

Eine erfolgreiche Direktvermarktung fußt häufig nicht allein auf den hofeigenen Erzeugnissen. Ein für die Kunden attraktives Angebot kommt immer öfter durch Sortimentserweiterungen mit fremder Ware zustande. Dabei sollte die Zukaufware natürlich ebenso dem Anspruch eines Hofladens nach Ursprünglichkeit, Natürlichkeit, Hausmacherart, Regionalität und Vertrauenswürdigkeit erfüllen wie die eigenen Produkte.

Auf der Interaspa in Hannover, der Fachmesse für Spargel, Gemüse, Beerenobst und Direktvermarktung, wurden einige interessante Produkte für die Sortimentserweiterung angeboten.

im Glas, Wurst und Fleisch in Weckgläsern, Fertiggerichte in Weckgläsern und Wild-Spezialitäten erhältlich. Besonders stolz ist die Familie Hanke auf ihr Knusperschmalz, das zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsen 2011“ gewählt wurde.

Produkte vom Limousin-Rind sind beim Speckmann-Hof in Wardenburg-Achternholt erhältlich: alles in Hausmacher-Qualität und mit 100 % Rindfleisch. Das Sortiment umfasst Fleisch frisch oder tiefgefroren, Schinken luftgetrocknet und geräuchert, Wurstwaren verschleißt oder im Glas sowie verschiedene Fertiggerichte im Einmachglas, die ungekühlt ein bis zwei Jahre haltbar sind.

Käse und Milchprodukte

„Milch-Ideen“ präsentierte der Hielscher Hof, Leichlingen-Witzhelden, auf der Messe. Seit über 20 Jahren wird in der hofeigenen Käserei die Milch der eigenen Kühe naturbelassen (ohne Farb- oder Konservierungsstoffe) verarbeitet. In traditioneller Handarbeit entstehen verschiedene Spezialitäten, neben Milch, Buttermilch, Quark und Joghurt auch Schnitt- und Weichkäse, Molke, Landbutter und hofeigenes Eis. Den Bauernkäse aus Rohmilch gibt es in vielen Geschmacksrichtungen, beispielsweise Ingwer-Ananas, Kürbis, Piripiri, Kümmel... oder auch geräuchert.

Eine Vielzahl kleiner Käse mit essbarer Rinde fiel am Stand der Hofkäserei Wellie, Fröndenberg, ins Auge. Bei den verschiedenen Sorten blieben keine Wünsche offen: Bockshornjäge, Sonnenkäse, Räucherling, Der Wilde, Kräuterling, Höllenkäse, um nur einige zu nennen. Die Schnitt- und Weichkäse werden aus tagfrischer Milch von den

ATTRAKTIVE PRODUKTE FÜR HOFLÄDEN

Schinken, Wurstwaren, Fleischgerichte

Eine Spezialität aus Westfalen hatte die Schinkenräucherei Gut Erpenbeck, Lengerich, mit nach Hannover gebracht: Westfälischen Knochenschinken. Als ganze Schinken am Stück oder in Teilen sowie vakuumiert in Scheiben ist er im Angebot. Seinen Namen verdankt er dem Umstand, dass der Knochen bis zum Schluss, also den gesamten Reifeprozess hindurch bis zum Verzehr, im Fleisch verbleibt. Die Herstellung erfolgt nach traditionellen Rezepten unter Verwendung qualitativ hochwertigen, ausgesuchten Schweinefleisches.

Ihr umfangreiches Sortiment präsentierte die Landschlachtere W. Hanke, Rheden, an ihrem Stand. Artgerechte Haltung, ausgesuchte Bauern aus der Region, hofeigenes Futter und kurze Transportwege sind der Garant für hohe Qualitäten. Neben den traditionellen Metzgerei-Produkten sind auch Wurst, Fleisch und Suppen in Dosen, Würstchen



Westfälischer Knochenschinken von der Schinkenräucherei Gut Erpenbeck



Fertiggerichte aus dem Sortiment der Landschlachtere Hanke präsentiert von Robin Hanke

eigenen Kühen hergestellt. Es werden nur Milchsäurebakterien und Lab verwendet, nicht aber Farb- oder Konservierungsstoffe. Die Käse mit essbarer Rinde werden vakuumiert, andere sind mit Wachsrinde zu haben. Für besondere Anlässe gibt es Kuriositäten wie Gänseblümchenkäse, Kuhfleckenkäse, Glückskäsekäfer, Käseherzen oder Weihnachtskäse.

Sauerkonserven und eingelegtes Obst

Nachdem Ulla Austermann vor zehn Jahren einige Gurken eingekocht und ein paar Gläser davon in ihrem Hofladen angeboten hatte, war die Kundennachfrage schnell so hoch, dass sich daraus inzwischen ein starker Betriebszweig für den Hof bei Warendorf entwickelt hat. Austermann's Gurkenspezialitäten in den verschiedensten Geschmacksrichtungen, alle der kreativen Küche der Chefin entsprungen, begeistern inzwischen auch