Kreisverband Nürnberger Land

Artikel vom 30.07.2018

MdL Norbert Dünkel mit CSU- und JU-Vertretern bei Geflügelhof Pabst in Bullach

Qualität und Nachhaltigkeit als Erfolgsgeheimnis!

Interessiert verfolgen Kreisbäuerin Marion Fischer, MdL Norbert Dünkel, Stellvertretende Landrätin Cornelia Trinkl und Bezirksrat Dr. Bernd Eckstein (v. re.) die Ausführungen von Thomas Pabst an der Eier-Sortier- und -Stempelanlage
Foto: M. Keilholz

Direktvermarkter mit "Leib und Seele"

Thomas Pabst: "Kundenähe ist der wichtigste Aspekt für wirtschaftlichen Erfolg"

Bullach – Zum Genuss, der bei den Menschen im Nürnberger Land einen hohen Stellenwert besitzt, gehören frische Eier, Geflügel, saftiges Fleisch und Wurst sowie Geräuchertes vom Schwein, dazu frisches Obst und Gemüse. Ein Anliegen von Landtagsabgeordneten Norbert Dünkel ist es, die heimischen landwirtschaftlichen Klein- und Mittelstandsbetriebe zu stärken und die Bedeutung und den Stellenwert regionaler Kreisläufe im Landkreis noch mehr ins Bewusstsein der Bevölkerung zu rücken. Unter diesem Gesichtspunkt stand auch der Besuch des Geflügelhofs Pabst in Bullach.

Thomas und Heidi Pabst sind mit Leib und Seele regionale Direktvermarkter und präsentieren wie

eine Reihe andere regionale Anbieter unseren Landkreis als Genussregion.Davon konnten sich zusammen mit Norbert Dünkel, Bezirksrat Dr. Bernd Eckstein, Stellvertretende Landrätin Cornelia Trinkl, Kreisbäuerin Marion Fischer sowie JU-Kreisvorsitzende Martina Hoffmann und weitere Mitglieder der Jungen Union bei einer Stippvisite direkt überzeugen.

Norbert Dünkel: „Wir haben bei unseren bisherigen Besuchen regionaler Anbieter schon viele tolle Erfahrungen gemacht". Und diese wurden auf dem Geflügelhof Pabst einmal mehr bestätigt: Im Nürnberger Land werden mit Herz und Liebe gesunde und hervorragend schmeckende Lebensmittel hergestellt und mit ebenso viel handwerklichem Geschick zu kulinarischen Spezialitäten verfeinert.

Für Thomas Pabst, der zusammen mit seiner Frau Heidi Mitte der 1980er Jahre den Betrieb von seinen Eltern übernommen und stetig erweitert hat, ist die Kundennähe der wichtigste Aspekt für seinen wirtschaftlichen Erfolg: Freimütig bekennt er: „Ich möchte den Kontakt zu meinen Kunden nicht missen" und weiter: „Ich habe noch nie Werbung gemacht; die beste Werbung, die es gibt, ist die Mundpropaganda; das ist der kostengünstigste und erfolgreichste Weg zum Verkauf meiner Produkte".

Der Betrieb ist geplant und kontinuierlich bis zur heutigen Größe gewachsen. Ein großer Schritt in die Zukunft war die Aussiedlung des Betriebs 2012 an den Ortsrand mit Errichtung eines 900 Quadratmeter großen Außenstalls für 6000 Hühner. Angeschlossen daran ist eine Sortier- und Stempelanlage für die bis zu 7000 Eier, die tagtäglich über die Bänder zu den Verpackungsboxen und -schalen rollen, wo diese noch in Handarbeit verpackt werden.

Neben 8500 Legehennen gibt es auf dem Geflügelhof Pabst 500 Masthähnchenplätze und es werden 16 Mastschweine gehalten. Im Hofladen sind neben Eiernudeln, Bauernwurst, Kartoffeln, Hähnchen, Enten und Suppenhühner aus eigener Haltung saisonal Spargel und Kirschen sowie Weihnachtsgänse und Marmelade im Angebot.

„Wir haben nichts überstürzt!"

Der 53-jährige und seine Frau sind stolz auf ihre Arbeit und können sich beim besten Willen keine andere Beschäftigung vorstellen. Und dies, obwohl der Arbeitstag lange ist und mitunter auch 14 bis 15 Stunden dauert. Pabst: „Ich habe noch nie etwas anderes gemacht; ich bin ein Landmensch mit Leib und Seele und auch schon immer mit großer Freude Direktvermarkter".

Pabst´s Philosophie ist: „Es muss für mich überschaubar bleiben und ich muss davon leben können". Und das scheint hier in Bullach bestens gelungen, so zufrieden der 53-jährige und seine Frau trotz der vielen Arbeit und eines mitunter 14-Stundentags ausstrahlen. Unterstützung erfahren die beiden von ihren drei Söhnen, von denen einer dereinst einmal den Betrieb übernehmen und weiterführen soll.

Für Pabst, den seine Verkaufstouren mit dem mobilen Verkaufswagen an drei Tagen in der Woche nach Nürnberg und Hersbruck sowie samstags auf den Bauernmarkt nach Altdorf führen, ist die Zufriedenheit seiner Kunden das A und O und macht ihn auch ein wenig stolz.

Von Eiern, Hähnchen, Frischfleisch vom Schwein, Pressack, Dosenwurst und geräucherte Bauernseufzer über Nudeln und Marmelade bis zu Obst und Gemüse der Saison gibt es alles, was das Herz begehrt.

Weitere Kunden sind Hotels, Bäcker und Metzger und auch bei einer Reihe von Supermärkten in Lauf, Röthenbach, Hersbruck und Eckental bis nach Nürnberg, Fürth, Erlangen und Forchheim sind Eier aus dem Geflügelhof Pabst im Sortiment.

Ein „Dorn im Auge" ist ihm, wie vielen anderen Erzeugern, deren guter Ruf und Geschäftserfolg von der Qualität ihrer Produkte abhängt, die Dokumentationspflicht, „mit der wir übermäßig viel Zeit verbringen müssen".

Thomas Pabst ist ein Mann offener Worte: „Bei mir im Betrieb kann jeder Kunde den Unterschied zwischen einem Kleinbetrieb, wo alles mit viel Liebe geschieht, und Großproduzenten, wo einzig der Umsatz und die Rendite stimmen müssen, hautnah erleben".

Neben der Erkenntnis, dass sich das Verbraucherverhalten im Laufe der Zeit geändert hat: „Heute wird mehr spontan und von der Menge weniger gekauft als in früheren Jahrzehnten, wo jeder Haushalt auf Vorrat eingekauft hat", ist ihm suspekt, dass beim Tierschutz jeder mitredet. Dass die Masse der Bevölkerung dann jedoch bevorzugt bei billigen Lebensmittel zugreift, wie zum Beispiel bei zehn Eiern, die weniger als einen Euro kosten, ist für ihn ein Widerspruch der Gesellschaft zwischen Anspruchsdenken (Tierwohl) und Einkaufsgewohnheiten („Geiz ist Geil").