

Speiseeisherstellung am Bauernhof – Eis vom Hochedlinger

Mit dem Einstieg in die Direktvermarktung haben wir uns zum Ziel gesetzt, ein regionales, nachhaltiges und natürliches Genussmittel aus unserer eigenen Milch herzustellen. In vielen Einkaufswägen findet man Speiseeis, wobei beim Einkauf oft nicht hinterfragt wird „Woher kommt es?“, „Was steckt drin?“ und „Wie schmeckt es?“

Unsere Ausgangssituation

Gemeinsam mit meinen zwei Kindern, meiner Frau und meinen Eltern lebe ich auf einem familiär geführten gemischten Betrieb im Alpenvorland. In der Karenz meiner Frau haben wir überlegt, wie wir die Wertschöpfung der Milch erhöhen können und die Fähigkeiten aller am Betrieb mithelfenden Familienmitgliedern besser einsetzen können. Die Produktparte des Speiseeises hat uns gleich angesprochen, da es ein sehr individuelles Produkt ist, wo viel Kreativität und Entfaltung Platz findet. Weiteres ist der Markt an selbst hergestelltem Eis noch sehr rar und man findet trotz handwerklich hergestelltem Eis aus Eisdien oder Konditoreien oft Produkte mit wenig Fruchtanteil und viel Zusatzstoffen. Individuell auf die Wünsche der Kundschaften eingehen zu können, geschmacklich das Beste aus hochwertigen Zutaten aus der Region herauszuholen und unsere Milch direkt an die Kundschaft zu bringen, das bewegte uns, den Schritt zu wagen.

Die Projektbeschreibung

Der Startschuss wurde mit der Planung eines Verarbeitungsraumes im Vierkanter gesetzt. Die Vermarktungsstrategie liegt in den regionalen Ab-Hof-Läden, die in den letzten Jahren im Mostviertel massiv zugenommen haben. Nach der Absolvierung zweier Kurse, sowohl in Deutschland als auch Österreich, eigneten sich meine Frau und ich das Grundwissen an. Nach und nach wurden regionale Kollegen aus der Landwirtschaft als Zulieferer für geschmacksvolle Eissorten gesucht und mittlerweile produzieren wir neun Sorten in zwei verschiedenen Größen abgepackt.

Die Zielsetzung

Durch die Produktion von Speiseeis möchten wir die Wertschätzung des Grundproduktes Milch bei uns am Betrieb erhöhen und dadurch natürlich auch die Wertschöpfung am Betrieb halten. Aktuell arbeiten wir verstärkt an der Vermittlung der Landwirtschaft und Produktion in den sozialen Medien, der direkte Kontakt zu den Kunden wurde bereits bei Produktverkostungen und diversen Veranstaltungen der Ab-Hof Läden gestärkt. Mit dem Entschluss in die Direktvermarktung einzusteigen eröffneten wir dem Betrieb einen neuen Zweig, der sich zum Ziel setzte, die Freude an der Arbeit und die Fähigkeit jedes Einzelnen zu

- **Vorname:** Harald
- **Nachname:** Hochedlinger
- **PLZ:** 3325
- **Ort:** Ferschnitz
- **Bezirk:** Amstetten
- **Telefon:** 0664/5886268
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:**
Milchviehbetrieb
- **Kategorie:** Regionale
Vermarktung



stärken. Den Betrieb langfristig auf mehreren Standbeinen sicher aufzubauen und attraktiv für die nächste Generation zu gestalten, war uns sehr wichtig. Weiters wird ein zweites finanzielles Standbein erstellt, dass es ermöglicht so manche andere am Betrieb anfälligen Arbeiten zu modernisieren. Wir möchten ein hochwertiges Speiseeis bei uns am Hof produzieren. Dabei ist es uns ein Anliegen mit dem Kreislauf der Natur (saisonale Sorten) und den Wünschen der Kunden (zuckerreduziert, Allergene, Zusatzstoff-frei) zu arbeiten.

Der Projekterfolg

Die Wertschöpfung gegenüber dem Urprodukt Milch wird erheblich gesteigert und bleibt natürlich auch bei uns am Hof. Die Partner profitieren davon, dass auch ihre hochwertigen produzierten Lebensmittel (Mohn, Erdbeeren usw.) weiterveredelt werden. Unsere Kunden profitieren beim Kauf in den AB-Hof Läden von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen, regionalen Zutaten und unterstützen dabei regionale Landwirte.

Die Innovation

„Eis vom Hochedlinger“ – der Name unseres Produktes wurde ganz bewusst gewählt, da es uns wichtig erscheint, dass der Konsument genau weiß woher das Produkt kommt. Angefangen von der Milch, einem Grundnahrungsmittel, ein hochwertiges Genussmittel herzustellen. Wir kümmern uns ums Futter, das Wohl der Tiere, kaufen regionale Zutaten zu und stellen selbst das Speiseeis her. Vom Melken bis zum Liefern alles aus einer Hand.

Unsere Kunden

Regionale Direktvermarktungsläden im Umkreis von 15 Kilometer, Vereine, Feste und Veranstaltungen

Unsere Partner

Ab-Hof Läden: Regionalstadl Neustadtl; Regionalplatzl Steinakirchen; Schmankerlhütte Nabegg; D'Speis Euratsfeld; Produzenten hochwertiger, österreichischer und regionaler Zutaten für unser Speiseeis

Unsere nächsten Ziele

- Wir sind stets bemüht unsere Produktpalette und somit unsere Sortenvielfalt zu erweitern. Auch der Vertrieb wird in den kommenden Jahren auf weitere Ab-Hof Läden ausgedehnt.
- Der Ankauf einer Tischeisvitrine ermöglicht uns, unser Eis auch in Eiswannen zum Verkauf und Verleih mit der Vitrine anzubieten. Dies ist eine gute Option für Veranstaltungen/Vereine/Feste unser Eis in Tüten anzubieten.
- Auch die Kooperation mit Wirten wird angedacht, um bei diesen den Wunsch nach oft regionalen/Saisonalen oder individuellen Sorten nachzugehen.
- Als Praxisbetrieb für Dorfhelferinnen möchten wir das Wissen der Direktvermarktung an junge Generation weitergeben.
- Durch die Ausbildung des Betriebes zur „Schule am Bauernhof“ möchten wir langfristig auch Kinder an unserem Herzensprojekt teilnehmen lassen und ihnen die Landwirtschaft als auch die Direktvermarktung näherbringen.