

Der gläserne Stall bei Familie Posch

Familie Posch aus Heimschuh in der Südsteiermark hat den Betrieb in 15 Jahren zu einem Vorzeigebetrieb der Geflügel-Direktvermarktung umgebaut. Mit dem neuen gläsernen Stall und einem Seminarraum direkt beim Stall gehen sie einen neuen Weg der Transparenz und Kommunikation.



*Daniela Posch in ihren Hühnerstall.
© Beigestellt*

Der Hof von Familie **Posch** ist bereits seit mehr als 100 Jahren in Bewirtschaftung. Mit der Schweinezucht und -mast wurde früh ein Schwerpunkt gesetzt und Geflügel war über 50 Jahre nur ein kleines Standbein. Die Schlachtung hat am Hof stattgefunden und ist bis heute fest etabliert – und nicht mehr wegzudenken.

Vor 15 Jahren und der Betriebsübernahme durch die nächste Generation wurden Visionen gedacht, Ideen eingebracht und neue Wege verfolgt. Die Geflügelmast und die einhergehende Direktvermarktung wurde in den Fokus genommen. So half es Daniela Posch mit ihrer vormaligen Arbeit als Drogistin, die Kundensicht einzunehmen, Produkte besser zu präsentieren und den Verkauf anzukurbeln. Sie ist auch die Drahtzieherin und treibende Kraft hinter dem Geflügelzweig.

„Mein Mann hat immer an mich geglaubt und so können wir gemeinsam viel erreichen“, freut sich Daniela über tatkräftige Unterstützung an ihrer Seite. Der Hof hat sich entwickelt – Stück für Stück – und es wurde in den letzten, knapp zwei Jahrzehnten, viel investiert. „Wir haben in uralten Ställen begonnen, die wir schon hatten – anders war es nicht möglich“, meint Daniela kurz zum Start. Es ist kein Retorten-Betrieb und neu ins Grünland gebaut. Er ist eingebettet und verwurzelt in eine Nachbarschaft – gewachsen durch Investitionen und Anbauten.

Zu einem Erfolgsbetrieb gehört meist nicht nur eine Generation und so ist es auch hier. Es braucht viele Gespräche und auch Überzeugungsarbeit, solche Schritte zu setzen, und so konnten alle überzeugt werden und ziehen an einem Strang und sind weiter tatkräftig am Hof im Einsatz. Jetzt wurde auch der nächste Bau abgeschlossen: ein neuer Maststall mit integriertem Seminarraum – Transparenz wie es sich die Familie wünscht. Daniela führt viele Gespräche im Hofladen und scheut keine Sekunde einen Fleck ihres Hofes herzuzeigen. Sie gibt unumwunden zu, dass nicht alles perfekt ist, aber es braucht auch Zeit für eine Entwicklung. Sie ist Botschafterin für die Landwirtschaft und so landet das Verkaufsgespräch im Hofladen auch ganz schnell im Stall oder im Schlachtraum. Mit dem neuen gläsernen Stall und der gelebten Transparenz ist der direkte Blick möglich.

Schönheit in der Landwirtschaft

Daniela und ihre Familie sind stolz auf das Geleistete und freuen

sich über die Schönheit in der Landwirtschaft. „Ich muss unsere Arbeit zeigen und klar machen, was wir machen – die gesellschaftliche Entfremdung hat stattgefunden und deshalb müssen wir wieder selbst unsere Geschichten erzählen“, hält sie bestimmt fest. Sie spricht damit ein schwieriges Kapitel an. Der Neubau wurde im Nachbarschaftsverband trotz vormaliger Freundschaften und eigener Hofbewirtschaftung ins Kreuzfeuer genommen.

Eine schwierige Situation für den Betrieb und die Familie. Es dauerte Jahre bis eine Lösung gefunden wurde und der schönste Beruf der Welt, wie sie selbst sagt, wieder Freude machte. Das Ergebnis hat sich mehr als gelohnt und obwohl noch kein Vermietungsangebot ausgeschrieben wurde, sind bereits viele Workshops, Sitzungen und Präsentationen am Programm. Das Spektrum ist breit: Kinder-Kochkurse, Führungen, Verkostungen, Arbeitssitzungen und Fachvorträge zieht es in den gläsernen Stall und nach Heimschuh in die Steiermark.



Zufrieden im gläsernen Stall. © Beigestellt

Auf die Frage „Was war euer Ziel beim Neubau?“, meint Daniela, dass die Vision eigentlich sehr einfach ist. Sie wollte zeigen: „Uns geht es gut!“ Der Betrieb versteckt die Bodenhaltung nicht,

sondern zeigt Stolz die vielen Möglichkeiten im Stall zum Scharren und Picken. Weitere Spielmöglichkeiten wie Schaukeln, Ballen und eine gute Einstreu sind Hauptaugenmerk der Haltung. „Wir denken bei unserer Arbeit immer an das Tier und die Gesellschaft“, fasst Daniela zusammen.

Herkunftskennzeichnung? Umgesetzt!

Die Vermarktung findet sehr regional statt. Die Südsteiermark gilt als Vorreiter der freiwilligen Herkunftskennzeichnung und die Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist sehr eng. Es verwundert dennoch, dass das Posch-Hendl, trotz der Größe des Betriebes, die gesamte Abnahme im Bezirk findet. Die Privatkunden werden über den eigenen Hof laden und weitere Hofläden und Bauernhöfe bedient. Die Hälfte wird direkt in der Gastronomie, ohne viel Umwege oder Transport, abgesetzt. Was sich die Gesellschaft wünscht, ist hier schon weit fortgeschritten. Die Speisekarten sind mit Informationen und Logo zu den Betrieben gefüllt und die Transparenz wird vom gläsernen Stall über die Gastronomie direkt zum Gast transportiert. „Wir müssen den Dialog finden und Leute ernst nehmen“, hält sie wiederum fest und engagiert sich deshalb auch als Funktionärin.



Zusammenhalten - eine Richtung!

Besonders die Unterstützung ihres Mannes, als eingefleischten Schweinebauern, schätzt die umtriebige Frau. Es braucht eine gemeinsame Richtung und viele Gespräche, um eine Vision zu entwickeln. Sie möchte aber auch den Sprung aus der Landwirtschaft schaffen und junge Mädchen und Frauen

motivieren ihre Schritte zu setzen. „Es geht auch darum, Junge zu motivieren und reinzuschnuppern“, gibt sie Einblick in ihre innerste Motivation. Der Erfolg spornt sie an und wenn es schwierig wird und sie in die Ecke gedrängt wird –, dann geht sie zwei Schritte nach vorne und hat das mehrmals am eigenen Leib erlebt. „Landwirtschaft erlebbar machen“, wird auch noch lange am Betrieb eine Rolle spielen. Eine Powerfrau, die uns trotz ihres hohen Arbeitspensums noch eine wichtige Botschaft mitgibt: „Erfolg spornt natürlich an, aber es gibt nicht nur Arbeit im Leben und es braucht auch Genuss und Auszeiten, um wieder Energie zu haben.“

Autor: Matthias Mayr

*Posch Hendl
Daniela & Peter Posch
8451 Heimschuh, Triftweg 7
0664/50 21 312
www.posch-hendl.at*

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at