



Alles fängt mit den Aroniabeeren an

Steffis Hofcafé und der Hofladen im Backnanger Stiftsgrundhof sind eröffnet worden. Nicht nur Steffi und Denis Schwaderer packen mit an, sondern auch die engere Verwandtschaft ist mit von der Partie.

Von Ute Gruber

Erstellt: 30. August 2021, 11:00 Uhr



Steffi und Denis Schwaderer freuen sich, dass ihre neue Geschäftsidee bei den Kunden so gut ankommt.
Foto: A. Becher

BACKNANG. Neben der Terrasse liegt noch ein Berg Erdaushub, rund um die gepflasterten Parkplätze fehlt noch der Rasen und in der Ortsmitte an der Abzweigung bei der alten Kastanie ein Hinweisschild für ortsunkundige Gäste – ansonsten ist alles pünktlich fertig geworden zur Eröffnung von Steffis Hofcafé im Stiftsgrundhof. Ein lang gehegter Traum der jungen Landwirtsfrau ist damit in Erfüllung gegangen.

Mitten im Dreieck zwischen Waldrems, Nellmersbach und Erbstetten steht zwischen Zuckerrüben und Mais ein ausgesiedelter Laufstall – gegenüber von Milchkühen und Kälberiglus steht seit Kurzem auch ein Wohnhaus für die junge Familie von Denis und Stefanie Schwaderer sowie das jetzt eingeweihte Vermarktungsgebäude. Der hohe Raum bietet freien Blick auf die Holzkonstruktion und dank umlaufender Glastüren auf die umliegende Landschaft, wobei selbige derzeit – wegen des kühlen Wetters eher unplanmäßig – noch aus einer grünen Wand von Maispflanzen besteht.

Auslöser waren eigentlich die Aroniabeeren. Diese an Antioxidantien und OPC reichen, herben Wunderbeeren gelten als Antiaging-Mittel und werden im Stiftsgrundhof seit fünf Jahren angebaut (wir berichteten). Gerne wollte man diese Kostbarkeiten direkt vermarkten, für einen reinen Hofladen erschien die Hoflage aber zu abgelegen. Vielleicht in Verbindung mit einem Imbiss im Grünen? „Ich bin mit unseren Kindern, als sie klein waren, nie gerne in die Stadt gegangen“, erzählt Stefanie Schwaderer, „das war mir viel zu anstrengend mit dem Verkehr und so – ständig aufpassen, dass nichts passiert.“ Auf dem Hof dagegen konnte man sie springen lassen und es wurde ihnen nie langweilig. „Vielleicht geht das anderen Familien ja auch so?“ Da das Melken, Misten und Füttern der rund 65 Kühe weitgehend automatisiert ist und sie nicht nur von ihrem Mann, sondern auch von Eltern und Verwandten unterstützt wird, hat die gelernte Hauswirtschafterin nun mit Direktvermarktung und Gastronomie ein weiteres Standbein für den Betrieb geschaffen. Diversifizierung des landwirtschaftlichen Einkommens wird auch von staatlicher Seite ideell und finanziell unterstützt.

In Steffis ganzjährig geöffnetem Hofladen findet sich natürlich Aronia in den unterschiedlichsten Zustandsformen: als Saft, als „Gsälz“, als Tee, Pulver, getrocknete Beeren und sogar als Gummibeeren. Die letztjährige Ernte kann mit ihren 100 Grad Öchsle mit jeder Spätlese konkurrieren, was aber durch den herben Geschmack der Beerenhaut nicht als aufdringlich süß wahrgenommen wird – der Saft ist eher räß.

Seniorchefin Sieglinde Schwaderer steuert Äpfel, Eier sowie daraus gefertigte Nudeln bei. Mehl, Müsli und Gebäck kommt von der Seemühle in Unterweissach, frische Milch direkt aus dem Tank kann draußen an der Tankstelle gezapft werden, Milchprodukte gibt's im Laden von der Hohenloher Molkerei, welche die Schwaderer'sche Milch verarbeitet. Ein Nellmersbacher Künstler liefert Holzdeko im Herzchendesign. Denis Schwaderer managt übrigens mit seinen Eltern Sieglinde und Thomas Schwaderer die Landwirtschaft managt und ist für die baulichen Aspekte zuständig.

Einiges Gemüse aus eigenem Anbau steuert auch Stefanles Vater Bernhard Müller bei, der mit exotischen Arten experimentiert. Der Leutenbacher ist in seinem Heimatort als „Mostkönig“ bekannt, die spirituellen Kreationen aus „Müllers Mostmanufaktur“ stehen auch im Hofladenregal. Zur Eröffnung hat er als Überraschung zwei Perlmoste inklusive Label komponiert: den rötlichen Cidre „Steffi“ mit Aronianote und den klaren Apfelicidre „Denis“. Beide wurden beim internationalen Wettbewerb „Cider World 21“ preisgekrönt. In Anlehnung an die rechtlichen Vorschriften für Besenwirtschaften ist das angegliederte Hofcafé indessen nur maximal 120 Tage im Jahr geöffnet und auf 40 Sitzplätze beschränkt. Jeden Freitag und Samstag sowie die ersten zwei Sonntage im Monat gibt es sommers Frühstück von 9 bis 12 Uhr und zur Kaffeezeit selbst gebackene Torten und Kuchen mit saisonalem Obst, meist aus eigenem Anbau. Aktuell zum Beispiel mit Äpfeln oder Zwetschgen. „Also Erdbeeren gibt's jetzt net!“ Daran müssen sich vom weltweiten Handel verwöhnte Gäste eventuell gewöhnen. Obligatorisch ist eine Schwarzwälder Kirschtorte: „Die war am Eröffnungstag schon um vier Uhr alle“, sagt Stefanies Mutter Ursula Müller, die mit ihrer Schwester Mone das Backen übernommen hat. Abends gibt es eine Vesperkarte, dazu ein wechselndes warmes Gericht und natürlich Pommes frites – ein Festtag für die drei Schwaderer'schen Kinder. Die sind im Übrigen Feuer und Flamme für Mamas Projekt, über das es nähere Infos auch auf steffis-hofcafe.de gibt, und würden am liebsten überall mithelfen.

