

Leutenbacher Ware in Backnang

Denis und Stefanie Schwaderer haben einen Hofladen eröffnet – „Mostkönig“ Bernhard Müller unterstützt

VON UTE GRUBER

Backnang/Leutenbach.

Mitten im Dreieck zwischen Waldrems, Nellmersbach und Erbstetten steht zwischen Zuckerrüben und Mais ein ausgesiedelter Laufstall – gegenüber von Milchkühen und Kälberglus steht seit kurzem auch ein Wohnhaus für die junge Familie von Denis und Stefanie Schwaderer sowie das Vermarktungsgebäude. Der hohe Raum bietet freien Blick auf die Holzkonstruktion und dank umlaufender Glastüren auf die umliegende Landschaft. Mit Steffis Hofcafé im Stiftsgrundhof ist ein langgehegter Traum der jungen Landwirtin in Erfüllung gegangen.

Aroniabeeren gelten als Antiaging-Mittel

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.

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



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

Soft, 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 räs.

Mehl und Müsli aus Unterweissach

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 Molke- rei, welche die Schwaderer'sche Milch ver-

arbeitet.

Ein Nellmersbacher Künstler liefert Holzdeko im Herzchendesign. Denis Schwaderer managt übrigens mit seinen Eltern Sieglinde und Thomas Schwaderer die Landwirtschaft und ist für die baulichen Aspekte zuständig.

Spirituosen aus der Mostmanufaktur

Einiges Gemüse aus eigenem Anbau steuert auch Stefanies Vater Bernhard Müller bei, der mit exotischen Arten experimentiert. Der Leutenbacher ist in seinem Heimatort als „Mostkönig“ bekannt, die spirituosen Kreationen aus „Müllers Mostmanufaktur“ stehen auch im Hofladenregal. Zur Eröffnung hat er als Überraschung zwei Perlmoste inklusive Label komponiert: den rötlichen Cider „Steffi“ mit Aronianote und den klaren Apfelsider „Denis“. Beide wurden beim internationalen Wettbewerb „Cider World 21“ preisgekrönt (wir haben berichtet am 13. Juli).

Öffnungszeiten

Hofladen Öffnungszeiten: Montag und Dienstag: 9 bis 12 Uhr und 15 bis 17 Uhr; Mittwoch: 9 bis 12 Uhr; Donnerstag: geschlossen. Freitag und Samstag: 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr.

Hofcafé Öffnungszeiten: Freitag und Samstag: 9 bis 12 Uhr und 14 bis 22 Uhr; sowie am ersten und zweiten Sonntag des Monats von 9 bis 18 Uhr. In Anlehnung an die rechtlichen Vorschriften für Besenwirtschaften ist das Hofcafé nur maximal 120 Tage im Jahr geöffnet und auf 40 Sitzplätze beschränkt.

Internet Weitere Infos unter www.steffis-hofcafe.de.



Bernhard Müller in seinem Mostkeller.

Archivfoto: Klecker