Mit Veränderung und Tatkraft zum Erfolg

Im Gänsemarsch zum innovativen Vorzeigebetrieb: Im idyllischen Krusdorf hat sich die Familie Hütter auf Weide-Geflügel spezialisiert.

Prächtige Weidegänse am Hof der Familie Hütter. © Beigestellt

Die **Familie Hütter** aus Krusdorf in der Südoststeiermark hat über Jahrzehnte mit Veränderung und Tatkraft einen erfolgreichen Direktvermarktungsbetrieb aufgebaut. Die Haltung wurde verändert, immer wieder Produkte verworfen und neu gestaltet – und die Kinder und Schwiegerkinder eingebunden, nach ihren Stärken und Vorstellungen.

Auch am Beginn schon Fleisch

Der Hauptbetrieb besteht bereits seit mehr als 100 Jahren und wird heute in fünfter Generation geführt. Der Beginn war auch schon mit Fleisch verbunden und so wurde Rind- und Schweinefleisch vermarktet. Im Jahr 1990 erfolgte eine Ergänzung zu Geflügel und der Rest ist Geschichte. Die Geflügelvermarktung wurde langsam und stetig aufgebaut. Wenige Tiere wurden wöchentlich geschlachtet, die Pionierzeiten geprägt von viel Improvisation und Motivation. Durch einen Schicksalsschlag musste der Betrieb auch schnell übernommen werden und man schritt zur Tat. Gleich zu Beginn wurde die „Marktfahrerei“ aufgenommen und Bauernmärkte in und rund um Graz waren das erste Ziel der jungen Familie. Mit den Erfolgen wurde auch konsequent investiert und 2000 folgte die Investition in eine Verarbeitungsanlage für Geflügel. Mittlerweile sind mit Gänsen, Enten, Truthühnern und Hühnern vier verschiedene Geflügelgattungen am Betrieb und werden zu rund 250 Produkten verarbeitet. Geschmacksverstärker werden keine verwendet und ein Großteil im Glas ist mit natürlicher Haltbarkeit.

Martinigansl und Weihnachtspute sind die Topseller

Besonders bekannt ist der Vermarkter für seine Weihnachtspute. Über die Jahrzehnte wurde speziell die Weihnachtssaison mit der vorgelagerten Gansl-Saison zum Schwerpunkt der Familie. Die Weihnachtspute – sie beginnt meist bei vier und kann bis zu zwölf Kilo nachgefragt werden – ist weiterhin beliebt. Neben dem traditionellen Gansl-Braten zu Weihnachten, wird auch immer

mehr die Weihnachtsente nachgefragt.

Das Geheimnis des Erfolgs: konsequente Weidehaltung. © Beigestellt

Von der Bodenhaltung zur Weidehaltung und noch weiter?

Der enge Kontakt in der Direktvermarktung und der stete Blick auf zukünftige Marktanforderungen, brachte die Familie dazu, auch die Haltung zu überdenken. Deshalb wurde vor rund zehn Jahren bereits mit anderen Stallungen experimentiert. So wurden verschiedene Zelte und Stalleinrichtungen getestet, adaptiert und für die eigenen Zwecke umgebaut. Nach Jahren des Experimentierens hat man sein System gefunden. So wurden mittlerweile alle Stallungen auf konsequente Weidehaltung umgestellt und die vormaligen Ställe dienen zur Aufzucht der Küken und Gössel. Somit wurden vier Produktionsrichtungen geschaffen: das Weidehuhn, der Weidetruthahn, die Weide-Ente und die Weidegans. Aufgrund der Umstellung kann zwar nicht mehr ganzjährig produziert werden, aber wegen der Vielzahl an Produkten, kann die Winterzeit gut überbrückt werden. Das nächste Projekt steht bereits in den Startlöchern: Zu den bestehenden Weidesystemen werden eigens Mobilställe gebaut und ausgestattet. Diese Kombination ermöglicht auch die Aufzucht im Stall, verringert den Tiertransport am eigenen Betrieb und schafft einen schnelleren Zugang zur Weide. Zudem bestehen mit unterschiedlichen Geflügelgattungen in dieser

Größenordnung bereits große Risiken im Hygienemanagement, die durch verschiedene Standorte und mobile Systeme aber gut im Griff gehalten werden können.

Die Familie als Trumpf

Alle vier Kinder sind oder waren im Betrieb integriert und mittlerweile sind auch schon die Schwiegerkinder hauptberuflich und mit ihren eigenen Stärken verankert. Die älteste Tochter Monika hat den Betrieb ebenso mit aufgebaut und heute liegt das Marketing in ihrer Verantwortung. Mittlerweile ist sie in den sozialen Bereich gewechselt und übernimmt dort wichtige Aufgaben. Der älteste Sohn Patrick ist neben der technischen Entwicklung in der Schlachtstätte auch in der Tierhaltung im Einsatz. Nebenbei hat er den elterlichen Fahrverkauf aus dem Unternehmen losgelöst und ist eigenständig mit Partnerin Verena und meh- reren Angestellten auf verschiedenen Touren unterwegs. Neben den Produkten des eigenen Hofes gibt es ein Vollsortiment über Fleisch, Fisch, Eiererzeugnissen u. v. m. Der jüngere Sohn Martin und seine Partnerin Julia Knittelfelder sind aus dem Bereich Gastronomie und Event und bringen ihre Fähigkeiten und Erfahrungen in der Weiterverarbeitung, Marketing und Verkauf ein. Mit Claudia, der jüngsten Tochter, steht speziell zum Wochenende und zur Hochsaison eine tatkräftige Verkäuferin zur Seite.

Drei Generationen arbeiten bei Familie Hütter zusammen. © G. Linshalm

Corona – Wachstum oder Bremse?

Der Start der Corona-Pandemie war eine große Herausforderung für die Familie. Die große Angst der Gastro-Verluste konnte durch die vielen Standbeine im Verkauf auf Märkten und durch Fahrverkauf egalisiert werden und Menschen strömten in Scharren zu ihren Märkten und auf den Hof. Das sprichwörtliche Sommerloch konnte man 2020 auch nicht bemerken, sicher aufgrund der unsicheren Reiselage, aber auch wegen des veränderten Konsumverhaltens. „Wir merken, dass die Leute mehr auf Regionalität setzen und auf den Märkten mehr los ist“, meint Julia Knittelfelder, „so brachte und bringt die COVID-19-Pandemie großes Leid über die Welt und viele Schwierigkeiten mit sich. Im Hinblick auf Regionalität und regionale Wirtschaftskreisläufe, scheint sie jedoch ein guter Beschleuniger zu sein.“

Nahe am Kunden

Wenn man nach dem Credo der Familie fragt, ist schnell klar, dass der direkte Kontakt mit dem Kunden, im Mittelpunkt aller Anstrengungen steht. Dort holt man sich nicht nur das Feedback zu den Produkten und auch das Lob als Motivation für die hohe Arbeitsbelastung, sondern auch Ideen und Erwartungen zur Tierhaltung. Das Produkt ist der Mittelpunkt der Leistung, aber bestimmt wird es vom Kunden. Der Betrieb soll in rund fünf Jahren übergeben werden – die Kinder bereits voll integriert und führen Teilbereiche als selbstständige Unternehmen. Aber bis dahin wird sicherlich noch die eine oder andere Idee umgesetzt werden. „Nie stehen bleiben!“, gab uns als letzte Wortmeldung noch Alt-Chef August Hütter mit auf den Weg.

Autor: Matthias Mayr

Hütter: Pute & Huhn **A** 8345 Straden, Krusdorf 12 **T** 03473/86 42
W **www.pute-huhn.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at