

Goldene Qualitäten!

Familie Zapfel aus Riedlingsdorf: „Gemeinsam sind wir stark!“



Hans und Sonja bieten Topqualität zu günstigen Preisen in ihrem Bauernladen in Riedlingsdorf.

Familie Zapfel steht für Qualität erster Güte. Ihre Produkte sind vielfach preisgekrönt und verwöhnen jeden Gaumen.

Viele Ideen im Kopf, die es noch umzusetzen gilt, gehören zum täglichen Schaffen von Hans und Sonja Zapfel dazu. Bereits in der 4.

Generation besteht der ehemalige Rinderzuchtbetrieb, der 1985 auf Schweinemast umgestellt wurde. Dies bedeutete auch die Basis für die Spezialisierung auf Direktvermarktung.

Heute werden auf 90ha überwiegend Getreide, Mais, Ölkürbis (10ha) und Kartoffeln (3ha) angebaut. In einem Strohlaufstall werden rund 100 Schweine für die Direktvermarktung gemästet. Weiderinder in Mutterkuh-Haltung (17 Stück Aberdeen-Angus und Galloway) ergänzen seit kurzer Zeit den Tierbestand. Für Schlachtung, Verarbeitung

und Verkauf wurden 2005 neue Räumlichkeiten geschaffen. Die Produkte werden im eigenen Bauernladen am Hof verkauft. Familie Zapfel ist zudem Teilhaber an den Bauernläden in Pinkafeld und Oberwart und beliefert viele weitere Verkaufsstandorte, Hotels und Gastronomiebetriebe.

Kundenwünsche

Ein Grund für die Vielseitigkeit ist die Umsetzung eigener Vorlieben und auch von Kundenwünschen. „Der erste Schritt war die Selbstvermarktung von Schweinefleisch. Unsere Kunden wollten aber auch küchenfertige Stücke, Wurst, Geselchtes und Aufstriche. Das war der Beginn des Bauernladens, indem Kartoffel und Kürbiskernöl das Angebot abrunden“, berichtet Hans Zapfel. Die Bauernläden und deren Ausweitung sollten neue Absatzmöglichkeiten realisieren.

Familienbetrieb

Im Betrieb sind neben dem Ehepaar Zapfel auch Sohn Andreas und Schwiegetochter Sylvia tätig. „Meine Mutter erledigt mit 79 Jahren noch den Haushalt und hilft überall mit, wo sie gebraucht wird. Zusätzlich haben wir einen Angestellten in der Fleischverarbeitung und eine Teilzeitkraft im Verkauf“, schildert Zapfel. Seine Hauptaufgabe liegt in der Direktvermarktung, Sonja, die mehrere Kurse und Ausbildungen erfolgreich absolviert hat, kümmert sich um Zimmervermietung, Büroarbeiten und steht nachmittags meist im Bauernladen. Andreas betreut den Ackerbau und hilft auch in der Vermarktung und in der Belieferung der Verkaufsstellen mit. Sylvie wiederum ist im Bauernladen als Verkäuferin im Einsatz. „Gemeinsam sind

wir stark! Durch diese Aufgabenteilung funktioniert das Miteinander sehr gut. In Ausnahmesituationen muss man aber auch flexibel sein“, meint Zapfel. Neben eigenen Erfahrungen war für die Unternehmerfamilie auch der Kontakt zu Kollegen wichtig, um Erfahrungen auszutauschen. „Durch meine Tätigkeit als Maschinenringgeschäftsführer und bei vielen Exkursionen lernte ich viele Betriebe im In- und Ausland kennen. Dabei sieht man viel Neues und es besteht nicht die Gefahr, daheim betriebsblind zu werden“, erläutert Zapfel.

Beste Qualität

Der Erfolg gibt Familie Zapfel Recht, denn zahlreiche Prämierungen - u. a. Goldmedaille für ihren Osterschinken - in den letzten Jahren beweisen den richtigen Weg, den die Riedlingsdorfer Familie, deren Wohnsitz eigentlich in Bad Tatzmannsdorf liegt, eingeschlagen hat. Auch für ihre Knoblauchwürste gab es kürzlich eine Auszeichnung bei der „Steirischen Speck- und Raritätenprämierung 2009“ vom Verein „Gutes vom Bauern“. „Wir erhielten die Medaille in Silber“, freut sich Sonja Zapfel

A green and yellow advertisement for 'RIEDLINGSDORFER BAUERNLADEN'. It features a cow's head, a sunflower, and various vegetables. Text includes: 'Fam. Zapfel', 'Sägegasse 6 • A- 7422 Riedlingsdorf', 'Tel. & Fax: 03357/4 34 53', 'Mobile: 0664/164 25 25', and 'Öffnungszeiten: Mo., Di., Mi., Fr. von 8.00 - 12.00 und 15.00 - 18.00 Uhr, Sa. von 8.00 - 12.00 Uhr, Donnerstag geschlossen!'. There is also a logo for 'GUTES VOM BAUERN' and a small EU logo.



Hans und Sonja Zapfel bei der Prämierung ihrer Knoblauchwürste