

Familie Maier: 35 Jahre lokale Frische vom Eibel-Hof in Fürstenfeldbruck

Entdecken Sie die traditionsreiche Familie Maier, die seit 35 Jahren regionale Produkte auf dem Bauernmarkt in Fürstenfeldbruck anbietet.

Der Eibel-Hof der Familie Maier hat sich über die Jahre zu einem gefragten Anlaufpunkt für regionale Produkte entwickelt. Seit zwei Jahren sind sie mit einem eigenen Stand auf dem Bauernmarkt in der Tenne von Kloster Fürstenfeld aktiv. Ihre Qualität und das Engagement, das sie in die Selbstvermarktung stecken, sind bemerkenswert. Wirft man einen Blick auf die Geschichte des Hofes, zeigt sich, dass die Wurzeln bis ins Jahr 1680 zurückreichen, als der Eibel-Hof erstmals urkundlich erwähnt wurde.

Die Maiers haben die Tradition des Familienbetriebs aufrechterhalten und dabei ihren Hof über 350 Jahre lang im Familienbesitz gehalten. Auf den 45 Hektar, die ihnen zur Verfügung stehen, finden sich verschiedene Anbaukulturen wie Weizen, Gerste und Mais nebst einer großen Auswahl an Nutzpflanzen, die primär als Futter für die Tiere dienen. Das ausgewogene Futter, überwiegend Kräuter und frische Wiesen, sorgt dafür, dass die Tiere gesund und munter bleiben. „Die Gänse fressen tagsüber auf der Weide, schnattern und genießen das Schwimmen in unserem Teich“, erklärt Margret Maier, die mit Leidenschaft die Geschicke des Familienunternehmens lenkt.

Familienbetrieb mit Herz

Die Hauptakteure des Eibel-Hofs, Margret, Sohn Robert, Senior Robert und Tochter Magdalena, arbeiten eng zusammen, um die Bedürfnisse des Betriebs zu erfüllen. Besonders hervorzuheben ist die hofeigene Metzgerei, die im Jahr 2012 eröffnet wurde. Hier werden Wurstwaren, Schinken und Salami ohne Phosphate und Geschmacksverstärker direkt vor Ort hergestellt. Laut Margret Maier liegt der Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit. „Wir haben eine moderne Metzgerei mit den höchsten Hygienestandards“, betont sie, während sie die modernen Maschinerien im Hintergrund zeigt.

Die verantwortungsvolle Tierhaltung spielt eine wichtige Rolle auf dem Hof. Die Tiere haben ausreichend Platz und freien Zugang zu Futter und Wasser. „Unsere Färsen und Ochsen leben stressfrei, und auch die Schweine genießen ein Wohlfühlleben“, so Margret Maier. Zudem haben die Gänse und Hühner genügend Auslauf auf der eigenen Weide, wo sie sich bewegen und die frische Luft genießen können.

Regionales Engagement und Marktpräsenz

Die Familie Maier beschränkt sich jedoch nicht nur auf den Bauernmarkt in Fürstenfeldbruck. Mit einer Vielzahl an Verkaufsständen auf verschiedenen Wochenmärkten, wie in Baierbrunn, Giesing und Unterschleißheim, zeigt sich ihr Engagement für die regionale Vermarktung. „Wir sind immer unterwegs, um unsere frischen Produkte anzubieten“, erklärt Margret Maier stolz und fügt hinzu, dass zahlreiche Kunden ihre Angebote schätzen und oft wiederkommen.

Zusätzlich zum Angebot auf den Märkten verkauft die Familie auch direkt aus ihrem Hofladen. Neben Fleisch- und Wurstwaren gibt es eine umfangreiche Auswahl an Käse, Salaten und hausgemachten Knödeln. „Die Theke ist beliebter denn je und es freut uns, dass unsere Spezialitäten so geschätzt werden“, fügt sie hinzu.

Die Besonderheiten des Bauernmarkts in Fürstenfeldbruck sind

ebenfalls erwähnenswert. Dank des einmaligen Ambientes im Kloster und der wettergeschützten Tenne findet hier regelmäßig ein reger Austausch zwischen Produzenten und Kunden statt. „Wir fühlen uns hier wohl und die Kunden nehmen uns als Teil der Gemeinschaft wahr“, beschreibt Margret die Beziehungen, die über die Jahre entstanden sind.

Ein Blick in die Zukunft

Der Eibel-Hof steht für ein Beispiel erfolgreichen, nachhaltigen Wirtschaftens in der Landwirtschaft. Die Kombination aus traditioneller Tierhaltung und modernem Vertrieb ermöglicht der Familie Maier, ihre Wurzeln zu bewahren und gleichzeitig in die Zukunft zu blicken. Mit der stetigen Erweiterung ihrer Marktpräsenz und der Hingabe zur Qualität hat sich die Familie als feste Größe in der regionalen Landwirtschaft etabliert. Ihre Geschichten und Traditionen werden auch weiterhin von Generation zu Generation weitergegeben, was zur Stärkung der heimischen Wirtschaft und der regionalen Identität beiträgt.

In den kommenden Jahren wird es spannend sein zu beobachten, wie sich die Familie Maier und der Eibel-Hof weiterentwickeln. Die Balance zwischen Tradition und Moderne wird weiterhin eine Herausforderung, aber auch eine Chance darstellen, ihren Platz in der lokalen Landwirtschaft zu festigen.

Der Einfluss der Selbstvermarktung auf die Region

Die Selbstvermarktung von regionalen Produkten, wie sie die Familie Maier praktiziert, hat wesentliche positive Auswirkungen auf die örtliche Wirtschaft. Durch diese Art der Vermarktung wird nicht nur die Identität und Kultur der Region gestärkt, sondern auch die Abhängigkeit von großen Einzelhändlern verringert.

Ein elementarer Vorteil ist die Unterstützung lokaler Landwirte,

die durch den direkten Verkauf ihrer Produkte eine höhere Gewinnspanne erzielen können. Dies fördert nicht nur die finanzielle Stabilität der Betriebe, sondern schafft auch Arbeitsplätze in der Region. Die Marktstände und Hofläden ziehen viele regionale Käufer an, was die Wirtschaft vor Ort stärkt und eine Gemeinschaft aus Landwirten und Verbrauchern bildet.

Nachhaltige Landwirtschaft und Tierhaltung

Der Eibel-Hof zeichnet sich durch moderne und nachhaltige Landwirtschaftsmethoden aus. Die Haltung der Tiere in einem stressfreien Umfeld mit ausreichend Platz und Zugang zu frischem Futter hat nicht nur positive Auswirkungen auf das Wohlbefinden der Tiere, sondern auch auf die Qualität der Produkte. Der Fokus auf eine artgerechte Tierhaltung entspricht der wachsenden Nachfrage nach ethisch produzierten Lebensmitteln.

Die Verwendung regionaler Rohstoffe und die Einrichtung von modernen, umweltbewussten Produktionsanlagen in der Hofmetzgerei sind weitere bedeutende Aspekte. Verbraucher legen zunehmend Wert auf Transparenz und Nachhaltigkeit, was die Bedeutung derartiger Betriebe unterstreicht.

Marktforschung und Verbrauchertrends

Aktuelle Marktforschungen zeigen, dass immer mehr Verbraucher bereit sind, höhere Preise für lokale und nachhaltige Produkte zu zahlen. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zum Konsumverhalten von Regionalprodukten, gaben 82% der befragten Personen an, dass sie gelegentlich lokale Produkte kaufen, während 30% dies regelmäßig tun. Die positiven Trends zur Nachfrage nach Bio- und Regionalprodukten haben den Stellenwert von Märkten, wie dem in Fürstenfeldbruck, gefördert.

Zusätzlich zeigen Umfragen, dass regionale Märkte als Orte des sozialen Austausches geschätzt werden. Verbraucher suchen nicht nur nach Qualität, sondern auch nach einem authentischen Einkaufserlebnis, das die Märkte in der Region bieten.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)