

Sie wollen sich auf Kräuter und Gewürze spezialisieren

Neuer Hofladen in Sulz geplant Künftig will Familie Hofmann aus Sulz verschiedene Kräuter im eigenen Hofladen anbieten.

Hofläden mit regionalen Produkten haben im letzten Jahr vom Lockdown profitiert. Nun wollen auch Ursula und Martin Hofmann einen eigenen kleinen Laden in Sulz bei Rickenbach eröffnen.

Mit Corona habe das Projekt aber nichts zu tun, sagt Martin Hofmann. «Das ist ein Zufall.» Begonnen haben ihre Überlegungen schon länger. «Wir fragten uns, ob wir die Landwirtschaft mittelfristig aufgeben sollen oder etwas tun können, um mehr Wertschöpfung aus dem Betrieb zu generieren.» Flächenmässig sei der Hof mit rund 20 Hektaren nicht riesig. «Wir müssen deshalb mit intensiven Kulturen arbeiten.»

Martin Hofmann ist auf dem Hof in Sulz aufgewachsen und hat ihn 2012 von seinen Eltern übernommen. Es werden vor allem Kartoffeln angebaut, aber auch Zuckerrüben, Mais, Wei-



Ursi und Martin Hofmann mit Tochter Melina vor ihrem Hof. Dort, wo heute eine Hecke steht, soll ein Hofladen entstehen. Foto: Marc Dahinden

zen und Getreide. Bekannt ist der Hof zudem für seine Mini-Kiwis. Dazu kommen rund 40 Mutterschafe sowie Kälber für die Aufzucht. Irgendwann kam

Hofmanns die Idee, sich auf Kräuter- und Gewürzanbau zu spezialisieren. Denn Martin Hofmann ist gelernter Gärtner und arbeitet heute noch als Garten-

bauer. Im letzten Frühling startete das Paar deshalb einen Testlauf auf einer Fläche von rund 10 Aren.

Was dabei herauskam, ist an diesem Januarmorgen in einer Kiste zu sehen: Eingelegte und getrocknete Produkte aus Oregano, Basilikum, Thymian, Dill, Artemisia und Kapuzinerkresse liegen darin. «Wir experimentierten auch mit Pfeffer», sagt Martin Hofmann. Interessant sind etwa die «Zinerbälleli», in Essig eingelegte Früchte der Kapuzinerkresse, die sich als Alternative zu Kapern anbieten.

Ohne Einsatz von Pestiziden

Die Kräuter werden ohne Einsatz von Pestiziden angebaut. «Der Rest des Betriebs ist nicht bio, aber die Kräuter wollen wir so produzieren», sagt Hofmann. Der Testlauf habe gezeigt, dass das funktioniert. «Beim Basilikum war es jedoch schwierig,

den Mehltau fernzuhalten, deshalb hatten wir ihn dann sofort geerntet.» Eine komplette Umstellung des Betriebs auf Bio schliesst er nicht aus. Solange sie Kartoffeln in diesem Stil produzierten, würden sie aber nicht umstellen.

«An den Märkten wurden wir auch immer wieder auf die Anbaumethode angesprochen», sagt Martin Hofmann. Insgesamt seien die Rückmeldungen der Kundinnen und Kunden sehr positiv gewesen. «Wir sind sehr optimistisch, es gibt in der Region keine grösseren Kräuteranbieter, die uns bekannt sind.» Seit letztem September bieten sie ihre Produkte über einen eigenen Webshop an, zudem verkaufen sie ihre Produkte in drei Hofläden in der Region.

Nicht nur ein Kräuterladen

Ihr eigener Hofladen soll diesen Frühling entstehen. Eine 24 Qua-

dratmeter grosse Holzkonstruktion an der kantonalen Stationsstrasse ist geplant, das Baugebiet liegt derzeit öffentlich auf der Rickenbacher Gemeindeverwaltung auf.

In ihrem Laden wollen sie auch Biogemüse der Familie Stucki aus Oberwil (Dägerlen) anbieten – die Landwirtin ist die Schwester von Ursula Hofmann. «Sie können dadurch ihre Region und wir unser Sortiment ausweiten.» Man wolle aber kein Detailhändler werden, sagt Martin Hofmann.

Momentan stecken Hofmanns noch in der Anfangsphase, sie wollen das Angebot «langsam, aber stetig» ausbauen. Diesen Frühling wollen sie mit neuen Kräutern experimentieren. «Die Idee ist, dass die Kräuter eine Grundlage für unseren zukünftigen Betrieb sind.»

Jonas Gabrieli