



Viele Hofcafés sind aus einem Hofladen entstanden. Im Bioland-Arbeitskreis Hofgastronomie treffen sich erfahrene Hofcafébetreiber und Quereinsteigerinnen.

# „KAFFEE IST DER EINSTIEG“ → Neuer Arbeitskreis Hofgastronomie

**AUTORIN:**  
*Ulrike Hoffmeister, freie Journalistin, E-Mail: hoffmeister@hoffmeister-hoenig.de*

**DARUM GEHT'S:**  
**Immer mehr Bio-Höfe bieten Kaffee, Kuchen und mehr zum direkten Verzehr an. Doch ein Hofcafé ist kein Selbstläufer. Entscheidend ist ein gut durchdachtes Konzept. Der neue Bioland-Arbeitskreis Hofgastronomie fördert den konstruktiven Austausch.**

Der Unterschied zwischen einem Café und einem Hofcafé oder zwischen einem Restaurant und einem Hof-Restaurant ist, dass immer irgendeine Form der Landwirtschaft angebunden ist“, sagt Irene Leifert, Teamleiterin Direktvermarktung und Fachhandel bei Bioland. Der zweite Unterschied: Die Betreiberinnen und Betreiber sind in der Regel Quereinsteiger, die sich gern mit Gleichgesinnten austauschen. Leifert schätzt, dass es in Deutschland über 500 gastronomische Angebote auf Bio-Höfen gibt. Zwanzig Bio-Hofcafés haben sich jetzt zu einem „Arbeitskreis Hofgastronomie“ zusammengeschlossen. Ende Juni

trafen sie sich zum zweiten Mal, virtuell. Die Idee zu diesem Arbeitskreis stammt von Seminarteilnehmer:innen, die sich vernetzen, austauschen und voneinander lernen wollen.

Quereinsteigerin, wenn auch mit gastronomischen Vorkenntnissen, war Kerstin Hintz, die im Alten Land bei Hamburg einen Obsthof übernahm. Den kleinen, lauschigen Hof baute sie nach und nach aus. Aus dem Verkaufsstand mit Apfelkisten wurde ein Hofladen. Aus dem Gartencafé ein Hofcafé. Zehn Jahre ist die Gründung des Hofcafés jetzt her und Kerstin Hintz gehört damit zu den erfahrenen Mitgliedern im Arbeitskreis Hofgastronomie. Andere Mitglieder stehen noch am Anfang oder überlegen, in die Gastronomie einzusteigen.

## Kunden geben Anstoß

„Erst der Hofladen, dann das Café: Das ist die typische Reihenfolge“, hat Irene Leifert in vielen Jahren beobachtet. Kaffee ist der Einstieg in die Gastronomie, dann kann es sich weiterentwickeln Richtung Café oder Bistro. Doch es gibt auch Hofkonzepte, in denen eine Gastronomie gleich eingeplant wird.

Der Anstoß zum Hofcafé kommt in der Regel von Kundinnen und Kunden des Hofladens. Irene Leifert malt es aus: „Es

ist schön auf dem Hof, die Sonne scheint. Die kleine Kaffeepause nach dem Einkauf wäre da genau richtig, um die entspannte Atmosphäre zu genießen. Das ist der erste Schritt.“ Der zweite seien dann selbstgebackene Kuchen.

Kerstin Hintz hat „in den zehn Jahren viel gelernt“. Durch Fragen und Ausprobieren ist sie vorangekommen und hat ihr

„Die Hofgastronomie ist ein Aushängeschild für den Verband“  
Karin Hintz

Hofcafé entwickelt. Als sehr herausfordernd empfand sie den Start: „Mitten in der Nacht bin ich aufgestanden, bin zum Großmarkt gefahren und habe in den frühen Morgenstunden gebacken. Manche Arbeitstage hatten zwanzig Stunden.“ Bei Großhändlern hat sie nach kleinen Verpackungseinheiten und kleinen Gebinden gefragt, aber sie nicht bekommen. Sie musste Vorratshaltung lernen, und sie

PHOTOS: IMAGO, SONJA HERBERT

musste lernen zu improvisieren, wenn eine Bio-Rohware gerade einmal wieder nicht erhältlich war. „Mein Anspruch ist, Bioland-Zutaten zu verwenden“, sagt sie. Denn es gehe auch darum, die Bioland-Erzeuger zu unterstützen. Wie man mit Fisch umgeht war eine weitere gastronomische Frage, für die Kerstin Hintz eine Antwort suchen musste.

Die richtigen Zutaten zu finden, ist das eine, das andere, die Feinheiten der Gastronomie zu lernen. „Wie baue ich ein Frühstück auf? Und wer liefert mir die Bio-Brötchen und das Bio-Brot?“ Bis heute ärgert es die Obstbäuerin, dass Bäckerreien Bio-Läden beliefern, aber nicht ihre Gastronomie versorgen können.

Die Entwicklung des Hofcafés im Alten Land bleibt nicht stehen. Kerstin Hintz arbeitet am „Fine dining“ und an einem Kochbuch und befasst sich mit dem Thema Picknick.

Das Café ist auf dem Hof und nebenan ist das Wohnhaus der Familie. Auch das gehört zur Hofgastronomie dazu. „Man muss es aushalten, dass ständig Gäste um einen herum sind.“ Und dann sind da noch



Vom Mittagstisch bis zum Buffet reicht das Speiseangebot des Biohofs Meyer-Arend.

die Gruppen, die aus Reisebussen quillen und Hofgastronomen organisatorisch herausfordern. „Dann stehen auf einmal 80 Leute vor dir“, auch das musste Hintz lernen.

## Faire Preise für die Bauern

Die Hofcafébetreiberin betont, wie wichtig die Waren- und Preiskalkulation ist. Bei einem hohen Wareneinsatz gilt es, gut

und genau zu rechnen. Das sei für Einsteiger oft nicht einfach. Am Herzen liegen ihr faire Preise für die Bauern, die oft selbst ein Hofcafé führen und um auskömmliche Preise wissen. Der hohe Rohstoffeinsatz für Bio-Kaffee und Bio-Kuchen zeigt sich letztlich auf der Rechnung des Kunden, und das muss den Gästen erklärt werden.

Mit den Jahren hat Kerstin Hintz ihren gastronomischen Betrieb professionalisiert. Sie hat investiert und ist „gläsern“, wie sie sagt. „Die Hofgastronomie ist ein Aushängeschild für den Verband“, ist sie überzeugt und hofft, dass der neue Bioland-Arbeitskreis mehr Aufmerksamkeit auf diesen Betriebszweig lenken kann – im Verband und im Großhandel. Schließlich sei die Außer-Haus-Verpflegung ein wichtiger Absatzweg für Produkte und Rohwaren aus ökologischer Erzeugung und gute Produkte Werbung für den Verband und den Ökolandbau. ←

Wer Interesse am „Bioland-Arbeitskreis Hofgastronomie“ hat, wendet sich per E-Mail an das Team Direktvermarktung bei Bioland: [direktvermarktung@bioland.de](mailto:direktvermarktung@bioland.de)

## → Gastgeber auf dem eigenen Hof

### Erfolgsfaktoren für den Einstieg

Ein Hofcafé kann man keinesfalls nebenbei betreiben. Wer Gastgeber auf dem eigenen Hof sein will, muss serviceorientiert und belastbar sein, besonders in landwirtschaftlichen Spitzenarbeitszeiten. Zudem müssen die räumlichen Gegebenheiten stimmen, denn Hofgastronomen sind bereits auf ihren Standort festgelegt. Entscheidend ist auch ein ansprechendes Ambiente. Das gastronomische Zusatzgeschäft kann zum Erfolg werden, wenn ein durchdachtes Konzept dahintersteckt, das die Gegebenheiten jedes Hofes und die eigenen Kompetenzen widerspiegelt. Die vier folgenden Themenbereiche helfen bei der Planung und Selbsteinschätzung:

#### 1. Eigene Qualifikationen und Kompetenzen

- Lebensmittel- und Lebensmittelverarbeitung
- Hygiene und Reinigung
- unternehmerische Denk- und Handlungsweise
- Organisation und Marketing
- besondere Serviceleistungen
- soziale Kompetenzen
- Arbeitsbereitschaft und Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Menschen und Kommunikationstalent
- Engagement und Kreativität

#### 2. Familiäre Voraussetzungen

- Akzeptanz innerhalb der Familie für den zusätzlichen Betriebszweig
- freie Arbeitskapazitäten

- klare Absprachen zur Einbindung von Familienmitgliedern
- Arbeitsorganisation für alle privaten und betrieblichen Arbeitsbereiche (u. a. eigener Haushalt, Landwirtschaft)

#### 3. Bauliche Voraussetzungen

- Standort, Gelände
- Gesamteindruck des Hofes/der Gebäude
- ausreichend Fläche für eine Innen- und Außengastronomie
- Zufahrt, Parkplätze
- Abgrenzung Funktionsbereiche Hofgastronomie und Landwirtschaft

#### 4. Finanzielle Rahmenbedingungen

- aktuelle Einkommenssituation
- Eigenkapital für Investitionen

#### Planungsrechnung mit Ermittlung von

- Investitionsbedarf
- Finanzierungsmöglichkeiten (Eigen- und Fremdkapital)
- Leistungen
- Kosten
- Fördermöglichkeiten

Informationen zu den verschiedenen Fördermöglichkeiten und den Voraussetzungen gibt es bei den zuständigen regionalen landwirtschaftlichen Behörden und Ämtern. Die beiden Teams Direktvermarktung und Außer-Haus-Verpflegung von Bioland unterstützen bei der Konzeptentwicklung des Betriebszweigs Hof-Gastronomie.