

## **Frische Vielfalt – ganz direkt: „Unsere Bayerischen Bauern e.V.“ stellt Direktvermarkter Michael Reck und seinen Betrieb mit einem ausführlichen Porträt vor**

*Verbraucher wünschen sich Frische, Qualität und Vielfalt. Landwirt Michael Reck und seine Familie bieten auf ihrem Betrieb in der Nähe von Schweinfurt genau das: eine Vielzahl selbsterzeugter und zum Teil verarbeiteter Fleisch-, Obst- und Gemüseprodukte in höchster Qualität und Frische – ganz nach dem Motto „Von Stall und Feld direkt in den Einkaufskorb“. Zusammen mit der „Genußscheune“, in der ebenfalls hauptsächlich eigene Produkte auf den gedeckten Tisch kommen, stellt die Erzeugung und gleichzeitige Vermarktung vor Ort ein Konzept dar, das auch ökonomisch aufgeht. Der Verein „Unsere Bayerischen Bauern e.V.“ hat den Hof besucht und bietet mit einem ausführlichen Porträt auf [www.unsere-bauern.de](http://www.unsere-bauern.de) Einblicke in den Betrieb und seine Philosophie.*

**München, 27. August 2018.** Was unterscheidet einen "Direktvermarkter" eigentlich von einem spezialisierten Landwirt mit nur einem Betriebszweig? „Wir erzeugen, verarbeiten und verkaufen unsere Produkte direkt ab Hof, ohne Umweg und in einer viel größeren Vielfalt“, erläutert Michael Reck aus Hambach. Und wie wird man ein Direktvermarkter? „Eher Stück für Stück als von heute auf morgen“, schmunzelt der Landwirt. Auf seinem Hof betreibt der Franke zusammen mit Ehefrau Susanne und den vier Kindern Ackerbau, Gemüse- und Obstanbau, Schweinemast, Mutterkuh- und Legehennenhaltung und kümmert sich auch um die Weiterverarbeitung und Vermarktung. Als die Familie den Bauernhof übernahm, war dieser noch auf Schweinemast und Ackerbau spezialisiert. Doch dann hat Michael Reck sein Angebot kontinuierlich verbreitert. „Denn wer seine Produkte im eigenen Laden verkauft, muss eine gewisse Vielfalt bieten – sonst lohnt sich der Einkauf für die Leute nicht.“ So wurde der Betrieb schrittweise erweitert, auch baulich, vom Hofladen über den Zerlegeraum und die Räucherammer bis zur Bauernhof-Gastronomie.

### **Erzeugnisse und Spezialitäten direkt ab Hof**

Michael Reck kümmert sich hauptamtlich um die rund 100 Schweine, die über das Jahr auf dem Hof gehalten und wöchentlich geschlachtet werden, sowie um die Rinder der alten Rasse „Fränkisches Gelbvieh“. Geschlachtet werden alle Tiere stressfrei in einem privaten, nur rund zehn Kilometer entfernten Schlachthof. Zum Zerlegen geht es zurück auf den Hof. Anschließend wird das Fleisch von Michael Reck zu zahlreichen Wurst- und Schinkenspezialitäten weiterverarbeitet. Neben den Fleischerzeugnissen bietet Susanne Reck auch eine stattliche Anzahl an Obst- und Gemüsesorten sowie köstliche Konserven an. Abgerundet wird das Konzept durch die Bauernhof-Gastronomie. Ein bis zwei Veranstaltungen wöchentlich werden in der 100 Plätze umfassenden Genußscheune ausgerichtet – und dabei kommen ausschließlich Gerichte aus eigener Küche auf den Tisch – unter Verwendung von Rohstoffen, die überwiegend aus eigener landwirtschaftlicher Erzeugung stammen.

### **Viel Einsatz – viel Erfolg**

Wie das alles überhaupt machbar ist? „Jeder Tag ist von morgens bis abends ausgefüllt – und jedes Familienmitglied muss mithelfen“, bestätigt Susanne Reck. Doch der Einsatz lohnt sich: Genußscheune und

# PRESSEMITTEILUNG



Hofladen sind weithin bekannt und gut besucht. Keine Frage: Wer Vielfalt und Frische aus regionaler, naturnaher Erzeugung bevorzugt, den persönlichen Austausch mit dem Bauern schätzt und verpackungsarm einkaufen möchte, ist bei den Recks genau richtig. Ein Beispiel mit Vorbildfunktion, findet auch der Verein „Unsere Bayerischen Bauern e.V.“ und stellt den Direktvermarkter-Betrieb aus dem fränkischen Hambach auf seiner Website in Wort, Bild und Bewegtbild vor: <https://www.unsere-bauern.de/portraits/direktvermarkter/>. Wie groß das Interesse der Verbraucher am Thema Direktvermarktung ist, beweisen die Klickzahlen: Das Porträt ist schon jetzt eines der meistbesuchten auf der Website des Vereins.

## Über „Unsere Bayerischen Bauern e. V.“

Der Verein „Unsere Bayerischen Bauern e. V.“ wurde im April 2016 auf Initiative des Bayerischen Bauernverbandes gegründet. Hinter der Initiative steht eine Interessengemeinschaft land- und forstwirtschaftlicher Organisationen aus allen Bereichen der bayerischen Land- und Forstwirtschaft sowie Fischerei. Ihr Ziel ist es, den regionalen Erzeugern zu mehr Wahrnehmung und ihren Produkten zu mehr Ansehen zu verhelfen und damit die vielfältige, stark durch die Landwirtschaft geprägte bayerische Kulturlandschaft zu fördern und zu erhalten.

Zu den Mitgliedern und Förderern des Vereins zählen der Bayerische Bauernverband, die Ringgemeinschaft Bayern e. V., der Bayerischer Milchförderungsfonds, der Landesverband der Bayerischen Geflügelwirtschaft e. V., die BayWa AG, das Kuratorium Bayerischer Maschinen- und Betriebshilfsringe e. V., der Bayerischer Waldbesitzerverband e. V., der Fachverband Biogas e. V., der BLV Buchverlag GmbH & Co. KG, das Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e. V., die bwv – Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft e. V., der Landwirtschaftliche Buchführungsdienst (LBD GmbH), die Familienbetriebe Land und Forst in Bayern, die VVG Nordbayern e. G., der Landesverband Bauernhof und Landurlaub Bayern e. V., Frankenwein, die Bayernhof Erzeugergemeinschaften Vertriebs-GmbH, der Bayerische Staatsforsten AöR, der Almwirtschaftliche Verein Oberbayern, die Bayerische Jungbauernschaft e.V., der Landesfischereiverband e.V., der Verband Bayerischer Berufsfischer e.V., BBV Beratungsdienst GmbH, die BBV Service Versicherungsmakler GmbH, der Verband für landwirtschaftliche Fachbildung in Bayern e.V., das Centrale Agrar-Rohstoff Marketing und Energienetzwerk C.A.R.M.E.N. e.V, der Fachverband Holzenergie im Bundesverband Bioenergie, die Unabhängige Erzeuger Gemeinschaft Franken-Bayern, die Mangfalltaler-Jungkälber-Handels-GmbH, der Landesverband Bayerischer Rinderzüchter e.V., die Topsaaten GmbH, die Steigerwälder Bauernschwein GbR, die Franken-Gemüse Knoblauchland eG, der Verband Fränkischer Zuckerrübenbauer e.V., der Verband Bayerischer Zuckerrübenanbauer e.V., die Hopfenverwertungsgesellschaft HVG e.V., die Deutsche Landwirtschaftsverlag GmbH, die IG Lernort Bauernhof, die GEO Bayern GmbH, die Viehvermarktungsgenossenschaft Oberbayern-Schwaben eG sowie der Landhandelsverband Bayern e.V.. Der Verein befindet sich im Wachstum: Kontinuierlich kommen neue Mitglieder hinzu. Zusätzlich dazu gibt es die Möglichkeit, den Verein als Sponsor zu unterstützen. Bisher haben sich die BayWa AG, der milch.bayern e.V. sowie die Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG als Sponsoren eingebracht.