NATÜRLICH NACHHALTIG

von Melanie Breuer

Ihr alkoholisches Mischgetränk vom Bauernhof lässt die Herzen von Eierlikörfans höherschlagen. Mit „Gackerl" im wiederverwendbaren Miniglas begeisterte Gitti Riedl aus Jakobsbaiern auch die Jury des Meggle-Gründerpreises. Weil es eine originelle Interpretation des süßen Klassikers aus zahlreichen regionalen Zutaten ist – und genauso schmeckt.

Zehn 2-cl-Gläschen mit „Gackerl" kommen auf Bestellung im witzigen Eierkarton nach Hause

Viele Landwirte sehen in ihrem Betrieb nicht nur die Einkommensquelle, sondern auch eine von Generation zu Generation übertragene Aufgabe. Hohe Investitionen bei geringen Erzeugerpreisen lassen kleine Höfe aber immer häufiger ums Überleben kämpfen. Da gilt es neue, zukunftsträchtige Alternativen zur konventionellen Landwirtschaft zu entwickeln. Ähnlich erging es auch Gitti und Hans Riedl, die sich 2009 überlegen mussten, wie es mit ihrem traditionellen Milchviehbetrieb in Jakobsbaiern im Landkreis Ebersberg weitergehen sollte. Eine kostenintensive Sanierung der in die Jahre gekommenen Gebäude erschien ihnen weder sinnvoll noch zeitgemäß. So entschied sich das Ehepaar, komplett auf Freiland-Hühnerhaltung umzustellen: „Wir arbeiten mit 5.000 Legehennen. Was sich zunächst viel anhört, ist im Vergleich zu den riesigen norddeutschen Produktionsstätten aber verschwindend gering. Umgerechnet auf unsere ursprüngliche Bewirtschaftungsform wären das gerade mal so viel wie etwa 50 Kühe", erläutert die engagierte Bayerin den mutigen Schritt.

START-UP AUF DEM BAUERNHOF

Wie jede Hühnerbäuerin machte sich auch Gitti Riedl daran, weitere Erzeugnisse aus dem Rohstoff Ei zu entwickeln. Den traditionellen Nudeln folgte schnell die cremige, zartgelbe Spirituose, welche jahrzehntelang in jeder gut sortierten Hausbar zu finden war. Allerdings hatte Eierlikör zuletzt mehr den Ruf eines angestaubten Oma-Getränks. Um auch die jüngere Generation wieder auf den Geschmack zu bringen und weil sie selbst die scharfe Note anderer Produkte auf dem Markt nicht mochte, versuchte sich die 40-jährige Landfrau an einer neuen Rezeptur. Das Ergebnis: „Gackerl", ein alkoholisches Mischgetränk mit Freilandeiern und Sahne: „Die Bezeichnung „Likör" dürfen wir offiziell nicht verwenden, weil die Mixtur dafür einen Alkoholgehalt von 14 Prozent aufweisen müsste. Unsere Variante hat aber nur zwölfeinhalb Prozent, was viel milder ist und deshalb einfach besser schmeckt", ist sich seine Erfinderin sicher.

Die kreative Produktidee war zugleich der Startschuss für ein modernes Start-up auf dem Bauernhof. Neben einem besonderen Rezept galt es aber auch die passende Verpackung zu finden. Gitti Riedl wählte eine umweltfreundliche Mischung aus klassischen Eierkartons und wiederverwendbaren Gläschen mit Schraubdeckel. Letztere lassen sich nach dem Genuss des süßen Getränks hervorragend für die Aufbewahrung von allerlei Krimskrams wie Büroklammern und Schrauben oder auch Küchengewürzen verwenden. Der Ankauf der Eierkartons ist jedoch nur palettenweise möglich, weshalb es plötzlich 20.000 Stück davon unterzubringen galt: „Glücklicherweise hatten wir als immer schon landwirtschaftlich genutzter Betrieb genügend Platz dafür, was ein Start-up in der Stadt nicht automatisch vorweisen kann", erinnert sich die Gründerin an die turbulente Anfangszeit.

MARKETING UND VERTRIEB FÜRS LAND

Natürlich spielt auch der Name eine wichtige Rolle für den Erfolg eines Produktes. Dank der nicht immer ganz so geräuschlosen 5.000 Rohstofflieferantinnen war dieser aber schnell gefunden. Sehr viel schwieriger war die Logoentwicklung für „Gackerl" sowie die Kreation eines eigenen Internetauftritts. Mit Stefan Gaar von der Mediengaarage in Aßling erhielt das Ehepaar aber kompetente Unterstützung aus der Region. Nur mit der Domaine hatte Gitti Riedl anfangs noch Probleme: „Die hatte uns kurz vor der Veröffentlichung eine Firma aus Südkorea weggeschnappt. Mittlerweile ist das aber alles ebenso geregelt wie die Markenanmeldung und vieles mehr." Dass die Riedls 2018 für ihr „Gackerl" den 3. Platz beim Meggle-Gründerpreis gewonnen haben, belegt, dass der regionale und nachhaltige Charakter ihres originellen Qualitätsproduktes ankommt.

Lange vor diesem schönen Erfolg musste das innovative Mixgetränk im Glas aber erst einmal bekannt und unter die Leute gebracht werden. Dafür hatte Gitti Riedl unzählige Telefonate mit den Organisatoren von Dorffesten und anderen Veranstaltungen zu führen.

Familienbande: Gitti Riedl mit ihrem Mann Hans und den beiden Söhnen. Die Hühnerbäuerin hat mit ihrem „Gackerl" viel Erfindergeist und Mut bewiesen

Fotos: Stefan Gaar / www.mediengaarage.de

Die 5.000 Hühner fühlen sich in Freilandhaltung wohl und danken es mit ihren frischen Eiern

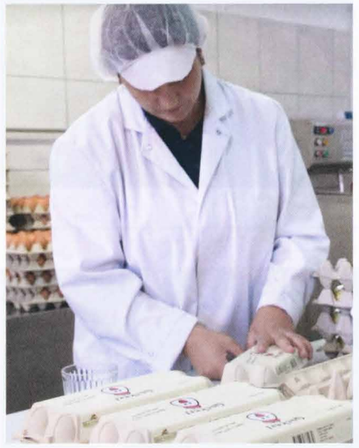
Teamgeist wird bei der Herstellung von „Gackerl" großgeschrieben

Schon damals war sie fest davon überzeugt, dass sich ihr „Gackerl" prima als Partygetränk eignen würde. Sie sollte Recht behalten: Nach ersten kostenfreien Probierangeboten und kleineren Abverkäufen beliefert die kleine Manufaktur heute mehrere Internetshops (z. B. bavariashop.de oder meinherzschlag.de). Dort erhält man die klassische Zehner-Schachtel als witzige Geschenkbox. Der Einzelhandel und andere Großabnehmer bekommen die besondere Spirituose natürlich lose in 20er-Eierhöckern.

WERTE BEWAHREN, ZUKUNFT GESTALTEN

„Ich möchte, dass möglichst viel Regionales in unserem Produkt steckt. Deshalb kommt beispielsweise auch nur die original Sahne von Berchtesgadener Land in unser „Gackerl" rein, selbst wenn diese etwas teurer ist", betont Gitti Riedl stolz und zeigt damit neben Heimatverbundenheit auch ihren hohen Qualitätsanspruch. Dieser beginnt für sie bereits bei einer artgerechten Tierhaltung. Auf dem Zehatmoarhof wird streng darauf geachtet, dass die Hühner genügend Auslauffläche haben. Frei nach dem Motto „Wo vorne Gutes reinkommt, kommt hinten Bestes raus" setzen die Riedls auf gentechnikfreies, bayerisches Futter, für das Soja, Weizen und Hafer in Zusammenarbeit mit dem Asamhof in Kissing bei Augsburg selbst angebaut werden.

Während sich ihr Mann Hans mehr um die Landwirtschaft kümmert, unterstützen aktuell vier feste Mitarbeiterinnen aus der Umgebung Gitti Riedl bei der täglichen Arbeit in der Manufaktur. Bis heute werden viele Arbeitsschritte in Handarbeit erledigt, auch wenn inzwischen eine moderne, selbst entwickelte Abfüllmaschine hinzugekommen ist. Für die beiden kleinen Söhne ist das Thema Alkohol natürlich noch tabu. Doch möglicherweise werden auch sie eines Tages vor der Entscheidung stehen, wie der Familienbetrieb fortgeführt werden soll. Bis dahin haben sie aber ganz sicher von ihren Eltern gelernt, wie man Tradition und Innovation harmonisch miteinander verbindet, um nachhaltig erfolgreich zu sein.



Jede Menge Handarbeit für beste Qualität aus regionalen Zutaten

„GACKERL" IM GLAS

Das alkoholische Mischgetränk wird im schönen Bairer Winkl, dem äußersten Süden des Landkreises Ebersberg, auf dem Bauernhof der Familie Riedl hergestellt. Die Eier stammen nur von freilaufenden Hühnern. Durch Verwendung ausschließlich heimischer und garantiert gentechnikfreier Futtermittel garantiert die Manufaktur beste Qualität, die man schmecken kann. 2018 wurde „Gackerl" mit dem 3. Platz beim Meggle-Gründerpreis ausgezeichnet, der jedes Jahr an junge Unternehmer aus den Landkreisen Ebersberg, Rosenheim, Erding, Traunstein, Mühldorf, Altötting und Berchtesgadener Land verliehen wird.

Weitere Informationen unter www.unser-freilandei.de/gackerl

Der Zehatmoarhof in Jakobsbaiern wird seit Generationen von der Familie Riedl bewirtschaftet