

„Es ist nicht immer so einfach“

Produkte erzeugen und selbst an die Kunden verkaufen – das ist das Ziel der Direktvermarktung. Auch wenn immer wieder kleine Handwerksbetriebe ihre Türen schließen müssen, gibt es noch Mutige, die das Geschäft mit dem direkten Kundenkontakt wagen. „Aktuell sind in Schaumburg etwa 20 Direktvermarkter aktiv“, erzählt Ulrike Tubbe-Neuberg von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Gelldorf. Der Umfang des angebotenen Sortiments sei dabei völlig unterschiedlich. „Der Hauptschwerpunkt liegt immer noch auf der Vermarktung von Fleisch- und Wurstwaren, Kartoffeln, Obst und Gemüse“, erläutert sie die Situation. Einem anderen Sortiment hat sich die Familie Eggelmann bereits vor zwölf Jahren zugewendet. Sie eröffneten damals ein 800 Quadratmeter großes Blumenfeld, an dem sich die Kunden ihre Sträuße selbst zusammenstellen können. Es war das erste in Schaumburg. „Ich wollte damals etwas für mich haben, einen Bereich, der meiner ist“, erklärt Hannelore Eggelmann ihre damaligen Überlegungen. Der Betrieb hatte zur damaligen Zeit noch Kühe und Schweine, die Arbeit kreiste um die Landwirtschaft. „Es hat zwar ein bisschen Überzeugungsarbeit gekostet, aber schließlich fand meine Idee auch bei meinem Mann Gehör“, erinnert sie sich lächelnd zurück. 40 verschiedene Blumensorten hat Hannelore Eggelmann in der Anfangszeit gepflanzt, mittlerweile sind es noch etwa 20. „Es ist nicht immer einfach. Gerade bei der Bezahlung sind wir auf die Ehrlichkeit der Kunden angewiesen,“ gibt die Ideengeberin zu bedenken. Einige kuriose Kunden hat es in den vergangenen zwölf Jahren schon gegeben. So kam ein Pärchen mit einer Wäschewanne zum Blumenfeld. Sie brauchten viele Pflanzen für eine anstehende Hochzeit. Die Kunden sind dann auch mit über hundert Blüten in ihrem Wäschekorb wieder gefahren. Die böse Überraschung folgte abends beim Überprüfen der Kasse – sie war leer. „Das ist schon ärgerlich, aber leider keine Ausnahme“, weiß die Betreiberin. Etwa ein Drittel der Kunden bezahlt gepflückte Blumen nicht regulär. Das Blumenfeld gibt es heute immer noch, doch Blumen sind nicht mehr das einzige Produkt, das Eggelmanns direkt vermarkten. Nach einigen Fortbildungen hat sich Hannelore Eggelmann einen eigenen Kräutergarten angelegt. Die Produkte daraus werden sonntags für das Frühstück verwendet: Ringelblumenbutter, Bärlauchquark, Kräuterbutter und Holunderblütenlimonade gehören zu den Produkten, die aus selbst angebauten Kräutern entstehen. „Eigentlich ist die Frühstücksidee erst aus dem Kräutergarten entstanden“, erinnert sich die Familie an die Geburt ihrer Idee zurück. Tochter Christiane hat einen weiteren Bereich entdeckt, der sich mittlerweile etabliert hat. Sie kocht Marmelade, natürlich vorwiegend aus Früchten, die im eigenen Garten wachsen. Äpfel, Birnen, Kürbisse, und viele verschiedene Beerensorten werden zu Kompositionen verarbeitet, die von der Kundschaft gut angenommen werden. „Wir haben mittlerweile einige Kunden, die extra zum Kauf der Marmelade zu uns kommen“, freut sich Christiane. Außerdem wird die Marmelade natürlich auch beim Frühstück angeboten. „Kundenkontakt ist ganz wichtig für eine funktionierende Direktvermarktung“, weiß auch Ulrike Tubbe-Neuberg. „Die Konsumenten befinden sich in einem Konflikt. Sie wollen auf der einen Seite preiswerte Lebensmittel, auf der anderen Seite achtet der Verbraucher aber immer mehr auf seine Ernährung und möchte Qualität“, fügt sie hinzu. Doch für besondere Anstrengungen des Herstellers sei der Verbraucher nach wie vor empfänglich. Deshalb gehöre eine gute Warenpräsentation zu einer funktionierenden Direktvermarktung dazu. Das haben sich auch Eggelmanns auf die Fahnen geschrieben. Hübsch angerichtete Buffets, schön verpackte Marmeladengläser und natürlich liebevoll zubereitete Torten gehören zu ihrem Angebot. Und auch für die Torten werden, soweit wie möglich, eigene Früchte verwendet. „Auch ich habe mal eine Ananastorte im Angebot“, gibt Hannelore Eggelmann zu, „aber eigentlich richte ich mich schon nach den Saisonfrüchten. Das bedeutet Erdbeeren im Sommer, Pflaumen im Herbst.“ Und so wird es in Eggelmanns Hofcafé auch an diesem Wochenende wieder einige Torten geben, für die hauseigene Früchte verwendet wurden. Äpfel haben Eggelmanns nämlich noch. Und auch wenn die Ernte schon ein bisschen her ist, sehen diese nicht nur aus wie frisch gepflückt, sie schmecken auch so. Jessica Janson