



Hutzelhof-Geschäftsführer Jürgen Obermeier zeigt, was in einer Ökokiste Leckeres drin ist. Im Lieferwagen werden die Kisten bis vor die Haustür gebracht.

# Sorgenfreies Genießen

Der Hutzelhof bringt ökologische Lebensmittel ins Haus

**EDELSFELD (mz).** Ekel-Fleisch, Pestizid verseuchtes Obst und Gemüse sowie genmanipulierte Zusatzstoffe: Ständig neue Lebensmittelkandale erschweren das Einkaufen weit über die lästige Frage „Was koche ich heute?“ hinaus. Dass es trotzdem sicher, unkompliziert und bequem geht, beweist der Weißenberger Hutzelhof – ein echtes Erfolgsmodell mitten in der Oberpfalz.

Ökologische Lebensmittel ohne jegliche Zusätze aus der Chemie-Küche wöchentlich direkt vor die Haustüre? Der Hutzelhof und sein Ökokisten-System machen diesen komfortablen Service möglich. Bestückt werden die Kisten dabei nicht nur mit allem, was die eigenen Felder und Gewächshäuser hergeben: Die Kooperation mit rund 30 regionalen Bio-Erzeugern schafft eine Angebotspalette, die keine Wünsche offen lässt.

Es ist also kein Problem, die – auch individuell zusammenstellbare – Obst- und Gemüseauswahl je nach Lust und Bedarf um süße oder herzhaft Backwaren, Nudeln, Müslis, Eier oder einen leckeren Sonntagsbraten vom Schwein, Rind oder Geflügel zu erweitern. Dass es sich dabei ebenfalls um streng kontrollierte Bio-Qualität handelt, versteht sich von selbst.

Mit den ergänzenden Produkten des „Öko-Frostboten“ kommen zudem auch die Fans der schnellen Küche nicht zu kurz. Von der Pizza über Pommes frites bis zu Croissants, Eis oder den neuesten Offerten Apfelstrudel und Reis-Pfannen bringt der Hut-

zelhof alles, was der große und kleine Öko-Freund zum Genuss ohne Reue benötigt.

Die regelmäßige oder sporadische Bestellung geht ebenfalls kundenfreundlich und unkompliziert vonstatten: entweder per Telefon oder Fax oder gleich virtuell im Internet-Shop, der zusammen mit allen Angeboten, vielen Rezeptideen und Informationen unter [www.hutzelhof.de](http://www.hutzelhof.de) zu finden ist. Der Bestellvorlauf beträgt in der Regel gerade mal einen Tag.

Der Erfolg bei mittlerweile über 2000 Kunden, die sich im gesamten Großraum Nürnberg-Bayreuth-Neumarkt-Schwandorf verteilen, gibt Hutzelhof-Gründer Günter Kugler und seiner Philosophie von Bio-Angebot und Kundenservice also Recht.

Ganz gegen den Trend des Höfsterbens setzte der studierte Agraringenieur schon vor zehn Jahren auf die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft. Aus dem Stand stellte er jedoch nicht nur einen florierenden Bio-Gemüseanbaubetrieb auf die Beine, sondern baute gleichzeitig ein beachtliches regionales Vertriebsnetzwerk für Öko-Produkte auf.

Einen Namen gemacht hat sich der Hutzelhof darüber hinaus nicht nur als innovativer Dienstleister in Sachen Bio-Lebensmittel, sondern auch als Veranstalter weit über die Region hinaus beliebter Hoffeste. Jedes Jahr im September pilgern durchschnittlich 3000 Besucher nach Weißenberg, um sich beim kunterbunten Markttreiben mit ausgesuchten Schmanckerln und einem abwechslungsreichen Programm verwöhnen und unterhalten zu lassen.