



Unternehmer des Jahres 2013 in der Kategorie: Familienbetrieb seit Generationen.

Herzlichen Glückwunsch!

Familie Eder, vom Wachingerhof in Bad Feilnbach.

Unternehmensentwicklung

- 1945 übernimmt Ludwig Eder den Wachingerhof in Bad Feilnbach von seinem Onkel.
- 1950 heiratet Ludwig seine Frau Walburga
- Am 01.01.1958 kommt der jetzige Hofbesitzer Christian als viertes von sechs Kindern zur Welt.
- Im Jahr 1964 beginnt mit dem Bau von 4 Doppelzimmern für Kurgäste die Erfolgsgeschichte des Hofes als Urlaubs- und Erholungsdomizil.
- Von 1974 bis 1977 absolviert Christian Eder eine landwirtschaftliche Ausbildung, gleichzeitig Bau des Zuhauses mit 2 Ferienwohnungen 1986 Umstellung auf Bio sowie Übernahme des Betriebes.
- 1989 heiratet er seine Frau Gertrud. Sie bekommen vier Kinder, Christian, Simon, Theresa und Anna.
- 1990 werden die Gästezimmer zu Ferienwohnungen umgebaut.
- Im Jahr 1994 erfolgt der Neubau eines Wohnhauses mit Ferienwohnungen und einem angeschlossenen Milchviehstall für 12 Kühe
- 1996 wird der Hof auf biologische Landwirtschaft umgestellt und tritt dem Naturland-Verband bei.
- 2000 erfolgt der Ausbau des Altbaus zu Ferienwohnungen. Insgesamt umfasst der Hof ab diesem Zeitpunkt 11 Ferienwohnungen, die allesamt mit 3 bzw. 4 Sternen ausgezeichnet sind.



Neuer unternehmerischer Geist in der Landwirtschaft – eine Entwicklung in der Gemeinde Bad Feilnbach, für die die Familie Eder beispielhaft steht. Vielseitig und professionell wurde ein erfolgreiches Unternehmen rund um das Kerngeschäft Landwirtschaft aufgebaut.

Betrachtet man den Erfolg Bad Feilnbachs als Kurort und Touristenziel, so stößt man unweigerlich auch auf die vielen freundlichen, behaglichen Unterkünfte, die sich im Gemeindebereich finden.

Besonders hervorzuheben ist hierbei der Wachingerhof im Westen von Bad Feilnbach, der von Christian Eder und seiner Familie bewirtschaftet wird und sich bereits seit Jahrzehnten in Familienbesitz befindet. 11 Ferienwohnungen, allesamt ausgezeichnet mit 3 bzw. 4 Sternen, stehen den Gästen hier zur Verfügung und garantieren einen angenehmen und entspannten Aufenthalt. 200 Übernachtungen jährlich sprechen hierbei für sich.

Doch nicht nur im Bereich des Tourismus präsentiert sich der Wachingerhof, der bereits seit 1986 rein biologisch bewirtschaftet wird, als Referenz. Auch der Obstbau, der Bad Feilnbach überregional bekannt gemacht hat, spielt hier eine wichtige Rolle.

So finden sich auf dem Hof neben 2 Hektar Streuobst auch noch viele Apfelspindelbüsche, deren Zahl bis 2014 auf etwa 2000 erhöht werden soll.

Durch den eigenen Obstbau kann gleichzeitig auch eine gleichbleibend hohe Qualität für das dritte Standbein des Betriebes garantiert werden – die Edelbrandbrennerei, die seit 1987 betrieben wird. Bei der bayerischen Obstbrandprämierung wurden diese Obstbrände der Familie Eder mit zahlreichen Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet. Zudem ließ sich Christian Eder im Jahr 2013 zum Edelbrandsommelier ausbilden und kann seinen Gästen und Kunden seither die Vielfalt der Aromen näherbringen. Vertrieben wird das flüssige Obst sowohl über den Hofladen als auch über den Onlineshop.

Das vierte und letzte Standbein des erfolgreichen Familienbetriebes ist in der Milchviehhaltung zu finden. 12 Kühe befinden sich derzeit im modernen Stall, der 1994 errichtet wurde, und bieten den Gästen die Möglichkeit, aus nächster Nähe Einblick in die Landwirtschaft zu erhalten.

Josef Rauscher jun. / Stephan Schlatter



*Bad Feilnbach
brennt für seine Gäste*

*Bad Feilnbach – das Dorf
mit den meisten **Brennrechten**
in ganz Bayern.*

*Natürlich
gesund*

*Bad
Feilnbach*

Ferien in Bad Feilnbach, [www. Bad-Feilnbach.de](http://www.Bad-Feilnbach.de)

Bayern®