

Rund um die Uhr beim Bauern kaufen

Immer mehr Bauern bieten ab Hof in kleinen Selbstbedienungs-Hütten ihre Produkte an. So auch in Buch beim Köchlerhof und in Mayrhofen beim Edenlehen, wo gestern die „Zillertaler Musikantenwurst“ präsentiert wurde.

Von Angela Dähling

Mayrhofen, Buch – Sieben Tage die Woche rund um die Uhr regionale Lebensmittel direkt am Bauernhof einkaufen – das wird in immer mehr Tiroler Orten möglich. Einer davon ist Mayrhofen, wo TVB-Obmann Andreas Hundsichler nicht nur das Hotel Edenlehen betreibt, sondern auch begeisterter Landwirt ist und seine Gäste daher kulinarisch mit Produkten vom eigenen Hof und der hauseigenen Metzgerei verwöhnt hat.

Vor einem Jahr dann der Lockdown. „Der Kühlraum war voll, die Hühner legten weiter ihre Eier und etliche Tiere waren schlachtreif“, erzählt Hundsichler. Anfangs verschenkte er die Eier – gute 1000 Stück. Dann kam ihm die Idee mit dem Hofladen. Zunächst verkaufte er dort nur Produkte, die seine Familie herstellt. Inzwischen hat ein Südtiroler Zimmerer den Hundsichlers eine schicke Hütte gezimmert, in der man rund um die Uhr bäuerliche Produkte des Hofes und von umliegenden Bauern erhalten kann. „Das Sortiment umfasst inzwischen rund 80 Produkte“, sagt er. Verschie-



Konrad Niederkofler (Edelweiß Duo), Martin Pecar (Local Sound), Martin Brugger (Ursprung Buam), Alfred Eberharter (Schürzenjäger), Erwin Aschenwald (Die Mayrhofner, hinten v.l.) sowie Andreas Hundsichler, Erwin Stippler, Lorenz Hundsichler und Mario Rauch (v.l.) vorm Hofladen. Foto: Dähling

denste Wurst- und Käsesorten, Butter, Rohmilch in Glaspfandflaschen, Knödel, Gulasch, Butter, Joghurt, Honig, Nudeln, Kräuter, Eierlikör und Kartoffeln zählen zu den Lebensmitteln, die man in der videoüberwachten Hütte einkaufen kann. Auch Forellen vom Schlegeis

und demnächst sogar selbst gemachtes Eis aus Ginzling warten in den Kühl- und Gefrierschränken auf Kundschaft. Einen Kassier gibt es nicht: Der Kunde notiert die gekauften Lebensmittel, rechnet selbst alles zusammen und zahlt entsprechend. „Das klappt problemlos. Die

Leute sind sehr ehrlich und dankbar für das Angebot“, sagt Hundsichler. Zu seinen Stammkunden zählt *Schürzenjäger* Alfred Eberharter. Und weil mit Erwin Stippler auch der langjährige Metzger beim Edenlehen Musikanter ist, wurde eine Zillertaler Musikantenwurst von Stippler kre-

iert und gestern präsentiert. Hundsichlers ganzer Stolz sind aber seine 350 Legehennen, die einen mobilen Stall in Form eines rollenden Containers haben. „Alle zehn Tage kommen sie damit auf eine andere Wiese bei uns“, erklärt der Zillertaler, der auch rund 300 Masthennen hat

Rund um die Uhr im Hofladen einkaufen kann man auch beim Köchlerhof in Buch. 2001 wurde auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt und die Direktvermarktung laufend ausgebaut. Monika und Günther Köchler betreiben seit drei Jahren ihre kleine Verkaufshütte am Hof, in der rund um die Uhr bäuerliche Produkte aus der Region gekauft werden können. Das Paar hält 900 Legehennen in Freilandhaltung. „Hauptsächlich verkaufen wir unsere Eier und daraus gemachte Nudeln“, erklärt Monika Köchler. Sehr beliebt ist auch der Likör „Eiertraum“, der mit 7–8 Prozent Alkohol milder schmeckt als herkömmlicher Eierlikör. Lange konnten die Köchlers auf das Vertrauen in ihre Kunden setzen, dann aber fehlte Geld in der Kasse. Seither ist die kleine Holzhütte videoüberwacht.

Die Landwirtschaftskammer arbeitet derzeit an einer Übersicht aller Hofläden, die sich steigender Beliebtheit erfreuen. Sie sind so beliebt, dass auch ein Lebensmittelkonzern das Modell kopieren will. Hundsichler: „In Kärnten wurde damit gestartet. Leider, denn diese Nische soll-