

28. August 2020, 21:38 Uhr Vaterstetten

## Drive-in auf dem Bauernhof

### Familie Reitsberger erfindet ihren Hofladen in der Coronakrise neu

Der Ablauf ist vertraut: Man kommt in die Einfahrt, lässt das Autofenster herunter und erhält gegen Bezahlung die Ware - ein klassisches Drive-in also. Nur bekommt man hier auf dem Reitsbergerhof nicht etwa Fastfood wie Burger oder Pommes frites, sondern Bauernbrot, Bergkäse, Weißwürste und viele andere frische Produkte aus der Region.

Seit Mitte März kann man im Regio-Drive-in des Hofladens bequem vom Auto aus einkaufen. Hintergrund hierfür war die Coronakrise, erklärt Mitgründerin Anna Link. Zwar habe es schon früher einen kleinen Laden gegeben, der allerdings immer ein Nebenprojekt war und wegen des Ausbaus der Gaststätte schließlich musste. Aufgrund der strengen Auflagen im März hatten dann sowohl Erlebnisbauernhof als auch Wirtshaus schließen müssen, was für die ganze Familie eine große Herausforderung gewesen sei - aber gewissermaßen auch eine Möglichkeit. "Die Chance haben wir jetzt genutzt." So wurde innerhalb kurzer Zeit mithilfe kleinerer Umbauten ein Drive-in-Laden eingerichtet, dessen Führung ihr Bruder Quirin Reitsberger, gelernter Einzelhandelskaufmann und Leiter des Hofes, übernommen hat.

Es ist ganz einfach: Man füllt eine Liste der Dinge aus, die man bestellen will, sendet sie online ein und kann die Waren nach kurzer Zeit am Drive-in-Fenster abholen. Die Resonanz hierauf war enorm positiv, erklärt Anna Link: "Wir waren eigentlich erstaunt, wie gut das angenommen worden ist." Besonders während der Ausgangsbeschränkungen seien die Kunden froh gewesen, sich so in der Sicherheit des eigenen Autos mit regionalen Produkten versorgen zu können. Gleichzeitig habe diese ungewöhnliche Kombination zwischen Hofladen und Drive-in für viele auch eine willkommene Abwechslung zur Tristesse des Lockdowns geboten.

Neben Produkten wie Apfelsaft, Schnaps und Marmeladen, die am Hof selbst hergestellt werden, findet man im Laden auch verschiedenste Erzeugnisse von Zulieferern aus der Region, mit denen die Familie Reitsberger oft schon seit Jahren zusammenarbeitet. So werden beispielsweise Eier und Nudeln vom Glonner-Hof in Zorneding angeboten, Käse und Fruchtjoghurt von der Naturkäserei Tegernseer Land, Milch und Butter vom Unkelbachhof in Hergolding, Fleisch und Wurst von der Metzgerei Rottenwallner aus Bad Tölz und vieles mehr. Seit Eröffnung des Hofladens kämen immer mehr Anfragen von Erzeugern, weshalb das Sortiment stetig wächst. Damit wolle man auch den Betrieben aus der Region, die stark von den Folgen der Coronakrise betroffen sind, unter die Arme greifen.

Inzwischen ist es längst möglich, den Laden zu betreten und unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln einzukaufen, und die meisten Kunden nutzen laut Anna Link auch die Möglichkeit, sich selbst umzuschauen. Die Drive-in-Option besteht aber weiter. Zudem wird Mitte September ein Verkaufsautomat mit den beliebtesten Produkten aufgestellt, damit Kunden sich rund um die Uhr versorgen können. Auch ein Angebot im Stil der Unverpackt-Läden wäre eine interessante Perspektive für die Zukunft. Ziel sei es, den Hofladen nicht nur zu weiterhin zu betreiben, sondern schrittweise zu erweitern und auszubauen. In ihren Augen findet im Moment bei vielen ein Umdenken statt, sodass nachhaltige Erzeugnisse aus der Region mehr geschätzt und nachgefragt werden.