

EISPAPST - Eis vom Bauernhof

Unsere Ausgangssituation

Im Jänner 2021 übernahmen wir den Hochleistungsmilchviehbetrieb von Martin's Eltern. Martin ist gelernter Landmaschinenmechaniker und war in einer Werkstatt tätig und ich bin Kindergartenpädagogin und war zu der Zeit ebenfalls noch Vollzeit beschäftigt. Wir bewirtschafteten von da an eine Milchviehherde bestehend aus ca. 30 Milchkühen und 40 Kalbinnen und Kälbern, mit einer Jahresmilchmenge von 10.000 kg Milch im Durchschnitt. Der Stall wurde im Jahr 2000 bezogen und mit einem Side by Side Melkstand ausgestattet. Die zu bewirtschaftende Fläche zu derzeit waren 32ha (inklusive Pacht). Parallel verlief natürlich immer die Suche nach unserem zukünftigen Produkt, mit dem wir irgendwann in die Direktvermarktung einsteigen wollten

Die Projektbeschreibung

Es wurde viel ausprobiert und Anfang 2022 war dann klar das wir unsere Milch zu Eis verarbeiten wollen. Unser Nachname bot sich super an und die neue Marke „EISPAPST - Eis vom Bauernhof“ war geboren.

Nach unzähligen Versuchen Eis in einer 1kg Eismaschine zu produzieren und vielen Litern verkostetem Eis, musste eine professionellere Erzeugung her.

Ich belegte im März 2022 einen fünftägigen Gelatokurs in Graz, um das korrekte Handwerk zu erlernen. Im Jahr 2022 starteten wir dann auch mit der Umsetzung eines Produktionsraumes (Eislabor) und kauften Maschinen und Ausstattung.

Die Marke EISPAPST wurde entwickelt, sprich Auswahl der Verkaufsgebinde, nachhaltige Becher, Holzlöffel, Erstellung des Logos und der Etiketten mit Hilfe einer Freundin (Grafikdesignerin), wo und wie Werbung, wo und wie verkaufen, zu welchem Preis, Abklärung und Ansuchen bei der zuständigen Behörde...usw.

Die Zielsetzung

Ziel war es unser Eis mit dem Jahr 2023 unter die Leute zu bringen. Unser Eis gibt es im praktischen und nachhaltigen To Go Becher (125ml = ca 2,5 Kugeln) zu kaufen.

Wir starteten mit 4 Sorten, Schoko- und Vanilleeis hergestellt mit der Milch unserer Kühe und Erdbeer- und Marillensorbet ohne Milchzusatz, um auch unsere laktoseintoleranten oder veganen Kunden zu bedienen.

Verkauf in Bauernläden und Selbstbedienungsläden in der Umgebung.

Wenn Interesse besteht auch hin und wieder Selbstverkauf auf Märkten.

Und wenn Interesse besteht auch Vermietung einer unserer Eistonnen (fassen 110 Becher Eis) oder unserer Eistruhe (600 Becher) für Feste von Vereinen oder auch privat.

Der Projekterfolg

- **Vorname:** Gudrun & Martin
- **Nachname:** Papst
- **PLZ:** 3314
- **Ort:** Strengberg
- **Bezirk:** Amstetten
- **Telefon:** 067761960421
- **Web:** Instagram: milchhof_papst
+ Facebook: EISPAPST
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:** Regionale
Vermarktung +Kommunikation &
Öffentlichkeitsarbeit +
Jungunternehmer:in
- **Kategorie:** Jungunternehmer:in





Wir starteten im April 2023 erfolgreich mit der Vermarktung unserer Eisbecher. Große Freude bereitete uns das vielfache Lob unserer Kunden und unser guter Verkauf im ersten Jahr. Außerdem erhielten wir die Chance uns auf den Plattformen mancher Direktvermarkter digital vorzustellen oder von dem Verein der Bäurinnen, ein Video über unseren Betrieb zu veröffentlichen.

Erfolg:

Aufbau eines zweiten Standbeines in der Landwirtschaft ist gelungen und kann zukünftig noch erweitert und ausgebaut werden.

Die Innovation

Für uns ist zukunftsweisend, dass wir ein Landwirtschaftlicher Betrieb geworden sind, der nicht nur ein Standbein aufweist und somit nicht alleine vom Marktpreis der Milch abhängig ist.

Außerdem ist für uns das Wort Nutzungsdauer ein sehr wichtiges. Das Stallgebäude, Maschinen sowie alte aber gesunden Kühe, die wir als wertvolle Mitarbeiterinnen sehen und behandeln bedeuten für uns Nachhaltigkeit. Frei nach dem Motto „Älter ist nicht immer schlechter“.

Wir finden, nicht jeder muss auf den Zug aufspringen „wachse oder weiche“. Sprich großer moderner und kostenintensiver Stall, große Kuhherden und immer höher werdende Milchleistungen.

Was ist originell an uns?

- Wir würden sagen originell macht uns, dass wir durch kreative Ideen und Hingabe für das was wir tun, auch mit einem alten Stallgebäude erfolgreich sein können.
- Dass wir beim Verkauf unseres Produkts, obwohl wir selbst Milch produzieren, auch laktoseintollernate oder vegane Kunden bedienen können und für die Einstellungen anderer Menschen, Landwirt/innen oder auch nicht, offen sind.
- Dass wir unser Produkt möglichst nachhaltig produzieren mithilfe einer PV Anlage und Speicher seit 2022.
- Dass wir das Eis möglichst nachhaltig verpacken und einen biologisch abbaubaren Becher, sowie Holzlöffel anbieten. Das freut auch unsere jungen Kunden und entspricht dem derzeitigen und zukünftigen Zeitgeist.

Unsere Kunden:

Menschen aus der Region allen Alters, die uns persönlich kennen oder auf uns über die Social-Media Plattformen aufmerksam wurden.

Auch einige die Direktvermarktung schätzen und unser Produkt einfach im Laden entdeckt haben.

Wir freuen uns immer über das positive Feedback unserer Kunden und das Lob für unser geschmacksintensives Eis.

Unsere nächsten Ziele

- weitere Eissorten
- Ausbau der Vermarktung
- Ausbau der Qualität
- Vergrößerung des Eislabors
- Teilnahme am Goldenen Stanizel 2024
- Ausbau der betrieblichen Transparenz (Schule am Bauernhof, Führungen für Interessierte) noch in weiter Zukunft