

# Der Amperhof wer wir sind



Wir, das sind Gisela und Helmut Kinzelmann und das Amperhof Team. Im Westen von München in den Amperauen bei Olching liegt unser Hof. Seit nun schon 20 Jahren beliefern wir Kunden mit Lebensmitteln aus ökologischem Anbau. Hier werden Ihre Kisten jede Woche frisch gepackt, hier gehen Ihre Bestellungen ein, hier liefern unsere Partnerbetriebe ihre frischen Produkte an und, nicht zuletzt, bauen wir hier für Sie frische Biolebensmittel an.

Der Amperhof, das ist heute ein Lieferservice für hochwertige biologische Lebensmittel und ein landwirtschaftlicher Betrieb, der seit 25 Jahren biologische Lebensmittel nach den Richtlinien des Bioland Verbandes produziert.

## Wie alles anfang

Damals 1980 hatte Martin Huber, der Bruder von Gisela, den Hof von den Eltern übernommen. Bis dahin war der Betrieb auf Geflügelzucht spezialisiert. Die Eltern hatten diesen Bereich aufgebaut und über viele Jahre laufend verbessert. Martin wollte diese Art von Landwirtschaft aber nicht fortführen. Er machte einen Schnitt. Für ihn war die Intensivhaltung von Geflügel eine Sackgasse, wie der ganze konventionelle Anbau. So hat er damals sehr mutig den elterlichen Betrieb umgestellt auf ökologischen Anbau. Gisela

hat ihn dabei von Anfang an unterstützt. Auch sie wollte etwas ökologisch Sinnvolles tun und war auf der Suche nach einer Alternative zum konventionellen Wirtschaften. Gemeinsam haben sie Getreide und Gemüse angebaut und auch eine kleine Tierhaltung eingeführt.

## Schon früh spezialisiert

Damals gab es keinerlei Strukturen zur Vermarktung, wie Großhändler und Wiederverkäufer. Deshalb mussten Biobauern selbst aktiv werden und den Weg zum Kunden suchen. Diesen Part hat Gisela 1982 übernommen. Sie ergriff die Initiative und begann mit den Produkten zu den wenigen vorhandenen Bioläden in München zu fahren und zu verkaufen. Sie hatte bereits in Fürstenfeldbruck den dortigen Bioladen mit aufgebaut und somit Erfahrungen im Einzelhandel gesammelt. Recht schnell ergab es sich bei Gruppentreffen mit anderen Biobauern, dass sie gefragt wurde, ob sie nicht deren Produkte mitnehmen könnte. So entstand die Spezialisierung auf den Bereich Vermarktung, die seit zwanzig Jahren andauert und seitdem stetig ausgeweitet wurde.

Martin hat den Amperhof nach einigen Jahren verlassen, um in Walleshausen einen größeren Biohof aufzubauen, auf

dem er seitdem erfolgreich Ackerbau betreibt. Bis heute hat der Amperhof mit ihm und seinem Betrieb eine sehr enge Zusammenarbeit. Von ihm kommen die Kartoffeln für die Ökokiste und vieles mehr. Ein Acker wird sogar von beiden Höfen in Kooperation bewirtschaftet.

## Viele Gemeinsamkeiten oder Wo die Liebe hinfällt

Gisela erhielt in der Zwischenzeit Verstärkung. 1984 lernte sie ihren späteren Mann Helmut Kinzelmann kennen, der schon damals durch seine Ausbildung auf einem biologisch-dynamischen Betrieb über gute praktische Erfahrungen im Ökolandbau verfügte.

Helmut stieg – zunächst in kleinen Schritten – in den Anbau am Amperhof ein. Er begann den Feldgemüsebau zu verbessern und zu rationalisieren. Durch sein technisches Know how aus seinem ersten Beruf als Kfz-Elektriker hat er es ermöglicht, dass vieles nicht mehr per Hand, sondern mit Maschinen bewerkstelligt werden konnte, was die ganze Produktion verbessert hat. Da es damals noch kaum Maschinen eigens für den Ökolandbau gab, hat er sie einfach selbst konstruiert. Technik, die sich bis heute bewährt hat. Auch heute noch kümmert sich Helmut um den Anbau. Das sind die 4,5 Hektar am Hof und weitere 8 Hektar in der weiteren Umgebung, auf denen in bewährter Amperhof Qualität Möhren, Zucchini und Salate angebaut und



Weiderinder gehalten werden.

## Die Ökokiste

Die private wie berufliche Partnerschaft war die Ausgangsbasis für den Amperhof, wie er heute ist mit seinen zwei Standbeinen Landwirtschaft und Vermarktung. Ab Mitte der 80er Jahre begannen die Kinzelmanns mit der frei Haus Belieferung mit Biogemüse. Angefangen hat alles mit 20 Kisten. Heute sind es 2700 pro Woche.

Anfang der 90er Jahre war es möglich, die Verwaltung der Kisten auf EDV umzustellen. Hier hat Helmut sich



besonders reingefuchst. Nur durch diese Erleichterung ist es möglich, eine so große Kundenzahl zuverlässig zu beliefern. Auch das Angebot wurde seitdem laufend ausgeweitet. Schon seit langem gibt es die bewährten Standardkisten, die auf bestimmte Bedürfnisse zugeschnitten sind, wie die Single- oder die Rohkostkiste. Seit einigen Jahren können Kunden ihre Kiste auch im online Shop oder am Telefon oder per Fax selbst zusammenstellen. Dieses Angebot wird sehr stark angenommen. Der online Shop bietet außerdem ein breites Sortiment an biologischen Lebensmitteln, die weit über das Gemüseangebot hinausgehen, von Milchprodukten über Wein und Backwaren ist hier fast alles zu haben.

## Ein gutes Team

Natürlich ist in diesen Jahren auch das Team gewachsen, denn bald war die Arbeit nicht mehr zu zweit zu bewältigen.



Über die Jahre bildete sich ein Stamm von zuverlässigen Packern, Fahrern und kompetenten Servicemitarbeitern am Telefon. Viele verschiedene Arbeitsschritte sind notwendig, bis Ihre Kiste zuverlässig ankommt. Fast wie ein Uhrwerk funktioniert der gesamte Betriebsablauf. Mit Schulungen und Fortbildungen bemühen wir uns, uns immer weiter zu verbessern.

Die Ökokiste ist für uns eine Vermarktungsform, die gut in die heutige Zeit passt, in der die meisten Menschen



wenig Zeit haben, um in Ruhe einzukaufen und zu überlegen, was sie kochen möchten. Mit der Ökokiste können wir Ihnen vieles abnehmen. Gleichzeitig trägt diese Absatzmöglichkeit zur Sicherung von bäuerlichen Betrieben in der Region bei.

## **Starke Partner aus der Region**

Uns war es von Anfang an wichtig, die Gemüseboxen so zusammen zu stellen, dass weite Transportwege auf ein Minimum reduziert werden. Unser Ziel ist es, stattdessen, unseren Kunden die Vielfalt des heimischen regionalen Gemüses nahe zu bringen. Diese regionale Vielfalt bemühen wir uns, immer weiter zu verbessern. Da der Amperhof nicht selbst die gesamte Gemüsepalette anbauen kann, ist es wichtig, starke Partner zu haben. Wir sind sehr froh, eine Reihe von Gemüsegezütern in der Region gefunden zu haben, mit denen wir eng zusammen arbeiten. Mit ihrer Hilfe sind wir in der Lage, das ganze Jahr über einen hohen Anteil an regionaler Ware anzubieten.

## **...was sich sonst noch tut**

Wir sind froh, dass auf dem Amperhof im Lauf der Jahre eine Reihe anderer Betriebe und Einrichtungen zu uns gefunden hat und unsere Räume nutzt. So ist im Hofgelände eine Musikschule untergebracht, ein Tierheilpraktiker und eine Stillberaterin.

Vor drei Jahren haben wir begonnen, Kurse und Seminare zu veranstalten. Was 1998 mit einem einmaligen Kochkurs für die Münchner Volkshochschule begann, hat

sich über die Jahre aufgrund des großen Interesses immer mehr ausgeweitet.

Heute verfügen wir über einen Seminarraum mit Lehrküche und bieten eine breite Palette an gesundheitlichen und kulturellen Themen über das ganze Jahr an (siehe S. 37 Seminarprogramm). Ein Großteil unseres Seminarangebots ist speziell auf Kinder abgestimmt. So haben wir im Advent die Herstellung eines Lebkuchenhauses als Kinderbackkurs angeboten. Das Interesse war so groß, dass wir den Kurs viermal durchgeführt haben.



Unsere Motivation im Einklang mit der Natur zu leben und die Nachhaltigkeit in der Gesellschaft zu fördern, wurde stark beeinflusst durch Begegnungen mit Indianern Nordamerikas. Durch das Kennenlernen ihrer Lebensweise erfuhren wir viel Neues über die dort seit Jahrhunderten praktizierte Philosophie der Nachhaltigkeit und des Respekts vor allem Lebendigem. ■