

Heute: Stautenhof (Rheinland)

## Treffpunkt für anspruchsvolle Genießer

*Gäste muss man verwöhnen und Kunden pflegen. Das wissen die Mitarbeiter des Stautenhofes, die sich als Team verstehen und mit Überzeugung ihre Produkte wie Dienstleistungen anbieten. Beate (36) und Christoph Leiders (37) haben Mut gezeigt und eine Menge in den Betrieb investiert – nicht nur Geld, sondern auch viele kreative Ideen und strategische Überlegungen eingebracht. Neben der „Natur“-Landwirtschaft bilden Bio-Metzgerei mit Partyservice, Naturkostladen und Veranstaltungen im „Festraum“ die drei Standbeine des Hofes – unweit vor den Toren Düsseldorfs gelegen.*

### Von Ackerbohnen bis Kartoffeln

Basis ist der landwirtschaftliche Betrieb mit den Schwerpunkten Ackerbau, Schweine- und Schafhaltung, seit 1997 als „Biohof“ - Mitglied des Naturland-Verbandes - bewirtschaftet. Der 37-jährige Öko-Bauer stellt mit einer gehörigen Portion Selbstbewußtsein

fest: „Heute sind wir der einzige Bio-Betrieb in Nordrhein-Westfalen, der vom Futterbau über Tierproduktion und Schlachtung bis zur verkaufsfertigen Ware alle Arbeitsschritte unter einem Dach vereint hat“.

Auf 40 Hektar werden Kartoffeln (Sorten Solara, Princess, Charlotte, Lady Christel), Sommerweizen, Körnermais und Ackerbohnen angebaut. Die Bo-

denkultivierung im Stile einer ökologischen Landwirtschaft wird durch gezielte Fruchtfolgen mit „Landsberger Gemenge“, Klee und Ölrettich gefördert.

### Bio-Markt unter Druck

80 Zuchtsauen mit Auslaufmöglichkeit, 300 Mastschweine und 40 Mutterschafe sind Grundstock für die Tierproduktion. „Der jetzt nach EU-Norm neu gebaute Schweinestall hat 12 Boxen für je 25 Tiere, die hier sechs Monate lang bis zu einem Gewicht von 70 kg gehalten werden und dann weitere zwei Monate im Endmaststall auf ein Schlachtgewicht von 115-120 kg kommen“, erläutert Bauer Leiders den Produktionsprozess seiner Bio-Schweine.

Da nicht alle Ferkel im eigenen Betrieb groß gezogen werden, wandert eine Partie der 25-kg-Ferkel in andere Höfe der Region.

Bei den Bio-Mastschweinen haben sich die Vorzeichen des Marktes gewandelt: „Vor einem Jahr hatten wir regelmäßig Anfragen von Metzgern, jetzt müssen wir uns mehr um den Absatz kümmern“, so Betriebsleiter Leiders. Von den 20 wöchentlich geschlachteten Schweinen werden fünf in der Hofmetzgerei verarbeitet.

Für Bio-Schweine erzielt Leiders zur



Der Stautenhof ist verkehrsgünstig und doch idyllisch gelegen



Betriebsleiter Christoph Leiders ist für Ackerbau und Tieraufzucht verantwortlich

Zeit einen Durchschnittspreis von 2,80 Euro je kg Schlachtgewicht. Der Betriebsleiter: „Wir spüren schon, dass der Bio-Markt erheblich unter Druck steht“.

Aber man läßt sich auf dem Stautenhof etwas einfallen: So wurden Anfang November d.J. in gemeinsamer Aktion von Naturland und der Fleischerinnung 14 Metzger aus der Region auf den Stautenhof eingeladen, um Einblicke in die Geheimnisse der Bio-Fleischvermarktung zu vermitteln – natürlich auch Werbung in eigener Sache.

Darüberhinaus werden in der hofeigenen Metzgerei regelmäßige Fortbildungsseminare über Verarbeitung und Herstellung von Bio-Wurstwaren veranstaltet.

## Lamm im Trend

Positiv ins Gewicht falle die ständig steigende Nachfrage nach Lammfleisch aus eigener Aufzucht, das ausschließlich über die Stautenhof-Metzgerei abgesetzt wird. „Wir drängen mitunter unsere neuen Kunden dazu, der Familie auch einmal Lammfleisch aufzutischen, die dann von dem milden Geschmack ganz überrascht sind und schnell vom Hammelfleisch-Vorurteil abrücken“, berichtet Hofchef Leiders.

Die Metzgerei-Kundschaft stammt aus einem Umkreis von 30 bis 40 Kilometer. Die Kunden wissen das breite Qualitätssortiment an Schweine- und



Für Kinder ein ideales Umfeld: Schafe und Kälber auf der Weide füttern



Hübsch dekoriertes Eingangsbereich „Bio-Laden“

Lammfleisch samt Wurstwaren aus eigener Aufzucht besonders zu schätzen. Ergänzt wird das Angebot durch Rindfleisch und Geflügel von ausgewählten Naturlandbetrieben der Region. Metzgermeister Wolfgang Heinzel registriert bei den Kunden, dass vor allem Frisch-

fleisch nachgefragt wird. „Eine solche Qualität resultiert aus einer kontrollierten Aufzucht und Verarbeitung“, bilanziert Heinzel. Vielleicht überraschend: Die teuersten Teile wie Filet vom Schwein oder Lende vom Rind sind am schnellsten „vergriffen“. Spezialitäten



Die Hofmetzgerei mit Fachverkäuferin legt Wert auf Frische und Qualität.





Naturkost in großer Auswahl bietet der Bio-Laden

wie „Geschnetzeltes vom Schwein in Sahne-Curry-Sauce“ oder Fleischkäse sind „Selbstläufer“.

Aber die Wurstwaren „kommen auch gut an“, beispielsweise der neun Monate lang lufttrocken gereifte „Stautenhof-Schinken“ oder die „Anis-Fenchel-Salamai“ nach eigener Rezeptur.

## Naturkostladen

Vor zwei Jahren wurde der Bio-Hofladen – das zweite Standbein – neu eingerichtet. Für Kunden von Anrath bis Düsseldorf und Krefeld („ganz normale Leute“) werden hier tagesfrisches Obst und Gemüse (supersortiert!) sowie verschiedene köstliche Brotsorten präsentiert. Unter fachkundiger Regie können sich ökobewußte Verbraucher mit unterschiedlichen Essig- und Ölsorten, Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten, Getreide und Kräutern eindecken.

Zum Verkaufsschlager gehört die „Greenbag“ – das jeweils wöchentlich aktualisierte Angebot an Bio-Frischgemüse oder -Frischobst aus der Region – zusammengestellt in einer Papier-Tragetasche, bereichert mit Küchenrezepten für das eigene Kochvergnügen.

In über 400 Bio-Läden können Kunden ihre „Greenbag“ einkaufen.

Übrigens haben Bio-Laden und -Metzgerei mittwochs, freitags und am

Samstagmorgen den besten Kundenbesuch.

## Party- und Veranstaltungsservice

Einge Augenweide ist der stilvoll ausgestattete „Festraum“ auf dem Stautenhof. Erdgeschoss und Galerie sind vielfältig nutzbar – ob als Seminarraum für Pädagogen oder als Mittelpunkt für eine 100-Personen-Hochzeitsfeier mit „flair“.

Unternehmen und Verbände empfinden das „Tagen in ländlicher Idylle“ als angenehme Abwechslung.

Vor allem Betriebsleiterin Beate Leiders (früher einmal Justizangestellte) führt hier mit geschickter Hand Regie, wenn es darum geht, den „Festraum“ nach den Wünschen und Ansprüchen der Gäste aus nah und fern zu gestalten.

Vom Dekorieren bis zur Menukomposition – alles läuft aus einer Hand.

Der Party-Service hat sich mittlerweile herumgesprochen, weil Qualität und Preis in einem angemessenen Verhältnis stehen. „Unsere Kunden sind von unserer Leistung überzeugt, und das ist am wichtigsten“, sagt Beate Leiders.



Der von Beate Leiders (Foto oben) arrangierte Festraum eignet sich für Seminare und Feiern aller Art



Floristikkünste am Buffet

## Besondere Aktionen zur Kundenbindung

Ein wichtiges Thema bei betriebsinternen Diskussionen ist die „Kundenbindung“. Mehrmals jährlich erscheint der „Stautenhof-Kundenbrief“, der im Bio-Hofladen und –Metzgerei ausliegt.

Zum dritten Mal in diesem Jahr wurde das „Hoffest“ (Anfang Oktober) veranstaltet. Dazu Christoph Leiders: „Das soll keine Kirmesveranstaltung sein, sondern ein wirkliches Kundenfest, die knapp 800 Besucher drücken das auch aus“.

An an einem Sonntagmorgen im Mai jeden Jahres lädt der Stautenhof zum „Bio-Frühstück“ ein und veranstaltet zum zweiten Mal - in diesem Jahr am 6. Dezember - die „Bio-Glühwein-Nacht“ im Verbund mit den 120 „Demonstrationsbetrieben im Ökolandbau“.

„Der gute Draht zu den Redaktionen unserer Lokalzeitungen ersparen uns teure Anzeigen für die Werbung“, berichtet Hofchef Leiders, der den Internet-Auftritt des Stautenhofes für zwingend notwendig hält.

## Personalintensive Struktur

Weil bekanntlich die Mitarbeiter das „wertvollste Kapital“ eines Unternehmens sind, haben sich die Leiders stets um gute Fachkräfte bemüht. In der Tat hat der „Stautenhof“ mit seinen Standbeinen eine sehr personalintensive Struktur. Neben dem Betriebsleiter-Ehepaar sind noch zwei Fachverkäuferinnen im Naturkostladen, vier Fachkräfte einschließlich Fleischermeister in der Bio-Metzgerei und ein Mitarbeiter im Betriebszweig Landwirtschaft beschäftigt. Außerdem werden bei besonde-

ren Veranstaltungen und Aktionen zusätzliche Kräfte eingesetzt. „Wir sind ein Team“, sagt Christoph Leiders aus Erfahrung und mit Überzeugung.

Auf die Frage, ob man nicht eines Tages auf dem Stautenhof ein „Bauerncafé“ einrichten wolle, winkt die Familie ab: „Unser jetziges Angebot wollen wir im Interesse unserer Kunden weiter optimieren“.

Stautenhof, Darderhöfe 1a,  
47877 Willich-Anrath,  
Tel. 021 56-91 15 55,  
Fax. 021 56-91 15 54,  
E-Mail: info@stautenhof.de,  
Internet: www.stautenhof.de



Auch an die kleinen Besucher ist gedacht – Klettergerüst und Rutsche laden zum Verweilen ein

Fotos: Dr. Barth

## Stautenhof (Rheinland)

Testurteil  
18

### Bewertung nach Noten:

- 20–16 = sehr gut
- 15–12 = gut
- 11–8 = befriedigend
- 7–4 = mangelhaft
- 3–0 = ungenügend

### Ambiente

Kompetenz, Produktauskünfte	18
Outfit der Mitarbeiter (Kleidung/Frisur)	16
Sonderwünsche, Aufmerksamkeit	16
Raffinements: Herzlichkeit	
Natürlichkeit, Brauchtum/Tradition	18
Geschirr, Mobiliar/Bilder/Kunsth Handwerk	17
Raffinements: Stil, Unverwechselbarkeit	17
Einbindung in den Gesamtbetrieb	18

### Service

Sauberkeit	17
Bequemlichkeit	
Funktionalität der Einrichtung	16
Belüftung, Raumklima, Akustik	17
Sanitäre Anlagen	16
Standort-Typisch	17
Parkmöglichkeiten/Verkehrsanbindung	20

### Touristische Angebote

Kurse/Seminare	18
Hoferkundungen	17
Feste/Geburtstage	18
Feisegruppen	18

### Direktvermarktung

Funktionalität/Einrichtung	18
Angebotspalette	
Aus eigener Herstellung/zugekauftes Sortiment	20
Spezialitäten	18
Integration in den Gesamtbetrieb	17

### Werbung in eigener Sache

Originalität	17
Werbemittel-/Instrumente	18
Standort-/Zielgruppenspezifisch	18

**Gesamteindruck** ..... 18