



Presseinformation

19.10.2018

Bio-Hofbäckerei feierte mit 130 Vertriebspartnern ein „Fest des Lebens“

Über Spezialisierungsmöglichkeiten, die Herausforderungen des vergangenen Sommers und der anstehende Generationenwechsel wurden beim Kundentag am Mauracher Hof diskutiert und referiert.

Sarleinsbach. Die Bio-Hofbäckerei Mauracher aus Sarleinsbach lud zum Kundentag: Zusammen mit 130 Besuchern blickten die Eigentümerfamilie Eder und ihr Team in die Vergangenheit, in die Zukunft und in die Backstube.

Herausforderungen und Entwicklungen

Seit 20 Jahren lädt der Mühlviertler Biobetrieb meist im Herbst zum Kundentag am Mauracher Hof zum „Fest des Lebens“. Damit wollen die Familie Eder und ihre Mitarbeiter Tür und Tor öffnen, um Wiederverkäufern Neuigkeiten vom Hof zu berichten und Produktänderungen sowie Entwicklungen näherbringen.

Der diesjährige gedankliche und physische Spaziergang durch die Welt des Biobetriebs stand im Zeichen der Entwicklung und Herausforderungen in den vergangenen fünf Jahrzehnten. Eigentümer Josef Eder zog ein Resümee und ließ die Zuhörer in seinem Vortrag „Das Leben im LEBENSmittel lassen“ an seinen Gedanken teilhaben.

Trotz stätiger Veränderungen und der zunehmenden Industrialisierung in der Bio-Branche will der Traditionsbetrieb seiner Linie und den Werten der generationenübergreifenden Arbeit treu bleiben. Eder, der in seinen Naturteigen gänzlich auf Backmischungen verzichtet, hielt vor den 130 Kunden ein Plädoyer über die naturverbundene Arbeit, die auch in krisenreichen Zeiten Früchte trägt.



Herausforderungen des Sommers gut überstanden

Die Herausforderungen des heurigen Sommers hat der Mühlviertler Bio-Betrieb gut überwunden – dank alter Getreidesorten, die aufgrund ihrer speziellen Geschichte und starken Wurzelmassen robuster sind. „Wir profitieren von den wunderbaren Juwelen der Vergangenheit. Die alten Landsorten, mit denen wir arbeiten, kommen auch mit der Trockenheit zurecht“, erklärt Mauracher-Geschäftsführer Josef Eder, der während seiner Rede von den artistischen Einlagen der Künstler Michael und Bernhard Zandl, die sich in der Welt des Zirkus etabliert haben, begleitet wurde.

Thema beim Kundentag waren auch die hohen Anforderungen des Bio-Hofes und die daraus resultierende Preispolitik. Zuerst müsse die Qualität des Produkts stimmen, dann erst werde der Preis ausgewiesen. Sorgen machen ihm nicht die hausinternen Kosten, sondern die hohe Besteuerung der Arbeit, sagte Eder. „Handwerklich hergestellte Produkte benötigen viel Zeit. Durch die hohen Lohnkostenanteile erschweren sich die Rahmenbedingungen zunehmend. Betriebe schließen und feine Strukturen gehen bei uns verloren“, mahnt der Firmeneigentümer.

Hofübergabe am Bio-Betrieb

Neben allgemeinen Veränderungen wurden auch interne Neuerungen, die in den kommenden Jahren hinter den Kulissen der Bio-Hofbäckerei stattfinden, besprochen. Der Generationenwechsel und die Hofübergabe an Sohn Andreas werden auch für die Kunden sichtbar gemacht.

Der Wissensvermittlung ging auch das Geschmackserlebnis beim Kundentag einher: Zwischen den Führungen und Vorträgen luden die Gastgeber zum Beisammensein und Genießen. Wie dieser Genuss auch an den Endkunden vermittelt wird, erfuhren die Gäste bei einer abschließenden Schulung, die auf den Umgang mit Bio-Lebensmitteln und den Verkauf von Bio-Produkten abzielte.

„Unser Brot hat Charakter. Und der zeigt sich besonders gut nach einigen Tagen. Das wollen wir unseren Kunden vermitteln“, sagte Josef Eder und appellierte damit an die Zuhörer, sich vom herkömmlichen Denken zu verabschieden. „Viele können mit den Elementen, mit denen wir in der Bio-Hofbäckerei arbeiten, nicht mehr umgehen. Das wollen wir ändern.“

Weitere Informationen unter www.mauracherhof.com

Foto-Credit: Werbeagentur Andares www.andares.at

Pressekontakt:

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH www.mauracherhof.com