunde Ernährung und die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln.
- Am Hof wird die erste GenussKochSchule Österreich betrieben und dort regelmäßig Kurse und Vorführungen veranstaltet.
- Über die betriebseigene Zeitschrift „GenussBlatt - Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand“ erfährt der Verbraucher Wissenswertes zum Gemüseanbau und erhält Infos über Events am und Rezepte vom Hof.



In der hofeigenen „GenussKochSchule“ ist Seminarbäuerin Sandra Hillebrand in ihrem Element. Hier lässt sie ihren Kochideen freien Lauf.



Für Altbauer Hans Hillebrand ist die gelungene Produktion des Premstättner Sauerkrauts jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung.

vor sechs Jahren die erste „GenussKochSchule“ Österreichs im ehemaligen Wohnhaus des Hofes. Als Seminarbäuerin veranstaltet Sandra Hillebrand mit Kolleginnen Kochkurse und -vorführungen zu Themen im Jahreskreislauf. Außerdem stellt sie in der hervorragend ausgestatteten Küche frische Gemüseköstlichkeiten her, die im Glas ab Hof oder im „GenussBauernLaden Hillebrand“ in Graz-Puntigam erhältlich sind. Die Räumlichkeiten können für Seminare, Geburtstags- und Weihnachtsfeiern auf Wunsch auch zusammen mit einem Kochprofi gebucht werden.

Familie Hillebrand sorgt aber nicht nur für den leiblichen Genuss der Bevölkerung im Grazer Umland. Als zertifizierter Schule am Bauernhof-Betrieb liegt ihnen die Bewusstseinsbildung der Kindergarten- und Schulkinder für die bäuerliche Urproduktion und die Natur am Herzen. „Die Jugend von heute ist unser Kundschaft von morgen“, betont Markus Hillebrand. „Deshalb sollten die Landwirte dafür sorgen, dass sie bereits von Kindesbeinen an mit gesunder Ernährung in Berührung kommt. Wir müssen den Kindern und Jugendlichen erklären, dass sich die heimische Landwirtschaft Tag für



FOTOS: PATRIZIA SCHALLERT

Markus Hillebrand sorgte dafür, dass der Grazer Krauthäuptel in die Genuss Region Österreich aufgenommen wurde.

Tag darum bemüht, qualitativ hochwertige Lebensmittel nachhaltig zu produzieren.“

„Das Jammern, dass die Landwirtschaft nicht mehr im besten Licht steht, hilft uns nicht weiter, wir sollten stattdessen noch mehr auf die Menschen zugehen.“ Die Verbraucher müssten wieder lernen, was regionale und saisonale Lebensmit-

## Betriebsspiegel Hillebrand

**Familie:** Markus (40), Sandra (38), Lena (11), Lukas (9), Leo (4), Hans (76) und Renate (72)

**Fremdarbeitskräfte:** Landwirtschaft 3, Handel 4

**Flächen:** 30 ha Ackerland, 40 verschiedene Kulturen, unter anderem mehrere Kartoffelsorten, Süßkartoffeln, Premstättner Kraut, Grazer Krauthäuptel, Frucht- und Wurzelgemüse. In der Fruchtfolge Getreide, Käferbohnen, Ölkürbis, Mais, Blühflächen und Begrünung.

**Vermarktung:** Ab Hof im „GenussLaden“ mit insgesamt mehr als 1200 saisonalen Produkten von 61 bäuerlichen Betrieben aus der Region, über den „GenussBauernLaden Hillebrand“ im Brauquartier in Graz und auch über Wiederverkäufer.

**Besonderheiten:** Erster GenussBauernhof Österreichs, GenussKochSchule, GenussManufaktur, GenussBauernLaden im Brauquartier in Graz-Puntigam.

telproduktion bedeutet und dass die Menge nicht unendlich ist. „Wenn unser Sauerkraut aus ist, dann ist es aus, Punkt.“

Mit der Gründung einer „GenussManufaktur“ gelang der Familie der nächste Coup. „Unsere Manufaktur soll dem Trend zu Fertiggerichten gegensteuern.“ Unterstützung erhält die Familie von Haubenkoch Franz Schauer, der für das Kochmagazin „Kochen&Küche“ in der „GenussKochSchule“ Hillebrand tätig ist. Den Startschuss für die neue Produktlinie gaben das „Paradeiser Chutney“ und die Premstättner Sauerkrautsuppe „Gesund&fit, nimm mich mit“.

### Eigene Zeitschrift informiert Kunden

Den Dialog mit den Verbrauchern sucht der Premstättner Familienbetrieb auch in seiner zweimal jährlich erscheinenden Zeitschrift, dem „GenussBlatt – Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand“. Darin erfährt der Verbraucher Wissenswertes zum Gemüseanbau und erhält Infos über stattgefundene Veranstaltungen, leckere Rezepte der Seminarbäuerinnen, Termine in der „GenussKochSchule“ oder zu Events

auf dem „GenussBauernhof“. Das jüngste Projekt ist der „GenussBauernLaden“ im Brauquartier Puntigam in Graz.

Zum Betrieb der Familie Hillebrand gehören 30 ha Ackerland. In der Fruchtfolge stehen Getreide, Käferbohnen, Ölkürbis, Mais und Blühflächen. „Wir sind zwar kein Biobetrieb“, bekundet Hillebrand, „aber wir versuchen so naturnah wie möglich zu produzieren. Deshalb setzen wir in den Folienhäusern bei der Schädlingsbekämpfung vorwiegend Nützlinge ein. Der Spinnmilbe, die es vor allem auf Gurken und Paprika abgesehen hat, rücken wir mit der Raubmilbe auf die Pelle und Schlupfwespen helfen uns gegen den Befall mit der Weißen Fliege.“ Auf den Freilandfeldern werden Spezialdünger ohne Nitrat und mit Effektiven Mikroorganismen ausgebracht.

Nach der Zertifizierung zum „GenussBauernhof“ wurde der Betrieb Hillebrand geteilt. Seither verkauft der landwirtschaftliche Teil des Betriebs seine Produkte an die KG mit GenussLaden, GenussKochSchule und GenussBauernLaden. Trotz Tausender Besucher hat das Betriebsführerpaar die Bodenhaftung nicht verloren. Unter dem Motto „Der wichtigste Mensch in unserem Leben ist immer derjenige, der uns gerade gegenübersteht“ versuchen sie ein freundschaftliches Verhältnis zu ihren Kunden aufzubauen.

Den Erfolg der Familie belegen zahlreiche Auszeichnungen wie „Österreichischer Innovationspreissieger“ 2010 der österreichischen Jungbauernschaft, Sieger des „Moments-Award 2017 und 2018“, verliehen vom Weekend Magazin Steiermark, Sieger „Preis der Regionen in Graz Umgebung 2017“ oder die Wahl in die Top 5 der innovativsten Betriebe Europas im Jahr 2012 anlässlich des „European Congress of Young Farmers“ in Brüssel.

Patrizia Schallert



Der Gemüsebaubetrieb samt Hofladen liegt verkehrsgünstig direkt an der L 313 und nur 10 km von der steirischen Landeshauptstadt Graz entfernt.