

Dieses Geschäft ist *ihr Leben*

Direktvermarktung Ihre Erzeugnisse verkauft die Familie Holste schon seit mehr als drei Jahrzehnten direkt vom Hof. Vor zwei Jahren bauten sie die alte Diele zum professionellen Hofladen um. Jetzt gehört auch ein Café zum Betrieb.

Es sind die Details, die den Hofladen von Anja und Henning Holste in Martfeld (Landkreis Diepholz) so einladend wirken lassen. Zwischen verschiedenen Kürbissorten liegt ein Rezeptbuch, aus alten Vorkeimkisten für Kartoffeln ist ein Gewürzregal geworden. Die alte Dielentür dient nun als überdimensionaler Notizzettelhalter. Eine riesige schwarzgoldene Lampe lässt den Laden in gemütlichem Licht erstrahlen. „Wir haben alles selbst gemacht“, erzählt Anja Holste stolz.

Seit Mitte der 1980er-Jahre haben die Betriebsleiter die Produkte, die sie auf ihrem Hof

erzeugen, in einem kleinen Hofladen verkauft. Eine Verkäuferin stand aber nur zur Spargelzeit im Laden, ansonsten galt: Selbstbedienung.

Der Traum vom Hofladen

Anja Holste selbst arbeitete an vier Tagen pro Woche auf einem Wochenmarkt. 2007 hörte sie damit auf – sie wurde zu Hause gebraucht. Ihre Schwiegereltern wurden pflegebedürftig, außerdem hatte die Familie immer mehr polnische Mitarbeiter, um die sie sich kümmern musste. „Zur Voraussetzung habe ich damals aber gemacht,

dass ich einen richtig schönen Hofladen bekomme“, sagt sie. „Das ist einfach mein Ding.“

Realisiert hat sich dieser Traum vom „richtigen“ Hofladen aber erst einige Jahre später. Im Januar 2012 begann das Ehepaar mit dem Umbau der alten Diele, im April konnten sie den Hofladen eröffnen. Ein Jahr später folgte eine Erweiterung, der Laden war schnell zu klein geworden. Bei Umbau und Einrichtung haben Henning und Anja Holste auf Ratschläge von Kennern gesetzt. „Eine Bekannte, die beim Gewerbeaufsichtsamt arbeitet, hat mir Tipps gegeben“, erzählt Anja Holste.

Das Waschbecken in der Küche musste beispielsweise ausgetauscht werden – Standard ist ein doppeltes Waschbecken.

Viel Hilfe hat die Familie auch von Sabine Hoppe von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen bekommen. Die Beraterin für Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte und Hofgastronomie hat gerade beim Aufbau des Cafés nochmal einige Tipps gegeben. „Zum Beispiel, dass wir im Café nur Torten servieren dürfen, wenn wir einen Bäckermeister angestellt haben“, erzählt Anja Holste von einer Überraschung. Ein Glücksfall für die Familie: Einer ihrer polnischen Mitarbeiter ist Bäckermeister.

In ihrem Laden verkaufen Anja Holste und ihre neun



Landwirtschaft, Hofladen und nun ein Hofcafé: Anja und Henning Holste leben für ihr Geschäft.

Mitarbeiterinnen viele Produkte vom eigenen Hof. Die Familie betreibt auf insgesamt 70 Hektar Ackerbau. Auf einem Großteil der Flächen werden Getreide, Bundmöhren und Spargel angebaut. Auf zwei Feldern wachsen Schnittblumen, und auf einer weiteren Fläche wird Gemüse für den Hofladen angebaut – Salat, Gurken, Tomaten, Kohlrabi, Kräuter oder Radieschen. Ein weiterer wichtiger Faktor ist der Erdbeeranbau auf drei Hektar Land. Ein halber Hektar davon wird unter runden Folientunneln angebaut. Unter einem weiteren 180 Meter langen Tunnel wachsen zudem Heidel- und Himbeeren. Der Vorteil dieser Anbautechnik: Die Saison wird in die Länge gezogen.

Neben dem hochwertigen Angebot sind sicherlich die persönliche Verbundenheit, die Anja Holste und ihr Team in kurzen Gesprächen mit den Kunden ausstrahlen, und der gute Service entscheidende Faktoren dafür, dass der Hofladen und das Café weit über die Grenzen des 3.000-Einwohner-Ortes Martfeld bekannt sind. Die Kunden fahren aus Achim, Verden und Bremen bis zu 30 Kilometer, um zu den Holstes zu kommen. Zur Spargelsaison kommen an einem Samstag bis zu 400 Kunden in den Laden.

Interesse an der Herkunft

Henning und Anja Holste sind sich sicher, dass ihr Hofladen vor zehn Jahren noch nicht so gut gelaufen wäre. „Da haben die Leute ihr Gemüse noch im Supermarkt gekauft.“ Mittlerweile wollen viele Verbraucher aber wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen. Ein Beispiel: Seit vergangenen Jahr hält die Familie 280 Hühner in einem mobilen Stall, dem Hühnermobil. Im Hofladen kostet ein Ei 28 Cent – mehr als im Supermarkt. Aber die Eier werden sehr gut nachgefragt. Neben den eigenen Produkten setzt Anja Holste beim Verkauf auch auf Waren aus der Regi-



In ihrem Hofladen verkauft Familie Holste viele Produkte vom eigenen Betrieb.

on. Den Käse beispielsweise holt sie zweimal in der Woche von einer Hofkäserei aus Warpe (Landkreis Nienburg).

Zusätzliches Angebot

Und das Hofcafé? „Maria ist Schuld“, kommentiert Henning Holste lachend die Entstehungsgeschichte. Diese Mitarbeiterin hatte nämlich vor drei Jahren einen Rhabarberkuchen für die Familie gebacken. „Der schmeckte so gut, dass Henning sagte, den könnte man im Laden verkaufen“, erzählt seine Frau. Zwei Kuchen verkauften sich schon am nächsten Tag sehr gut. Und in den kommenden zwei Monaten hat Maria 480 Kuchen gebacken. „Eigentlich war der zum Mitnehmen – aber viele Kunden aßen den einfach im Stehen auf dem Hof.“ Natürlich kamen bald die ersten Anfragen, ob es dazu denn auch eine Tasse Kaffee gebe. Unter einem kleinen Holzvordach stellte die Familie Holste einige Tische auf. In diesem Jahr erweiterte sie dann das Vordach, baute eine Art Wintergarten an. Und im Garten entstanden weitere Plätze. „Dort setzen sich die Gäste aber nur hin, wenn hier vorne alles voll ist“, sagt Anja Holste. Das Café mit seinen gut 30 Plätzen hat jeden Tag geöffnet.

Insgesamt, schätzt Henning Holste, wurden in Hofladen und -café zwischen 150.000 und 180.000 Euro investiert. „Die

Kleinigkeiten dürfen nicht außer Acht gelassen werden“, ist die Erfahrung des Ehepaars. Allein in diesem Jahr seien 35.000 Euro ins Geschäft geflossen, unter anderem für den Bau der Toiletten – nötig geworden wegen des Gastronomiebetriebs – und

einer Truhe für Speiseeis. Viel Geld kostet der Aufbau des Unternehmens – und viel Zeit. Bis zu ihrem Urlaub Anfang November stand Anja Holste seit dem 13. März jeden Tag im Laden. Oft ist es ihr Mann Henning, der für die Familie – zwei der vier Kinder wohnen noch zu Hause – kocht. „Neben der Familie ist der Hofladen mein Lebensinhalt“, sagt Anja Holste. Wer nicht mit Leidenschaft dahintersteht, sagt sie, der wird mit einem Hofladen und -gastronomie keinen Erfolg haben. Das Ehepaar könne sich zwar ins eigene, etwas zurück gelegene Haus, zurückziehen. „Aber machen wir das mal?“, fragt Anja Holste ihren Mann. Der schüttelt den Kopf. Eigentlich nie. Das Geschäft ist eben ihr Leben.

Charlotte Wolframm

Kaffeezeit in Niedersachsen!

Entdecken Sie Niedersachsens schönste Plätze rund um Kaffee und Kuchen.

- 28 Hofcafés und 8 offene Gärten aus verschiedenen Regionen Niedersachsens
- Coupons im Gesamtwert von 100,- €
- Exklusive Rezepte und Ausflugstipps

Nur 14,95 € (für dlv-Abonnenten 12,95 €) zzgl. Versandkosten



Die Geschenk-Idee zu Weihnachten!

Bestellen Sie jetzt:
Tel. +49 (0)89-12705-228 • Fax -581 • E-Mail: bestellung@landecht.de

www.landecht.de/agrar

 Die Medienkompetenz für Land und Natur