



Erfolgreich:
Seit acht Jahren
betreibt Insa
Schreck ihren
Hofladen in
Wennigsen bei
Hannover



Der Verkaufshit: Insas Eierlikör-Kuchen

Zutaten:

- > 5 Eier
- > 250 g Zucker
- > 1 Päckchen Vanillezucker
- > 250 ml Öl, 250 ml Eierlikör
- > 125 g Mehl, 125 g Speisestärke
- > 4 TL Backpulver
- > Puderzucker zum Bestäuben

1 Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör zufügen. Mehl, Speisestärke, Backpulver unterrühren.

2 Teig in eine gut gefettete Gugelhupf- oder Kranzform füllen und ca. 1 Stunde bei ca. 175 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.



Teamarbeit: Insa Schreck mit ihren fleißigen Helfern (l.). Brot backt sie für die Kunden immer frisch

TREND HOFLÄDEN

„Meine Kunden wollen wissen, wo ihr Essen herkommt!“

Vor acht Jahren hat Bäuerin Insa Schreck (50) in der Nähe von Hannover einen besonders gemütlichen Hofladen eröffnet. Dort wird gesundes Einkaufen zum Erlebnis

Aus dem Ofen duftet es verführerisch nach Kuchen, auf dicken Holzbrettern liegt frisch gebackenes Brot. Insa Schreck, gelernte Hauswirtschaftsleiterin, kommt mit einem Backblech aus der Küche in den Laden. In ihren Laden, der zu dem alten Bauernhof in Wennigsen bei Hannover gehört.

„Angefangen hat alles mit einer Kiste Kohl vor unserer Haustür“, erzählt die Mutter von drei Kindern. „Nachbarn hatten uns gefragt, ob wir den Kohl, den wir selbst anbauen, nicht auch direkt weiterverkaufen möchten. Eine Auswahl unserer Ernte haben wir dann immer vor die Tür gestellt.“ Die Kunden holen sich das Gemüse einfach aus der Kiste, lassen Geld da – Vertrauen ist auf dem Land selbstverständlich.

Dann fragen die Nachbarn nach frischen Eiern, Brot und Kuchen. Schnell ist klar: Das Ehepaar muss etwas verändern. „In einer schlaflosen Nacht kamen mein Mann und ich dann auf die Idee, den alten Stall aus dem Nachbargebäude umzubauen.“ Ein gemütlicher 70 Quadratmeter großer Laden mitten auf dem Land entsteht. In Holzkisten leuchten rote Äpfel, glänzen Gurken und Zucchini um die Wette. Hinterm gläsernen Verkaufstresen warten leckere Kuchen und Torten, selbst eingelegter Schafskäse und Oliven auf Kunden. Und die kommen zahlreich.

Inge da Silva (64) zum Beispiel: „Weil ich mich gesund ernähre, ist es mir wichtig zu wissen, wo die Ware herkommt. Bei Frau Schreck ist alles frisch und liebevoll zubereitet. Und

ich kann vorbestellen, wenn ich Gäste habe“, lobt sie. Auch Birte Kölln (38) schwärmt: „Wenn ich hier einkaufe, will mein Sohn Niklas immer mit. Er liebt die selbst gemachte Marmelade. Eier kaufe ich auch nur noch hier.“

An drei Tagen in der Woche hat der kleine Laden geöffnet. Tochter Anne (21) und zwei Angestellte helfen. Chefin Insa kennt fast jeden Kunden beim Namen: „Das ist wichtig! Ich stehe auch schon mal nachts auf, um zu backen, wenn die Leute viel bestellen. Die über 80 Sorten Marmelade koche ich meistens am Wochenende.“ Verkaufsfrenner sind die Kuchen: ihre Eierlikör-Leckerei (siehe Rezept), Donauwellen, Käsekuchen mit Streuseln, Frankfurter Kranz, Rote-Grütze-Torte ... Alle Rezepte hat sie, wie sie sagt,

mit „geschmacklichem Pfiff“ entwickelt.

Und selbst ist sie auch auf den Geschmack gekommen, macht schon wieder neue Pläne: „Ich denke da an die Herstellung von hausgemachter Pasta und würzigen Soßen ...“

A. KEMNA

„Und sonntags wird ab Feld verkauft!“

Dr. Hans-Dieter Stallknecht vom Deutschen Bauernverband über das Erfolgsrezept der Läden:

Hofläden boomen trotz Wirtschaftskrise – wie kommt das?

Die Hofläden haben Stammkunden, die auch in Krisenzeiten zum Einkaufen kommen. Sie achten auf gute Qualität und möchten ganz genau wissen, wo die Ware herkommt, wie sie produziert wird.

Welche Regeln gelten für Hofläden?

Die selben Vorschriften wie für alle Händler, die Lebensmittel verkaufen. Läden und Waren müssen hygienisch einwandfrei sind, die Bauern sich an Öffnungszeiten halten. Ausnahme: Während der Ernte darf auch sonntags direkt vom Feld verkauft werden.

Hofläden in Ihrer Nähe
Infos unter: www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com



Aber bitte mit Sahne: In liebevoller Handarbeit entstehen die leckeren Torten (l.). Inge da Silva (64, oben) ist Stammkundin