



Erfolgreiche Direktvermarktung mit viel Herzblut

Felix Hauri – Familie Sprecher aus Langwies vermarktet rund 80 % der Natur-Beefs direkt. Die aufwändigen Zerlegungs- und Veredelungsarbeiten erfolgen in der integrierten Hofmetzgerei. Mit einem eigenen Kochbuch hat sich Kathrin Sprecher einen Traum erfüllt.



Hof Sonnenrüti der Familie Sprecher in Langwies GR (Bild: Kathrin Sprecher).

Auf dem Hof der Familie Sprecher in Langwies im Bündnerland sind 25 Mutterkühe zu Hause. Die Abkalbungen finden vor allem in den Wintermonaten statt, während dem die Tiere im Stall sind. Die Winterfütterung dauert ca. 225 Tage, wie üblich im Berggebiet. Alle Tiere gehen im Sommer auf die Alp. Seit über 25 Jahren hält die Familie Sprecher Mutterkühe und betreibt neben dem Bauernbetrieb eine kleine Hofmetzgerei im Nebenerwerb, da der Zweitberuf von Peter Sprecher Metzger ist. Die Nähe zum Tourismusort Arosa bietet einen grossen Vorteil für die Direktvermarktung des hofeigenen Fleisches.

Direktvermarktung

Rund 80 % aller Tiere werden direkt vermarktet. Es macht der Familie Sprecher grosse Freude, das ganze Jahr hindurch zu produzieren, selber zu verarbeiten und die vielfältige Kundschaft persönlich zu bedienen. Die Berufe Landwirt, Metzger und Köchin (Kathrin Sprecher ist landesweit bekannte Landfrauen-Köchin) ergänzen sich dabei ideal. Natürlich ist die Direktvermarktung mit Mehrarbeit verbunden. Der höhere

Erlös und die Genugtuung mit den eigenen Produkten eine anspruchsvolle Kundschaft zu bedienen, motiviert die Familie Sprecher, diesen Mehraufwand auf sich zu nehmen.

Lokale Partnerschaften sind in der Direktvermarktung ausschlaggebend für Qualität und guten Ruf bei den Konsumenten. Die Tiere werden von Peter Sprecher zur Schlachtung in die Metzgerei Mark in Schiers gefahren; dort hat er einige Jahre im Schlachthof gearbeitet. Die Schlachtkörper bleiben eine Woche dort zum «abhängen». Danach gelangen die Schlachthälften mit dem eigenen Kühlfahrzeug wieder in die Hofmetzgerei der Familie Sprecher. Hier werden sie ausgebeint, zerlegt und weitere zwei Wochen in Lagerkisten bei 0 bis 2 Grad gelagert. Danach wird das Fleisch nach Kundenwunsch abgepackt.

Kunde als Partner

Zwischen dem Endverbraucher und dem Familienbetrieb besteht ein partnerschaftliches Verhältnis, das auf Vertrauen und Transparenz basiert. Viele Kunden beziehen bereits

seit über 20 Jahren ihr Fleisch von der Hofmetzgerei der Familie Sprecher. Bewährte Kundenbeziehungen zu hegen und zu pflegen ist wichtiger als konstant neue Kundengruppen anzuwerben. So geht man auf alle Kundenwünsche ein. «Weil wir selber zerlegen und verpacken, können wir besser auf individuelle Wünsche eingehen», so Sprecher. «So können z.B. 300 g Geschnetzeltes oder 2 x 3 Plätzli bestellt werden», erklärt die Siegerin der 5. Staffel der allseits beliebten Fernsehserie «SF bi de Lüt – Landfrauenküche», nicht ohne Stolz.

«Durch die Direktvermarktung lernen wir immer wieder neue Menschen ausserhalb der Landwirtschaft kennen», sagt Frau Sprecher. Zwischen den Partnern entsteht eine gegenseitige Wertschätzung, die das Geschäft und das bäuerliche Leben auch in Zukunft sichert. Man lernt aufeinander zuzugehen und interessiert sich für das Gegenüber. So nimmt man auch einmal in Kauf, wenn ein Käufer eher zu einem ungelegenen Zeitpunkt in die Hofmetzgerei kommt.

Fleisch aus naturnaher Tierhaltung

Der Kunde entscheidet sich bei der Familie Sprecher bewusst für ein hochwertiges Naturprodukt. Dass hier viel Arbeit und Herzblut dahinter steckt, versteht er. Dass dieses Produkt

auch nicht in unbegrenzter Masse verfügbar ist, leuchtet ein. Über 90 Prozent der Abnehmer sind private Haushalte, wie z.B. einheimische Familien oder Ferienhausbesitzer. Dank der individuellen Preisgestaltung der einzelnen Fleisch-



Kathrin und Peter Sprecher mit ihren Kindern Priska, Esther und Jann (v.l.n.r.)
(Bild: Kathrin Sprecher).