



Sie betreiben den Hofladen: Sabine und Friedrich Freymuth, Elke und Otto Thießes sowie Heike und Heiner Stute (von links).

FOTOS: SCHMIDETZKI

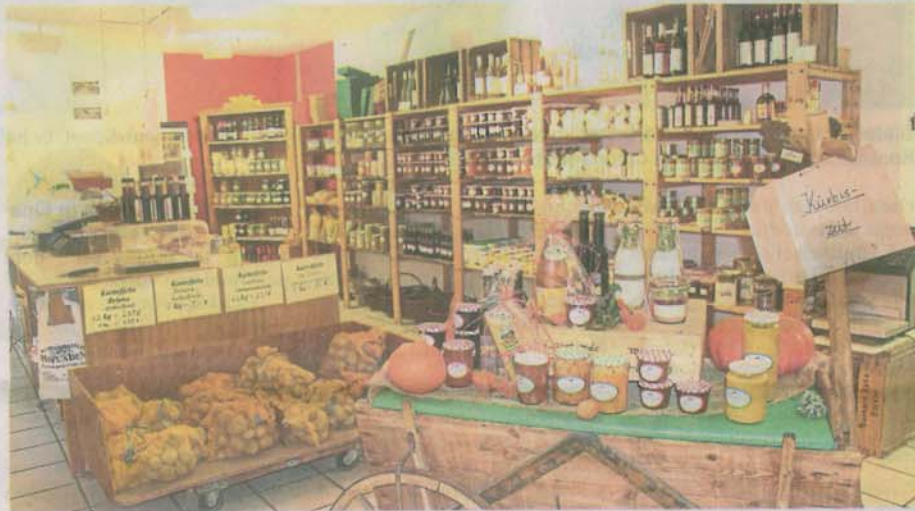
Mit Erdbeeren fing alles an

Seit 25 Jahren betreiben drei Familien den Hofladen in Wendenborstel

VON NIKIAS SCHMIDETZKI

WENDENBORSTEL. Als in den 90er-Jahren drei Familien aus Wendenborstel die ersten gemeinsamen Schritte gegangen sind, ahnten sie vermutlich noch nicht, dass sie noch 25 Jahre später voll im Trend sein würden. Als einer der ersten Hofläden im Landkreis besteht er noch heute. Denn Produkte aus der Region, die keine weite Reise hinter sich haben und gerne auch nur zur Saison verfügbar sind, liegen mehr denn je im Trend.

Dabei beruht es tatsächlich auf Kundenwünschen, dass sich die Familien Freymuth, Stute und Thießes 1995 zu dem Projekt zusammengetan hatten. „Immer wieder haben uns Kunden gefragt, ob wir nicht auch außerhalb der Saison öffnen könnten“, erinnert sich Heike Stute. Sie zieht mit Sabine Freymuth und Elke Thießes die Fäden. Mit ihrem Mann Heiner führt sie seit 1988 schon eine Erdbeerplantage. Ihr Vater hatte schon Kartoffeln über einen Selbstbedienungsstand an der Straße verkauft. Das Potenzial war also da. Und nun sollte vor 25 Jahren das Experiment



Frische Produkte und Selbstgemachtes gibt es im Hofladen.

„Hofladen“ starten. Zunächst mit einem Verkaufsstand auf dem Hof an der Hauptstraße. Noch im Herbst machten sich die Ehemänner, neben Heiner Stute noch Friedrich Freymuth und Otto Thießes, daran, eine Scheune umzubauen: Das Geschäft befand sich fortan in einem witterungsfesten Laden.

Dort bieten sie heute überwiegend Produkte aus der Region an, vieles aus dem

eigenen Anbau oder von befreundeten Höfen. Nur wenige Sachen kommen von weiter weg; die Weine etwa. Nach und nach hat sich das Sortiment vergrößert. „Es sind auch schon Verkäufer auf uns zugekommen“, sagt Elke Thießes. Sie wollten ihre Produkte über den Hofladen vertreiben. Die müssen ins Konzept passen: Keinesfalls soll es im Wendenborsfelder Hofladen importierte

Ware geben. Dann warten sie lieber ein bisschen, haben dafür aber Produkte ohne weiten Weg in den Regalen.

Neben Dingen, die ganzjährig zu haben sind, sei vor allem die Nachfrage nach Saisonprodukten groß, sagt Sabine Freymuth. Beobachtet hat Heike Stute auch: „Die Kundschaft wird jünger. Es gibt immer mehr Menschen, die ganz bewusst einkaufen

und auch mal nach Rezepten fragen.“

Die Zusammenarbeit für den Hofladen ist nicht die Einzige. Zusätzlich haben sich die Familien – dann noch gemeinsam mit weiteren – zu einer Gesellschaft für Ackerbau und einer für Biogas zusammengeschlossen. Und es klappt noch heute. Das liegt auch an der klaren Aufgabenverteilung hinter den Kulissen, wie es sich für ein Unternehmen gehört. Von der Bestellung über die Buchführung bis zum Marketing ist alles zugeteilt. Im Laden wechseln sich die Frauen ab, eine weitere Verkaufskraft unterstützt sie. Außerdem bekommen sie Hilfe in der Hofladen-Küche.

Dort entstehen Brotaufstriche sowie eingekochtes Obst und Gemüse, aber auch Fleisch- und Wurstprodukte, Suppen und Soßen.

🟢 Vom 2. bis zum 7. November begehen die Betreiberfamilien eine Jubiläumswoche. Kunden bekommen 25 Prozent Preisnachlass auf Obst, Gemüse und Kartoffeln – sowie eine Überraschung. Ein Fest ist in diesem Jahr nicht möglich.