



! Reservieren Sie Ihren Tisch

Sie möchten mit mehreren Personen kommen oder an einem ganz bestimmten Platz sitzen? Reservieren Sie einfach und problemlos einen Tisch in unserer Gastronomie. Tischreservierungen sind über unsere Website möglich. Dort finden Sie unter „Hofcafé“ unser Formular und geben einfach Datum, Uhrzeit und Personenanzahl an. Auch Ihre Vorlieben der Platzwahl können Sie dort vermerken.

Gruppenreservierungen

Sie möchten uns als größere Gruppe zum Spargelessen oder zu Kaffee & Kuchen besuchen? Unter der Woche haben wir tolle Angebote zum Spargel- und Kuchenessen für Gruppen und reservieren Ihnen gerne Ihren Lieblingstisch.

Gruppen am Wochenende und an Feiertagen können sich mit den anderen Gästen an unserem Buffet bedienen und hierfür Plätze reservieren.

Sie haben schon einen festen Termin? Dann schreiben Sie gerne eine Mail an info@wetterauer-fruechtchen.de. Wir machen dann mit Ihnen alles fest.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



Wetterauer Früchtchen GmbH & Co. KG

Altstädter Feld 1 · 35516 Münzenberg

info@wetterauer-fruechtchen.de

www.wetterauer-fruechtchen.de

[f](#) [@](#) WetterauerFruechtchen



UNSERE NEUEN FRÜCHTCHEN

Im Frühjahr 2021 haben wir unsere neue Mostobstanlage gepflanzt. Rund 2500 Apfelbäume liefern die Äpfel für unseren naturtrüben Wetterauer Früchtchen Apfelsaft „5L Bag-in-Box“ sowie für die 1L Hoffreunde-Flasche.

Neben den altbewährten Sorten wie dem „Seestermüher Zitronenapfel“, „Topaz“ oder „Hilde“ setzen wir auch gezielt auf neue, schorf- und mehltresistente Züchtungen, wie zum Beispiel Rewena oder Sirius. Dieser Sortenmix sorgt neben einer optimalen Befruchtung auch für ein ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis und damit für den unverwechselbaren Geschmack unseres Apfelsafts. Die Sorten mit genetisch bedingter hoher Baumgesundheit helfen uns den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu minimieren und die Natur im Gleichgewicht zu halten.

Auch die Wahl der richtigen Unterlage, auf der die eigentliche Apfelsorte dann in der Baumschule veredelt wurde, ist entscheidend für einen erfolgreichen Anbau. Wir haben uns hier für die stark wachsende „M25“ entschieden, die die heranwachsenden kleinen Äpfel auch bei ausgeprägter Frühsommertrockenheit noch lange mit genügend Wasser und Nährstoffen versorgen kann.

Da unser Apfelsaft ein reines Naturerzeugnis ist und das Verhältnis der gepressten Äpfel schwanken kann, schmeckt keine Charge gleich und doch jede Charge köstlich. Probieren und genießen Sie!

Dieses Jahr einmalig: Tauschen Sie Ihre Wetterauer Früchtchen Bonuskarte auch gegen unseren Hoffreunde Apfelsaft ein.

KLEINE SORTENKUNDE



Auf unserem Hof bauen wir tatsächlich zehn Erdbeersorten an. Es gibt frühe und späte Sorten sowie immer- oder einmaltragende Pflanzen. Dadurch können wir Erdbeeren über einen langen Zeitraum anbieten. Hier stellen wir unsere drei Dauerbrenner vor:

Favori

Die Favori zählt ja ehrlich gesagt zu unseren Lieblingsorten. Sie garantiert saftige Früchte mit einem herrlichen, süßen Aroma. Zudem ist sie schnell im Wachstum und reift daher schon früh. Die knallrote Farbe und der herrliche Glanz der kegelförmigen Früchte bleibt auch während und nach der Lagerung erhalten. Diese Sorte liefert zwar geringeren Ertrag, steckt dafür aber all ihre Energie in ein intensives Aroma der einzelnen Früchte. Unsere Favori sollten Sie auf jeden Fall einmal probieren!

Lady Emma

Diese neue englische Züchtung reift früh und wird von April bis Oktober geerntet. Ihre großen Früchte sind heller, dennoch herrlich süß im Geschmack und nur wenige deutsche Anbauer haben die Lizenz sie anzubauen.

Malwina

Unsere Malwina ist zur Zeit eine der spätesten Sorten und nur kurze Zeit verfügbar. Ihre Ernte beginnt oft erst Ende Juni. Die Frucht selbst ist glänzend, fest mit dunkelroter Farbe und rot durchgefärbtem Fruchtfleisch. Viele unserer Kunden warten jedes Jahr sehnsüchtig auf diese Erdbeere, denn sie eignet sich super zum Kochen von Konfitüre. Durch das farbige Fruchtfleisch der Früchte bekommen die Fruchtaufstriche nämlich eine tolle rote Farbe.



Sie wollen immer auf dem neuesten Stand sein? Abonnieren Sie jetzt unseren Newsletter



WETTERAUER FRÜCHTCHEN HOFPOST

Ausgabe 2024



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Nach dem großartigen Feedback zu unserer Hofpost im letzten Jahr, freuen wir uns umso mehr, Ihnen zu Beginn der diesjährigen Saison unsere neue Ausgabe vorstellen zu dürfen.

Nach einem sehr milden Winter sind unsere Kulturen bereits weit entwickelt und versprechen einen frühen Erntestart. Wir sind sehr zuversichtlich und freuen uns auf die anstehende Saison. Gerade im Bereich der Erdbeersortenzüchtung gibt es einige interessante Neuerungen. „Favori“ und „Lady Emma“ sind dieses Jahr unsere Hauptsorten. Sie versprechen einen hervorragenden Geschmack und kommen gut mit veränderten Klimabedingungen zurecht. Hierzu sind wir sehr gespannt auf Ihr Feedback.

„Gemeinsam regional denken“ - das stand von Anfang an auf unserem Hof im Vordergrund und ist gerade in heutigen Zeiten aktueller denn je. Es gibt viele Fragen, die gelöst werden müssen. Umwelt- und Klimaschutz, gesunde Ernährung

und nicht zuletzt die Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln sind Themen, die uns beschäftigen. Dazu können wir, als heimische Landwirte, gemeinsam mit Ihnen, als Verbraucher vor Ort, einen entscheidenden Beitrag leisten.

Wir sind davon überzeugt, dass regional erzeugte Lebensmittel nicht nur nachhaltiger, klimaschonender und gesünder sind, sondern auch besser und frischer schmecken und langfristig einen Mehrwert für unsere Gesellschaft bringen. Gerne möchten wir Sie in unserer Hofpost darüber informieren, wie wir arbeiten, was wir anders machen und was es Neues auf unserem Hof gibt.

Wir freuen uns, Sie auch in diesem Jahr wieder auf unserem Hof in Gambach, bei den Hoffreunden in Butzbach/Nieder-Weisel oder an einem unserer Erdbeerverkaufsstände begrüßen zu dürfen.

Ihr Maximilian Reuhl



Die Spargelsaison startet

Unser Hofladen hat in diesem Jahr ab **Mittwoch, den 27. März**, wieder täglich für Sie geöffnet. Passend zum Osterfest erhalten Sie hier, ebenso wie im Hoffreunde Hofladen (Am Seefeld 1, Nieder-Weisel), den ersten Wetterauer Spargel. Auch unsere Verkaufsstände öffnen wieder Anfang April. Standorte und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite und im Innenteil der Hofpost.

Ihre Bonuskarte zum Ausschneiden

Name des Verkäufers		
Verkaufstand		
	WÄCHST	
	HIER	Wetterauer Früchtchen
Wetterauer Früchtchen	SCHMECKT	
	MIR	



Am Samstag, den 13. April öffnet unser Hofcafé wieder täglich für Sie.



WILLKOMMEN AUF UNSEREM HOF

Hofereis für Groß und Klein

Es ist uns ein besonderes Anliegen, unseren Kunden die Bedeutung von nachhaltiger und regionaler Lebensmittelproduktion aufzuzeigen. Wer sich auskennt, handelt bewusst. Sowohl Kinder als auch Erwachsene heißen wir herzlich willkommen, sich über unseren Hof und unsere Philosophie zu informieren. Neben Informationen zu uns und unserem Hof bieten wir spannende Einblicke in die Themen Naturschutz, Anbaumethoden, Düngung, Pflanzenschutz und Bewässerung. In unserem angrenzenden Obstgarten zeigen wir, wo und wie das Obst, das wir im Hofladen verkaufen, wächst.

Wer uns in Aktion sehen will, dem empfehlen wir einen Spaziergang zu unseren Feldern. Beobachten Sie live die Spargel- und Erdbeerente. Wir beschäftigen uns täglich mit der Optimierung unserer Anbaumethoden und Arbeitsbedingungen, damit wir auch in Zukunft weiter Lebensmittel für Sie produzieren können. Bitte beachten Sie, dass hier schwere Maschinen fahren. Achten Sie auf sich und Ihre Angehörigen.

Für Gruppen bieten wir nach Anmeldung auch sehr gerne Hofführungen an – prall gefüllt mit neuestem Wissen und unterhaltsamen Anekdoten rund um Obst- und Spargelanbau. Kindergärten und Schulen sind ebenfalls willkommen. Verbringen Sie mit Ihren Schützlingen einen Tag auf dem Bauernhof. Wenn Sie Interesse haben, schreiben Sie uns eine E-Mail an info@wetterauer-fruechtchen.de. Wir melden uns dann zeitnah bei Ihnen.

Wir laden jedermann herzlich ein bei uns zu verweilen. Genießen Sie auf unserer Hoffläche die ländliche Ruhe, beobachten Sie die Arbeit auf dem Hof, hören Sie die Vögelchen zwitschern und beobachten Sie Feldhasen in freier Umgebung. Wer schon mal bei uns war, weiß, dass es mit-

unter turbulent auf dem Hof zugehen kann. Auf Spielzeug-Traktoren umher rasende Kinder erhellen mit ihrem Gelächter den Tag. Der Sicherheit wegen und damit die Eltern auf unseren überdachten Sitzmöglichkeiten ihre Kinder besser im Blick haben können, wollten wir bereits letztes Jahr die Tret-Trecker Freifläche auf den Spielplatz verlegen. Da dies witterungsbedingt leider nicht möglich war, gehen wir das Projekt dieses Jahr noch einmal an. So können Alt und Jung, Abenteuerlustige und Ruhesuchende nebeneinander den Tag genießen – je nach Gusto auf Spielplatz oder unserem ruhigen Hof.

Auf unserem Spielplatz finden die Kinder neben dem altbekannten 150m² Hüpfkissen und einer eigens erbauten Strohburg ein neues Klettergerüst mit Rutsche und Schaukel vor.

Wir sind intensiv mit der Hofbegrünung beschäftigt. Neben Kilometern an heimischer Hecke, die wir rund um Felder, Tunnel und Hof gepflanzt haben, haben wir robuste Feigenbäume auf den Wall um den Spielplatz gepflanzt. Auch die Obstbäume im Lerngarten sind gewachsen. Die Bäume und Hecken spenden Schatten, bieten Lebensraum und schützen vor dem vom Wald kommenden Wind. Wir freuen uns auf den Anblick im Sommer.

Halten Sie auch die Augen nach reifen Erdbeeren auf dem Feld links vom Spielplatz offen. Diese haben wir für Selbstpflücker reserviert. Ab Ende Mai können die Selbstpflücker unter Ihnen sich ausgiebig auf dem Feld verausgaben. Um die Ernte zu strecken, haben wir einen Teil der Erdbeeren mit Vlies abgedeckt, damit sie es schön warm haben. Diesen Teil der Früchte können Sie besonders früh abernten. Einen anderen Teil haben wir mit Stroh abgedeckt, um die Kälte im Boden zu konservieren. Dieser Teil hat einen verzögerten Erntebeginn. Preise und Öffnungszeiten finden Sie zu gegebener Zeit auf unserer Homepage.

Unsere Erdbeerstände

1. Fronhausen
2. Herborn
3. Wetterberg
4. Gießen
5. Pohlheim
6. Linden
7. Langgöns
8. Rechtenbach
9. Usingen
10. Gambach
11. Lich
12. Butzbach
13. Bad Nauheim
14. Florstadt

An einigen unserer Standorte treffen Sie uns auch mehrfach an verschiedenen Plätzen an, wie z.B. in Gießen oder Bad Nauheim.

Unsere Selbstpflückfelder

15. Lahнау - Dorlar
16. Linden - Leihgestern
17. Gambach - Am Hof
18. Butzbach - Nieder-Weisel
19. Wehrheim



Öffnungszeiten unserer Stände



An unseren Verkaufsständen bieten wir Ihnen saisonal feldfrische Erdbeeren und unseren wetterauer Spargel vom Löß-Lehmbo-den an. Hinzu kommen unsere fruchtigen Himbeeren, Brombeeren und Kirschen. Die Fruchtseccos, -aufstriche und -säfte runden das Angebot an unseren Ständen ab.

Sie erkennen unsere Verkaufsstände an ihrer einzigartigen Erdbeerform und dem roten Wetterauer Früchtchen „R“. Unsere freundlichen Verkäuferinnen und Verkäufer beraten Sie gerne und versorgen Sie auf Wunsch auch mit interessanten Rezeptideen.

Unsere Verkaufsstandorte finden sich vorwiegend in der schönen Wetterau. Aber auch im Kreis Gießen, dem Lahn-Dill- und Hoch-Taunus-Kreis sind wir gerne für Sie da. Die aktuellen Öffnungszeiten, sowie die Pflückbedingungen auf unseren Selbstpflückfeldern finden Sie jederzeit auf unserer Homepage www.wetterauer-fruechtchen.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir freuen uns auf Sie!

UNSER ERDBEERFEST 2024



**26. MAI 2024
AB 10.00 UHR**



Merken Sie sich schon jetzt den letzten Sonntag im Wonnemonat Mai vor, denn wir feiern unser traditionelles Erdbeerfest. Gemeinsam wollen wir wieder ein tolles Fest auf die Beine stellen - bei hoffentlich strahlendem Sonnenschein bis in die späten Abendstunden. Freuen Sie sich auf köstliche Spargelgerichte, Erdbeerkuchen, Livemusik, Getränke & Cocktails, Grillgut vom Strohschwein, ein großes Kinderprogramm und natürlich Eimer voller frischer Erdbeeren.

29. SEPTEMBER

Unser **Erntedankfest** zum Saisonabschluss zusammen mit dem Tag der offenen Tür im Hoffreunde Hofladen.



BEEREN IM GESCHÜTZTEN ANBAU



Heimische Erdbeeren ab Mitte April und bis in den Oktober hinein – das funktioniert dank moderner Anbaumethoden im Folientunnel.

Bis vor etwa 15 Jahren war die Saison für Erdbeeren relativ kurz. Das Wetter musste mitspielen, damit die Früchte auf den Feldern im Frühjahr reif wurden. Vlies und Lochfolie halfen, den Vorgang etwas zu beschleunigen, stressten unsere Früchtchen aber sehr. Wurde es zu warm und sonnig, war Schluss mit der Ernte. Der Schutz Aufbau verlängert nicht nur die Erntezeit. Er steigert auch die Qualität unserer Früchte, erleichtert die Arbeit und schont die Natur.

Etwa 20 Prozent der deutschen Erdbeeren stammen bereits heute aus geschütztem Anbau. Experten schätzen, dass der Anteil in zehn Jahren bereits bei 50 Prozent liegen wird. Dabei kommen nicht nur Erdbeeren, sondern auch Beerensträucher (also unsere Him- und Brombeeren) bei uns aus dem geschützten Anbau.

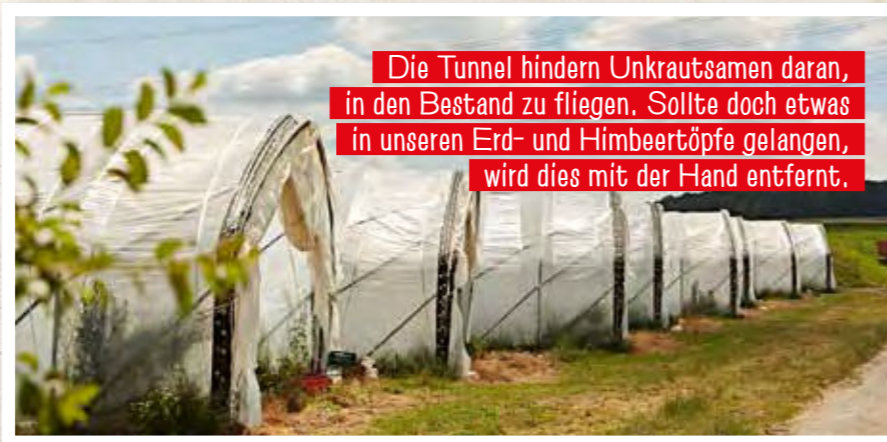
Pflanzenschutz beginnt bei der Auswahl robuster, für unseren Standort geeigneter Pflanzen. Durch optimale bedürfnisorientierte Pflanzung und Ernährung (Wasser- und Nährstoffgabe) erziehen wir sie

zu gesunden und widerstandsfähigen Pflanzen. Wir gehen täglich mehrfach durch unsere Bestände und entscheiden, welche Kulturarbeiten den Pflanzen einen Vorteil bringen. Mehrfach jährlich wird z.B. jede Pflanze per Hand geputzt (das bedeutet, dass alte Blätter, die keine Funktion mehr haben und den Pflanzen Platz und Luft nehmen, entfernt werden). Außerdem entfernen wir platz- und nährstoffstehlende Beikräuter mehrfach in der Saison per Hand. Biologische oder chemische Pflanzenschutzmaßnahmen werden nur dann durchgeführt, wenn es trotz aller Vorkehrungen eine eindeutige Diagnose gibt. Neben zahlreichen Fortbildungen und dem Studium von Fachliteratur, welche uns auf dem neuesten Stand wissenschaftlicher Erkenntnisse hält, helfen uns unsere Pflanzenschutzberater, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Pflanzenschutzberater agieren dabei wie Ärzte. Sie verschreiben ausschließlich „Medikamente“, wenn es erforderlich ist.

Der geschützte Anbau spielt eine wesentliche Rolle beim Pflanzenschutz.

Die Folie schützt die Früchtchen und die Pflanzen vor Witterung: Erntevernichtende Hagel- oder Regenschäden sind ausgeschlossen. Der Schutz vor Feuchte vermindert außerdem massiv Blatt- und Fruchtkrankheiten. Schädlinge können mit biologischen Gegenspielern, sogenannten Nützlingen, bekämpft werden. Bis zu einem gewissen Grad schützt die Folie bei richtigem Lüftungsmanagement vor Frost. Nur bei sehr niedrigen Temperaturen müssen die Pflanzen zusätzlich mit einem Vlies abgedeckt werden. Durch die Auswahl lichtstreuender Folien werden unsere Früchtchen bei starker Sonneneinstrahlung vor Sonnenbrand geschützt.

Unter der Folie lassen wir lokal klimatische Bedingungen entstehen, die nicht nur optimal für Pflanzenentwicklung und –bestäubung sind, sondern auch die Aktivität unserer eingesetzten Nützlinge maximieren. Wichtige Faktoren hierbei sind die richtige Folienauswahl, ein striktes Lüftungsmanagement und eine Begrünung.



Die Tunnel hindern Unkrautsamen daran, in den Bestand zu fliegen. Sollte doch etwas in unseren Erd- und Himbeertöpfe gelangen, wird dies mit der Hand entfernt.



Übrigens: In unserem Regenspeicherbecken sammeln wir das Wasser aller Dächer am Hof. Dieses nutzen wir dann im Sommer zur Bewässerung unserer Pflanzen.

Was ist eine Stellage-Kultur?

Hier wachsen Erdbeeren nicht mehr unten im Boden, sondern –geschützt– eine Etage höher in hängenden Rinnen. Unsere Mitarbeiter haben weniger Rückenschmerzen, sind deutlich schneller und können die Erdbeerqualität optisch viel besser begutachten. Die Erdbeeren hängen seitlich frei an der Rinne herunter. Sie kommen weder in Kontakt mit Schlamm noch mit krankheitsbringender Feuchte. Niemand – weder Tier noch Mensch – tritt versehentlich drauf. Die Wurzeln sind vor Mäusefraß geschützt und die Pflanzen vor Schnecken-, Reh- und Hasenfraß.

Bedürfnisorientierte Pflanzenerziehung

Das Wichtigste ist nach wie vor ein grüner Daumen und mehrfach tägliche Kontrollen unserer Kulturen. Wie sehen unsere Pflanzen und die Erde, in denen sie wachsen, aus? Intelligente Steuerungssysteme und regelmäßige Blatt- und Wasseranalysen unterstützen uns hierbei. Sie zeigen uns den Status Quo des Versorgungszustandes der Pflanzen auf und visualisieren den „Durst“ der Pflanze. Sensoren messen dazu die Sonneneinstrahlung, Bodenfeuchte, Lufttemperatur und Luftfeuchte. So können wir unsere Pflanzen bedürfnisorientiert mit Nährstoffen und Wasser versorgen. Dies ist die derzeit effektivste und umweltschonendste Art der Bewässerung und Pflanzenernährung.

Beeren aus geschütztem Anbau sind nach dem Kauf nachgewiesen länger haltbar. Sogar in verregneten Zeiten sind die Früchte immer in bester Qualität verfügbar. Der geschützte Anbau schützt also nicht nur die Pflanze, sondern garantiert in turbulenten Zeiten Ernte-, Versorgungs- und Arbeitsplatzsicherheit.

Globale Auswirkungen

Verminderter Kohlendioxid (CO₂)-Ausstoß: Für heimisch erzeugte Erdbeeren wird etwa ein Drittel weniger CO₂ verbraucht als bei importierten Früchten, ihre Klimabilanz ist somit deutlich positiver.

Kleinerer Wasser-Fußabdruck: Der Wasserbedarf für den Erdbeerenanbau ist aufgrund der hohen Temperaturen in Südeuropa, Südamerika und Nordafrika deutlich höher als bei uns. Zudem ist in diesen Klimazonen sehr wenig Wasser verfügbar. Die Natur in Südeuropa leidet stark unter den Produktionsverfahren, beispielsweise trocknen Brutareale von Zug- und Wasservögeln in spanischen Naturschutzgebieten aus. Um sicher zu stellen, dass wir im Einklang mit der Natur pro-



So sieht eine Stellage-Kultur aus. Das Pflücken der Früchte ist so übrigens auch leichter und rückschonender für unsere Mitarbeiter.

duzieren und auch langfristig produzieren können, nutzen wir ausschließlich wassersparende Anbausysteme (Tröpfchenbewässerung und Bodenfeuchtesensoren) und monitoren unsere Wasserstände dauerhaft an verschiedensten Stellen.

Weniger Importe: Die frühere und längere Verfügbarkeit heimischer Früchte durch den Einsatz von Folien lässt die Erdbeerimporte tendenziell sinken und schont damit global gesehen die Umwelt.

Folien werden recycelt: Die PE (Polyethylen)-Folien sind lebensmittelecht und ein wertvolles Ausgangsmaterial für Gegenstände aus Kunststoff – das reduziert den Rohölverbrauch zur Kunststoffproduktion.

Sollte Sie dieses Thema noch näher interessieren, dann melden Sie sich doch einfach zu einer Hofführung an.



Durch diese Stecker gelangt das Wasser tröpfchenweise direkt an die Wurzel. So versickert oder verdunstet sehr viel weniger Wasser.



HOFFREUNDE HOFLADEN

Am Seefeld 1 · 35510 Butzbach
info@hoffreunde.com · www.hoffreunde.com

Hoffreunde - Einkauf bei Freunden

Wetterauer Früchtchen und Hoffreunde, wie hängt das eigentlich zusammen? Hinter dem Konzept der Hoffreunde stecken neben Jan Winter vom Lindenhof und Stefan Zimmer vom Seefeldhof auch Maximilian Reuhl, der den elterlichen Betrieb ‚Wetterauer Früchtchen‘ übernommen hat und leitet.

Die drei jungen Landwirte sind Kollegen und beste Freunde, die sich zusammengetan haben und die ‚Hoffreunde‘ ins Leben riefen. Zusammen betreiben sie den gleichnamigen Hofladen, in dem sie miteinander die Produkte ihrer Höfe vermarkten. Denn gemeinsam ist man stärker. Trotz unterschiedlicher Erzeugnisse liegt der Fokus bei allen auf bester Qualität, die man schmeckt. Verbunden mit Transparenz und Verantwortung für Natur und Mensch in ihrer Heimat.

Das Ziel ist es, den Kunden ganzjährig die Möglichkeit zu bieten, nachhaltige und faire Lebensmittel einzukaufen. Wo Regionalität nicht möglich ist, werden die Produkte von bekannten anderen Produzenten bezogen. So kann garantiert werden, dass alles, was bei den Hoffreunden angeboten wird, mit bestem Wissen und Gewissen produziert und jeder in der Produktionskette fair behandelt worden ist. Statten Sie den Hoffreunden gerne mal einen Besuch ab und schauen Sie sich um.

Lassen Sie sich belohnen!
Sie erhalten für je 10,- € Einkaufswert einen Treuepunkt. Wenn Sie alle 12 Treuepunkte gesammelt haben, erhalten Sie **1 Flasche ErdbeerSecco gratis!**

(Eine Barauszahlung ist nicht möglich)

Name _____
Vorname _____
Straße _____
PLZ _____
Wohnort _____
E-Mail _____
Unterschrift _____

Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Rückseite.

UNSERE BONUSKARTE ZUM AUSSCHNEIDEN
Einlösbar an allen Verkaufsständen und am Hofladen in Gernsbach

NEUES VON DEN HOFFREUNDEN

Seit 2,5 Jahren betreiben die drei Landwirte nun gemeinsam ihren Hoffreunde-Hofladen in Butzbach. Dabei ist es ihnen wichtig auf Kundenwünsche einzugehen und am „Zahn der Zeit“ zu bleiben. Hier lesen Sie, was sich so im letzten Jahr getan hat.



Das Backwaren-Konzept

2023 wurde die Backwaretheke neu gestaltet. Echtes Backhandwerk ist heutzutage selten geworden, aber bei den Hoffreun-

den finden Sie es noch! Viele Backwaren stammen von Betrieben aus der Region, die noch selber backen. Probieren Sie z.B mal das leckere Bauernbrot der Bäckerei Brückel aus Hüttenberg - ein Brot nur aus Mehl, Sauerteig, Salz und Wasser und im Holzofen gebacken. Nicht nur für Allergiker ein Genuss. Auch Brote und Brötchen aus Emmer oder Dinkel werden an der neuen Theke angeboten. Ergänzt wird das Sortiment von einer Vielzahl an frischen Brötchen, selbst gemachten Kuchen aus unserer Hofküche, süßen Stückchen, belegten Broten und frischen Snacks wie Müslis oder Salaten. Dazu noch eine Kaffeespezialität von der Siebträger-Kaffeemaschine und der Tag ist gerettet.



24h-Hofladen in Bad Nauheim

Kaum war der Hofladen eröffnet, wurde sich schon einem neuen Projekt gewidmet, dem 24h, 7 Tage die Woche geöffneten Selbst-

bedienungs-Hofladen in Bad Nauheim. Dieser steht seit letztem Jahr in der Frankfurter Straße 95 und dort können Sie mithilfe Ihrer EC-Karte rund um die Uhr einkaufen gehen. In dem kleinen Laden finden Sie eine große Auswahl an regionalen Lebensmitteln des täglichen Bedarfs wie z.B. Wurst und Fleisch, Nudeln, Eier, Marmelade & Honig, Milch & Joghurt oder Kartoffeln. Aber auch besondere Köstlichkeiten wie selbst gemachtes Hofeis, Fertiggerichte oder Getränke liegen in der Auslage. Am Ende können Sie alle Produkte an der „Kasse“ scannen und mit der EC-Karte bezahlen. Eine super Gelegenheit für Ihren regionalen Einkauf, wenn man mal etwas vergessen hat, Läden bereits geschlossen haben oder für das leckere Eis zwischendurch.



Lindenhof und Seefeldhof

Auf dem Lindenhof standen im vergangenen Jahr große Umbauarbeiten an. Ein neues großes Schlachthaus wurde zusätzlich zu dem

bereits vorhandenen gebaut. Die Tiere, die ihr ganzes Leben auf dem Hof verbracht haben, werden bis zum Schluß von ihren vertrauten Menschen begleitet und keinen Transportwegen ausgesetzt. Das Wort „Stress“ ist somit für sie ein Fremdwort. Auch auf dem Seefeldhof hat sich einiges getan. Ihre Ofenkartoffeln und der Kräuterquark wurden mit dem hessischen Jurypreis „Quaillee“ ausgezeichnet. Auch die schöne Verpackung bekam einen Hauptpreis. Neben ihrer neuen „gläsernen Manufaktur“, in der man die Produktion hautnah miterleben kann, sollen nun neue Seminarräume entstehen und der Innenhof erweitert werden.



ERIC - UNSERE SCHALTZENTRALE

Eric, wo kommst du eigentlich her?

Heute lebe ich im Butzbacher Stadtteil Ebersgöns, aber geboren und aufgewachsen bin ich in Leipzig und Eilenburg.

Seit wann arbeitest du bei den Wetterauer Früchtchen?

Puh! Wann habe ich hier eigentlich angefangen zu arbeiten? Ich glaube das war im Jahr 2018, dass ich im Früchtchen Büro angefangen habe mich um das Thema Direktvermarktung zu kümmern.

Wie bist du zu den Wetterauer Früchtchen gekommen?

Naja. Meine Frau hat den Kontakt hergestellt, sie ist mit unserem Chef Maximilian zur Schule gegangen und die Früchtchen haben mich gleich sehr herzlich aufgenommen.

Vom Osten in die Wetterau - Gefällt es dir hier in Hessen?

Auf jeden Fall! Natürlich bleibt Eilenburg meine Heimat, aber ich lebe und arbeite wirklich sehr gerne hier und finde die Hessen sind deutlich herzlicher, als ihnen nachgesagt wird (Eric lacht). Das Schönste an Hessen ist: das Mittelhessen so lebenswert ist!

Was ist dein Job bei den Wetterauer Früchtchen?

Ich bin hauptsächlich für den Bereich der Direktvermarktung zuständig. Konkret Sorge ich organisatorisch dafür, dass unsere Verkaufsstände

besetzt sind und täglich frisch beliefert werden können. Es macht mir jeden Tag Freude mit unseren wirklich tollen Mitarbeitern im Verkauf zu tun haben zu dürfen. Ohne die wären wir wirklich aufgeschmissen.

Was gefällt dir an deiner Arbeit?

In erster Linie ist es toll, dass man bei den Wetterauer Früchtchen zu hundert Prozent hinter den erstklassigen Produkten stehen kann. Dann macht es auch Spaß „zu verkaufen“. Schon beim Anbau unseren Früchten und dem Spargel sind viele Mitarbeiter mit Liebe und Sorgfalt dabei und das schmeckt man am Ende auch.

Na klar, es sind und bleiben Naturprodukte und auch Beschwerdemanagement gehört zu meinem Arbeitsalltag. Aber das gehört dazu – wir geben unser Bestes!

Was findest du schwierig?

Es ist sicher herausfordernd Mitarbeiter in einem Saisonbetrieb zu sein. In der Saison weiß man manchmal nicht mehr, wo einem der Kopf steht. Aber sicher macht dies auch einen gewissen Reiz aus – so wird es nie langweilig. Denn auch der Winter ist für Nach- und Vorbereitungen durchaus wichtig. Wenngleich dann auch mal mehr Zeit für Familie und Freunde bleibt.

Was denkst du, wo stehen die Wetterauer Früchtchen in 5 Jahren?

Der Betrieb entwickelt sich stetig weiter und das nicht zuletzt durch den Mut und die Visionen der Familie Reuhl. Es ist dennoch wichtig,

HOFFREUNDE
WÄCHST HIER. SCHMECKT MIR.

Aus Sachsen in die Wetterau

Wer schon einmal für uns gearbeitet hat, der kennt ihn bestimmt! Denn Eric kümmert sich um unsere Verkaufsstände mit ihren Verkäufer*innen. Mit einem offenem Ohr und seiner entspannten Art sorgt er dafür, dass alle Stände einen guten Platz bekommen und immer jemand zur Stelle ist, um unsere Früchtchen an den Mann zu bringen. Wir haben mit ihm gesprochen und ihn zu seiner Arbeit befragt.

dass das Produkt an sich nicht aus dem Fokus gerät. Ich hoffe, dass sich der Betrieb in diesen doch manchmal unwegsamen Zeiten weiter behaupten kann. Dass Innovation und Beständigkeit miteinander einher gehen werden.

Was ist dein liebstes Wetterauer Früchtchen-Produkt?

Ganz klar! Die ersten Erdbeeren und der erste Spargel der Saison. Man freut sich ja lange genug darauf.

Was machst du um nach der Arbeit abzuschalten?

Mhm (Eric schmunzelt). Ich freue mich auf meine kleine Tochter und Frau, unseren schönen Garten, aber auch auf ein kühles Bierchen in meiner Gartenhütte. Gerne mit lieben Freunden zusammen.



UNSER STAND-MANAGER & MITARBEITER-JONGLEUR