

Evolution und Revolution

Adieu Durchschnitt! Sandra und Markus Hillebrand schufen in Premstätten, im Süden von Graz, mit dem Genussbauernhof ein Mekka für Gemüsefans.



GEMÜSE IM MITTELPUNKT. Sandra und Markus Hillebrand wurden für ihr Genussbauernhof-Konzept schon ausgezeichnet (re). Das neue Geschäft mit Frischeprodukten im Süden von Graz (li.)

BIS 1995 gab es am Hof der Familie Hillebrand in Premstätten im südlichen Grazer Becken von allem ein bisschen: Milchproduktion und Stiermast. Dazu kam der Anbau von Kraut, Kürbis und Karotten. Bei den Salaten, Paradeisern und Paprika hatten die Hillebrands immer schon die Nase vorn. Als eine der ersten der Region setzten sie auf Folienhäuser. 1995 dann die große Zäsur, die Tierhaltung wird beendet. Jetzt gibt das Gemüse den Ton an.

Nach dem revolutionären Schritt im Betrieb setzt Markus Hillebrand auf eine evolutionäre Weiterentwicklung. Um den lokalen Markt besser zu bedienen, wird im Mai 2001 der „Hofladen Hillebrand“ in Zusammenarbeit mit „Gutes vom Bauernhof“ eröffnet. Auch ein Fokus auf regionale Spezialitäten wird gelegt. Im September 2003 wird das „Premstättnr Kraut“ das erste Mal eingeschnitten. Dieses feinwürzige lokale Schmanckerl von hellgelber Farbe ist bekömmlicher als das übliche Sauerkraut. Inzwischen gibt es sogar Pralinen und eine handgeschöpfte Schokolade damit. Die Samen für den Anbau auf etwa 2 ha werden nach wie vor in einer zweijährigen Prozedur selbst gezogen.

2005 heiraten Sandra und Markus Hillebrand. Sandra ist gelernte Schmuckverkäuferin, arbeitete zuletzt als Ordinationsassistentin bei einem Lungenfacharzt. Sie ergänzt Markus' innovati-



NAH-VERSORGER

Im Brauquartier, einem ganz neu errichteten Wohngebiet für rund 2.500 Menschen im Süden von Graz, haben Sandra und Markus Hillebrand ein Geschäft mit ausschließlich regionalen Frischeprodukten eröffnet. Ein Automat vor dem Geschäft (Bild) mit 33 Lebensmitteln sorgt für Genuss rund um die Uhr.

ven Geist und Lebensfreude mit einer enormen Kundenorientierung, Freude am Genuss und einer ausgeprägten Stilsicherheit – perfekte Zutaten für die weiteren Vorhaben. So etwa für den Hofladen: Im April 2010 wird der 1. Genussbauernhof Österreichs eröffnet. Seither wird die gesamte Ernte des rund 30 ha großen Hofes selbst vermarktet. Einerseits im Geschäft zu sehr fairen Preisen, andererseits über Marktfahrer und Handelspartner.

Bei den Produkten lockt ab April das knackige Grazer Krauthäuptel, dann folgen bis zu 40 verschiedene Gemüsearten. Die Kartoffeln gehen rund zur Hälfte an McDonald's. „Die Lust auf frisches, buntes, geschmackvolles Gemüse ist riesengroß, der Markt boomt“, sagt Sandra Hillebrand. „Auch Produkte wie Süßkartoffel und Miniwassermelonen gehen bei uns enorm gut.“ Der nächste Schritt der betrieblichen Evolution war die Eröffnung der Kochschule. „Genussvolles Essen liegt voll im Trend, bis zum Frühsommer sind bereits 30 Kochkurse gebucht“, so Markus Hillebrand, der in der Vermarktung konsequent und sehr geschickt auf Social Media setzt. Ideen wachsen bei Hillebrand wie das Gemüse am Feld, derzeit reifen die Früchte für eine neue Vermarktungsidee in den kommenden Jahren. Möglich, dass dies dann wieder mehr Revolution als Evolution ist. 🍷

Ulrich Ahamer