

# HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



Christoph und Inken Emde haben aus vorhandenen Strukturen ihr eigenes Vermarktungskonzept mit Zukunftsfähigkeit entwickelt. Fotos: F. Schildmann

der Hofladenrenovierung vor fünf Jahren ist unser Hofladen inklusive der Kunden-toilette barrierefrei.“ Diese Tatsache beschert Emdes so manchen Stammkunden mehr. Besonders gut besuchte Tage sind Mittwoch, Freitag und Samstag, wenn es frisch gebackenes Steinofenbrot aus der hofeigenen Backstube gibt.

## Frisches Brot aus dem Steinofen

An diesen Tagen verströmen Bauernstuten, Dinkel-, Körner-, Roggen-, Pflaumen-Walnuss- und Schwarzbrot sowie Rosinenstuten, die eng an eng in den üppig gefüllten Regalen liegen, einen verführerischen Duft. „Unser Rosinenstuten läuft immer“, verrät Inken Emde. Wahlweise ist er in 500 g für 3,20 € oder als 1-kg-Brot für 5,50 € erhältlich. Insgesamt beschäftigen Emdes zwei Bäcker in Teilzeit. Sie backen neben Brot diverse Sorten Brötchen, Obstkuchen vom Blech, Bienenstich, Butterkuchen, Handgebäck und jetzt im Winter Weihnachtsplätzchen und Stollen. Ist Not am Mann, steht Inken Emde selbst in der Hofbäckerei an der Teigknetmaschine. Hinterm Verkaufstresen sieht man sie nur selten. „Da ständig das Telefon geht, überlasse

## Willkommen bei Bauer Emde

Frische Eier, Geflügelfleisch und Brot aus der eigenen Hofbäckerei: Drei prägende Produkte, für die Christoph und Inken Emde aus Iserlohn mit ihrem Namen stehen.

► Zwei, die an einem Strang ziehen, ist das Erste, was mir in den Sinn kommt, als ich Christoph und Inken Emde aus dem sauerländischen Iserlohn in NRW bei meinem Betriebsbesuch kennenlerne. Beide brennen für die Direktvermarktung. Im Fokus stehen Eier, Geflügel und Brot und das schon, seitdem sie 2002 den ausgesiedelten Betrieb seiner Eltern übernommen haben.

Dreh- und Angelpunkt auf dem Betrieb ist der 120 m<sup>2</sup> große Hofladen, um den sich Inken Emde schwerpunktmäßig kümmert. „Hier ist immer Bewegung“, erklärt die gelernte Erzieherin. Das breite Sortiment an selbst erzeugten und zugekauften Spezialitäten lockt zahlreiche Kunden auf den Betrieb. Insgesamt sind rund 750 verschiedene Produkte im Laden gelistet.

## Barrierefreies Einkaufsvergnügen

Trotz des üppigen Angebots legt die 49-jährige Betriebsleiterin viel Wert darauf, dass die breit angelegten Mittelgänge im Laden nicht zugestellt sind: „Seit



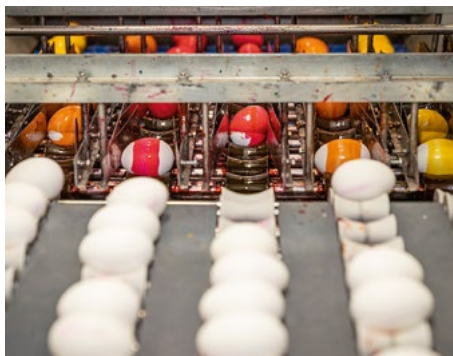
Hof Emde von oben: Rund 5000 Besucher kamen im September zum Bauernmarkt. Dies war die erste Großveranstaltung nach der Corona-Pandemie.

Foto: Lars Knipp

# HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

Gerade fertiggestellt ist der überdachte und seitlich geschlossene Sitzbereich vor dem Hofladeneingang. Der Neubau der 50 m<sup>2</sup> großen Terrasse kostete rund 65 000 €.



Bunte Eier sind das ganze Jahr gefragt. Mit der hofeigenen Lohnfärberei ist der Hof Emde gut aufgestellt.

„Ich diesen Part lieber meinem Team“, verrät die Direktvermarkterin. Mit rund 250 Kunden pro Tag hat sich der Freitag als umsatzstärkster Tag herauskristallisiert: Frisch gebratene Frikadellen im Brötchen sind dann der Renner, ebenso selbst gemachte Salate.

Christoph Emde trifft man eher am frühen Nachmittag im Laden an, wenn er sich ein Stück Kuchen zur Stärkung aus dem Tresen stibitzt. Er ist hauptverantwortlich für den Außenbetrieb und reibungslosen Ablauf der Eiertouren. Mit zwei Touren versorgt der Betrieb etwa 500 Privathaushalte im Umkreis von 30 km mit Eiern, Brot und Konserven.

„Auf Vorbestellung liefert unser Fahrer auch Eierlikör und Äpfel“, berichtet Christoph Emde. Er ist froh, dass der 14-tägige Rhythmus von den Kunden gut angenommen wird. Wöchentlich findet eine weitere Tour statt, bei der ausschließlich Konditoren, Bäckereien und sonstige Wiederverkäufer frische Eier erhalten.

## Bunte Eier ein Ganzjahresgeschäft

Ursprünglich für das Ostergeschäft angeschafft, vermarkten Emdes inzwischen ganzjährig bunte gekochte Eier aus der eigenen Lohnfärberei. „Von Januar bis Ostern bieten wir sechs lebensmittelechte Farben, inklusive Blau, Grün und Lila, an, in den Sommermonaten ausschließlich Gelb, Orange und Rot“, verrät der Praktiker. Der Grund: Helle Farben kühlen im Sommer schneller aus als dunkle, somit bildet sich kein unschöner farbiger Kochrand im Ei. Rund 50 000 Eier färben Emdes pro Woche. Dafür ist die Anlage ganzjährig drei Tage pro Woche in Betrieb und wird von zwei Mitarbeiterinnen bedient. „Der Verlust beim Färben hält sich mit 2 % in überschaubaren Grenzen“, ist der Landwirt froh. Er berechnet für das Lohnfärben 4,25 Cent pro Ei in Größe M. Im Hofladen zahlen Kunden hierfür

## BETRIEBSSPIEGEL

### Betriebsleiter

Christoph Emde (50), Landwirt, Inken Emde (49), Erzieherin, 4 Kinder: Frederike (22), Juliane (19), Fabius (15) und Swantje (14), Senioren: Werner (85) und Helga Emde (82)

### Lage des Betriebs

Der Hof liegt am nordwestlichen Stadtrand von Iserlohn (95 000 Einwohner), im Sauerland, NRW

### Betriebsgröße

Landwirtschaft: 5 000 Legehennen in Bodenhaltung, 3 000 in Kleingruppenhaltung, 800 Gänse, 200 Puten, 75 ha Ackerbau, 15 ha Grünland

### Vermarktung

Hofladen Bauer Emde GbR, 5 Mitarbeiter in Vollzeit und 10 Teilzeitkräfte; Produkte: Eier, Brot, Kuchen, Konfitüre, Einkochtes, Liköre, Gänse und Puten, bunte Eier aus der hofeigenen Lohnfärberei; Zukauf: Wurst, Hähnchen, Flugenten, Nudeln, Senf, Liköre, Saft, Wein, Obst, Gemüse der Saison, Deko

### Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag von 9 bis 12.30 und von 14.30 bis 18 Uhr, Freitag von 9 bis 18 Uhr und Samstag von 8 bis 13 Uhr

[www.](http://www.bauer-emde.de)

bauer-emde.de



35 Cent pro Stück, eine Lage gekochte Eier kostet 10 €.

Noch mehr Arbeit steht auf dem Hof Emde von Oktober bis Weihnachten an, dann gilt es, die 800 schlachtreifen Gänse und 200 Babyputen an den Mann zu bringen. Die Vorbestellungen starten jährlich ab Mitte September. Ab Oktober schlach-

# HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



Seit der Renovierung 2017 ist der Hofladen barrierefrei gestaltet. Die breiten Gänge haben sich auch zu Corona-Zeiten bewährt.



Obstkuchen vom Blech ist ein beliebter Klassiker, der im Sortiment nicht fehlen darf. Er kostet pro Stück 2,40 €.

tet der Landwirt einmal wöchentlich die Tiere auf dem Betrieb in Eigenregie. Der Blick in die Liste mit den diesjährigen Vorbestellungen verheißt nichts Gutes. Aufgrund der extrem hohen Produktionskosten mussten Emdes den Verkaufspreis ihrer Gänse am Stück von 16,50 € pro Kilo auf 19,90 € erhöhen. „Wie soll sich bei der Preisentwicklung alternativ die Vermarktung von Teilstücken beim Federvieh lohnen?“, denkt Christoph Emde laut nach. Theoretisch muss er für die Gänsebrust 40 € pro kg veranschlagen, damit sich die Arbeit für ihn rechnet. Ob sich die Stammkunden den Winterschmaus in diesem Jahr leisten, werden Christoph und Inken Emde erst zum Jahresende schwarz auf weiß wissen.

## Kreativ bleiben

Doch statt Trübsal zu blasen, setzen sie ihre Energie in die Produktion und Veredlung erstklassiger Hofspezialitäten um, machen Marketing und das mit Präsenz. So veranstaltete die Familie Mitte September ihren ersten Bauernmarkt seit Beginn der Pandemie. Mehr als 5 000 Besucher zählten sie an zwei Tagen auf ihrem Hof und konnten so viele neue Kunden

Tochter Frederike springt ein, wenn Hilfe nötig ist. Die Studentin kümmert sich auch um alles rund um das Thema Social Media.



Selbst gemachter Salat, dazu eine frisch gebratene Frikadelle – diese Kombination läuft freitags besonders gut.

gewinnen. „Unsere Ideen zu realisieren, erforderte anfangs viel Durchsetzungsvermögen“, gesteht sich Christoph Emde rückblickend ein. Heute ist er stolz, was

sie als Paar mit Unterstützung ihrer Kinder alles zusammen geschafft haben. ◀

Stefanie Jaisfeld