

Erfolgreich die Nischen besetzt

Ob Hofladen, Hofcafé, Lieferservice oder einfach eine gekonnte Mischung aus verschiedenen Vermarktungswegen - der Landkreis Tuttlingen hat einiges zu bieten. Das erfuhren auch die Beratungskräfte aus dem Sachgebiet Hauswirtschaft der südbadischen Landwirtschaftsämter bei ihrer Exkursion.

Eindrucksvoll stellte sich zu Beginn des Besichtigungstages das Berufsförderungszentrum Tuttlingen-Möhringen den 25 Lehr- und Beratungskräften aus ganz Südbaden vor. Diese Einrichtung, die unter dem Dach der Karl-Werner-Bolzer-Stiftung arbeitet, ist eine überregionale Einrichtung zur Berufsvorbereitung und beruflichen Erstausbildung. Ihre Zielgruppe sind junge Menschen, die aufgrund ihrer Lernbeeinträchtigungen und sozialer Benachteiligungen eine besondere Förderung brauchen. Die Ausbildung zur Hauswirtschaftshelferin, einer von neun der dort angebotenen Ausbildungsberufe, wird derzeit von sechzehn jungen Frauen absolviert.

Der restliche Exkursionstag widmete sich der bäuerlichen Direktvermarktung. „Zu Gast sein zwischen Geist und Natur“, so ist auf der Homepage des Café Kapellenblick im idyllischen Bärenthal-Gnadenweiler zu lesen. Nach der Fertigstellung der Gnadenweiler Kapelle „Maria Mutter Europas“ im Jahr 2007 begann eine regelrechte Pilgerwanderung zu dieser Wallfahrtskapelle. Da in Gnadenweiler keine gastronomischen Angebote existierten, entschied sich die ansässige Familie Dreher dazu, ihren Betrieb mit Biogasanlage um ein weiteres Standbein zu ergänzen.

So entstand mit Unterstützung des LEADER-Förderprogramms das Café Kapellen-

blick, ein modernes Gebäude mit großzügigem, achteckigem Gastraum. Während der Hochsaison fahren täglich mehrere Busse die Kapelle an und die Pilger nutzen gerne das kulinarische Angebot nebenan.

Seit 1996 betreibt Christiane Denzel, Gärtnerin und Heilpraktikerin in Liptingen, die „Breite Wies“, eine kleine Gemüse- und Obstgärtnerei. Die sehr engagierte Bioland-Gärtnerin baut auf ihrem 0,3 Hektar großen Freigelände und im Folienhaus 60 Kulturen Obst sowie Fein- und Wurzelgemüse an. Dieser relativ kleine Gemüsebaubetrieb sichert ihr und mehreren Teilzeitarbeitern trotzdem den Lebensunterhalt, weil Christiane Denzel kreativ vermarktet.

Der Hofladen, der 2008 mit finanzieller Unterstützung durch das LEADER-Förderprogramm erweitert und um eine Bistroecke ergänzt wurde, bietet ein breites Angebot an Bio-Obst und Bio-Gemüse. Was nicht selber angebaut wird, stammt von Bio-Kollegen aus der Region oder aus dem Bio-Großhandel. Neben Käse, Milchprodukten, Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Backwaren bietet der Laden das Vollsortiment an Naturkostprodukten.

Da Liptingen als Gemeinde mit etwa 2000 Einwohnern als Vermarktungsort nicht ausreicht, gründete Christiane Denzel Ende der 90er-Jahre den bis heute erfolgreichen Bäuerlichen

Lieferservice Tuttlingen, in dem Anbieter aus der Region ihre Waren gemeinsam vermarkten. Weitere Standbeine schuf sich die Unternehmerin über ihre Ausbildung zur Kräuterpädagogin, an der sie 2007 beim Landwirtschaftsamt Tuttlingen teilnahm und über ihre Angebote für Schulklassen im Rahmen des Kreisprojekts „Klassenzimmer Bauernhof“. So bietet sie Kräuterwanderungen, Vorträge und Kochkurse an und empfängt regelmäßig Schüler.

Die letzte Station der Lehrfahrt war die „Braunwurzstube“ der Familie Braun in Wehstetten. Martina und Helmut Braun übernahmen den Hof 1983. Nach Einstieg in die Direktvermarktung verkaufte Familie Braun Fleisch und Wurst über ihren Hofladen und auf Bauernmärkten. Mittlerweile ist der 116 Hektar umfassende Bioland-Betrieb fast viehlos. Gesundheitliche Gründe zwangen die Familie zum Ausstieg aus der Viehhaltung.

Parallel zum Ausstieg aus der Viehhaltung und in Eigenbau entstand eine Vesperstube. Anfänglich nur geplant als Nebenbetrieb, entwickelte sich aus der Idee der „Gästepflege“ schnell ein Haupterwerbszweig.

Auch an private Gruppen vermietet

Zwar ist die mit 45 Sitzplätzen ausgestattete Vesperstube nur sonntags durchgehend geöffnet, aber die florierende Vermietung der Gaststube an private Gruppen zeigt, dass Familie Braun eine Nische gefunden hat. Das Besondere daran ist der heimelig ausgestattete Gastraum und die regionale Hausmannskost.

Martina Braun nutzt als ausgebildete Kräuterpädagogin ihr Wissen in diesem Bereich ebenfalls für Kräuterführungen und Kochkurse und bietet ihren Gästen Kräutertermenüs an. Bestaunen konnten die Fachkräfte ihr „Pizzabeet“, das sie gemeinsam mit Schulklassen pflegt und mit dem sie Kindern zeigen möchte, wie die Lebensmittel hergestellt werden, die sie auf der Pizza finden.

Gertraud Lohmann,
LWA Tuttlingen

www.bfz-moehringen.com
www.cafe-kapellenblick.de
www.breitewies.de
www.biobauernhofbraun.de



bei Gästen wie Bewohnern gleich gut an von Familie Breisacher in Ihringen.

Die Gruppe durfte die Gastfreundschaft bei Kaffee und Kuchen im Innenhof genießen und einen Tag der Fortbildung mit vielen verschiedenen Eindrücken ausklingen lassen. „Ich bin schon lange Teilnehmerin im Beratungskreis und profitiere von den Angeboten und dem Austausch unter uns Anbieterinnen vom Kaiserstuhl und Schwarzwald. Heute ist mir sehr anschaulich bewusst geworden, welche Unterschiede und auch Gemeinsamkeiten es in unseren Urlaubsangeboten gibt. Besonders beeindruckt hat mich, wie jede der Bäuerinnen und Gärtnerinnen für sich ihren Schwerpunkt gefunden hat und die Gartenarbeit vor allem als Ausgleich gesehen wird“, so das Fazit einer Teilnehmerin.

Green

Für Gruppen

Geplant und durchgeführt wurde die Lehrfahrt von Bärbel Höfflin-Rock, Vorstandsmitglied im Netzwerk „Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden e.V., BWB“. Die Zusammenarbeit und das gegenseitige Kennenlernen war den Verantwortlichen ein besonderes Anliegen. Das Netzwerk BWB organisiert individuell auf die Bedürfnisse von Landfrauen-, Ehemaligenvereinen oder sonstige Gruppen zugeschnittene Fahrten in ganz Südbaden, auch mehrtägig. Schwerpunkte: Besichtigungen von Gärten, Wildkräuterführungen, Workshops und Verkostigungen. Kontakt: Viola Nehrbaß, info@kraeuter-regio.de, Telefon 07641/5800-45, Mittwoch 9–13 Uhr, www.kraeuter-regio.de ses



Christiane Denzel (links) führte die Exkursionsteilnehmerinnen durch ihren Bioland-Gartenbaubetrieb. Bild: Lohmann