



## Bruckmühl: Kerschls Geflügelhof mit angeschlossenen Hofladen

### Beitrag

**Geflügelfleisch in allen Variationen, frische Eier und jede Menge regionale Produkte: In Kerschls Geflügelhof mit angeschlossenen Hofladen sind qualitätsbewusste Kunden genau richtig.**

Bald beginnt die Hochsaison. Spätestens ab Kirchweih sind die Gänse und Enten vom Geflügelhof Kerschl eines der kulinarischen Highlights der Region. Und der Chef Hubert Kerschl verrät: „Ohne Vorbestellung wird’s eng.“ Denn er will und kann nur eine begrenzte Art Geflügel auf seinem Hof halten. Nur so kann er dafür garantieren, dass es den Tieren gut geht und dass die Fleischqualität stimmt. Dieser Ruf eilt dem Familienunternehmen, das er gemeinsam mit seiner Frau Irmi nun in der dritten Generation führt, schon seit vielen Jahren voraus: Bei Kerschl stimmen sowohl die Qualität als auch der Preis. Dass dieses Verhältnis hier in Götting bei Bruckmühl so perfekt passt, hat mehrere Gründe. Wenn Not am Mann ist, hilft die ganze Familie mit, geschlachtet wird selbst vor Ort und Kerschl vertritt an sein Geflügel fast nur Futter von den eigenen Feldern. „Da weiß ich wo’s herkommt und was drin ist“, sagt er. Dass dabei alles kostenfrei ist, versteht sich für ihn von selbst.

Durch den geringen Stress beim Schlachten und die hohe Futterqualität ist auch das Fleisch jeden Cent wert. Kerschls Kundschaft weiß das zu schätzen. „Am liebsten würden manche Leute jetzt schon ihre Gans für Weihnachten im nächsten Jahr vorbestellen“, sagt er mit einem Lächeln. Dabei kommen nicht nur Menschen aus der näheren Umgebung in den Hofladen, das Einzugsgebiet erstreckt sich bis zum Schlier- und Tegernsee oder sogar München.

### Betrieb in dritter Generation

Der Hof an der Straße zwischen Götting und Bruckmühl war nicht immer ein reiner Geflügelhof. Als Kerschls Großvater das Anwesen 1958 gekauft hat, gab es hier neben 600 Legehennen noch Milchviehwirtschaft. Auch sein Vater Andreas Kerschl hatte noch Kähe im Stall stehen. Hubert Kerschl übernahm den Betrieb dann vor 19 Jahren und setzt seitdem voll auf die Geflügel- und Hühnerhaltung. Mittlerweile gackern 5.500 Legehennen auf dem Hof, allesamt in großzügiger Bodenhaltung mit einer Sommerweide. „Das tut den Hennen besser gut als die dauernde



Freilandhaltungâ??, erzÃ¤hlt Kersch. Die GÃ¤nse und Enten sind freilich tÃ¤glich drauÃ?en beim Baden oder Grasen.

Im ehemaligen Kuhstall hat sich seit mehreren Jahren der Hofladen etabliert, um den sich vor allem Irmi Kersch mit drei Mitarbeiterinnen kÃ¼mmert. Hier finden die Kunden hauseigene Produkte wie Gockerl, SuppenhÃ¼hner, Putenfleisch und natÃ¼rlich stets frische Eier in jeder GrÃ¶Ã?e. Zwischen 4.500 und 5.000 StÃ¼ck liefern die HÃ¼hner jeden Tag. Viele davon landen zusÃ¤tzlich in den Eierautomaten am Gartencenter Mertin in Bad Aibling und direkt am Hof, oder sie werden Ã¼ber die Vermarktungsgesellschaft â??Nimmâ??s Regionalâ?? an mehrere Edeka-MÃ¤rkte im Landkreis geliefert.

### **RegionalitÃ¤t sichert den Erfolg**

Auch im Hofladen ist RegionalitÃ¤t Trumpf. Was nicht aus eigenem Anbau stammt, kommt von Betrieben aus der NÃ¤he. Obst und GemÃ¼se gibt es dabei nur saisonal, denn auch hier steht die QualitÃ¤t Ã¼ber allem. â??Wir holen zum Beispiel GemÃ¼se oder Salate direkt bei der GÃ¤rtnerie BÃ¼ck in Neufarn ab und kÃ¶nnen so immer die frischesten Lebensmittel auswÃ¤hlenâ??, erzÃ¤hlt Irmi Kersch. Diese Konsequenz in Sachen QualitÃ¤t, RegionalitÃ¤t und Frische hat den Betrieb in all den Jahren zu einem blÃ¼henden Unternehmen gemacht. Und sowohl Hubert als auch Irmi Kersch wissen: â??Nur so haben wir als relativ kleiner Betrieb eine Chance, auch weiter zu bestehen.â??

### **Kontakt Hofladen:**

- *Hubert Kersch, Ried 1, 83052 GÃ¼tting*
- *Telefon: 08062-35 69*

*Hofladen hat ab dem 9. September wieder geÃ¶ffnet.*

### **Ã¶ffnungszeiten:**

- *Montag â?? 8 Uhr bis 12.30 Uhr*
- *Dienstag â?? 8 Uhr bis 12.30 Uhr und 14 Uhr bis 18 Uhr*
- *Mittwoch geschlossen*
- *Donnerstag â?? 8 Uhr bis 12.30 Uhr und 14 Uhr bis 18 Uhr*
- *Freitag â?? 8 Uhr bis 18 Uhr*
- *Samstag â?? 8 Uhr bis 12.30 Uhr*

**Text:** af – **Fotos:** re

*Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger â?? [www.wendelstein-anzeiger.de](http://www.wendelstein-anzeiger.de)*







### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. BruckmÃ¼hl
2. Kerschls GeflÃ¼gelhof
3. Weitere Umgebung