

HOF direkt
top
agrar

Hofladen
des Jahres
2024



Christoph und Marita Sterk von Heimathungrig aus Großlangheim in Bayern



1. Platz

Fotos: A. Saum/F. Schildmann



2. Platz



Saskia Blümel von Blümels Hofladen & Café, Weihnachtsbäume aus Moisburg in Niedersachsen
Fotos: K. Rotherm

Hofläden mit Wow-Effekt

Heimathungrig, die Tanne als Ganzjahresprodukt, drei Freunde bauen gemeinsam einen Hofladen – die Preisträger des Wettbewerbs Hofladen des Jahres 2024 zeigen die enorme Vielfalt der Branche und überzeugten damit die Jury.

DIE FINALISTEN

Hofladen Bartels aus Rade, Niedersachsen

Blümels Hofladen aus Moisburg, Niedersachsen

Boarhof – Brotzeit & Leben, aus Bad Wiessee, Bayern

Fischzucht Seehof aus Lichtenfels, Bayern

Gahmner Hof aus Lünen, Nordrhein-Westfalen

Heimathungrig aus Großlangheim, Bayern

Genussbauernhof Hillebrand aus Premstätten, Steiermark, Österreich

Hoffreunde aus Butzbach, Hessen

Kraut und Blüte aus Oderaue, Brandenburg

Obsthof Drechsle aus Grenzach-Wyhlen, Baden-Württemberg

Roland Bioprodukte aus Reimlingen, Bayern

Tipkes Hofkontor aus Harsefeld in Niedersachsen

► Zum vierten Mal haben HOFdirekt und top agrar den Hofladen des Jahres prämiert. 127 Betriebe hatten sich um die Auszeichnung beworben, so viele wie bei keiner Ausschreibung zuvor. Das hat uns begeistert. Besonders berührt haben uns die vielen persönlichen Worte in den Bewerbungen, die zeigen, wie viel „Musik“ und Leidenschaft in der Branche stecken, unabhängig davon ob Vollsortimenter oder begrenztes Angebot, groß oder klein, Selbsternte, Selbstbedienung oder voller Service. Hier einige Beispiele:

„Wir sind überzeugt davon, dass die heimische Landwirtschaft auch heute eine Chance haben kann, und geben weiter täglich unser Bestes, möglichst viele Menschen von einem Einkauf ihrer Lebensmittel aus der unmittelbaren Region zu überzeugen“, sagt Familie Rimmele von Rimmeles Hühnerhof aus Feldmoos im Landkreis Ravensburg.

Unsere Premiumpartner:



„Wir waren noch nie so zufrieden mit unserer Arbeit wie heute. Der Zuspruch der Kunden motiviert! Für diesen sind wir endlos dankbar auch ohne Riesen-Hofläden. Denn manchmal reicht auch klein aber fein“, betont Familie Augst vom Wällerhof Augst aus Helmenzen im Westerwald.

„Wir möchten mit unserem Beispiel auch anderen kleinen Direktvermarktern zeigen, dass man nicht unbedingt besonders groß sein muss, um gut zu sein“, macht Familie Holzer vom Ziegenhof Holzer aus Baden-Württemberg anderen Mut.

„Was auf Herzen wirken soll, muss von Herzen kommen. Genau dies ist mein täglicher Ansporn. Ich mach es von Herzen“, bringt es Anna Landes vom Hofladen Landes auf den Punkt.

Kein Wunder, dass der Jury bei so vielen großartigen Betrieben schon die Auswahl der Top Ten schwerfiel. Wie sehr, zeigt sich daran, dass 39 Betriebe mindestens eine Stimme bekommen haben und dass die Jury am Ende die Top Zwölf nominierte. Wir stellen die Gewinner auf den folgenden Seite vor.

Mit freundlicher Unterstützung von:



3. Platz

Die drei Hoffreunde Maximilian Reuhl, Jan Winter und Stefan Zimmer aus Butzbach in Hessen

Fotos: F. Schildmann/privat



HOFdirekt Insta-Award 2024

Social Media ist für viele Direktvermarktungs-betriebe ein wichtiges Marketinginstrument. Szenen aus dem Betriebsalltag, das Vorstellen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und die Präsentation der eigenen Produkte schaffen Vertrauen und eine Nähe zu den Kunden und können wesentlich dazu beitragen, das eigene Unternehmen und die Marke zu stärken. Wir wissen, wie viel Aufwand dahintersteckt: Das regelmäßigen Posten erfordert Zeit und Kreativität. Inwieweit sich das ganze Engagement am Ende in der Kasse widerspiegelt, kann niemand so genau abschätzen.

Wir haben uns alle Instagram-Profile der Bewerber, sofern vorhanden, an-

geschaut: Wie oft gibt es neue Beiträge, Reels und Stories? Was sind die Inhalte? Gibt es einen guten Mix aus Erzeugung, Menschen und Produkten? Kommt Feedback von den Followern? Wie ist die Qualität der Bilder?

Wir haben uns entschieden: Den HOFdirekt Insta-Award und damit 300 € gewinnt der Biohof Mertens Wiesbrock aus dem nordrhein-westfälischen Rietberg (@biohof_mertens_wiesbrock). Uns gefallen die wirklich tollen Bilder, die umfangreichen Infos zur Produktion und Vermarktung, die regelmäßige Vorstellung von Mitarbeitern, Kunden und Partnern. Herzlichen Glückwunsch!



Weitere spannende Insta-Accounts haben beispielsweise @stautenhof, @hof_mertin, @friedlis_hofladen, @hof_ahlers, @hofladen_querfeldein oder @hof_stegemann.



HOF direkt
top agrar
Hofladen
des Jahres
2024
1. Platz

Stolze Gewinner: Marita und Christoph Sterk. Ihren gemeinsamen Hofladen haben sie im Mai diesen Jahres eröffnet. Fotos: F. Schildmann

Echt heimathungrig

Hinter der Idee Heimathungrig stehen Sohn Christoph und Mutter Marita Sterk aus Großlangheim in Bayern. Er richtet den Betrieb durch den Anbau und die Vermarktung von Aronia, Sanddorn, Trüffel und Co. neu aus. Sie realisiert mit Begeisterung ihren Traum vom Hofladen mit Café.



Melonen und Kürbisse stammen ebenfalls aus der eigenen Produktion.

► Donnerstagsmorgen 9 Uhr, die ersten Kunden genießen bereits ihren Kaffee und ein Stück selbst gebackenen Kuchen zum Frühstück und nehmen dafür eine Anreise von 25 km in Kauf. Direktvermarkterin Marita Sterk (56) freut sich riesig über den hohen Kundenzulauf. Gemeinsam mit Sohn Christoph (33) hat sie den 150 m² großen Hofladen erst im Mai diesen Jahres eröffnet. „Geplant war, einen Verkaufsaufautomaten auf dem Hof zur Entlastung der Schwiegermutter (90) aufzustellen, da sie bis dato den Haustürverkauf alleine regelte“, verrät Marita Sterk lachend. Nach zwei Jahren Planung und Bauphase entpuppte sich der ursprünglich angedachte Automatenverkauf zu einem freistehenden, 150 m² großen Hofladen mit Café. Für das gesamte Gebäude – langfristig sollen im Obergeschoss zwei Mietwohnungen ausgebaut werden – inklusive Inneneinrichtung investierte die Familie rund 800 000 €. „Einen Teil der Gebäudehülle sowie 25 % der Ladeneinrichtung konnten



Der Hofladen mit Café ist ein beliebter Treffpunkt für Alt und Jung im Dorf geworden.



Die hübsch hergerichtete Aktionsfläche im Kassensbereich macht Lust auf einen vollen Einkaufskorb.

wir über ein Investitionsförderungsprogramm finanzieren“, zeigt sich Christoph erleichtert. Weitere Kosten ließen sich bei der Planung sparen, da Christophs Schwester Eva als gelernte Bauingenieurin diesen Part übernahm.

Brennen für Superfood und Trüffel

„Die Entscheidung, in den Betrieb der Eltern einzusteigen, hat sich schrittweise entwickelt“, erklärt der junge Direktvermarkter und ergänzt: „vielleicht auch nur, weil meine Eltern keinen Druck aufgebaut haben und ich mich auf dem Acker



Bei der Planung und Umsetzung des neuen Hofladens war viel Fingerspitzengefühl gefragt. Das Gebäude rechts neben dem Sitzbereich ist eine ehemalige Synagoge. Stolz ist die Familie, dass sie das Landratsamt für Denkmalschutz von ihrem Vorhaben überzeugen konnte.

Hofeigene Produkte wie Aroniasaft oder Fruchtaufstriche von Kiwibeeren und Sanddorn sind dank der einheitlichen Etiketten schnell entdeckt. Verschiedene Produktlinien werden durch unterschiedliche Logofarben kenntlich gemacht.



austoben konnte.“ So begeistert sich der gelernte Informatiker heute für den Bioanbau der Superfoods Aronia, Sanddorn, Kiwibeeren und Trüffel. In diesem Jahr baut er erstmals versuchsweise Chia an. Fehlende Erntetechnik und die Herausforderungen bei der Verarbeitung und Vermarktung seiner Sonderkulturen sind für ihn treibender Motor.

Zur Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit lässt er den Saft der Aronia- und Sanddornbeeren im Lohn pressen und abfüllen. Andere Produkte wie Gelees oder Aufstriche produzieren Sterks dagegen selbst in ihrer Hofküche. Hier werden auch die Kuchen und Torten für den Cafébetrieb gebacken. Täglich gehen etwa vier bis fünf Kuchen über den Tresen. „Ein Stück Torte kostet 3,90 €“ erklärt Marita Sterk. Wegen der hohen Nachfrage findet allerdings kein Außenhausverkauf mehr statt.

Komprimierte Öffnungszeiten

Um der Arbeit Herr zu werden, öffnet sie den Hofladen gezielt nur von Donnerstag bis Samstag von 9 bis 19 Uhr. Aktuell ist der Freitag mit bis zu 170 Kunden und einen Umsatz von 2 500 bis 3 000 € der lukrativste Verkaufstag. „Freitags haben wir alleine bis zu 60 Vorabreservierungen für unser Etagere-Frühstück“, erzählt die Direktvermarkterin stolz. Es kostet für zwei Personen 29 €, eine Person zahlt 16 €. Dazu gibt es Filterkaffee zum günstigeren Preis von 2 € je Tasse. Teil des Konzeptes ist es auch, die Kunden zu beraten und zu bedienen. „Wir produzieren hochpreisige und erklärungsbedürftige Spezialitäten“, begründet die Direktvermarkterin diesen Schritt. Um den Wert der Produkte zu unterstreichen, wurde der Hofladen lichtdurchflutet und groß-

BETRIEBSSPIEGEL

Betriebsleiter

Dietmar (63), Landwirtschaftsmeister, und Marita Sterk (56), Rechtsanwaltsgehilfin, Christoph (33), Informatiker und Landwirtschaftsmeister

Lage des Betriebs

Großlangheim (1 700 Einwohner) bei Kitzingen in Bayern

Landwirtschaft

170 ha insgesamt, bio und konventionell: Dinkel, Roggen, Braugerste, Zuckerrüben, Sonnenblumen, 14 ha Spargeljungpflanzen, 1 ha Weinbau (GbR Dietmar und Marita), 5,5 ha Aronia, 2,2 ha Sanddorn, 1 ha Kiwibeeren, 0,5 ha Chia, 2,7 ha Trüffel, 1,2 ha Kürbisse und Wassermelonen (GbR Christoph und Dietmar)

Vermarktung

Hofladen (150 m²) mit Café (32 Sitzplätze plus 40 im Außenbereich), GbR Christoph und Marita: Aronia: Saft, getrocknete Kerne, Gelee und Essig, vom Sanddorn: Saft, Likör, Gelee, Kiwibeeren, frisch und als Fruchtaufstrich, Melonen, Kürbisse, Sonnenblumenöl, Wein, Trüffel frisch und verarbeitet; Zukauf: Wein, Öl, Eis, Milchprodukte, Obst und Gemüse, Non-Food; Öffnungszeiten Hofladen: Donnerstag bis Samstag 9 bis 19 Uhr

heimathungrig.de





Zugekauft werden nur ausgewählte Spezialitäten aus der Region, hinzu kommt eine überschaubare Auswahl an Non-Food-Artikeln. Die Regale sollen nicht überfrachtet wirken.



Voller Leidenschaft arbeitet Nicole Biasutti auf dem Obsthof Drechsle. Foto: K. Rotherm

Beste Mitarbeiterin

Ab-Hof-Vermarktung klappt nur im Team. Das wissen und schätzen die Direktvermarkter. Wie sehr, zeigen einige Zitate aus den Bewerbungen:

„Ohne unser tolles Team könnten wir nicht einmal 10 % von dem anbieten, was wir mittlerweile im Sortiment haben. Ein herzliches Dankeschön geht daher auch immer an unsere Mitarbeiter“, lobt Manuela Holtmann vom Vulkanhof aus der Eifel ihr 25-köpfiges Team.

„Unser junges, motiviertes Team hat mehr Dampf im Kessel als ein Schnellkochtopf“, sagt Jürg Fehrenbacher vom Leimgrabenhof aus Süddeutschland.

„Das Besondere an unserem Hofladen sind unsere beiden Verkäuferinnen“, hebt Familie Petermann vom Dannenberger Biohof in Brandenburg hervor.

Auch wir treffen bei unseren Betriebsbesuchen auf engagierte, kompetente, freundliche „Beste Mitarbeiter:innen“. Eine davon ist Nicole Biasutti vom Obsthof Drechsle in Grenzach-Wyhlen. Sie hat uns bei unserem Betriebsbesuch mit soviel Begeisterung vom Hof und seinen Produkten erzählt, als wäre es ihr eigener.

Stefanie Jaisfeld



Christoph und Balu sind bei der Trüffelsuche ein gutes Team. Bisher wurden auf der neu angelegten Anlage 40 kg Trüffel geerntet.



Ihren Trüffel vermarkten Sterks frisch für 100 € je 100 g. Ein Teil wird zu Trüffelbutter, -leberwurst oder -nudeln veredelt.

zügig gestaltet. Im Laden fällt als Eyecatcher der schicke Kassenbereich mit Bedientheke für Kuchen- und Getränkeverkauf direkt ins Auge. Dessen Fronten sind mit Akustikelementen, bestehend aus Dämmmaterial und Eichenholzriegeln, gestaltet. Diese Elemente tauchen ergänzend an den Wänden wieder auf.

Auch wenn der Betrieb sehr viele Ideen im Hofladen selbst entwickelt und verwirklicht hat, sind sich Mutter und Sohn einig: „Für uns war es hilfreich, dass wir mit SG-Ladenbau einen kompetenten Ladenbauer im Boot hatten.“ Seit der Eröffnung im Mai hat sich der Betrieb in der Region bereits einen Namen gemacht, das bestätigen die steigenden Umsatzzahlen. Im nächsten Schritt sollen im Jahresablauf kulinarische Events wie ein 5-Gang-Menü mit Schwerpunkt Hofprodukte folgen. Gestartet mit fünf Aushilfskräften, beschäftigen Sterks seit Oktober zusätzlich eine Vollzeitkraft für ihr Geschäft Heimathungrig. Dessen Namen stammt übrigens aus der Feder von Marita Sterk. Sie hat es sich schon vor Jahren angewöhnt, besondere Wortkreationen zu notieren. Bei der Konzeptentwicklung war sich die Familie einig, dass mit Heimathungrig etwas Vielversprechendes auf dem Weg gebracht wird. ◀