

Kunden am Hof

■ Karl Brodschneider

Schon seit 50 Jahren betreibt die Familie Monika und Martin Krenn Direktvermarktung und passt sich ständig an neue Kundenwünsche an.

Das Einkaufen beim Bauern ist seit Beginn der Pandemie beliebter denn je. Viele Konsumenten werden sich dessen immer mehr bewusst, dass die Landwirte eine sichere Versorgung und Qualität, auf die man sich verlassen kann, bieten. Jemand, der die Direktvermarktung in all ihren Facetten miterlebt hat, ist die Familie Krenn aus Rettenbach, Gemeinde Pirching am Traubenberg. „Meine Mutter Rosemarie Krenn begann im Jahr 1970 mit dem sogenannten Moarktschoftn, wie es früher hieß“, erzählt Martin Krenn. Ihr Ziel war der Kaiser-Josef-Platz im Herzen der Landeshauptstadt. „Sie packte ihren VW Käfer voll und fuhr über den Hühnerberg nach Graz. Anfangs verkaufte sie nur Gemüse und Eier, doch schon nach wenigen Jahren kamen Schwei-

neschmalz, Speck und Würstel dazu.“ 30 Jahre lang war Rosemarie Krenn mit ihren Produkten auf diesem traditionellen Bauernmarkt vertreten.

Marktstand in Wien

Sohn Martin zog es ab dem Jahr 1995 nach Wien. Bis 2020 verkaufte er in der Bundeshauptstadt hauptsächlich Produkte aus dem am Krennmüllerhof gehaltenen Schweinen sowie Steirisches Kürbiskernöl. Im Laufe der Jahre kauften auch immer mehr Kunden direkt am Hof ein. Oft war dann Monika Krenn ihre Ansprechpartner. Im Jahr 2017 wurde der großzügig gestaltete Hofladen in der jetzigen Form aufgemacht. Geöffnet ist er an jedem Freitagnachmittag und Samstagvormittag.

Die Direktvermarkter passen sich immer wieder rasch an neue Gegebenheiten und Trends an. Die Internetangebote wurden massiv ausgeweitet. Stark zugenommen haben auch der Automatenverkauf und die Zahl der Selbstbedienungsläden. Seit Mitte Dezember setzt auch die Familie Krenn auf einen solchen 24-Stunden-Shop. Dieser liegt direkt bei der Hofeinfahrt und enthält alles, was das Käuferherz begehrt: vakuumverpacktes Frischfleisch vom Vulkanlandschwein, Speck, Würstel, Auf-

striche, Brot, Milch und Milchprodukte und anderes mehr. Beim Bezahlen setzt man auf die Ehrlichkeit der Kunden und hat damit bisher beste Erfahrungen gemacht. Martin Krenn erklärt, warum er dem 24-Stunden-Laden große Bedeutung beimisst: „Der Konsument ist nicht mehr auf die üblichen Verkaufszeiten angewiesen und kommt jederzeit und sehr einfach zu seinen Produkten. So können auch wir unsere Produkte täglich verkaufen, ohne vor Ort sein zu müssen.“

Dass es mit der Direktvermarktung am Krennmüllerhof auch in Zukunft weitergeht, dafür schon gesorgt. Der 22-jährige Sohn Johannes, eines von fünf Kindern von Monika und Martin Krenn, ist schon voll im Betrieb tätig. Der angehende Landwirtschaftsmeister ist der Ferkel-Experte und auch schon mit der Direktvermarktung gut vertraut.

Die Eheleute Krenn sind aber nicht nur als Direktvermarkter weitem bekannt, sondern engagieren sich auch in der bäuerlichen Interessensvertretung. Monika Krenn arbeitet in der Bäuerinnenorganisation mit und ist seit dem Jahr 2011 Gemeindebäuerin. Ihr Gatte Martin war Ortsbauernratsobmann.

Nähere Informationen unter www.krennmüllerhof.at.

Bei „eva und adam“ erfolgt der Verkauf der Streuobstarritäten über kleine Holzkisten und exklusive Geschenkboxen. Eigene Sorten-Steckbriefe ergänzen den Inhalt. Zu den Kunden zählen Kulinarik-Fans ebenso, wie Menschen, die daheim Streuobstbäume pflanzen wollen und noch auf der Suche nach ihren Liebessorten sind.

Bio-Fuchs

Für die Ländliche Entwicklung erfüllt „eva und adam“ gleich mehrere Ziele. Es ist ein kooperatives Innovationsprojekt, ist sektorübergreifend aufgestellt, dient der Entwicklung beziehungsweise Wiederentdeckung bäuerlicher Produkte und ermöglicht das Erschließen von neuen Märkten. Auch Bio Austria hat daran sofort Gefallen gefunden und ihm den heurigen Innovationspreis „Bio-Fuchs“ in der Kategorie „Überbetriebliches Konzept“ verliehen.

Näheres auf www.evaundadam.at.



Im Dezember 2020 eröffneten Monika und Martin Krenn sowie Sohn Johannes auf ihrem Hof in Rettenbach einen 24-Stunden-Laden. Die Kunden nehmen dieses neue Angebot sehr gerne an.

Foto: Brodschneider

