

Familie Posch verarbeitet und vermarktet pro Jahr rund 10.000 Hendln. Bei einem Besuch auf dem Betrieb haben wir uns erklären lassen, wie man von Parfum aufs Fleisch kommt, warum die Hendln Frauensache sind und die Frauen noch immer gern mit der Hand arbeiten.



Die Hendln sind Frauensache

Von Angelika KONRAD, St. Peter Freienstein

raum, sowie ein Schlacht- und Verarbeitungsraum wurden errichtet. Trotzdem arbeiten noch alle gemeinsam. „Das ist ganz wichtig, sonst würde es nicht so gut funktionieren“, ist sich die Vermarkterin sicher.

Fleisch – Parfum – Fleisch

Die Hendln für die Gastronomie sind vorbereitet, der Raum wieder sauber. Die Kunden können kommen. Doch zuerst läutet ein Vertreter für Kühlanlagen an der Tür. An manchen Tagen kommt einfach viel zusammen. Daniela Posch

Routiniert verpackt Daniela Posch die Hendln für die Gastwirte. Sie werden noch am selben Tag ausgeliefert.

Foto: Konrad

Wein und Backhendl, so lautet die unwiderstehliche Kombination, für die die Südsteiermark bekannt ist. Wer gute Hendln haben möchte, der muss bei Familie Posch einkaufen. Das weiß jeder in der Region. Kein Wunder, Aloisia und Fritz Posch haben in den 1970er-Jahren den Verkauf als zweites Standbein auf- und ausgebaut. und haben das nötige Feingefühl für die Produktion und Vermarktung.

Begonnen hat der Onkel ...

Heute ist Donnerstag, der Hauptschlachttag bei Familie Posch. Die Landwirtin steht im Verarbeitungsraum und verpackt die letzten Hendln. „Ich mach das nur schnell fertig, damit mein Mann sie ausliefern kann“, sagt sie. Sie arbeitet routiniert, kein Griff ist umsonst. Ein Blick auf die Uhr, bald werden die ersten Kunden kommen. Im Kühlraum ist

bereits alles vorbereitet, das Fleisch ist sortiert und wartet auf die Kunden. Rund 10.000 Hendln vermarktet die Familie pro Jahr. Eine Entwicklung, auf die die Südsteierer stolz sind. Ursprünglich war es ein Onkel, der im privaten Rahmen Geflügel mästete. Das weitete sich dann auf Nachbarn und Freunde aus, bis Aloisia Posch mit dem Verkauf begann. Werbung haben die Vermarkter nie machen müssen, das alles sei über Mundpropaganda gelaufen, sagen sie.

... jetzt arbeiten schon die Jungen

„Meine Schwiegereltern haben die Hendln weiter ausgebaut, wir haben 2003 das Ruder übernommen“, erklärt Daniela Posch. Mit der Übernahme entschieden sich die Landwirte, den Hof zu modernisieren. Ein neuer Verkaufs-



Bereit für den Verkauf: Die Hendln sind nach Gewicht und Kunden vorsortiert.

Foto: Konrad

Tagwache 2 Uhr

An Schlachttagen klingelt bereits um 2 Uhr früh der Wecker. „Wir schlachten in der Nacht, weil da die Tiere ruhiger sind und am Vormittag schon alles fertig ist“, so die Landwirtin. Daniela Posch sieht sich als moderne Bäuerin, die sowieso schon mehr Managerin ist.



▲ Den Verkaufs- und Verarbeitungsraum hat Familie Posch 2011 neu gebaut. ►

Fotos: Konrad



lässt sich trotzdem nicht aus der Ruhe bringen. Die Fleischertochter und gelernte Drogistin hat vom Parfum zum Fleisch gefunden, wie sie selbst sagt. Gut, ein bisschen war die Liebe auch daran schuld, trotzdem gefällt ihr der Beruf. Die Hendln sind am Betrieb Posch reine Frauensache. Die Männer helfen zwar bei der Schlachtung, ihr Part sind aber die Schweine und die Außenwirtschaft.

Eingespieltes Team

Während Vater und Sohn dazu neigen, Arbeitsschritte maschinell zu lösen, bleiben die Frauen bei der Handarbeit. „Und zwar freiwillig“, wie Daniela Posch sagt. Sie füttert die Hühner nicht automatisch, sondern mit Kübel und Muskelkraft. „Damit habe ich einfach die bessere Kontrolle“, sagt sie überzeugt. Die Schweine sind im Erdgeschoß des Stalles, die Hendln bewohnen den ersten Stock. Die Südsteirerin hat den Verarbeitungsraum zusammengeraumt und ist bereit für die Kunden. Ihre Schwiegermutter kümmert sich ums Mittagessen, oder sie wechseln sich mit den Arbeiten ab.



Paula und Matthias sind mit Begeisterung bei den Hendln.

Fotos: Privat

Seit der Übernahme hat sie die Hendlmast komplett umgestellt. Anstatt Antibiotika setzt sie auf Kräuterextrakte im Futter und Vitamine im Wasser. Dazu gehört ein durchdachter Hygieneplan. „Das war mitunter die schwierigste Umstellung in der Familie. Plötzlich durfte man nicht mehr nur kurz zu den Hendln schauen“, sagt die Steirerin. Die fünf Ställe sind voneinander getrennt und sogar die Futterkübel sowie die Kleidung und Schuhe sind genau zugeordnet. Alle zehn Tage kommen Eintagesküken vom 30 Kilometer entfernten Geflügelzüchter. Seit vier Jahren haben die Südsteirer kein Antibiotikum mehr eingesetzt. Das Futter ist GVO-frei.

Verkauf

Im Haus läutet es. Ein Zeichen, dass jemand in den Hofladen gekommen ist. „Bin gleich wieder da“, sagt Daniela Posch und hält Wort. Drei Minuten hat es gedauert, bis der Kunde mit seinem Einkauf den Hof verlässt. Die Tiere werden bereits im zarten Alter von 4 bis 5 Wochen geschlachtet, denn die Kunden wollen immer kleinere Portionen. Es kommt nicht selten vor, dass jemand auf 10 g genau sein Hendl haben möchte. „Das ist oft sehr schwierig, weil ich die Mast nicht so genau steuern kann und die Küken schon zehn Wochen vorher bestellt werden müssen“, erklärt Daniela Posch. Auch den Gastwirten sind kleinere Hendln lieber als große Portionen. Neben ganzen Schlachtkörpern verkauft die Familie auch Teile, wie Filet, Brust und Haxen, sowie Hühnerklein für die Suppe. Das wird besonders von der jüngeren Generation gerne angenommen. Auch das eigene Kürbiskernöl findet man im Hofladen.

Qualität punktet

Trotzdem merkt die Familie, dass die Kunden zunehmend bewusster einkaufen. Man will wieder wissen, woher das Fleisch kommt. „Außerdem sehen unsere Hendln gut aus. Da gibt es keine übrigen Federn, keine Verletzungen. Die Handarbeit zahlt sich aus“, ist Daniela Posch überzeugt. Preislich liegen sie kaum über dem Supermarkt-Niveau. Der nächste Kunde kommt, der Verkauf dauert vier Minuten, der nächste wieder zwei.

Wenn wir die letzten sind

Der Betrieb wird laufend modernisiert, als nächstes sind eine zentrale Abluftsteuerung und eine Photovoltaikanlage geplant. Ob der Betrieb weitergeführt wird, ist noch unklar. „Wir möchten unseren Kindern die Freiheit lassen, selbst zu entscheiden“, sagt Daniela Posch, „wir können sie nicht zwingen, binden sie aber in den Betrieb mit ein.“ Sohn Matthias ist bereits in die Hühnerbranche eingestiegen. Er nennt zehn Legehühner sein Eigen. Das Futter muss er kaufen, er versorgt sie selbst und freut sich über die Einnahmen. „Es ist sein eigenes Geld und er ist richtig ehrgeizig“, sagt die Landwirtin stolz. Die Begeisterung ist auf jeden Fall da, der Zukunft steht nichts im Wege. ■

Der Betrieb



Daniela und Peter Posch
8454 Heimschuh Nr. 15
Tel.: 03452/83174

www.posch-hendl.at
Matthias (10) und Paula (5)
Fritz und Aloisia Posch

Schweine: 800 Mastplätze
10.000 Masthühner/Jahr

100 ha landwirtschaftliche Nutzfläche (davon 80 ha Pacht) auf zwei Betriebe aufgeteilt
Soja, Mais, Ölkürbis

1 Mitarbeiterin (15 Stunden)

Verkauf: Do.–Sa., Zustellung

Foto: Purkart