

Hofcafébetreiber mit einer Auswahl ihrer selbstgebackenen Kuchen und Torten. *Foto: Fotostudio Zeta*

Empfohlene Hofcafés

Landwirtschaftskammer startet neue Kampagne

Gastronomische Angebote auf Bauern- und Winzerhöfen haben eine lange Tradition. Weithin bekannt sind vor allem Angebote von Winzerfamilien, die in den Weinbauregionen, sei es als Straußwirtschaft oder Gutsausschank, selbsterzeugte Weine ausschenken und dazu kleine Speisen reichen. Gäste der Winzer wissen die bäuerliche und authentische Gastfreundschaft, die sie dort antreffen, sehr zu schätzen und diese Angebote sind zweifelsohne ein wichtiges und sympathisches Kulturgut von Rheinland-Pfalz. Ende Juni wurde eine neue Kampagne, mit der die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz auf Hofcafés aufmerksam machen möchte, gestartet.

Zum Kampagnenstart hatte die Kammer nach Vendersheim in das Winzercafé Wetzler eingeladen, wo Ursula Braunewell in Vertretung von Kammerpräsident Ökonomierat Norbert Schindler die Urkunden der Kampagne „Empfohlenes Hofcafé" an acht der insgesamt 15 ausgezeichneten Hofcafés aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland überreichte.

In ihren Ausführungen wies Braunewell darauf hin, wie schwierig es sei, einen landwirtschaftlichen Betrieb in der heutigen Zeit erfolgreich zu führen. Neben fundiertem Fachwissen im Anbau und in der Betriebsführung sind Ideen, Kreativität und Einsatzbereitschaft in der Vermarktung gefragt. Oft sind es vor allem die Frauen, die auf den Betrieben neue Absatzwege und Serviceangebote entwickeln, so auch Hofcafés als neue Form der Hofgastronomie.

Nicht nur die traditionell gebackenen, liebevoll dekorierten Kuchen, Torten und die sonstigen Speisen und Getränke, die es dort gibt, sind etwas Besonderes. Auch das Ambiente im Innen- und Außenbereich der Betriebe, die spürbare Anbindung an einen Bauern- oder Winzerhof und die authentische Gastfreundschaft, die der Gast dort erfährt, sind einzigartig. Dies alles lässt sich mit dem Begriff „Hofcafé" umschreiben, wobei die Angebote je nach Betrieb, seinen Produkten und den örtlichen Gegebenheiten sehr unterschiedlich und individuell sein können.

Jeder Betrieb mit individuellem Angebot

Was hat die Landwirtschaftskammer veranlasst, die Kampagne „Empfohlenes Hofcafé" ins Leben zu rufen? Von 2007 bis 2016 gab es die Prämierung „Goldene Kaffeetassen" mit einer Abstufung von 1 bis 5, analog der Sternebewertung in der Gästebeherbergung. Bei einer großen Zahl von Betrieben, wie es sie bei Hotels, Gästezimmern und Ferienwohnungen gibt, mag das sinnvoll sein.

Aber auch hier gewinnen Bewertungsportale, wo Gäste ihre Eindrücke mitteilen, mehr und mehr an Bedeutung. Bei Hofcafés ist die Zahl der Anbieter klein aber fein und die Angebote sind kaum standardisierbar. Daher wurde eine Bewertung entwickelt, mit der es möglich ist, bei einer den Gästeerwartungen entsprechenden Qualität der Individualität der Betriebe hinreichend Rechnung zu tragen. Denn genau das ist es, was die Gäste wollen. Es entstand das Bewertungssystem „Empfohlenes Hofcafé", bei der teilnehmende Betriebe verschiedene Kriterien erfüllen müssen, die vor Ort von der Landwirtschaftskammer begutachtet werden.

Was die Hofcafés ausmacht

Zentrales Kriterium ist, dass das Hofcafé mit einem landwirtschaftlichen Betrieb verbunden ist, sei es ein Bauernhof, ein Weingut oder ein Forstbetrieb. Zudem muss ein Familienmitglied regelmäßig im Hofcafé präsent sein und mit den Gästen in Kontakt stehen. Eine Selbstverständlichkeit ist, dass die Kuchen selbst, traditionell gebacken werden und sich damit von typischer Konditorware unterscheiden. Es muss mindestens ein herzhaftes Gericht geben und das Angebot muss einer Speisekarte oder einem Speisenaushang zu entnehmen sein. Die Öffnungszeiten müssen verlässlich kommuniziert werden. Der Hygienestatus im Betrieb wird indirekt durch die Möglichkeit Einsicht in Hygieneprotokolle der Lebensmittelüberwachung zu nehmen, beurteilt. Zuletzt wird das Angebot aus der Perspektive des Gastes begutachtet. Es wird erwartet, dass dieser stimmig ist, und die teilnehmenden Betriebe werden durch Hinweise in ihren Qualitätsbemühungen unterstützt.

Damit soll das Zeichen den Verbraucher eine Orientierung bieten, hofgastronomische Angebote im ländlichen Raum zu finden. Es sollen nicht nur sogenannte „Leuchtturmbetriebe" ausgezeichnet werden, sondern Betriebe, die sich für einen Besuch auf dem Land und eine Einkehr empfehlen. Eine Liste der ausgezeichneten Betriebe kann bei der Landwirtschaftskammer unter EA@lwk-rlp.de angefordert oder auf der Webseite www.landservice-rlp.de heruntergeladen werden. *lwk-r*

Die Herausforderung für Veterinäre heißt Geflügelpest

Geflügelpest – dominierende Seuche in Rheinland-Pfalz

Der Ausbruch der Geflügelpest war in jüngerer Vergangenheit ei der größten Herausforderungen für die Veterinäre in Rheinland-Pfa Das haben Umweltministerin Ulrike Höfken und der Präsident d Landesuntersuchungsamtes (LUA), Stefan Bent, bei der Vorstellu der Tierseuchenbilanz 2016 vergangener Woche in Mainz betont

Wie daraus hervorgeht, wurde zwischen November 2016 und Mai 2017 die hochansteckende Variante des Subtyps H5N8 bei 22 Wildvögeln und zwei Hausgänsen in Rheinland-Pfalz nachgewiesen. „Um die Nutzgeflügelbestände im Land vor Ansteckung zu schützen, hat das Land frühzeitig Vorsorge getroffen und die Kreise aufgefordert, die Aufstallung in Risikogebieten, etwa mit vielen Wasservögeln, zu prüfen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, erklärte Höfken. Das Landesuntersuchungsamt habe fast 2 2 Proben bei Wildvögeln u Nutzgeflügel untersucht, „zu Glück war mit Ausnahme zwe Gänse kein Hausgeflügel v H5N8 betroffen", so die Min terin. Insgesamt hat das LU 2016 fast 300 000 Proben v landwirtschaftlichen Nutztier Wild- und Zootieren sow Heimtieren aus Rheinland-Pf untersucht. „Diese Unters