



Preis für das Bio-Revival des Eierlikörs

Brigitta Riedl aus Bayern wurde mit ihrem Likör „Gackerl“ Unternehmerin des Jahres

Wer Weichenstellungen im Leben mit Mut und Fantasie begegnet, ist auf einem guten Weg. Das beweist auch Brigitte Riedl aus Bayern: Die Hühnerbäuerin errang für ihre erfolgreiche Innovation, den hausgemachten Eierlikör namens Gackerl, den 2. Preis im Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2019“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Fantasievoll und tatkräftig begegnet die Bäuerin auch den Auswirkungen der Pandemie auf ihr Geschäft: mit einer Umstellung der Produktion von Freilandeiern auf Bioeier.

Wer sich dem Zehatmoarhof im Bayerer Gemeindeteil Jacobsbairern zu Fuß, mit Radl oder Auto nähert, kann sich dem Zauber der bayerischen Biberbüchshölle unmöglich entziehen. Auf weiten Wiesenflächen mit hühnerfreundlichen, den Tieren schattenspendenden Bäumen picken und scharen tatsächlich glücklich und zufrieden ausschauende Hühner, werfen sich stolze Hähne in die Brust und schrecken Kamerun-Schafe nach Hühnern und Hähnen spähende Hähne ab. Ruhig und friedlich empfängt den Besucher der Zehatmoarhof selbst: Brigitte Riedl wirkt konzentriert und freundlich, ihre Buben, Andi, sechs und Michi, neun Jahre alt, strahlen still und lieb um die Wette und Ehemann Hans ist zur Stelle, wenn er benötigt wird. Obwohl die Bäuerin mit Arbeit und Familie eingespannt ist, wirkt sie nicht gestresst und erzählt mit ehrlicher Begeisterung über den Weg zu Hühnern und Likör. „Wir haben 2009 von Milchwirtschaft auf die Haltung von Freilandgehennen umgestellt“, sagt

Riedl. Diese Entscheidung hätten sie und ihr Mann mit Blick auf eine nötige Erneuerung des Kuhstalls bewusst getroffen. Auf 45 Milchkühe samt Nachzucht folgten rund 5000 Freilandhühner. Auch wenn Hans Riedl sagt „Vieh ist täglich“, geben die Hühner den Bauern nicht ganz so enge Zeitpläne vor wie die Kühe.

Die Bäuerin sprüht vor Unternehmergeist

Brigitta Riedl probierte also aus, was wohl jede Hühnerbäuerin tut: Eierlikör selber herstellen. Was einfach klingend, war mit vielerlei Problemen und Erfahrungsgewinn verbunden. Das Produkt war schließlich ein an Eierlikör angelehntes Getränk mit reduziertem Alkoholgehalt, Bio-Säure und Bio-Milch und natürlich auch aus frisch aufgeschlagenen Eigelben aus eigener Produktion: das „Gack“ war geboren und fand wie die Freilandeier auf verschiedenen Vertriebswegen seine Abnehmer. Ihm folgte zwei Jahre später das „Gackerl“. Denn die Bäuerin, gelernte Bankkauffrau mit Zusatzqualifikationen in Hauswirtschaft und als Agrarbürofachfrau, sprüht vor Unternehmergeist und Ideenreichtum. Sie erland das Gackerl. Der g'schmackige Likör kam in kleinen Portionen auf den Markt, abgefüllt in zwei Zentliter fassende, als Aufbewahrung für Kleinram weiterverwendbare „Twist-off-Gläser“. „Das Gackerl hat eingeschlagen wie eine Bombe“, erinnert sich Gitti Riedl an den durchschlagenden und doch unerwarteten Erfolg. Schon der erste Test mit der Auslieferung von 200 am selben Abend ausverkauf-

ten Gackerl an die Burschenveranstaltung Maßbaumziblerl im Ort zeigte: Das Gackerl hat das Zeug zum Party-Zieg.

Als nächste pfiffige Idee wurde das Gackerl in gescherk- oder – in größeren Dimensionen – partytauglichen Eierkartons angeboten. Parallel zum Verkauf – vor allem in der nahen Umgebung von Hof-läden bis Biomärkten –, akquirierte die dynamische Bäuerin Veranstalter von Festen und Bierzelten. Diese konnte Riedl ebenso überzeugen wie die Wettbewerbsjury des Landwirtschaftsministeriums, das den Weg des klassischen alkoholischen Eiermischgetränks zu einer erfolgreichen Produktinnovation honorierte. Ausgebremst wurde die Erfolgsgeschichte des Gackerls erst heuer mit der Corona-Pandemie. Keine Feste und größeren Veranstaltungen bedeuteten einen massiven Einbruch der Nachfrage. „Bis auf eine musste ich meine Halbtageräfte alle nach

Hause schicken“, sagt Gitti Riedl mit ernstem Blick. Für ihre „Mädels“, alleinst. Mütter: die nur am Vormittag arbeiten, möchte sie so rasch wie möglich wieder Arbeit haben. „Als ich aus der Schockstarre wegen Corona erwacht bin, dachte ich, du musst jetzt was machen.“ Gedacht, getan. Das Gackerl sollte in mehr als einer Hinsicht aufgepöppelt werden. Beste Grundlage und konsequent der Philosophie des Hauses folgend: Die Umstellung auf Biohaltung der Hühner samt Bruderhahn-Aufzucht, bayerisches Biofluter, jede Mege Platz im und auf den weiten Flächen um den Stall liefern den rund 3300 Bio-Hühnern die Basis für den jetzt auch in schmacken 0,5-Liter-Flaschen abgefüllten Eierlikör mit nun 14 Prozent Alkohol.

Oo in der Flasche oder im Vierer-Geschenkkarton. Kein Gackerl verlässt das Haus ohne einen liebevoll gestalteten Infobroschüre rund um das Produkt. Brigitte Riedl steht zu einhundert Prozent hinter ihrer hausgemachten Innovation. Das gilt natürlich ebenso für die cremefarbenen Bioeier der Hühnerrasse Sandy, die vom Bainer Wind im äußersten Süden des Landkreises Ebersberg künftigt samt des Gackerls auch ihren Weg nach München – in das neue Geschäft, das „Garting“ in der Westendorferstraße 16 – zum zunehmend bewussten Verbraucher finden werden.

Ganz links: Brigitta Riedl mit ihren Söhnen Michi und Andi sowie Ehemann Hans.

Links: Rund um den Zehatmoarhof gibt es viel Platz mit allem, was ein Huhn für ein gutes Leben braucht. Fotos (2): Berwanger

lno Berwanger