

REDEN WIR ÜBER



Ökokisten aus Olching

Daniela Kretschek stellt das Angebot des Amperhofes vor

Der Amperhof im Olchinger Stadtteil Geiselbullach existiert seit 1934 und wird mittlerweile in der dritten Generation bewirtschaftet. Paradestück des Hofes ist die „Ökokiste“, die es seit 1985 gibt. Diese wird wöchentlich für etwa 3000 Kunden zusammengestellt und ihnen nach Hause geliefert. Am Samstag laden die Hofbetreiber ihre Kunden und alle interessierten Besucher zum alljährlichen Hoffest ein. Daniela Kretschek (FOTO: PRIVAT), Verantwortliche fürs Marketing auf dem Amperhof, erläutert die Organisation der „Ökokiste“.

SZ: Gibt es eigentlich ein wöchentliches Pflichtprogramm, also eine Dauerabnahme?

Daniela Kretschek: Nein. Wir handhaben das sehr flexibel. Jeder Kunde kann jede Woche neu bestellen. Er kann aber auch, wenn er im Urlaub ist, aussetzen. Als Bestellvorlauf benötigen wir in der Regel zwei Tage, häufig geht es auch schneller. Ab einem Bestellwert von 25 Euro wird die Ökokiste kostenlos geliefert, ansonsten fällt eine Liefergebühr von 2,50 Euro an.

Das Angebot hat sich in den vergangenen Jahren enorm ausgeweitet. Was gibt es alles?

Natürlich alle Arten von Bio-Lebensmitteln. Vor allem Obst und Gemüse aus biologischem Anbau aus der Region. Bananen und Südfrüchte kommen aus Übersee dazu. Käse, Milch, Wurst und Fleisch beziehen wir von unseren regionalen Ökopartnern. Demnächst gibt es auch wieder ein Wiesn-Hendl. Bio-Wein verkaufen wir genauso wie Bio-Rum oder Bio-Bier. Dazu kommen Hygiene-Artikel, inklusive Toilettenpapier und Waschmittel.

Da klingt ja fast nach einem Bio-Supermarkt.

Durch unsere Kundenbetreuung haben unsere Kunden eine kompetente Beratung. In welchem Supermarkt finden Sie das heute noch? Den größten Unterschied macht allerdings unser regionales Netzwerk, für das unsere Gründerin Gisela Kinzelmann mit ihrem Bruder Martin Huber den Grundstein gelegt hat. Er hat in den Achtzigerjahren den Amperhof bewirtschaftet, bevor Helmut Kinzelmann diese Aufgabe übernommen hat und ist seit vielen Jahren unser Kartoffellieferant. Mit vielen unserer Partner haben wir schon langjährige Verträge. Und wir suchen auch immer wieder direkten Kontakt zu unseren Lieferanten im Ausland. Erst im Juni haben wir Kleinbauern in Spanien besucht, die sich auf wenige Produkte spezialisieren, ökologisch nachhaltig anbauen und sehr gute Bio-Qualität liefern.

Gibt es abseits von Obst und Gemüse weitere vegane Produkte?

Wir haben im Shop eine eigene Rubrik mit veganer Schokolade, aber auch die Lupinenwürstchen sind beliebt oder der Sojafrischkäse mit Meerrettich.

Wie wird die Logistik gestemmt?

Seit 2008 haben wir unser Logistik- und Einpackzentrum nach Bergkirchen ins Gewerbegebiet verlagert. Insgesamt sind 50 bis 60 Mitarbeiter damit beschäftigt, dass alles funktioniert.

Wie hat sich das Kundenverhalten in den vergangenen 33 Jahren geändert?

Unsere Kunden fragen regelmäßig nach regionalen Produkten und wollen sicher gehen, dass sie aus der Umgebung stammen. Das ist einer der Hauptgründe, weshalb sie bei uns einkaufen.

INTERVIEW: KARL-WILHELM GÖTTE

Hoffest Amperhof, Olching-Geiselbullach, Adlerweg 15, Samstag, 15. September, 12 bis 19 Uhr