



Mit Schildern an der Straße, über dem Eierautomaten und am Laden wirbt Familie Frisch für die Direktvermarktung.



Karin Orlamünder-Frisch (links) führt gemeinsam mit ihrer Mutter Edith Frisch die Direktvermarktung auf dem FrischHof.

Fotos: A. Rose

Ein erfolgreiches Chefinnen-Gespann

Mit ihrem Hofladen in Königsbrunn (Bayern) haben Karin Orlamünder-Frisch und Edith Frisch den dritten Platz beim Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2017“ belegt.

Dass Eier im Hofladen von Familie Frisch das Hauptprodukt sind, ist bereits an der Hofeinfahrt zu erkennen. Über dem Eierautomaten und an der Einfahrt thront das Logo des Hofes: ein Huhn. Der „FrischHof Hofladen“ in Königsbrunn bei Augsburg bietet den Kunden neben den Eiern aus eigener Hühnerhaltung selbst hergestellte Nudeln, Geflügelfleisch, diverse Fruchtaufstriche, Eierlikör und vieles vieles mehr. Der Laden besticht mit ländlichem Chic und einer Mischung aus moderner Einrichtung und rustikalen Elementen, wie einer Backsteinmauer gleich im Eingangsbereich des Ladens. Mit dem umfangreichen Sortiment, den zahlreichen Produkten aus eigener Herstellung sowie der Ladengestaltung und der freundlichen Atmosphäre hat „FrischHof Hofladen“ die Hofdirekt-Jury überzeugt und belegte so den dritten Platz beim Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2017“.

Der Hofladen in Königsbrunn hat gleich zwei Chefinnen: Karin Orlamünder-Frisch managt die Direktvermark-

tung gemeinsam mit ihrer Mutter Edith Frisch. Sie ist die Gründerin des Ab-Hof-Verkaufs und hat bereits vor über 40 Jahren damit angefangen, die hofeigenen Produkte zu vermarkten. Heute befindet sich der Laden in einem alten Stallgebäude und lockt die Kunden aus einem Umkreis von bis zu 30 km an. Die Lage an der Bundesstraße kam Familie Frisch schon immer zugute, viele Kunden kommen aber auch extra aus Augsburg gefahren, um im Hofladen einzukaufen.

Florierender Eierverkauf

Die Gelegenheit dazu bietet Familie Frisch unter der Woche täglich von montags bis freitags zwischen 8 und 18 Uhr. Samstags ist der Hofladen von 8 bis 12.30 Uhr geöffnet. „Wir wollten den Sonntag für uns haben“, erklärt Karin Orlamünder-Frisch. „Doch der Eierautomat lässt uns inzwischen keinen freien Sonntag mehr.“ Der Automat ist 24 Stunden am Tag geöffnet, wobei die Direktvermarkterinnen darauf achten, dass sie diesen während der Ladenöff-

nungszeiten nicht auffüllen – vielmehr sollen die Kunden in den Laden gelockt werden.

Sonntags jedoch, wenn der Laden nicht geöffnet hat, muss Karin Orlamünder-Frisch fast im Zweistundentakt den Automaten befüllen. „Die Nachfrage nach Eiern ist, vor allem seit Fipronil ein Thema wurde, bei uns sehr stark gestiegen“, erklärt sie. Familie Frisch verkauft sowohl Eier aus Boden- als auch aus Freilandhaltung. Das Futter für die Hühner wird in der hofeigenen Mühle produziert und kommt aus eigenem Anbau. „Wir nennen das Futter liebevoll Hühnermüsli“, erklärt Edith Frisch. Das Schlachten der Hühner findet am Hof statt, sodass das Fleisch und die hausgemachte Hühnersuppe nur einen kurzen Weg bis in den Verkaufsraum haben.

Auch beim Gang durch den Laden fällt auf, dass Familie Frisch großen Wert auf Regionalität legt. Eier, Eierlikör, Fleisch, diverse Fertiggerichte, Nudeln und Fruchtaufstriche stammen aus eigener Produktion. Dass die Nudeln auf dem Hof hergestellt werden, davon



Im hellen und großzügig gestalteten Hofladen bietet Familie Frisch den Kunden ein umfangreiches Sortiment an.



Die Eier aus eigener Hühnerhaltung und die daraus hergestellten Nudeln sind die Hauptprodukte im Laden in Königsbrunn.

können sich die Kunden direkt im Laden überzeugen, denn hinter dem Kassenbereich befindet sich, nur durch eine Glasscheibe abgetrennt, die eigene Nudelmanufaktur.

Hier findet die Produktion und Verpackung der Nudeln statt. Zwei- bis dreimal pro Woche stellen Frischs hier Nudeln aus den eigenen Eiern und Hartweizengrieß her. Das Sortiment reicht

Abgerundet wird das Sortiment durch Wurst- und Fleischprodukte sowie Fertiggerichte wie Hühnersuppe oder Frikassee.



Betriebsspiegel:

Betriebsleiter: Karin Orlamünder-Frisch (43) und Edith Frisch (75), in der Landwirtschaft wirtschaften Nico Orlamünder (46) und Erwin Frisch (75), dazu gehören die Kinder Hannah (12) und Julia (9)

Lage: Königsbrunn, im Landkreis Augsburg, Bayern

Betrieb: 13 000 Legehennen in Boden- und Freilandhaltung, Ackerbau und Kartoffelanbau, insgesamt rund 40 ha

Produkte: Eier, Suppenhühner, Eierlikör, Nudeln, Fruchtaufstriche, Fertiggerichte, Kartoffeln, Hühnersuppe

Zukauf: Hähnchen- und Putenfleisch, Gemüse und Obst, geräucherter Fisch, Käse, Dekoartikel

Mitarbeiter: 15 Mitarbeiter, davon zwei Vollzeit-, zehn Teilzeitkräfte und drei Aushilfen

Vermarktung: Hofladen, über insgesamt zehn verschiedene Wochenmärkte, Eier-Liefertouren, Eierautomat

Öffnungszeiten: Montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 12.30 Uhr, der Automat ist 24 Stunden am Tag betriebsbereit

Hofgastronomie: Hofwirtschaft „Nepomuk“, die von der Schwester/Tochter Sabine Frisch gemanagt wird.

Internet: www.frischhof.de

Milch, Käse & Eier



Die Nudeln stellen Karin Orlamünder-Frisch und Edith Frisch in der eigenen Nudelmanufaktur her, die sich, nur durch eine Glasscheibe abgetrennt, hinter dem Laden befindet.



Die beiden Chefinnen bedienen, trotz zahlreicher Aushilfen, regelmäßig auch selbst im Hofladen. Beide betreiben die Direktvermarktung mit viel Herzblut.



Übersichtlich und ansprechend richtet Familie Frisch die Produkte an. Neben Holz dominieren Backsteine in der Laden- und Hofgestaltung.



In den Geschenkkörben können es nun auch alle Kunden sehen: Der FrischHof Hofladen hat beim Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2017“ den dritten Platz belegt.

von Bandnudeln über Spaghetti, Rigatoni bis hin zu Hörnchen und speziellen Dinkelnudeln.

Für die Produktion von Fruchtaufstrichen und Fertiggerichten haben die beiden Direktvermarkterinnen eine Produktionsküche, können aber z. B. für das Einkochen von Hühnersuppe zusätzlich die Küche der Hofwirtschaft „Nepomuk“ nutzen, wenn hier Ruhetag ist. Die Wirtschaft führt die Schwester von Karin Orlamünder-Frisch, Sabine Frisch. In gemütlicher und uriger Atmosphäre können die Kunden hier regionale Speisen genießen – viele verwendete Zutaten stammen ebenfalls aus der hofeigenen Landwirtschaft.

Das Hähnchen- und Putenfleisch bezieht Familie Frisch sowohl für den Laden als auch die Hofgastronomie von Berufskollegen aus dem Landkreis. Das Gemüse stammt von einem Anbauer aus der Nachbargemeinde.

Mit dem Eierauto auf Tour

Neben dem Verkauf über den Eierautomaten bedient Familie Frisch noch einen weiteren Absatzweg. Mit Verkaufswagen sind sie auf zehn Wochenmärkten in der Region vertreten. „Außerdem haben wir Lieferrouten“, erklärt Karin Orlamünder-Frisch. „Mit dem Eierauto liefern wir in den umliegenden Gemeinden bis direkt vor die Haustür.“ An be-

stimmten Tagen fährt das Eierauto festgelegte Gemeinden ab, um die Kunden direkt zu Hause zu beliefern.

Hilfe bekommt das Chefinnen-Gespann im Laden von 15 Mitarbeitern, zwei Vollzeit-, zehn Teilzeitkräften und drei Aushilfen. Und natürlich von ihren Männern, die die Landwirtschaft betreiben und so die Rohstoffe für die Direktvermarktung liefern. „Der FrischHof ist ein richtiges Familienunternehmen“, sagt Karin Orlamünder-Frisch. „Alle arbeiten hier mit.“ Und dass Familie Frisch das mit Leib und Seele tut, das merkt man im Hofladen wie auch an der Überzeugung und der Leidenschaft, mit denen sie davon berichten. Anja Rose