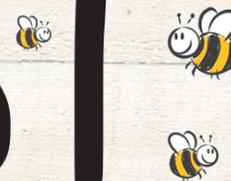




# WETTERAUER FRÜCHTCHEN HOFPOST

Ausgabe 01/23



**Reservieren Sie  
Ihren Tisch**

Sie möchten mit mehreren Personen kommen oder an einem ganz bestimmten Platz sitzen? Reservieren Sie einfach und problemlos einen Tisch in unserer Gastronomie. Tischreservierungen sind über unsere Website möglich, dort finden Sie unter 'Hofcafe' unser Formular und geben einfach Datum, Uhrzeit und Personenanzahl an. Auch Ihre Vorlieben der Platzwahl können Sie dort vermerken.

## Gruppenreservierungen

Für Gruppen ab einer Größe von 15 Personen bieten wir auch unter der Woche ein Spargelbuffet an. Nach der Spargelzeit wird es weitere saisonale schmackhafte Gerichte geben, die Sie genießen können.

Besonders im Sommer blüht das Leben hier am Hof und es bietet sich eine spannende Hofführungen an – prall gefüllt mit neuestem Wissen und unterhaltsamen Anekdoten rund um Erdbeeren und Spargel. Führungen für Gruppen mit Verköstigung finden nach Anmeldung statt. Fragen Sie gerne bei uns nach.

**WIR FREUEN UNS AUF  
IHREN BESUCH!**



**Wetterauer Früchtchen GmbH & Co. KG**  
Altstädter Feld 1 · 35516 Münzenberg  
info@wetterauer-fruechtchen.de  
www.wetterauer-fruechtchen.de  
f @ WetterauerFruechtchen



**Sie wollen immer  
auf dem neuesten  
Stand sein?  
Abonnieren Sie jetzt  
unseren Newsletter**

## UNSERE NEUEN FRÜCHTCHEN

Was es auf dem Feld so Neues gibt? Die Apfelbaum- und Tafeltraubenanlagen, die wir im Frühjahr 2021 noch vor Saisonstart gepflanzt haben, haben 2022 die erste kleine Ernte gebracht. Aus den Äpfeln haben wir unseren leckeren Apfelsaft gemacht. Die Tafeltrauben sind zum direkten Verzehren. Wir freuen uns, dass es dieses Jahr von beidem mehr gibt! Zu den Tafeltrauben möchten wir noch sagen, dass wir mit Absicht auch kernhal-

tige Sorten gepflanzt haben. Die Kerne stecken voller gesunder antientzündlicher Inhaltsstoffe. Wir raten zu den kernhaltigen Sorten und empfehlen Ihnen diese auch zu zerkauen. Da wir die Trauben im reifen Zustand ernten, schmecken die Kerne auch nicht bitter. 2023 wird es auch erstmalig Brombeeren der Sorte Sweet Royalla direkt von unseren Feldern geben. Die Sorte ist zucker-süß und super lecker. Wir sind freudig gespannt.



Die Beerenakademie lädt auch in diesem Jahr wieder Schulen, Kindergärten und Ferienkinder zu einem Besuch ein!

Lebensmittel kaufen wir im Supermarkt – ist ja klar. Aber woher kommen sie genau? Hierauf bekommen wir die buntesten Antworten. Weniger Bauern versorgen mehr Menschen mit Lebensmitteln. Neue Arbeitsbereiche in Technologie, Wirtschaft und Wissenschaft haben sich ergeben. Kinder aus ländlichen Regionen haben oft noch einen Bezug zur Landwirtschaft. Viele haben noch einen Garten greifbar, in dem ein wenig Obst und Gemüse angebaut wird. Und wenn nicht, dann weiß man doch was der Bauer auf dem Feld nebenan mit

seinem Traktor so treibt. Haben wir aber Kinder aus urbaneren Gegenden zu Besuch, sieht das oft schon anders aus. Hier sieht man im Alltag keine Felder. Die Wohnungen, in denen die Kinder leben, haben oftmals keinen Garten. Wir möchten zeigen, was wir machen. Wir möchten Interesse wecken. Wir möchten den Erwachsenen, den Politikern, den Konsumenten von Morgen zeigen, wo das Essen herkommt und wie es mit modernen Produktionsmethoden nachhaltig in unserer Region produziert werden kann. Denn wer sich auskennt, handelt bewusst. Weitere Informationen und Anmeldungen finden Sie auf unserer Webseite unter dem Punkt 'Auf dem Hof erleben'.



**LIEBE LESERINNEN  
UND LESER,**

jedes Jahr freue ich mich aufs Neue, wenn die erste Frühlingsluft zu spüren ist und die neue Erdbeer- und Spargelsaison vor der Tür steht. Wie gut sind unsere Erdbeerpflanzen über den Winter gekommen? Sind innovative Anbausysteme oder neue Sorten wirklich eine Verbesserung zum altbewährten? Hat sich all die Arbeit im vergangenen Jahr gelohnt und wie entwickeln sich Märkte in unsicheren Zeiten? Fragen über Fragen, die durchaus zu einer gewissen Anspannung führen, aber es auch immer wieder unglaublich spannend machen in ein neues Erntejahr zu starten.

Zeitenwende - Das Wort des Jahres in Deutschland beschreibt treffend die Situation in der Landwirtschaft und auch auf unserem Hof in der Wetterau. Der Begriff steht für die enormen Herausforderungen, die in einer Krise zu bewältigen sind. Der Ursprung des Begriffs Krise ist eine entscheidende Wendung. Ein Ereignis, das dazu führt, altbekanntes in Frage zu stellen, um die nächste entscheidende Wendung, die sicher folgt, besser meistern zu können.

Unumstritten ist Nachhaltigkeit eines der größten Themen unserer Zeit. Auch in Krisenzeiten langfristig zu denken und unsere Erde dauerhaft als Lebensgrundlage für die nächsten Generationen zu

erhalten, verstehen wir als unseren unmissverständlichen Auftrag. Dazu müssen wir überdenken, was sich verändert hat und was angepasst werden muss.

Wir möchten mit unserer täglichen Arbeit dazu beitragen, auch weiterhin gesunde und heimische Nahrungsmittel anzubauen und regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Welche Bedeutung das Thema Nachhaltigkeit auf unserem Hof hat und wie wir auch in Krisenzeiten damit umgehen, erfahren Sie im weiteren Teil unserer Hofpost. Ausnahmesituationen häufen sich, so dass man sie fast als neue Normalität begreifen möchte. Gerade in diesen Zeiten ist es umso wichtiger nicht zu vergessen, dass gutes Essen Leib und Seele zusammenhält.

Frisch geernteter Wetterauer Spargel oder taufrische Beeren machen satt und dazu noch glücklich! Wir freuen uns Ihnen auch in diesem Jahr auf unserem Hof in Gambach, bei den Hoffreunden in Butzbach/Nieder-Weisel oder an einem unserer Erdbeerverkaufsstände den Tag ein wenig zu versüßen.

*Maximilian Reuhl*



## Die Saison ist gestartet

Darauf wartet ganz Deutschland jedes Jahr aufs Neue! Spargel ist das erste heimische Gemüse und Erdbeeren das erste heimische Obst der Saison. Wir freuen uns, dass unsere Stände wieder geöffnet haben. Als Dank für Ihre Treue finden Sie hier Ihre Bonuskarte mit dem ersten Bonuspunkt gratis zum Ausschneiden.

## Ihre Bonuskarte zum Ausschneiden

Name des Verkäufers		
Verkaufsstand		
	WACHST	
	HIER	Wetterauer Früchtchen
Wetterauer Früchtchen	SCHMECKT	
	MIR	

# UNSERE TERMINE 2023



## 1. MAI

Der perfekte Zwischenstopp auf Ihrer Wanderroute – Würstchen und Steaks vom Grill, kühle Getränke und frische Erdbeeren.

## 28. MAI

Großes Erdbeerfest mit dem Blasorchester Eberstadt

## 24. JUNI

Finale Spargelsaison 2023: Spargel trifft selbstgemachte Pasta

## 16. JULI

Bembelfest gemeinsam mit Born in the Wetterau

## 3. OKTOBER

Erntedankfest: Führung durch unsere Traubenplantage, Zwiebelkuchen und allerlei Köstlichkeiten. Gleichzeitig letzter Öffnungstag des Hof Cafés.



## WILLKOMMEN AUF UNSEREM HOF

### Hoferlebnis

Im Frühjahr und Sommer blüht das Leben hier am Hof. Radfahrer, Wanderer, Familien oder auch ganze Besuchergruppen sind von April bis Ende Oktober zum Einkehren eingeladen.

Familien finden bei uns im Altstädter Feld ein kleines Bauernhofparadies vor. Mit Tret-Trekkern geht es für die Jüngsten über die Freifläche. Am Feldrand nebenan wartet im Sommer eine Strohburg, ein großer Spielplatz sowie das 150 m² große Hüpfkissen. Eltern können in entspannter Atmosphäre, mit Blick auf den Spielplatz, Platz nehmen und unsere Köstlichkeiten genießen. Direkt anschließend befindet sich unser Lehrgarten, in dem wir das Obst, das wir anbauen, zusammen mit vielen spannenden Infos präsentieren. Weiterhin bieten wir regelmäßig Hofführungen an – prall gefüllt mit neuestem Wissen und unterhaltsamen Anekdoten rund um Erdbeeren und Spargel. Führungen für Gruppen mit Verköstigung finden nach Anmeldung statt.

Außerdem sind wir Mitglied der Initiative Bauernhof als Klassenzimmer. Denn wer sich auskennt, handelt bewusst. Gerne möchten wir in der „Beeren-Akademie“ unsere Wertschätzung und unser Wissen über Natur und Umwelt weitergeben. Daher laden wir in den Sommerferien zu einem Abenteuer ein: Hier können Schülerinnen und Schüler zwischen sechs und zehn Jahren die Herkunft ihrer Lebensmittel erkunden, die bäuerliche Arbeits- und Lebenswelt entdecken und viel über ökologische, ökonomische und soziale Zusammenhänge und Wirtschaftskreisläufe erfahren.

### Essen & Trinken

Gastronomisch können Sie sich neben einem reichhaltigen Frühstück auf leckere Köstlichkeiten aus der Hofküche, erfrischende Getränke, frischgebackenen Kuchen und unsere ausgewählten Kaffeespezialitäten freuen. Unter der Woche bieten wir ab der Mittagszeit eine kleine Auswahl traditioneller Gerichte an. Am Wochenende und den Feiertagen finden Sie in unserer Hofscheune ein üppiges Spargelbuffet und ergänzende gastronomische Highlights vor.

Für viele der Gäste gibt es nichts Schöneres als unseren frisch gestochenen Spargel mit einem leckeren Schnitzel oder Schinken vom Strohschwein mit Wetterauer Kartoffeln und Sauce Hollandaise zu genießen. Nach der Spargelsaison passen wir unsere Karte an saisonale Zutaten an, sodass wir ein breitgefächertes Angebot anbieten können. Zum Ende der Sommermonate begeistert beispielsweise unser hausgemachter Zwiebelkuchen. Dieser lässt sich besonders gut mit einem Glas Federweißer in der Spätsommersonne genießen.

### Hofläden

Seit ihrer Eröffnung erfreuen sich auch unsere Hofläden großer Beliebtheit. Unsere Highlights sind natürlich unsere Früchte aus eigenem Anbau: Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Weintrauben und Apfelsaft aus eigenen Äpfeln. Aus unserer Hofküche kommen außerdem noch leckere Kuchen, Fruchtaufstriche, Sirups sowie unser köstliches Hofeis. Was wir nicht selbst anbauen, kommt von anderen landwirtschaftlichen Betrieben aus nächster Umgebung.

### Unsere Erdbeerstände

1. Fronhausen
2. Herborn
3. Wettenberg
4. Gießen
5. Pohlheim
6. Linden
7. Langgöns
8. Rechtenbach

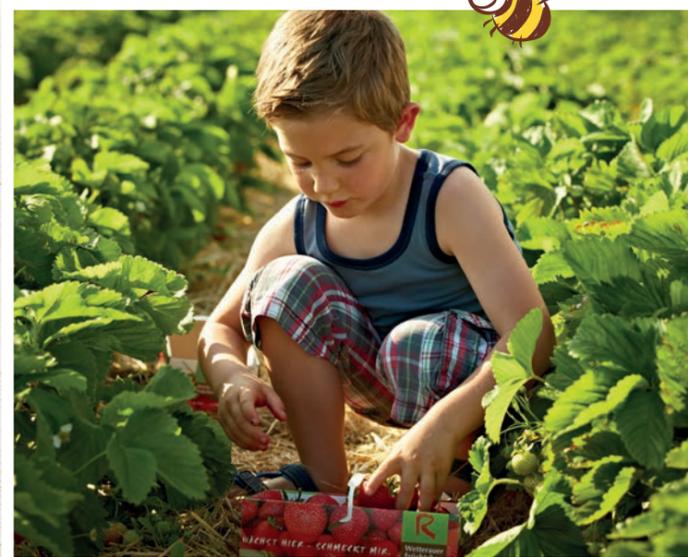
9. Usingen
10. Bad Soden
11. Frankfurt - Rödelheim

12. Gambach
13. Münzenberg
14. Butzbach
15. Bad Nauheim
16. Florstadt

An einigen unserer Standorte treffen Sie uns auch mehrfach an verschiedenen Plätzen an, wie z.B. in Gießen oder Bad Nauheim.

### Unsere Selbstpflückfelder

17. Lahнау - Dorlar
18. Linden - Leihgestern
19. Gambach - Am Hof
20. Butzbach - Nieder-Weisel
21. Wehrheim



Öffnungszeiten unserer Stände



An unseren Verkaufsständen bieten wir Ihnen saisonal feldfrische Erdbeeren und unseren wetterauer Spargel vom Löß-Lehmboden an. Hinzu kommen unsere fruchtigen Himbeeren, Brombeeren sowie Kirschen und Trauben, während die Fruchtseccos und Fruchtaufstriche das Angebot an unseren Ständen abrunden.

Sie erkennen unsere Verkaufsstände an ihrer einzigartigen Erdbeerform und dem roten Wetterauer Früchtchen „R“. Unsere freundlichen Verkäuferinnen und Verkäufer beraten Sie gerne und versorgen Sie auf Wunsch auch mit interessanten Rezeptideen.

Unsere Verkaufsstandorte finden sich vorwiegend in der schönen Wetterau. Aber auch im Kreis Gießen, dem Lahn-Dill- und Main-Taunus-Kreis sowie in Frankfurt am Main sind wir gerne für Sie da. Die aktuellen Öffnungszeiten, sowie die Pflückbedingungen auf unseren Selbstpflückfeldern finden Sie jederzeit auf unserer Homepage.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# BEWAHREN, WAS UNS DIE NATUR SCHENKT



Wir setzen uns für umweltfreundliche Praktiken und soziale Verantwortung ein.

Nachhaltigkeit ist nicht erst seit der Klimakrise und der damit erhöhten medialen Aufmerksamkeit ein Thema für uns. Als Landwirte arbeiten wir seit Generationen in und mit der Natur und fühlen uns schon immer verpflichtet, die Natur und damit unsere Lebensgrundlage zu erhalten. Fast alles, was wir als Menschen machen ist ein Eingriff in die Natur und hinterlässt Spuren. Deshalb müssen wir auch, besonders als Landwirte, immer wieder neu bewerten, ob das was wir machen auch nachhaltig ist.

Nachhaltigkeit ist nicht an ein Label geknüpft, sondern fängt bei der inneren Einstellung an. Wir finden den Gedanken der ökologischen Landwirtschaft gut und unser Senior, Klaus Reuhl, baute Ende der 80er Jahre sogar als einer der ersten Landwirte in Hessen Bioroggen für „Hessenhöfe Naturkorn“ an. Wir richten uns nach neuesten wissenschaftlichen Ergebnissen und unserem Gewissen der Natur, unseren Mitarbeitern, Familien und unseren Kunden gegenüber.

Ziel ist es, die ökologischen und ökonomischen Erfordernisse ins Gleichgewicht zu bringen und dabei alt bewährte Methoden mit Fortschritt und neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verbinden. Das nennen wir auch „intelligente Landwirtschaft“.

Im Folgenden finden Sie einige Beispiele, die unsere Wirtschaftsweise ausmachen.

## Anbau von Blühstreifen und Zwischenfruchtmischungen

Zwischenfrüchte sind Feldfrüchte, die zwischen anderen, zur Hauptnutzung dienenden, Feldfrüchten angebaut werden. Wie auch die Blühstreifen nehmen sie Nährstoffe aus dem Boden auf und konservieren sie in ihren Zellstrukturen. Zu gegebener Zeit werden sie abgemulcht, aber nicht abgeerntet. Sie verbleiben als Gründünger auf der Fläche. Die vorher aufgenommenen Nährstoffe werden nach und nach beim Zerfall der Pflanzen wieder an den Boden frei gegeben. Damit stehen die Nährstoffe der danach gepflanzten Kultur zur Verfügung. Die Auswaschung der Nährstoffe (u.a. Nitrat) ins Grundwasser wird verhindert. Daneben werden Humusaufbau und Bodenfruchtbarkeit gefördert. Der



Bodenerosion wird durch die Wurzelbildung und die Wasseraufnahme entgegengewirkt. Da Blühstreifen und Zwischenfrüchte als Rückzugsort für Vögel und Insekten dienen, wird die Artenvielfalt gefördert. In unserer Anlage in Butzbach/Nieder-Weisel haben wir unterhalb von unseren hängenden Erdbeeren Blühmischungen und Gras gesät. Der positive Einfluss auf Klima und Nützlinge ist bereits im ersten Jahr deutlich spürbar gewesen. Unser Ziel ist es, dies zeitnah in allen Anlagen umzusetzen.

## Der Boden: seine Gesundheit ist unsere Zukunft

Zum Schutz der Bodenlebewesen ist eine schonende Bodenbearbeitung ein Muss. Bodenverdichtungen müssen wo immer möglich, vermieden werden. Unsere neueste Errungenschaft ist eine Direktsaatmaschine der Firma Claydon. Sie gewährleistet, dass bei nur minimaler Bodenbearbeitung Getreide und andere Feldfrüchte ausgesät werden können. Die Struktur des Bodens bleibt erhalten, Erosion wird vorgebeugt und Bodenlebewesen werden nicht gestört.



## Umweltfreundliches Bewässerungskonzept

In den letzten Jahren hat sich die Niederschlagsmenge zwar relativ konstant gehalten, die Verteilung der Niederschläge hat sich aber geändert. Statt häufigerem leichten Regen treffen wir auf seltene gussartige Regenschauer. Um also vorhandenes Regenwasser effektiv nutzen zu können, haben wir ein 5000m<sup>3</sup> großes Regenwasserspeicherbecken gebaut. Hier fließt das Wasser aller Dächer des Hofes zusammen. Durch den Einsatz von Tropfbewässerung kann bis zu 50% Wasser im Vergleich zur herkömmlichen Beregnung eingespart werden. Um zusätzlich Wasser zu sparen setzen wir breitflächig Sensoren zur Messung der Bodenfeuchte ein. Zusammen mit unseren Wetterstationen und der Computer gesteuerten Bewässerung kann so gewährleistet werden,

dass sowohl Wasser als auch Pflanzennährstoffe nur exakt nach dem Bedarf der Pflanze gegeben werden. Dabei wird auch nur das gedüngt, was die Pflanze benötigt. Mit Hilfe von Expertenberatung und regelmäßigen Analysen von Pflanzen, Boden und Gießwasser wird für jede Sorte und jede Wachstumsphase ein extra Düngeschema angefertigt. Nebeneffekt der Ressourcenschonung ist dabei die höhere Pflanzengesundheit, die wir durch optimale Pflanzenernährung und ein Trockenhalten des Bestandes erreichen. Gezielter Einsatz von Wasser und Nährstoffen führt also zu höherer Pflanzengesundheit und das wiederum zu weniger Pflanzenschutzmitteleinsatz.

## Fruchtwechsel und Vielfalt

Zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit sorgen wir für einen regelmäßigen Fruchtwechsel und ver-



zichten auf Monokulturen. So sind unsere Pflanzen gesünder und weniger anfällig für Schädlinge. Seit letztem Jahr haben wir zum Beispiel die fast vergessene Haferpflanze wieder für uns entdeckt. Hafer bringt nicht den höchsten Erlös, benötigt allerdings auch wenig Dünger und ist als Gesundheitsfrucht bekannt. Die Haferpflanze sorgt mit seiner tiefen Durchwurzelung des Bodens außerdem dafür, dass die nachfolgenden Früchte prächtig gedeihen und die Bodenlebewesen eine optimale Bodenstruktur vorfinden.

## Nützlinge statt chemischem Pflanzenschutz

Zusammen mit der Firma Biobest erarbeiten wir jedes Jahr aufs Neue ein betriebsspezifisches Nützlings-Konzept. Nützlinge sind kleine Insekten oder Pflanzen, die Schädlinge fressen und bekämpfen, wie beispielsweise der Marienkäfer, bei dem schädliche Blattläuse auf dem Speiseplan stehen. In unserem Konzept wird unter anderem entschieden, welche Nützlinge im Rahmen des Pflanzenschutzes eingesetzt werden. Zum Beispiel setzen wir verschiedene Raubmilben und Schlupfwespen ein. Müssen aufgrund von Überschreitung der Schadschwellen weitere, chemisch-biologische Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, wird bereits vorher mit Biobest besprochen, welche Mittel und welche Applikationstechniken besonders nützlingsschonend sind.

## Modernste Technik

Auch unsere modernen Traktoren leisten ihren Beitrag. Mit ihrer Hilfe sparen wir Diesel, Zeit und Ressourcen (Nährstoffe, Pflanzenschutzmittel). Automatische Lenk- und Dokumentationssysteme helfen uns bis auf 1 cm genau zu arbeiten. GPS unterstützte Nährstoff- und Pflanzenschutzmitteleinbringung vermeidet Überlappung und Überdosierung. Mithilfe neuester Düsen vermeiden wir Abdrift und können die angewendete Menge an Ressourcen auf ein Minimum reduzieren. Die modernen Kabinen bieten unseren Mitarbeitern höchsten Komfort und Anwenderschutz.

## Hofeigene, regenerative Energieversorgung

Derzeit können wir ca. 70 % unseres Eigenstroms durch unsere drei Photovoltaikanlagen decken. Damit werden unter anderem eine Luft-Wasser-Wärmepumpe und unsere Kühllhäuser betrieben. Seit kurzem haben wir auch ein E-Lieferfahrzeug und planen bereits die Fahrzeugflotte weiter elektrisch umzurüsten. Mithilfe der Abwärme unserer Kälteanlagen erzeugen wir Warmwasser. Unser Ziel ist es weiter CO<sub>2</sub>-Emissionen ein zusparsen und durch Einsatz eines geeigneten Energiespeichers bald 100% Eigenstromnutzung aus Sonnenenergie zu erreichen.



# GEMEINSAM SIND WIR STARK

Die Wetterauer Früchtchen und der Hoffreunde Hofladen - wie gehört das eigentlich zusammen? Erfahren Sie hier alles über unsere Freundschaft mit dem Lindenhof und dem Seefeldhof und unser gemeinsames Projekt.



schweine im großzügig gebauten Strohhof gehalten - mehr Raum zur Bewegung, mehr Stroh, mehr Tierwohl. Außerdem bekommen die Strohschweine gentechnikfreie Ernährung und fressen das hofeigene Getreide.

Die Aufzucht, Schlachtung und Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren liegen ausschließlich in den Händen der Familie. Aus ökonomischen und ethischen Gründen gilt auf dem Lindenhof das „Nose to Tail“-Prinzip, die Ganztiernutzung. Hierbei werden möglichst alle essbaren Teile der geschlachteten Schweine verarbeitet. Das Ladenkonzept der Hoffreunde bietet die ideale Vertriebsplattform für eine nachhaltige und zukunftsfähige Tierhaltung in der Wetterau.

## Lindenhof - Jan Winter

Jan Winter und seine Familie vom Lindenhof legen Wert auf Tierwohl und nachhaltige Kreisläufe. Auf dem Hof werden 500 Stroh-



Kartoffel. Die besonders fruchtbaren Böden der Wetterau bilden die beste Voraussetzung für den Anbau von schmackhaften Speisekartoffeln. Die Kartoffeln lagern nach der Ernte in einer geeigneten Klimahalle. So kann der Seefeldhof bis weit ins darauffolgende Frühjahr eine gleichbleibende und frische Qualität gewährleisten.

Parallel zur Eröffnung der Hoffreunde nahm Familie Zimmer ihre neue „Gläserne Manufaktur“ in Betrieb, in der schonend und in Handarbeit, köstliche Kartoffelprodukte hergestellt werden. Die Manufaktur bietet einen exklusiven Einblick in die Produktionsabläufe der Kartoffelverarbeitung.

## Seefeldhof - Stefan Zimmer

Auf dem Seefeldhof von Stefan Zimmer und seiner Familie dreht sich alles rund um die



DER KOPF HINTER DEM HOFFREUNDE-KONZEPT

# ISABELLE - UNSER ALLROUNDTALENT

## Isabelle, wo kommst du eigentlich her?

Ich wohne seit meiner Kindheit in Hungen und habe nur temporär für mein Studium den Lebensmittelpunkt gewechselt. Eine schöne Kleinstadt, die mich bisher ein Leben lang begleitet hat. Seit Jahresanfang pendle ich der Liebe wegen Richtung Mainz und habe nun zwei Wohnsitze, die sich im Alltag gut kombinieren lassen.

## Seit wann arbeitest du bei den Hoffreunden?

Begonnen habe ich zum April 2021 bei den Wetterauer Früchtchen in Gambach. Da wir die Hoffreunde Türen erst Ende November eröffnet haben, war es von Beginn an mein Privileg die Planung mitzugestalten und die Visionen zu verwirklichen.

## Wie bist du zu den Wetterauer Früchtchen gekommen?

Tatsächlich war dieser Weg, den ich beruflich eingeschlagen habe, für mich nicht vorhersehbar. Eine gemeinsame Freundin von Maximilian Reuhl und mir hat scheinbar genau gewusst, dass es passen könnte. Zu diesem Zeitpunkt arbeitete ich noch in Frankfurt bei einem großen Modekonzern in der Führung mit.

Maxi war auf der Suche nach jemandem der das neue Projekt mit Engagement und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen in die Hand nimmt und vorantreibt und ich wollte mich beruflich umorientieren. Näher zur Heimat und voller Tatendrang und Ideen war ich nach dem persönlichen Kennenlernen sehr angetan. Was daraus entstanden ist kann man sich nun anschauen.

## Von der Großstadt in die Wetterau - Gefällt es dir auf dem Land?

Der Blick auf die Felder am Morgen auf dem Weg zur Arbeit, ist schon beeindruckend. Wie auch ein Spaziergang durch die Tunnel, die voller farbenfroher Beeren hängen oder zuzusehen wie die Reben die ersten Trauben bekommen. Vor allem der Weg bis das Produkt in den Laden kommt und man die Informationen und den Geschmack mit den Kunden und dem Team teilen kann, bereichert meinen Alltag. Der Hoffreunde Hofladen erinnert mich immer an eine kleine Markthalle voller Produkte, die in einer wunderbaren Atmosphäre und Architektur präsentiert werden.

## Was ist dein Job bei den Hoffreunden?

Zum einen bin ich die Filialleitung für unseren Standort in Nieder-Weisel, wie auch der Kopf hinter dem Konzept der Hoffreunde. Gemeinsam mit Maxi möchte ich die Vision der Hoffreunde zukunftsorientiert aufbauen und haben stets neue Ideen, die wir versuchen voranzutreiben.

## Was gefällt dir an deiner Arbeit?

Es ist ein sehr abwechslungsreicher und fordernder Job. Die Mischung aus Einkauf, Controlling, wie auch der kreative Part mit dem Team macht es für mich perfekt.

## Was findest du schwierig?

Da ich mit voller Leidenschaft und Herz das Projekt betreue, ist es immer erstaunlich wie schnell die Tage und die Zeit voranschreiten. Ich würde



## Zwischen Wetterau & Rheinhessen

Isabelle ist bereits von Anfang an bei den Hoffreunden dabei und hat das Konzept mit entwickelt. Seit Eröffnung leitet Sie den Hofladen und kümmert sich um Einkauf, Mitarbeiter, Controlling, Weiterentwicklung und vieles mehr - ein richtiges Allroundtalent. Wir haben mit ihr gesprochen und sie zu ihrer Arbeit befragt.

mich als sehr motiviert und anspruchsvoll beschreiben, daher ist es für mich manchmal schwer Feierabend zu finden.

## Was denkst du, wo stehen die Hoffreunde in 5 Jahren?

Die Vision der Hoffreunde und die Entwicklung bleibt spannend. Wir sind auf dem Weg eine Marke zu etablieren, die für Regionalität, Transparenz und Genuss steht. Die Frage, wo die Produkte ihren Ursprung haben und vor allem im Hinblick der Preisentwicklungen in Deutschland, wird der Anspruch des Kunden immer höher. Faire Lebensmittel sind für mich ein Zukunftskonzept.

## Was ist dein liebstes Hoffreunde-Produkt?

Diese Frage ist leider nicht leicht zu beantworten. In jeder Warengruppe habe ich meine persönlichen Favoriten. Die Himbeeren der Wetterauer Früchtchen sind ein absoluter Genuss. Und auch der täglich frische Spargel zur Saison ist sehr zu empfehlen. Doch haben auch das hausgemachte Kartoffelgratin vom Seefeldhof, die Lendenspieße vom Lindenhof, wie auch die saisonale Tomatenvielfalt einfach etwas Einmaliges.

## Was machst du um nach der Arbeit abzuschalten?

Ich genieße es Zeit mit meiner Familie und meinen Freunden zu verbringen. Man muss dankbar sein für die Möglichkeiten im Leben und diese auch nutzen. Die Kombination aus der schönen Wetterau und einem Spaziergang durch die rheinhessischen Weinreben erfüllen mich sehr.

## Hoffreunde - Einkauf bei Freunden

Hinter dem Konzept der Hoffreunde stecken Jan Winter, Stefan Zimmer und Maximilian Reuhl. Drei Landwirte aus Leidenschaft, Kollegen und beste Freunde, die sich zusammengetan haben und die „Hoffreunde“ ins Leben riefen. Zusammen betreiben sie nun den gleichnamigen Hofladen, in dem sie miteinander ihre Produkte vermarkten. Denn gemeinsam ist man stärker. Kooperation und Vertrauen machen ihre Freundschaft aus und so können sich die drei Höfe unabhängig voneinander in ganz unterschiedliche Richtungen entwickeln. Immer mit der Gewissheit auf die Unterstützung der anderen zählen zu können.

## Wächst hier - schmeckt mir.

Trotz unterschiedlicher Produkte liegt der Fokus bei allen auf bester Qualität, die man schmeckt. Verbunden mit Transparenz und Verantwortung für Natur und Mensch in unserer wunderschönen Wetterau. Schauen Sie rein und erleben Sie, welch wunderbare Erzeugnisse nachhaltige, regionale Landwirtschaft anzubieten hat.

Lassen Sie sich belohnen! Sie erhalten für je 10,- € Einkaufswert einen Treuepunkt. Wenn Sie alle 12 Treuepunkte gesammelt haben, erhalten Sie 1 Flasche ErdbeerSecco gratis!

(Eine Barzahlung ist nicht möglich)

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

UNSERE BONUSKARTE ZUM AUSSCHNEIDEN Einlösbar an allen Verkaufsständen und am Hofladen in Gambach

Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Rückseite.