

Auf einen Plausch zu Ehrenfelds

Kochersteinsfeld, eine 1 500-Seelen-Gemeinde im Landkreis Heilbronn, hat wieder einen Treffpunkt: den Hofladen mit Café und Veranstaltungsraum von Familie Ehrenfeld.

BETRIEBSSPIEGEL

Betriebsleiterfamilie

Aline (37), Lehrerin, und Ingo (38), Dipl.-Ing. Gartenbau, Maja (9) und Emil (6), Senioren Karl und Heidi Ehrenfeld

Lage

Kochersteinsfeld, Landkreis Heilbronn, Baden-Württemberg

Ehrenfeld-Gruppe

1. landwirtschaftlicher Betrieb, Ingo Ehrenfeld, Nutzfläche 95 ha, davon 45 ha Grünpargel für Edeka und 43 ha Äpfel für die Genossenschaft, Kern- und Steinobst für die Direktvermarktung
2. Biobetrieb Ehrenfeld KG, Naturland, 10 ha Minikiwi
3. RumerIE – Destille am Schlossplatz, Verschlussbrennerei
4. Hofladen Ehrenfeld GbR, Hofladen, Café, Events, Direktvermarktung
5. LOP³ GmbH, Herstellung und Vertrieb Bio-Energydrinks

Produkte

Grünpargel, Obst, Bio-Spirituosen, Bio-Energydrinks, Säfte, Schorlen, Fruchtaufstriche

Zukauf: u.a. Gemüse, Fleisch, Wurst, Milchprodukte, Süßwaren, Floristik von regionalen Erzeugern

Vermarktung

Hofladen, Hofcafé, 25 Sitzplätze innen, 25 draußen, Eventraum für bis zu 65 Gäste

Mitarbeiter

drei feste AK in der Landwirtschaft, bis zu 60 in der Saison, 28 in Hofladen und Café

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag, Montag Ruhetag

www.hofladen-ehrenfeld.de

hofladen-ehrenfeld.de



Ein starkes Team: Konditorin Lea Traub (links), Ladenleiterin Sonja Wurst, Ingo und Aline Ehrenfeld



Für den Neubau von Hofladen und Café rissen Ehrenfelds den alten Schweinestall ab. Das Gebäude liegt perfekt an der Hauptstraße und gegenüber einer Bushaltestelle. Die Bauphase hat etwa ein Jahr gedauert, Ende April 2022 war Eröffnung.

So ziemlich jeder Platz ist besetzt. Die Holzwand zwischen Hofladen und Café ist flexibel. Je nachdem, wie sich die beiden Bereiche entwickeln, können die Areale angepasst werden.





Der Eventgastraum im ersten Stock bietet Platz für 65 Gäste und ist ausgestattet mit einer Profi-Küche, etwa für Front-Cooking-Veranstaltungen. Ein Aufzug verbindet den Gastraum mit den Toiletten im Untergeschoss. Barrierefreiheit war eine der Auflagen beim Bau.

► „Wie entwickeln wir uns weiter?“ Als spezialisierter Betrieb für Grünspargel, Äpfel und Minikiwi wollten sich Aline und Ingo Ehrenfeld breiter aufstellen. Mit Direktvermarktung gab es bereits durch den kleinen Hofladen von Ingo Ehrenfelds Mutter Erfahrungen. Nach reiflicher Überlegung fiel die Entscheidung, diesen Betriebszweig weiter auszubauen, und zwar richtig und mit professioneller Unterstützung. Rund eineinhalb Jahren nach der Eröffnung fällt die erste Bilanz positiv aus. Vor allem das Hofcafé ist beliebt und zieht zahlreiche Besucher aus einem Umkreis von rund 20 km an. „Unser Publikum ist eine gute Mischung aus Alt und Jung, Familien und Gruppen“, sagen Aline und Ingo. Es gibt Kaffee und Kuchen und täglich Mittagstisch. Außerdem bieten Ehrenfelds Bio-Eis, unter anderem aus den eigenen Mini-Kiwi, von Peppe Gelato aus Moos am Bodensee an – im Becher für zu Hause, aber auch als Kugelleis. Dafür gibt es sogar ein Ausgabefenster zum Außenbereich. „Wir dachten, Eis ist das größere Zugpferd, aber unsere Gäste feiern uns vor allem für die hausgemachten Kuchen und Torten“, haben Ehrenfelds festgestellt. ◀

Ute Heimann



Die kleinen Tische im Café lassen sich schnell zu großen Tafeln zusammenschieben. Bei der Beleuchtung riet der Einrichter, Matthias Golze von sg-Ladenbau, zu Downlights statt zu Pendelleuchten, um flexibel zu bleiben.



Ingo Ehrenfeld hat ein Faible für Rum. Mit der RumerIE hat er sich einen Traum erfüllt.



Metzgerei, Bäckerei, Café, Eis – an der langgezogenen Theke gibt es vier Bedienbereiche. Verschiedene Wandfliesen sowie der Wechsel der Fronten zwischen Holz- und Betonoptik sorgen für eine Unterteilung.

Fotos: U. Heimann