

Landwirt als Lebensgefühl

„farming is lifestyle“ nach diesem Motto lebt und arbeitet Familie Mougín aus Grömitz an der Ostsee. Ihr Antrieb: nicht stehen bleiben, den Betrieb immer weiterentwickeln, auch in der Direktvermarktung.

► Das Café zum Ziegelhof und der Holsteiner Hofladen sind nicht zu übersehen. Der restaurierte Hof liegt direkt an der Bundesstraße 501 zwischen Grömitz und Cismar an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste. Er ist quasi die Filiale des Betriebes von Friederike und Heinrich Mougín. Der Stammbetrieb befindet sich knapp 2 km vom Ziegelhof entfernt in Grömitz-Lenste und ist breit aufgestellt: 600 ha Ackerfläche, davon 115 ha Erdbeeren, 1 350 Mastplätze, dazu Agrarservice mit Kommundienstleistungen, Energiegewinnung. Familie Mougín setzt auf Diversifizierung. Die Direktvermarktung mit Hofladen und -café, die Verkaufsstände und Ferienwohnungen sind fester Bestandteil des Betriebskonzepts. Dementsprechend können die Holsteiner nicht nur groß: 5 ha Spargel und 2 ha Kartoffeln bauen sie ausschließlich für die Direktvermarktung an.

Alte Hasen

Ihren Betrieb führen Mougíns in 10. Generation und auch im Geschäft mit Kunden und Gästen sind sie richtig alte Hasen. Schon seit rund 100 Jahren bieten die Holsteiner Ferien auf dem Bauernhof an, es gibt drei Ferienwohnungen. Mitte der 1980er-Jahre starteten die Seniorchefs Heinrich und Wibke Mougín mit Erdbeeren und Direktvermarktung. 1988 eröffnetet der erste Hofladen, 1992 das saisonale Plantagencafé. Vor 20 Jahren konnte die Familie den Hof an der Bundesstraße kaufen. Die Gebäude waren ziemlich heruntergekommen, hatten aber Charme und durch die Lage enormes Potenzial für Hofladen und Hofcafé. In der ehemaligen Scheune liegen der Holsteiner Hofladen und das Café zum Ziegelhof direkt nebeneinander. Bis zur Seebrücke in Grömitz sind es keine 5 km. Dementsprechend finden viele Touristen den Weg auf den Hof. Das Café ist ein beliebtes Ausflugsziel. Vor allem der Hofladen profitiert von der unmittelbaren Nachbarschaft zum Hofcafé.



farming ist lifestyle – das bringt Familie Mougín mit ihrem Familienbild zum Ausdruck. Sohn Hasso fehlt darauf.

Foto: privat

Viele Cafébesucher schlendern nach Torte und Kaffee durch den Laden und mit leeren Händen geht kaum jemand wieder heraus.

Der geräumige Hofladen lädt ja auch zum Schlendern und Stöbern ein. Auf rund der Hälfte der 185 m² Verkaufsfläche finden sich Deko- und Geschenkartikel wie Porzellan, Kunsthandwerk, Karten und Souvenirs. Wobei auch der hausgemachte Erdbeerfruchtaufstrich von den Kunden gerne als Souvenir

gekauft wird. Zum Umsatz trägt das touristische Sortiment allerdings nur zu einem Drittel bei. Hauptumsatzbringer sind Spargel und Erdbeeren. Diese beiden Kulturen sind auch der Grund, dass der Holsteiner Hofladen trotz der vielen Touristen zur Hälfte Stammkunden zählt. Für sie zählen die Produkte aus eigener Erzeugung: Erdbeerfruchtaufstrich und -saft, Kartoffeln und natürlich Brot, Brötchen, Kuchen und Torten. Der Kundenstrom ist zweigeteilt: „Morgens kommen die Stammkunden, die



Im Außenbereich des Cafés ist viel Abstand zwischen den Tischen. Die Speisekarte gibt es digital.



kaufen gezielt. Nachmittags shoppen die Touristen, die stöbern gerne“, so die Erfahrungen von Friederike Mougins.

2019 haben Mougins den Hofladen komplett neu gestaltet. „Jetzt ist alles aus einem Guss, einschließlich des Beleuchtungskonzepts“, beschreibt Friederike Mougins. An der Außenwand verlaufen Regale, die Fensternischen sind Teil der Verkaufsfläche und sorgen für eine abwechslungsreiche Warenpräsentation. An der Außenwand stehen auch die Külschränke und das Gemüseregal. Im rechten Winkel dazu sind die übrigen Regale angeordnet. Sie reichen bis in Brusthöhe und erlauben den offenen Blick auf das alte Gebälk und die urigen Ziegelwände.

Mougins haben die Neugestaltung auch für eine Sortimentsanpassung genutzt.

Einige Artikel wurden durch Neuheiten ersetzt. „Das Dekosegment haben wir etwas erweitert und bieten Arbeiten von Künstlern aus der Region an“, erklärt Friederike Mougins. Viele Dekoartikel werden auf Kommissionsbasis verkauft.

Digitale Speisekarte

Um das Café zum Ziegelhof kümmert sich Seniorchefin Wibke Mougins. Auch in diesem Jahr wird das Café wohl unter besonderen Bedingungen laufen. Eigentlich bietet es 120 Plätze innen und 60 außen. Jetzt in Corona-Zeiten ist das Verhältnis genau umgekehrt. Die geräumige Hofstelle bietet zum Glück genug Platz für weitere Tische mit ausreichend Abstand. Speisekarten liegen nicht aus. Dafür findet sich auf jedem Tisch ein QR-Code, über den das Speisen- und

Getränkangebot online auf dem Smartphone gelesen werden kann. Wer kein Smartphone besitzt, wird natürlich von den Servicekräften beraten. Den Kuchen suchen sich die Gäste an der Theke aus. Damit sie sich dabei nicht begegnen, herrscht Einbahnstraßenverkehr. Das ist durch getrennte Ein- und Ausgänge möglich. Für die Spargelgala ist ohnehin eine Reservierung erforderlich, sodass die Zahl der Gäste gesteuert werden kann.

Krisenfest

Der Betrieb verändert sich stetig, ein Projekt ist immer in Planung. Dabei sind Mougins flexibel. 2020 sollte der Veranstaltungsraum ausgebaut werden. Das hat nicht in die Abläufe gepasst. „Zum Glück – Feiern und Events waren und sind wegen Corona eh nicht möglich“,



**ZEIT
FÜR
FRISCHE
IDEEN**

www.sg-ladenbau.de
+49 713 3 22979 12
Matthias Göbke
Dipl.-Ing. Innenarchitekt

sg
Ladenbau



Der rund 185 m² große Hofladen hat zwei Eingänge, vorne zur Straße und hinten zum Parkplatz.

so die fünffache Mutter. Auch wenn das Vorhaben gerade nicht ganz oben auf der Liste steht, bleiben Mougins bei Gebäuden und Einrichtung am Ball. Wie etwa bei den Ferienwohnungen, deren Vermarktung gerade eher so mitläuft. Aber sie sind frisch renoviert und bei Bedarf rücken sie mehr in den Fokus. „Wir stellen uns breit auf, dann sind wir krisenfester“, sehen sich Mougins für die Zukunft gerüstet. ◀

Ute Heimann



Wer sagt, dass Touristen keine Stammkunden werden können? Diese Kundin nimmt schon seit Jahren den hausgemachten Erdbeerfruchtaufstrich mit ins Ruhrgebiet.

Deko im Hofladen

Geschenk- und Dekoartikel stellen im Hofladen andere Ansprüche an die Warenpräsentation. Geschenkartikel sind ein Kann-Kauf. Der Bedarf für diese Produkte entwickelt sich erst während des Aufenthalts im Geschäft. „Dafür brauchen die Kunden Platz und Zeit zum Stöbern“, weiß Matthias Golze von sg-ladenbau, der mit seinem Team den Holsteiner Hofladen von Familie Mougin eingerichtet hat.

Gerade in Zeiten, in denen alle und alles auf Abstand gehen, ist eine großzügige Möblierung mit weiten Abständen wichtig. Dann bleiben die Kunden stehen und schauen in aller Ruhe. Ist es zu eng, fühlen sie sich gedrängt und gehen schnell weiter. Im Holsteiner Hofladen ist der Abstand zwischen den Dekoregalen doppelt so groß, wie der Platz zwischen den Lebensmittelregalen. Deshalb sollten die Bereiche Deko und Lebensmittel klar voneinander getrennt sein. Im Holsteiner Hofladen gelingt das sehr ansprechend, obwohl es sich um einen Raum handelt. Das Mobiliar ist aus einem Guss und trotzdem anders. „Hier kommen andere Möbeldesigns zum Einsatz – Regale mit kleineren Fächern nach dem Setzkastenprinzip mit indirekter Beleuchtung oder einfach ein großer Tisch, um den die Kunden herumschlendern können und Kaufappetit bekommen“, erläutert Matthias Golze.

BETRIEBSSPIEGEL

Betriebsleiterfamilie

Friederike (37), Steuerfachangestellte, und Heinrich Mougin (41), Landwirt, fünf Kinder, Henrike (11), Hannah (9), Heinrich (8), Henrietta (5), Hasso (1), Heinrich (67) und Wibke (65) Mougin

Lage

LW-Betrieb in Grömitz-Lenste, Landkreis Ostholstein, Schleswig-Holstein, Hofladen und Café zwischen Grömitz und Cismar direkt an der B 501, knapp 2 km vom LW-Betrieb entfernt

Betrieb

LW-Betrieb mit 600 ha LN, davon 115 ha Erdbeeren, für die Direktvermarktung 5 ha Spargel, 2 ha Kartoffeln,

Schweinehaltung: 1 350 Mastplätze
Holsteiner Hofladen, Café zum Ziegelhof, drei Ferienwohnungen am Stammbetrieb

weitere Betriebszweige: Agrarservice, Energiegewinnung

Produkte

eigen: Erdbeeren, Kartoffeln, Spargel, Erdbeerfruchtaufstrich, Erdbeersaft, Brot und Kuchen,
Zukauf: Obst und Gemüse, Wurst und Schinken, Öl, Wein, Spirituosen, Käse, Eingelegtes, Dekoartikel

Vermarktung

Hofladen, in der Saison 40 Verkaufsstände, vier Selbstpflückfelder
Café zum Ziegelhof, 120 Plätze innen, 60 außen, Veranstaltungen bis 80 Personen, in Spargelzeit Donnerstag und Samstag Spargel-Gala ab 19 Uhr, Feiern bis 80 Personen

Mitarbeiter

20 festangestellte Mitarbeiter in allen Betriebsbereichen, in der Saison 350 Erntehelfer, 200 Verkaufs- und Auslieferungskräfte, geringfügig und kurzfristig beschäftigt

Öffnungszeiten

Hofladen von 9 bis 18 Uhr, Café von 13 bis 18 Uhr, eingeschränkte Öffnungszeiten im Winter

[www.](http://www.hofmougin.de)

hofmougin.de