

Wussten Sie, dass es in Alling ...



Ein echter Familienbetrieb: Christoph Schuster mit seinen Eltern Maria und Josef Schuster, Frau Eva und den Kindern Benedikt und Veronika; Baby Korbinian ist noch nicht mit auf dem Bild.

... interessante Unternehmen und Gewerbebetriebe gibt, die oftmals nicht für die Bürger/-innen präsent und sichtbar sind oder von denen nicht jeder weiß, was sie eigentlich tun? Wir wollen hier auch in loser Reihenfolge die Hofläden in unserer Gemeinde vorstellen. Heute lesen Sie über „Schuster's Hofladen“ in Biburg. Wir haben mit dem Inhaber Christoph Schuster und seiner Frau Eva gesprochen. Alle Interviews über unser Gewerbe in Alling finden Sie auf unserer Homepage unter „Aktuelles aus Wirtschaft & Gewerbe“. Wenn Sie einen Vorschlag haben, welches Unternehmen hier vorgestellt werden sollte, lassen Sie es uns bitte wissen (Infos Andrea Binder, Telefon 888654, E-Mail binder@alling.de).

*Johann Schröder,
Gewerbereferent*

1. Wie heißt Ihr Unternehmen, wer führt das Unternehmen?

Wir sind „Schuster's Hofladen“, ein Familienbetrieb. Inhaber bin ich, der Christoph Schuster.

2. Wie ist die Geschichte des Unternehmens?

Unsere Hofstelle ist bereits seit 1768 in Familienbesitz. Mein Großvater hat in den 70er Jahren mit der Züchtung und Hofschlachtung von Puten begonnen. Im Jahr 2002 gründeten meine Frau und ich die Hofmetzgerei, und seit 2004 sind wir an die Solidargemeinschaft BRUCKER LAND angeschlossen.

Seit 2009 sind die Metzgerei und die Geflügelschlachtung am Hof EU-zertifizierte Betriebe.

3. Was ist die Haupttätigkeit/ Geschäftsfeld Ihres Unternehmens?

Wir produzieren und verkaufen eigene Fleisch- und Wurstwaren in unserer Metzgerei und unserem Hofladen. Dazu ziehen wir auf unserem Hof ca. 500 Puten und 70 Ochsen nach streng kontrollierten UNSER-LAND-Richtlinien auf. Wir erzeugen den Großteil unserer Futtermittel gentechnikfrei auf eigenen Feldern und kaufen nur von UNSER-LAND-Partnern zu. Ich schlachte selbst das Geflügel am Hof und die Ochsen am Schlachthof in Fürstenfeldbruck. Von der Tierhaltung über die Schlachtung und Produktion, bis zum Verkauf

in unserem Hofladen liegt also alles in unserer Hand! Außerdem bieten wir noch Schweinefleisch und -wurstwaren, Eier und Nudeln von Erzeugern aus der Region an. In unserem Partyservice liefern wir kalte und warme Schmankerl aus unserer Metzgerei. Ganz wichtig finde ich das Prinzip der kurzen Wege: Aus der Region für die Region.

4. Wer und woher sind Ihre Kunden?

Unsere Kunden kommen aus allen Gemeindeteilen von Alling, auch aus Gilching, Germering und Fürstenfeldbruck. Wir haben auch Kunden aus München, die sich hier mit größeren Mengen bevorraten.

5. Wie viele Mitarbeiter beschäftigt Ihr Unternehmen?

Wir sind ein reiner Familienbetrieb: Meine Eltern, meine Frau und ich teilen uns die Arbeit in der Landwirtschaft, in der Metzgerei und im Verkauf. Fürs Schlachten sind mein Vater und ich zuständig.

6. Was gefällt Ihnen oder gefällt Ihnen nicht am Standort Alling?

Was soll ich sagen, unsere Familie ist seit 1768 auf diesem Hof – natürlich gefällt es uns hier! Wir schätzen sehr den dörflichen Charakter: die Leute kennen sich untereinander, reden miteinander und schließlich profitieren wir von den Weiterempfehlungen von zufriedenen Kunden. An unserem Arbeitsplatz schätzen wir sehr den Familienanschluss: Wir haben drei kleine Kinder, und bei der Arbeit und Versorgung der Familie helfen wir alle zusammen.

*Das Interview führte
Andrea Binder*



Eva Schuster an der appetitlichen Theke der Hofmetzgerei.