

HOFGESPRÄCHE

regional
digital
innovativ



Joghurtvermarktung - als Chance für bessere Lebensqualität mit fairem Milchpreis

Bereits seit einigen Generationen bewirtschaftet Familie Sommer einen Milchhof in der idyllischen Bergkulisse von Kleinraming. Eigene Produkte aus unserer Milch herzustellen, war schon seit langem ein geheimer Wunsch.



Bildquelle: Lukas Jahn

Betriebsspiegel

- Lage: oberösterreichischen Traunviertel, Bezirk Steyr Landwirtschaftskammer OÖ, direkt südöstlich angrenzend an die Stadt Steyr
- Hausname, vulgo: Lubinger
- 41,80 ha Grünland (20 ha Eigengrund)
- 7 ha Wald (95 % Fichte)
- Milchviehhaltung mit der Rasse Holstein (40 Stück) und eigener Nachzucht
- Rund 360.000 kg Milch im Jahr
- 144 BHK-Punkte (vormals Bergbauernzone 3)
- Konventionell
- Vollerwerb

Der Betrieb

- Der Milchviehbetrieb Sommer liegt im schönen Ort Kleinraming (Bezirk Steyr-Land). Junglandwirt Bernhard lebt mit seiner Frau Liana, ihren zwei Söhnen Ben und Michael sowie seinen Eltern und Mitbetriebsführern Johann und Notburga in einem Drei-Generationen-Haushalt. Von den im Jahr produzierten 360 000 Litern Milch fließt bereits einiges in die Joghurt-Produktion.
- Sommer ist nicht nur der Familienname oder der Name einer Jahreszeit – seit 2018 ist er auch namensgebend für das Unternehmen, welches die Familie mit Herzblut und Passion gegründet hat.
- Liana (29) und Bernhard (30) sind die zwei kreativen Köpfe hinter der Marke Sommer. Die Idee zum Joghurt herstellen kam der diplomierten Sozialbetreuerin Liana ganz unerwartet. Mit Schwiegermutter Notburga besuchte sie einen Milchverarbeitungskurs in der Landwirtschaftskammer Steyr, und ging ihrem neu entdeckten Hobby in ihrer Karenzzeit nach. Ihre Freunde/innen und Arbeitskollegen/innen waren ganz begeistert von ihrem selbst hergestellten Joghurt, und so wurde die Nachfrage immer größer.
- Bernhard hat in der LFS Grabnerhof seine Facharbeiterprüfung abgelegt und absolvierte danach den Zivildienst. Später arbeitete er bei einigen anderen Firmen und verschaffte sich so einen Überblick außerhalb der Landwirtschaft. Anschließend nahm er noch die Meisterprüfung in Angriff und ist seither, an der Seite von Vater Johann und Mutter Notburga, Betriebsführer. Notburga und Johann Sommer sind für die Milchwirtschaft zuständig und sorgen dafür, dass beste Milch zur Joghurtverarbeitung zur Verfügung steht. Johann setzt auch noch die Traktoren und Maschinen überbetrieblich ein, bei Winterdienst und Maschinenringleistungen.
- Zusammenhalt wird in dieser Familie großgeschrieben. Ohne die ausgeglichene Zusammenarbeit zwischen den Generationen wäre vieles nicht möglich. Auf diesem Be-

trieb hilft jeder mit, sogar die zwei Söhne Ben (5) und Michael (3,5) packen schon fleißig mit an. Um das junge Paar tatkräftig unterstützen zu können, reist auch schon mal der Schwiegervater aus Wien an.

- Mit dem modernen Design und den einprägsamen Namen sticht einem solch ein Produkt im Hofladen oder Geschäft gleich ins Auge. 7 verschiedene Sorten werden bereits angeboten. Besonders einprägsam sind auch die netten Geschichten auf der Rückseite von jedem Glas. Bereits in 1100 Geschäften findet man das Joghurt der Familie Sommer im Kühlregal.
- Im Jahr 2019 gewannen sie sogar den Regionalitätspreis in der Kategorie „Junge Ideen“. Der Name Sommer wird von den Kunden vor allem mit Ehrlichkeit und Qualität assoziiert.
- Liana und Bernhard haben es mit Ehrgeiz und Fleiß geschafft, in gerade einmal einem Jahr, eine namenhafte Marke aufzubauen.

Nähere Informationen sind hier zu finden: https://www.facebook.com/sommernaturrein/?ref=py_c; <https://www.sommer-naturrein.at/>