



Seit Herbst 2023 ist Timea Stein (rechts) mit dem Kernerhof Naturland Gastro Partner.

BEIM Kerner

Mitten im Grünen, fernab von Durchgangsverkehr und Fußgängerzonen, liegt der Kernerhof. Trotz der abgeschiedenen Lage hat sich das Hofcafé „Beim Kerner“ rasch zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt.



AUTORIN
Kristina Mayr

Naturland Zeichen GmbH
k.mayr@
naturland-zeichen.de

Südlich von Rosenheim liegt in Stephanskirchen in schönster ländlicher Idylle der Kernerhof. Er umfasst neben einer Bio-Gärtnerei das Hofcafé mit Hofladen Beim Kerner. „Bio ist unsere Leidenschaft und die leben wir“, beschreibt Timea Stein das Motto am Kernerhof. Gemeinsam mit ihrem Mann Bernhard hat sie den Hof 2001 von Bernhards Vater übernommen.

Neue Wege suchen

Schon seit 1994 ist der Kernerhof Bio-Betrieb und Naturland Mitglied. Zu dieser Zeit bestand der Hof aus einer großen Apfelplantage, einigen Zwetschenbäumen, Nusssträuchern und einer Mosterei, die es allerdings nur bis 2003 gab. Damals wurde in kleinem Stil mit der Direktvermarktung begonnen, 1998 wurde der Hof mit einem kleinen Tunnel im Freien für Gemüse erweitert. Zehn Jahre später kamen große Gewächshäuser hinzu, um Gemüse im größeren Stil biologisch anzubauen.

Die Betriebsentwicklung zeigt: Timea und Bernhard Stein sind ständig auf der Suche nach neuen Wegen in der Landwirtschaft. Auf den Feldern finden sich heute verschiedenste Feldgemüsesorten wie Tomaten, Salat, Kohl, Fenchel, Kartoffeln und Kräuter – kaum eine heimische Art fehlt hier. Auch die Obstvielfalt wurde mit Birnen und Johannisbeeren vergrößert. Die Hühner – genauer gesagt die Les Bleues Hühner, das sind Zweinutzungshüh-

ner – leben das ganze Jahr auf den Obstplantagen im Freien. Seit 2019 gehören auch Alpakas und seit 2023 Nandus zum Hof.

Hofladen & Hofcafé

Das jüngste Projekt war der Neubau des Hofladens inklusive Hofcafé auf Flächen, die vorher zur Apfelplantagen gehört haben. „Schon im alten Hofladen schenkten wir Kaffee aus, insofern war das Hofcafé der logische nächste Schritt“, erklärt Timea Stein die Motivation mit einem Rückblick in die Vergangenheit: „Ein Highlight in der Kirchweihzeit waren Omas selbstgemachte Ausgezogene (Anm.: bayerische Spezialität eines Schmalzgebäcks), die durchs Küchenfenster verkauft wurden.“ „Die gestiegenen Baukosten während der Corona-Krise sowie Brandschutzauflagen machten die Investitionskosten von 1,2 Millionen Euro um 20 Prozent teurer als erwartet“, resümiert Timea Stein. Der Neubau wurde zusammen mit Architekten und einer Holzhaus Bau-Firma geplant, Hofladen und Hofcafé mit Sonnenterasse öffneten im März 2022. Die Naturland Gastro Partnerschaft folgte im Herbst 2023. Hofladen und Hofcafé sind ein Gewerbe, dafür wurde eine zweite Firmierung gegründet. »

Im März 2022 wurden Hofladen und Hofcafé mit Sonnenterasse eröffnet.





1



2



3

„In der Anfangszeit war die Kundenakquise die größte Herausforderung“, erinnert sich Timea Stein zurück. Die abgelegene Lage verspricht keine Laufkundschaft, so wurde zunächst Werbung in Print- und digitalen Medien geschaltet, beispielsweise im Radio, in der Zeitung und auf Instagram. Durch die hohe Kundenzufriedenheit und eine funktionierende Mund-zu-Mund-Propaganda erfreute sich das Café rasch wachsender Beliebtheit. Nach zwei Jahren sind die beiden sehr zufrieden, erzählt Timea Stein: „Unsere Gäste sind kunterbunt: von jung bis alt, mit unterschiedlichem gesellschaftlichen Hintergrund und zu verschiedensten Anlässen. Familien, Freunde, junge Erwachsene, Seniorinnen, Touristen, Einheimische, für die Mittagspause, für Hochzeiten, für Trauer- oder Geburtstagsfeiern, zum Stammtisch.“ Das Café kann auch für eigene Veranstaltungen gemietet werden.

Was wird nachgefragt?

Das Angebot an Speisen und Getränken ausschließlich aus biologischen Zutaten reicht von Frühstück über warmes Mittagessen bis hin zu Kaffee und Kuchen und Aperitif. Die Phase des Ausprobierens und Entdeckens der Wünsche und Vorlieben der Gäste ist inzwischen abgeschlossen und es hat sich eine gewisse Routine eingestellt. Das Ergebnis zeigt: selbstgemachte Speisen – am besten mit den hofeigenen Produkten Obst, Gemüse und Eier – werden am meisten nachgefragt. Entsprechend ist das Angebot aufgestellt: Aus den hofeigenen Eiern werden Quiche, Eierspeisen fürs Frühstück und Kuchen gemacht. Ebenso wird das Obst der Plantagen für die selbstgebackenen Kuchen verwendet sowie das Gemüse der Gärtnerei für Quiche und warme Mittagengerichte. Auch Frischkäseaufstriche wie Obazda werden selbst gemacht und sowohl in der Theke verkauft als auch als Brotbelag zum Frühstück serviert. All das sind Besonderheiten, die sich in bester Bio-Qualität sonst kaum finden. Aber was geht besonders gut? Timea Stein gibt Einblick: „Zwetschgendatschi, Krautwicklerl, Linseneintopf, Kürbissuppe und Gemüsequiche sind die Renner im Café

1 Die Betriebsentwicklung zeigt: Timea und Bernhard Stein sind ständig auf der Suche nach neuen Wegen in der Landwirtschaft.

2 In Gewächshäusern wird Gemüse biologisch angebaut und in Hofladen und Hofcafé verwertet.

3 Direkt vermarktet wird am Kernerhof schon lange, mit dem neuen Hofladen kam neuer Schwung in die Direktvermarktung.



Das Café „Beim Kerner“ ist ein Ort zum Wohlfühlen und bietet Platz für 30 Personen drinnen.



Draußen befindet sich eine wunderbare Sonnterterrasse, die Platz für 60 Personen bietet.

- nicht zu vergessen das Frühstück Auszeit zu zweit mit Käse, Wurst, Lachs, Aufstrichen, Honig, Marmelade, Joghurt mit Früchten, Rührei mit Speck und Prosecco.“

Hofladen und Café profitieren

Das Café „Beim Kerner“ ist von Dienstag bis Samstag in der Zeit von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Es ist ein Ort zum Wohlfühlen: modern gestaltet in hochwertiger Holzoptik mit bunt bezogenen Stühlen und in heller und freundlicher Atmosphäre - durch eine Glasfront sieht man auf den Hof und die Felder. Draußen befindet sich eine wunderbare Sonnterterrasse mit Blick auf die Berge. Platz ist für 30 Personen drinnen und 60 Personen draußen - mit Vergrößerungsoption, wie Timea Stein sagt: „Bei uns wird niemand weggeschickt, wir sind ganz flexibel und erweitern mit zusätzlichen Tischen. Unsere Gäste sind ganz pflegeleicht und mit unseren kreativen Zwischenlösungen sehr zufrieden.“ Die meisten Gäste essen vor Ort, aber „seit kurzem merken wir eine steigende Nachfrage nach Take-away“, berichtet Timea Stein. Kuchen und Brotzeitplatten können vorbestellt und für private Feste abgeholt werden.

Für Kinder besonders attraktiv sind der Spielplatz und die Tiere vor Ort. Sechs zahme Nandus können durch den Zaun gefüttert werden - das ist so beliebt, dass es inzwischen sogar einen Futterautomaten gibt. Die Eltern können in der Zeit unbesorgt essen. Hier zahlt sich die abgelegene Lage voll aus, so Timea Stein: „Kein Verkehr und keine fremden Menschen. Die Kinder können unbeaufsichtigt spielen.“

Im Hofladen werden neben dem eigenen Gemüse, Obst und Eiern auch weitere Bio-Produkte in einem umfangreichen Sortiment angeboten.

Daneben gibt es frisches Bio-Brot aus der Region von der Bäckerei Fritz sowie eine große Käse- und Wursttheke. Auch Honig, der in den Bienenhäusern auf dem Gärtnergelände produziert wird, steht in den Regalen. Genauso wie Schnäpse und Liköre, die in der eigenen Destillerie aus dem Hof-Obst produziert werden. „Der Hofladen und das Café schaffen gegenseitig eine Win-Win-Situation“, berichtet die Unternehmerin. Besonders der Hofladen profitiert von den Gästen des Cafés, die oft noch spontan im Hofladen nach dem Besuch einkaufen - so die Beobachtung der Familie Stein.

Weitere Vermarktungswege

Die Steins sind in ihren Vermarktungsmethoden kreativ und vielseitig. Sie verkaufen mittwochs am Markt in Schlossberg, bieten Gemüseboxen für Privatpersonen an, Obstkörbe für Firmen und machen am Schulfruchtprogramm für Schulen und Kindergärten mit. Außerdem bieten sie im Rahmen des Programms „Erlebnis Bauernhof“ des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums zwischen Juni und Oktober Führungen für Schulklassen an.

Dass all das viel Arbeit bedeutet, ist selbstredend. Am Hof arbeiten drei Generationen zusammen: sowohl die Oma als auch die drei Kinder von Timea und Bernhard helfen mit - „soweit es ihr jeweiliger Beruf zulässt“, ergänzt Timea Stein. Zusätzlich sind inzwischen 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angestellt, die variabel im Hofcafé, in der Gärtnerei und im Hofladen eingesetzt werden. „Dazu zählen aber auch Aushilfen“, vervollständigt Timea.

Die Erfahrung der Steins zeigt: Gäste wählen das Hofcafé vor allem wegen der Bio-Speisen aus hofeigenen Zutaten und eigener Produktion. Die Naturland Partnerschaft schätzen die Steins als ein weiteres Alleinstellungsmerkmal. ♡