



Ehrliche Bioqualität für ehrliche Kunden

Ehrlichkeit soll sich lohnen: Kunden des Fohnsdorfer Bio-Hofladens Feeberger nehmen die gewünschten Lebensmittel aus den Regalen und werfen das Geld dafür in eine Kasse.

Gernot und Susanne Feeberger haben den Biohof vulgo Formacher in der Fohnsdorfer Bachstraße vor fünf Jahren von ihren Eltern beziehungsweise Schwiegereltern übernommen. Gernot Feeberger ist gelernter Mechaniker, allerdings habe er „schon immer gewusst“, dass er den Hof weiterführen werde. Nach der Lehre hat er des-

halb noch alle Kurse besucht, um „Landwirtschaftlicher Facharbeiter“ zu werden. Beide Berufe und die Erfahrung, die er auf dem Heimathof gemacht hat, kommen ihm als Betriebsinhaber zugute. „Milchwirtschaft und Direktvermarktung“, nennt er als Erwerbszweige seines, wie er meint, „kleinen“ Betriebes.

Blindes und überprüftes Vertrauen

„Qualität, nicht Massenproduktion ist uns wichtig“, bekräftigen Gernot und Susanne Feeberger. Die Milch der 18 Kühe reiche für die Produkte, die im Hofladen verkauft werden. Der Rest werde an die Obersteirische Molkerei geliefert. „Wir sind auf dem Sprung, Heumilchlieferanten

zu werden“, freut sich die junge Feeberger-Generation. Schon jetzt werden die Produzenten von der „Bio Austria Garantie“ ständig kontrolliert. „Der Kontrolleur nimmt alles unter die Lupe, die Tiere, den Stall und den Laden“, zählt Gernot Feeberger auf. Spritzmittel oder Futter, das weder bio ist, noch aus Österreich kommt, sind beispielsweise nicht erlaubt.





Urkunden an der Wand des Ladens sind der Beweis dafür, dass es nichts zu beanstanden gibt. Etwaige Mängel würden prompt aufgedeckt und müssten sogleich behoben werden. Jeder Fehler zieht Sanktionen nach sich: „Geldstrafe auf alle Fälle und in schweren Fällen sogar die Sperre oder Aberkennung des Biosiegels.“

Den strengen Kriterien, welchen der „Heumilch“, die zur Produktion der „Zurück zum Ursprung“-Erzeugnisse der Obersteirischen Molkerei Knittelfeld gefordert werden, werden die Fohnsdorfer bereits gerecht. Ihre erste derartige „Heumilch“-Lieferung wird demnächst erfolgen.

Den Bio-Hofladen bestücken die Jungbauern mit ihrer Milch und Joghurt natur in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Angeboten werden auch Bio-Eier. Zum Viehbestand gehören nämlich auch 30 Hühner. „Die gehen so nebenher“, meint die Bäuerin bezüglich des geringen Arbeitsaufwandes für diese Tiere, die im Hof frei herumlaufen.

Kunden können den Hofladen ungehindert und jederzeit betreten. Sie nehmen aus den Regalen, was sie brauchen. Preislisten zeigen an, was wofür zu bezahlen ist. Block und Bleistift liegen zum Zusammenrechnen bereit. Der jeweilige Betrag wird in eine Kasse geworfen, auf der „Danke“ steht. Betrug steht nicht zur Debatte: „Bis jetzt klappt alles.“ Die Feeberger-Familie vertraut den Kunden und diese vertrauen der Familie.

Gertrude Oblak

