

**Petra und Heiner Hawighorst** freuen sich nach dem Osterfest über den ersten neuen Spargel.

\*  
Leben auf dem Land

Wirtschaften mit

# hellen Köpfchen

Fotos: Kuhlmann

**Direktvermarktung** Von April bis Juni dreht sich bei Petra und Heiner Hawighorst aus Wallenhorst bei Osnabrück alles um den Spargel. Neben dem Hofladen entpuppt sich ihr Spargelzelt als Kundenmagnet – und auch die Servicequalität.

**M**it einem strahlenden Lächeln empfängt Betriebsleiterin Petra Hawighorst jeden Gast, der ihren Hofladen betritt. Das Angebot in den Regalen ist verlockend. Es duftet nach frischem Brot, Obst und Gemüse. Dass sie während der Spargelsaison von früh bis spät auf den Beinen ist, ist Petra Hawighorst nicht anzumerken. Geduldig erklärt sie ihren Kunden die Herkunft der angebotenen Produkte und gibt Tipps für die richtige Zubereitung. „Freundlichkeit ist das A und O“, sagt sie und das wissen auch die Mitarbeiter. Nachdem sie und ihr Ehemann Heiner Hawighorst den Hof 1986 übernommen haben, hat sich einiges verändert. Gesucht wurde für den klein-

strukturierten Betrieb eine Alternative zur Schweinezucht. Spargel anzubauen war die Idee von Heiner Hawighorsts Mutter, die in einer Spargelregion aufgewachsen ist.

Mit 0,75 Hektar Spargel fing alles an, mittlerweile wird Spargel auf zehn von insgesamt 17 Hektar Ackerland angebaut. Von Beginn an wurde der Spargel im eigenen Verkaufsstand vermarktet, 1995 baute die Familie die alte Diele aus, um sie als Hofladen zu nutzen.

Ein köstlicher Duft nach gebratenem Fleisch und Spargel lockt Hungrige in das große Festzelt. Am Buffet bedienen sich die zahlreichen Gäste und setzen sich mit ihren dampfenden Tellern an die massiven

Holzische. Seit 2002 mietet die Familie für zehn Wochen während der Spargelsaison ein Zelt für bis zu 150 Personen, um dort von Dienstag bis Sonntag das Spargelbuffet anzubieten. Zur Gastronomie kam die Familie durch die Brüder von Heiner Hawighorst, die beide in dem Bereich tätig sind. Für die Familie ist der Restaurantbetrieb eine zusätzliche Absatzmöglichkeit für ihre Produkte und bietet die Chance, neue Kunden zu gewinnen. Im Jahr 2007

**Lehramtsstudentin Anna Lena Telöken** arbeitet die zweite Saison auf dem Betrieb Hawighorst in Service und Verkauf. „In den ländlichen Regionen kennen sich die Leute. Wenn der Service nicht gut ist, spricht sich das schnell herum und die Gäste bleiben aus.“



Lieblingsrezept der  
Familie Hawighorst:

### Spargel- Erdbeer-Salat

**250 g grünen Spargel** waschen und in Stücke schneiden. **250 g Bleichspargel** schälen und in Stücke schneiden. Die Stücke in 500 ml Wasser mit je 1 Prise Salz, Zucker und **50 ml Erdbeer-Essig** kurz aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Spargel mit kaltem Wasser abschrecken und kalt stellen. **250 g Erdbeeren** putzen und vierteln. Etwa 50 g davon pürieren. Die restlichen Erdbeeren mit 1 EL Zucker bestreuen. Etwas Spargelwasser, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer Marinade verrühren. Kurz vor dem Verzehr Spargel mit der Marinade vermischen, Erdbeerstücke und -püree hinzufügen und leicht unterheben.  
*Schmeckt gut zu Gegrilltem!*



den Spargelanbau mit Direktvermarktung und Gastronomie in einem ähnlichen Umfang betreibt wie Familie Hawighorst. Spargelzelt und Restaurant sind während der Hochsaison komplett ausgebucht. Schon Wochen vor Beginn nehmen Hawighorsts Reservierungen entgegen. „Viele Kunden essen den Spargel im Restaurant und nehmen für Zuhause noch ein paar Kilo mit“, sagt Heiner Hawighorst. Den Kunden sei wichtig zu wissen, was sie essen und sie schätzen die persönliche Betreuung durch die beiden Betriebsleiter.

Das Betriebsleiterehepaar ist außerhalb der Saison alleine auf dem Betrieb. Von April bis Juli werden Petra und Heiner Hawighorst von ihren Mitarbeitern unterstützt, sind aber immer selbst präsent. Heiner Hawighorst kümmert sich um die Spargelernte, koordiniert

zehn bis zwölf Saisonarbeitskräfte aus Polen und steht als Ansprechpartner während des Spargelebens am Buffet. Ehefrau Petra leitet den Hofladen, erledigt für Laden und Küche die Bestellungen und Einkäufe und arbeitet selbst während des Spargelebens im Service mit. „Wichtig ist, dass man einen Teil der Verantwortung auf die Mitarbeiter überträgt“, sagt Petra Hawighorst über ihr Personalmanagement. Neben zwei bis drei gelernten Servicekräften setzt das Ehepaar im Service vor allem Abiturienten und Studenten ein. Je nach Bedarf kann auf einen großen Pool von Mitarbeitern zurückgegriffen werden. Mit bis zu zehn Servicekräften, drei Küchenhilfen, zwei Köchen und drei Verkäuferinnen können stressige Tage bewältigt werden.

Lange vor der Spargelsaison führt das Ehepaar Vorgespräche mit neuen Mitarbeitern. „Oft sind das Verwandte oder Bekannte von unseren Stamm-Mitarbeitern“, erklärt Petra Hawighorst. Vor Beginn der Ernte lädt das Ehepaar alle Mitarbeiter zu einer Einweisung ein und vermittelt dort die wichtigsten Kenntnisse für Service und Verkauf. Offen und freundlich sollen die Servicekräfte den Gäs-

ten begegnen, der Fokus müsse auf dem Kunden liegen, ist sich das Ehepaar einig.

Bei der Einteilung ihrer Angestellten berücksichtigen die Betriebsleiter persönliche Vorlieben. „Eine gute Stimmung im Team ist wichtig. Kunden bemerken Disharmonien sofort und fühlen sich dann nicht wohl“, ist sich Heiner Hawighorst sicher. Auf dem Betrieb ist jeder per Du, der Umgang ist sehr familiär. Oma Hildegard übernimmt die Versorgung der Mitarbeiter, backt das Brot für den Hofladen und packt im Restaurant mit an.

Nach der Saison organisiert die Familie ein großes Abschlussgrillen mit allen Mitarbeitern. Am Jahresende gehen alle zusammen auswärts essen und lassen das Jahr Revue passieren. Mit dabei sind dann auch die gemeinsamen Kinder, allesamt erwachsen und aus dem Haus. Wenn ihre Zeit es zulässt, arbeiten sie in allen Bereichen des Hofes mit und jedes von ihnen wäre bereit, den Hof einmal zu übernehmen. Die Voraussetzungen erfüllen sie. Laura arbeitet als Veranstaltungsleiterin in einem Berliner Hotel, Schwester Inga studiert in Berlin BWL und Thilo macht in Osnabrück eine Lehre als Koch. *Friederike Kuhlmann*

entstand auf dem Hof ein Neubau, in den der Hofladen einzog. Die Diele dient während der Spargelsaison als Restaurant und wird außerhalb der Saison ebenso wie der neue Verkaufsraum für Feierlichkeiten vermietet. Den Service übernimmt die Familie Hawighorst mit ihren Mitarbeitern.

Die Stammkundschaft des Betriebs wird in jeder Saison größer. Für Petra Hawighorst ist klar, woran das liegt. „Unsere Kunden möchten frische, regionale Produkte und schätzen die familiäre Atmosphäre.“ Der Hofladen der Familie führt neben dem eigenen Spargel auch regionales Obst und Gemüse sowie Zutaten für die Zubereitung. Neffe Maik baut auf den Feldern der Familie Frühkartoffeln und Erdbeeren an, die ebenfalls im Hofladen vermarktet werden. In direkter Umgebung gibt es keinen Betrieb, der



Neu für Niedersachsen!

## Lust auf noch mehr Spargel?

Freuen Sie sich auf ein neues Magazin aus dem Verlag der LAND & Forst: **Echt. Niedersachsen** widmet sich in der ersten Ausgabe mit einer großen Auftaktgeschichte ebenfalls dem Thema Spargel. Das Magazin gibt einen sympathischen Einblick in das Ernteleben auf dem Spargelhof Schloh in Hellwege. Als scharfe Spargel-Focaccia oder grün-weiße Spargelsuppe landen die Stangen auf dem

Tisch. Landwirtin Friederike Schloh verrät Tricks rund um die Zubereitung – und eine Übersicht zeigt Spargelhöfe im ganzen Bundesland. Was hinter dem neuen Titel **Echt. Niedersachsen** steckt und worauf Sie sich noch freuen können, lesen Sie in Ausgabe 16 der LAND & Forst – **und ab dem 15. April in der druckfrischen Frühlings-Ausgabe von Echt. Niedersachsen.** *ugk*