

Auf der Suche nach dem perfekten Bienenstich

Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer haben die Bauernhofcafés in Nordrhein-Westfalen den kulinarischen Reiseführer „Saisonkalender 2010“ zusammengestellt. Passend zur Jahreszeit werden frische regionale Produkte angeboten.





„Wir machen alles gemeinsam“, sagen Hildegard und Heinz Jacobs aus Straelen. Besonders beliebt ist der selbstgebackene Kuchen.



Hier bedient der Chef noch selbst: Hermann Barten (Mitte) im Biergarten des Bauernhofcafés Heesenhof in Rheinberg.

VON MARGIT LEUCHTENBERG

Wenn Stefan mit uns sonntags losfuhr, war es immer ein Abenteuer, bei dem der Ausgang ungewiss war. „Lasst uns doch zum Bauernhofcafé ‚Haus Sonnenschein‘ fahren. Da gibt es leckeren Bienenstich. Ich habe die Adresse“, versprach der gute Freund, und wir folgten ihm gespannt in unserem Mini-Van. Vier Erwachsene und fünf Kinder auf Erkundungstour am Niederrhein, das ist gut 18 Jahre her. Wir passierten Feldwege und verwitterte Holzschilder, fragten Passanten in ihrer

Die ersten Bauernhofcafés kamen 1994 auf

sonntäglichen Ruhe (Navis waren damals noch nicht en vogue), und meistens fanden wir irgendwann unser Ziel, aber leider nicht immer. Was damals einer kleinen Survival-Tour gleichkam, ist heute ein gut organisiertes Angebot der Landwirtschaftskammer Rheinland: Bauernhofcafés. „Bauernhofgastronomie, wie wir sie heute kennen, wurde erstmals 1994 durch die Landwirtschaftskammer NRW in der Broschüre Wegweiser Bauernhofcafés in Nordrhein-Westfalen dokumentiert. Dieses Heft wird in regelmäßigen Abständen neu aufgelegt und ist über die Kammer zu beziehen. Gegenwärtig sind dort 134 Betriebe ausführlich beschrieben“, erklärt Liselotte Raum, Referentin für Einkommenskombinationen. Der Titel der Referentin zeigt

schon, welchen Ursprung die allseits beliebten Cafés haben. Sie sind als zweites oder gar drittes Standbein eines landwirtschaftlichen Betriebs entstanden.

Hildegard Jacobs (53) vom Bauernhofcafé Jacobs in Straelen träumte schon lange von einem kleinen Bauernladen. Doch ihr Ehemann, Landwirt Heinz Jacobs (54), stellte beim sonntäglichen Blick von der Terrasse auf die vorbeiradelnden Ausflügler richtig fest: „Die wollen doch keinen Sack Kartoffeln auf dem Gepäckträger, sondern eher kühle Getränke oder einen Kaffee.“ Somit platze Hildegards Traum vom Laden, geboren aber war die Idee zum Bauernhofcafé Jacobs. „Wir machen alles gemeinsam“, berichtet Hildegard Jacobs nach sehr erfolgreichen acht Jahren im Café und in der Backstube. „Wir tüfteln über Champagner-Birnentorte oder backen wieder die heiß begehrte Stachelbeertorte.“

Milchvieh haben die Jacobs aus Zeitmangel abgegeben, doch den Getreide- und Maisanbau betreiben sie im bäuerlichen Betrieb weiter. Und das ist auch das Kriterium, der mit goldenen Kaffeetassen ausgezeichneten Bauernhofcafés. Liselotte Raum: „Bauernhofgastronomiebetriebe haben ihre Wurzeln im landwirtschaftlichen Betrieb. Sie sind traditionell sehr eng mit der Landwirtschaft vernetzt. Diese Vernetzung und die besondere Unternehmensphilosophie geben ihnen ein ganz besonderes Flair.“ Dieses Flair ist in Rheinberg im Krauthaus Heesen in diesen Tagen zu spüren. Auf

dem Dach der ehemaligen Krautfabrik nisten Störche und begrüßen die Besucher des Cafés und des lauschigen Biergartens. Vor elf Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Gastronomin Anita Barten (57) in Rheinberg-Budberg. Der landwirtschaftliche Betrieb Hermann Barten hat sich auf Sonderkulturen, Erdbeeren, Kirschen und grüner Spargel spezialisiert. „Immer wieder fragten Kunden des Hofladens, die mit dem Fahrrad ihr Körbchen Erdbeeren holten, nach Erfrischungen in unserem kleinen Innenhof“, erinnert sich Anita Barten. Sie animierte Ehemann Her-

Für viele Landwirte sind die Cafés ein zusätzliches Standbein

mann (64) und die Söhne, die halb verfallenen, alte Krautfabrik zu renovieren. Mit viel Eigenleistung gelang dies und das Ergebnis lässt sich sehen. Seit der Eröffnung 1999 wird ständig erweitert, vergrößert, neues Personal für Küche, Backstube und Service musste eingestellt werden, damit die Gäste, die aus dem Ruhrgebiet, Düsseldorf oder sogar Köln anreisen, bedient werden können. Hofladen, Café und Partyräume bieten neben Zootieren, stolzem Pfau zwischen Gartenstühlen und Wild im Gehege für jeden Gast das passende Ambiente. „Neben der individuellen Atmosphäre in umgenutzten Hofgebäuden, der Möglichkeit, Natur, Kultur und Landwirtschaft der Region hautnah zu erleben, zeichnen sich die Betriebe durch ihre kulina-

rischen Besonderheiten und die regionaltypische Produktpalette aus. Hinzu kommt das Spiel- und Freizeitangebot für Klein und Groß sowie die Einkaufsmöglichkeiten ab Hof“, beschreibt Liselotte Raum. Die Freude am Umgang mit dem Gast und der Wunsch, regionale Produkte erleben und genießbar zu machen, sind ein wesentlicher Impulsgeber der Bauernhofgastronomiebetriebe.

Für viele Betriebe spielt selbstverständlich das Ziel, Arbeitsplätze und Lebensqualität im ländlichen Raum zu sichern und, zum Erhalt des eigenen Betriebes beizutragen, eine wichtige Rolle. Dabei geben oft die Bäuerinnen den Impuls für die Diversifizierung. Die Initiatoren denken sich für ihre Kunde immer etwas Neues aus. Kürten sie vor zwei Jahren den beliebtesten Tortenstar, so präsentieren sie in diesem Jahr erstmals den „Saisonkalender der Bauernhofcafés in NRW 2010“. Die Adressen der teilnehmenden Betriebe sind im Heft aufgeführt. Der Saisonkalender ist bei allen 49 Bauernhofcafés zu beziehen. Außerdem kann er über www.landservice.de kostenlos herunter geladen werden.

Mit diesem neuen Kalender findet selbst Freund Stefan jedes Café rechtzeitig zum Bienenstichschmaus.

Adressen:

Bauernhofcafé Jacobs
Grenzweg 35
47638 Straelen-Kastanienburg
Krauthaus Heesenhof
Heesenweg 44
47495 Rheinberg-Bedburg
Mehr Bauernhofcafé unter
www.landservice.de