



Foto: Paula Pöchlauer-Kozel

Fleischkunden Ab Hof: vom Grundl- bis zum Neusiedlersee

Fleisch von Rindern, die nur mit Futter vom Grünland gefüttert werden: Diese Nische haben Gabriele und Helmut Wieser für ihren Hof in Weistrach entdeckt. Wie sie das Ochsen- und Kalbinnenfleisch vermarkten, haben wir auf ihrem Hof erfahren.

DI Paula Pöchlauer-Kozel

Ihre Angusrinder fressen ausschließlich Heu, Weidegras und Grassilage, kein Getreide und keine Maissilage. „Das ist der Grund, warum unser Fleisch so gefragt ist: Wir füttern ausschließlich Grundfutter“, erklären Helmut und Gabriele Wieser. Mit dem Fleisch von Jung-rindern und Ochsen starteten die beiden 2016 mit der Direktvermarktung so richtig. Jetzt verkaufen sie das Fleisch Ab Hof und per Postversand. „Ab 2019 fragten immer mehr Leute an, ob wir unsere Rinder auch ohne Getreide füttern“, erinnern sich Helmut und Ga-

Gabriele. „Das ist eine Nische, die die Konsument:innen vermehrt nachfragen, teils wurde es ihnen vom Arzt geraten, teils aus persönlichen Beweggründen.“

Lohnschlachtung

Achtmal im Jahr wird bei einem regionalen Fleischer gegen Lohn geschlachtet. Die Tiere sind zwischen 22 und 30 Monate alt. Die Kalbinnen bringen zwischen 300 und 320 Kilogramm Schlachtgewicht auf die Waage, die Ochsen zwischen 340 und 360 Kilogramm. „Wir bringen die Rinder selber zum Schlachthof. Die grob aus-

gelösten Schlachtkörper zerlegen, vakuumieren und etikettieren wir in unserem Zerlege-raum am Hof“, berichten die beiden. „Fürs Schlachten und grobe Zerlegen bezahlen wir 280 Euro pro Rind.“ Eine Woche hängt der Schlachtkörper im Kühlraum am Schlachthof ab. „Bei uns am Hof reift das Fleisch im Vakuum weitere zwei Wochen. So kommen wir auf drei Wochen Reifezeit“, erklären Wiesers.

Nur auf Vorbestellung

Die Kund:innen können jederzeit auf hofmanufaktur.at online bestellen oder anrufen. Bis zum Schlachttag ist ein Großteil des Fleisches schon vorbestellt. „Wenn gewünschte Teile bereits vergeben sind, reserviert die Kundschaft gleich für die nächste Schlachtung“, erklären Helmut und Gabriele. Zwei Drittel der Kund:innen holen

sich ihre Bestellung am Ab-Hof-Tag ab, den Wiesers achtmal im Jahr veranstalten. Ein Drittel der Kund:innen lässt sich das vorbestellte Fleisch per Postversand liefern.

Die All-in-one-Box

Helmut und Gabriele bieten auf ihrer Homepage eine breite Palette an Rinderprodukten an. Die Fleischteile richten sie so her, wie es sich die Kund:innen wünschen. Es gibt zum Beispiel die „Hofmanufaktur All-in-one-Box“ mit Fleisch für Schnitzel, zum Kochen, Schmoren und Gulaschzubereiten. Es sind insgesamt rund vier Kilogramm zu einem Mischpreis von 20 Euro je Kilogramm. Jedes Fleischteil ist einzeln vakuumverpackt und beschriftet. Den Preis berechnen sie grammgenau nach tatsächlichem Gewicht. Sie geben den Preisvorteil gegenüber einer Einzelbestellung mit rund



Das Zerlegen der Rinderteile in kundengerechte Pakete beherrschen Gabriele und Helmut Wieser perfekt. Den Zerlegeraum am Hof haben sie 2022 errichtet. Auf Wiesers Website kann man unter hofmanufaktur.at Fleisch und Rindertalg bestellen. Wie Wiesers Zucht & Mast ihrer Angusrinder managen, können Sie in der Juliausgabe ab Seite 34 nachlesen, die auch als epaper auf noe.lko.at „griffbereit“ ist.

Fotos: Wieser privat

zwölf Prozent an. Dann gibt es noch Burger-Patties extra, eine Grillbox, eine Burger-&-Käsekrainer-Box. Edelteile und spezielle Zuschnitte kann man extra bestellen, ebenso Steaks und Grillspezialitäten. Auf der Bestellliste kann man auch Schmankerl wie Wangerl, Zunge, Ochsenfleisch und diverse Innereien ankreuzen. „Auch die Innereien werden nachgefragt, eben weil wir getreidefrei füttern“ wissen die beiden. „Natürlich bieten wir auch Fäschiertes und Knochen an.“

Bio Rindertalg als Spezialität

Wiesers warten noch mit einer besonderen Spezialität auf, dem Bio Rindertalg, auf englisch „Organic Beef Tallow“.

Helmut und Gabriele betonen die höchste Qualität ihres Rindertalg und des ausgelassenen Rinderfettes. „Das betrifft nicht zuletzt die Haltung und Fütterung der Tiere. Weidehaltung, Strohhaltung und natürliche Fütterung sind die Eckpfeiler unserer Tierhaltung. Die Grundbausteine für wertvollen Rindertalg“ betonen Helmut und Gabriele. „Unser Bio Rindertalg stammt von glücklichen Kühen. Alles was wir tun, tun wir mit größter Leiden-

schaft. So ist auch die Idee entstanden, das wertvolle Kernfett unserer Rinder zu veredeln.“ Laut ihren Angaben ist Rindertalg perfekt zum Anbraten von Rindfleisch. Er verträgt viel Hitze und eignet sich deshalb für Frittiertes aller Art und für Backwaren. Rindertalg ist auch ungekühlt lange haltbar. Er ist Basis für Seifen und Cremes und wird bei der Herstellung von Vogelfutter verwendet. Wiesers sind überzeugt, dass das Fett durch die raufutterbasierte Fütterung und den vielen Auslauf eine einzigartige Qualität erreicht. Die Tiere können sich auch im Winter im Offenfrontstall unter freiem Himmel bewegen.

Werbung startet 2015

Die Werbung für ihre Produkte und die Ab Hof-Tage starteten sie 2015 mit Flyern, Beiträgen in der Gemeindezeitung und Postings auf Facebook. „Schon zuvor hatten wir eine Kundenliste allein durch Mundpropaganda, weil wir damals einer der wenigen Betriebe in der Region waren, die die Rinder in einem Strohstall halten“, begründen Helmut und Gabriele. Der wichtigste Werbeträger und die zentrale Anlaufstelle für treue und neue Kund:innen

ist die Homepage. So kommen heute rund 90 Prozent der Bestellungen über ihre Homepage hofmanufaktur.at. Dort kann man nicht nur Fleisch, Innereien, Knochen und Talg bestellen. Es gibt auch Gutscheine zu kaufen, die Kund:innen selbst am Ab Hof-Tag einlösen oder weiterschicken können. Auf der Homepage erfährt man, wann die nächsten Hofstage sind. Einen eigenen Button gibt es für die Bestellung von Rindertalg. Kund:innen können sich per Mail informieren las-

Deshalb nur Gras

Wiesers zitieren auf ihrer Homepage einen Medizinprofessor einer amerikanischen Universität, der Experte für Ernährung ist: „Wenn man das richtige Fleisch isst, ist das gesund. Gutes Fleisch ist Fleisch von Wildtieren und solchen Tieren, die vor allem Gras und wenig Kraftfutter gefressen haben, von Kühen aus Weidehaltung, Schafen und Ziegen. Für die Nährstoffzusammensetzung von Fleisch ist es wichtig, was das Tier gefressen hat und ob es genügend Bewegung hatte.“

sen, wann es das nächste Mal frischen Rindertalg gibt.

Österreichweiter Kühlversand

Auf der Homepage erfahren Kund:innen, dass sie sich ihre Produkte auch per Post senden lassen können. So stellt die Post per Kühlversand österreichweit zu. „Das geschieht mittels ‚Fresh Service‘, einem 24 Stunden Expressversand“, informieren Helmut und Gabriele. „Die Verpackung besteht aus Altpa-



Allgemeine Grundberatung

noe.lko.at/beratung

Direktvermarktung und Buschenschank

Sie haben allgemeine Fragen zur Direktvermarktung oder zum Buschenschank. Sie benötigen Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung und sind an Musteretiketten interessiert. Wir unterstützen bei den für Sie relevanten Fragen.

lkberatung

STARKER PARTNER
KLARER WEG



pierzellulose mit Isolierfunktion. Die gebrauchte Verpackung kann man in das Altpapier geben.“ Vor dem Ab Hof-Tag oder dem Versandtermin informieren Wiesers ihre Kund:innen nochmals persönlich.

Bezahlt wird direkt beim Ab Hof-Tag. Beim Postversand zahlen Kund:innen nach erfolgter Zustellung per Rechnung. Bei Neukundinnen und Neukunden verlangen sie Vorkasse.

Softwarelösung: vom Bestellen bis Liefern

Anfangs notierten sie Bestellungen händisch und trugen sie danach in Excel-Listen ein. „Das war sehr zeitaufwändig und eine ordentliche Zettelwirtschaft“, erinnern sich Helmut und Gabriele. „Dann haben wir uns ein Online-Bestellformular selbst gemacht, das die Bestellungen automatisch in die Excel-Liste übernommen hat.“ Doch die Kund:innen wurden immer mehr, ebenso die Stun-

den, die sie für die Bestellungen und ihre Abwicklung aufgewendet haben.

20 Stunden weniger Arbeit pro Hoftag

Jetzt kam Helmut's Bruder Manfred Wieser ins Spiel. „Er ist IT-Prozessmanager und baut für diverse Firmen Softwarelösungen“, so Helmut. „Er hat gemeinsam mit uns und für uns das Programm ‚HofDesk‘ gebaut, aus der Praxis heraus entwickelt. Wir sparen uns nun 20 Stunden Arbeit pro Hoftag.“

Wiesers geben jetzt das Schlachtgewicht des zu vermarktenden Rindes ein, zum Beispiel 330 Kilogramm. Das Programm generiert dafür automatisch Bestellformulare für jedes Teilstück, zum Beispiel Beiried. Dabei ist auch die Menge hinterlegt, die von jedem Teilstück verfügbar ist, zum Beispiel zwölf Kilogramm Beiried. „Ist die Menge an Beiried vergeben, schlägt das System automatisch ein anderes

Teilstück vor, von dem noch genügend vorhanden ist“, erklären Wiesers. „Im Vorläufersystem mussten wir selbst auf ‚reserviert‘ klicken.“

Auswertungen geben Orientierung

Jetzt haben die beiden automatisch von jeder Kundin und jedem Kunden einen Zettel mit der detaillierten Bestellung am Bildschirm – ohne handschriftlichen Zwischenschritt. „Die Bestellungen sind fix im System, wir können nichts mehr übersehen“, so Helmut und Gabriele. „Lieferscheine und Rechnungen werden automatisch erstellt. Wir müssen nur mehr ausdrucken.“

Besonders schätzen sie die verschiedenen Auswertungen, die sie abfragen können, zum Beispiel den Umsatz pro Kunde, pro Hoftag oder Produktkategorie. „Man sieht so, wo man liegt. Wir können zum Beispiel die Hoftage vergleichen und sehen, wel-

che Produkte im Winter gut gehen und welche im Sommer“, begründen die beiden.

Homepage und persönlicher Kontakt

Das System mit Homepage und persönlichem Kontakt bewährt sich. Den Kund:innen ist es wichtig, die Tiere und das Haltungssystem persönlich zu sehen. So wissen Helmut und Gabriele, dass es den Kund:innen auch passen würde, wenn sie konventionell wirtschaften, aber keinen Pflanzenschutz einsetzen würden. Doch die Biozertifizierung ist beiden sehr wichtig und ein großes Anliegen.

„Wir sind ausgelastet“, betonen Helmut und Gabriele. „Der Betrieb ist jetzt so ausgelegt, dass wir als Familie die Arbeit schaffen. Wir wollen deshalb nicht mehr wachsen, sondern die Qualität noch weiter erhöhen. Und ein Sommerurlaub geht sich auch noch aus.“

HofDesk

Direktvermarktung Von der Bestellung bis zur Lieferung.

HofDesk ist die Software für Direktvermarkter.

 automatisch generiertes online Bestellformular

 automatisch generierte Produktionslisten

 zeitsparende Kommissionierung per Scanner

 Rechnungen, Lieferscheine & Auswertungen



Für Fleischvermarkter
und Ab-Hof-Verkauf



Mehr Details
auf der Website



QR-Code
scannen



www.hofdesk.at