REGION

Das sind die drei besten Hofläden in Oberschwaben

LESEDAUER: 17 MIN

Lecker, Obst und Gemüse vom Hofladen der Region. (Foto: dpa)

Veröffentlicht: 09.03.2022, 04:59 Uhr
Ort: Lampertsweiler

ANDRÉ SCHMID

Drucken

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten – und noch besser diskutieren. Deshalb gibt es in unserer regionalen **Testserie „Schwäbische Sterne“** einmal pro Woche – immer mittwochs – eine ganz persönlich gefärbte Bestenliste zu Produkten und Angeboten der Region. In Folge #17 fühlen wir einer Quelle leckerer regionaler Produkte auf den Zahn: Hofläden. Hunderte gibt es davon zwischen Alb und **Bodensee** - aber keiner gleicht dem anderen. Erfahren Sie, worauf es ankommt und was die drei besten sind. Dafür haben wir diesmal einen Gastautor und echten Experten gewonnen. Wer es ist, lesen Sie unten.

Sagen Sie uns Ihre Meinung!
Wir haben die Kommentarfunktion am Artikelende geöffnet und freuen uns auf eine konstruktive Diskussion.

+++ Alle Folgen der Schwäbischen Sterne finden Sie hier [Seelen, Leberkäse, Plätzchen, Steak, Glühwein, Weihnachtsbier, Cafés, Pizzerien, Gin, Kässpätzle, Veggie-Burger, Berliner, Kuchen, Sportplatz-Würste, Brezeln] +++

Die drei besten Hofläden der Region:

*Ausgewertet und bewertet von Gastautor **André Schmid** aus Bad Waldsee, Betreiber von **local-for-you.de**, der umfassendsten Hofladenkarte der Region, ein Projekt zur Unterstützung regionaler Erzeuger. **Mehr über den Autor, das Projekt und wie Sie damit die Deutsche Stiftung für junge Erwachsene mit Krebs unterstützen können, lesen Sie hier.***

Darauf kommt es bei Hofläden an: Dank meiner Hofladenkarte *local-for-you.de* sind mir mittlerweile richtig viele Hofläden in der Region bekannt. Mich hier auf die drei

besten zu beschränken, fällt mir daher schwer, denn es gibt so viele tolle Hofläden mit netten Betreibern. Trotzdem habe ich mir nun Mühe gegeben und werde die drei für mich besten Hofläden küren, jeder steht auch für eine ganz eigene Kategorie von Hofladen-Erlebnis. Ich freue mich natürlich über Einladungen und Tipps zu Höfen, die ich unbedingt auch mal besuchen sollte.

Was mir bei einem Hofladen wichtig ist, ist in erster Linie das **Tierwohl** und **der Umgang mit Lebensmitteln**. Transparenz im Betrieb und ein gewisses Maß an Vertrauen gegenüber den Mitarbeitern sind hier immer Voraussetzungen. Sicherlich will niemand einen Hof mit Massentierhaltung unterstützen oder Lebensmittel kaufen, die unhygienisch gelagert werden.

Ein Hof muss gar nicht „groß“ sein, um großartig zu sein. Im Gegenteil! Je kleiner ein Hof, desto familiärer geht es dort meist zu. Besonders nett wird es, wenn man mit den Betreibern mal ein Pläuschchen halten kann oder sich auf dem Hof frei umsehen darf. Das schafft Vertrauen und man fühlt sich gleich willkommen. Mein Tipp: Machen Sie sich immer selbst ein Bild vom Hof. Schauen Sie hinter die Kulissen und werfen Sie einen Blick auf den Acker, in den Stall oder in die Maschinenhalle. Mir begegnen praktisch nur positiv gestimmte Hofbetreiber, die mit Freude Ihren Hof präsentieren - und dann weiß man sofort, woran man ist. Man sieht den Menschen an, mit welcher Leidenschaft sie arbeiten und es freut die Betreiber, wenn man diese Arbeit durch Interesse wertschätzt.

Nicht alle Hofläden lassen sich über einen Kamm scheren und damit klar vergleichen. Deshalb ist mir auch die Auswahl von drei Favoriten so schwergefallen. Meine Top-3 bildet deshalb auch ganz unterschiedliche Arten von Hofladenerlebnissen in der Region ab.

Meine Top-3-Hofläden

1. Drehers Erlebnishof, Lampertsweiler: In Lampertsweiler bei Bad Saulgau findet man einen zunächst unscheinbaren Hofladen, der dennoch seinesgleichen sucht. Der Hofladen der Familie Dreher bietet natürlich Selbstbedienungshütte und Automaten - aber hier wird zusätzlich Wert darauf gelegt, die ganze Familie zu unterhalten. Sie können sogar ein Zimmer buchen und gleich den Urlaub auf dem Bauernhof verbringen.

Für Kinder ist es ein Highlight, die Kühe im Stall zu beobachten, Hirsche zu entdecken oder einfach nur die Kleintiere im Streichelzoo zu verwöhnen. Und sollten die Kinder keine Lust mehr auf Tiere haben, bietet der Hof allerlei Spielmöglichkeiten für Groß und Klein. Vom Bobbycar über Kettcars bis hin zu Trampolin, Schaukel, Sandkasten, Kletterwand und einer Rutsche im Heustock ist alles dabei.

Für die technisch und an moderner Hofarbeit Interessierten gibt es noch eine Maschinenhalle zu bestaunen und beim Traktorfahren kommt sicherlich auch viel Freude auf. Wenn nach all dem Erlebnis mal eine Pause angesagt ist, lädt eine gemütliche Sitzecke dazu ein, das Gekaufte direkt zu genießen. Dabei bieten die SB-Automaten in der Hütte neben Fleisch, Wurst und Milch auch Schokomilch und Kaffee an. Nach einer Stärkung und zum Nachtisch etwas Eis gehts dann auch schon weiter auf dem großen Ferienhof.

Natürlich können Hofgäste mit Zimmer mehr erleben als Spontanbesucher. Und auch energetisch hat der Hof etwas zu bieten: Familie Dreher bietet unter anderem eine Elektrotankstelle, gespeist durch Solardach und Biogasanlage.

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

Impressionen von Drehers Erlebnishof. (Foto: André Schmid)

1 von 7

2. Hofladen Vorsee, Wolpertswende: Fährt man von Ravensburg Richtung **Altshausen**, so wird man unweigerlich bei Vorsee vorbeikommen. Dort angekommen entdeckt man einen netten, modernen Hofladen und direkt integriert ein hübsches kleines Hofcafé. Neben regionalen Produkten von befreundeten Bauern werden hier hauptsächlich die eigenen Produkte aus dem Garten verkauft. Soweit, so normal. Interessant ist allerdings, dass in Vorsee die Ernte durch den Besucher selbst im Mittelpunkt steht. Das Thema: Erleben, was man später isst.

Für alle, die etwas Zeit und Lust mitbringen, bietet sich deshalb der Gang durch die Hintertür an. Dort findet man im Sommer einen schönen Außenbereich für ein Frühstück an der frischen Luft. Doch stehen hier auch Gartenwerkzeuge, Waschstationen und einige Bollerwagen und Körbe bereit.

Man schnappt sich also einen Korb, stellt diesen zusammen mitsamt Kind in einen Bollerwagen und geht dann den Weg zwischen Äckern mit Gemüse und Obst entlang. Vom einfachen Salatkopf bis hin zu Beeren kann hier fast alles gefunden werden. Wer mag, gräbt die Kartoffeln und Karotten selbst aus der Erde und erlebt, wo Lebensmittel wortwörtlich herkommen. Am Ende der Äcker warten dann große Gewächshäuser. Hier finden sich zum Beispiel Paprika, Tomaten und Gurken wieder. Schon unterwegs eine Handvoll Tomaten in den Mund zu nehmen ist nicht verboten - das Gemüse trotzdem an der Kasse zu bezahlen allerdings Ehrensache. Zurück am Start kann an der Waschstation noch die Erde von der Ernte entfernt werden.

Wer nach der harten Arbeit dann noch etwas Ruhe benötigt, der schaut auch mal bei den Hühnern vorbei, die hier sogar blaue Eier legen.

Es sei am Ende noch erwähnt, dass der Hofladen Vorsee auch einen Lieferservice anbietet. Geliefert wird saisonale Ware bis an die Haustür.

Impressionen vom Hofladen Vorsee. (Foto: André Schmid.)

Impressionen vom Hofladen Vorsee. (Foto: André Schmid.)

Impressionen vom Hofladen Vorsee. (Foto: André Schmid.)

Impressionen vom Hofladen Vorsee. (Foto: André Schmid.)

Impressionen vom Hofladen Vorsee. (Foto: André Schmid.)

Impressionen vom Hofladen Vorsee. (Foto: André Schmid.)

1 von 6

3. Schweinezucht Elmar Müller, Einhart (Ostrach): Der Hof von Elmar Müller sieht auf den ersten Blick wie eine normale Schweinezucht aus. Doch hier ist etwas anders. Es gibt keinen klassischen Hofladen, den man besucht, aussucht, bezahlt und wieder geht. Bei Elmar Müller ist eine Bestellung Voraussetzung. Das liegt an seiner Ware.

In der Schweinezucht von Herrn Müller werden nämlich „Bunte Bentheimer Schweine“ und „Duroc Schweine“ gekreuzt. Erstere Rasse steht auf der Roten Liste gefährdeter Arten und wird - Stand 2021 - als *sehr gefährdet* eingestuft.

Es ist unter anderem diesem Hof zu verdanken, dass die Tierart wieder mehr gezüchtet wird und hoffentlich bald von der Liste gestrichen werden kann. Aktuell sind rund 130

Eber und 550 Sauen im Herdenbuch aufgeführt. Die geringe Anzahl an Tieren erklärt dann auch, warum man hier nur unregelmäßig eine „gemischte Tüte“ vom Schwein kaufen kann und man diese auch vorbestellen muss.

Bei Elmar Müller genießen die Tiere einen Lebensstandard, der über das gesetzliche Maß hinausgeht: Mehr Platz, mehr Zeit bei der Mutter für die Ferkel, mehr Lebenszeit, keine abgeschnittenen Ringelschwänzchen und so weiter.

Ich habe mich bei Elmar Müller bezüglich einer Besichtigung gemeldet und meine Frau, mein Sohn und ich wurden gastfreundlich und warmherzig empfangen. Den Tieren geht es hier sichtlich wohl, was sich nach der Schlachtung auch am Geschmack bemerkbar macht.

Wer bei Elmar, Tanja und dem kleinen Cornelius Müller einkaufen möchte, bekommt von Hals, Nacken über Bauch und Speck alles, was das Herz begehrt. Immer wieder gibt es auch spezielle Zubereitungen wie Gyros, Gulasch und ähnliches. Sehr empfehlen kann ich hier aber auch das Griebenschmalz.

Herr Müller hat bereits Planungen für einen Verkaufsraum direkt ab Hof. Für jedes verkaufte Fleischpaket, das bis 21. März 2022 im Wert von mindestens 90 Euro bestellt wird, spendet Familie Müller außerdem 20 Euro für Kriegsflüchtlinge aus der Ukraine.

Impressionen aus der Schweinzucht Elmar Müller. (Foto: André Schmid)

Impressionen aus der Schweinzucht Elmar Müller. (Foto: André Schmid)

Impressionen aus der Schweinzucht Elmar Müller. (Foto: André Schmid)

Impressionen aus der Schweinzucht Elmar Müller. (Foto: André Schmid)

Impressionen aus der Schweinzucht Elmar Müller. (Foto: André Schmid)

1 von 5

+++ Sie sind ganz anderer Meinung als unser Autor? Schreiben Sie uns unten in den Kommentaren, wo ihr Lieblings-Hofladen steht - und warum +++

Die besten Hofläden der Region – für unsere Follower auf Instagram:

Das ist uns aufgefallen: 40 Kommentare (Stand 14.03.2022) gab es auf unsere Frage nach dem schönsten Hofladen der Region auf Instagram. Über 30 verschieden Hofläden wurden dabei genannt – die allermeisten immer nur einmalig. Zwei Hofläden wurden mehrmals genannt und scheinen sich damit breiterer Beliebtheit zu erfreuen:

1. **Steigmiller's Bio-Hofladen, Ummendorf**

2. **Hofladen Vorsee, Wolpertswende**

Das war der Post zum Voting:

schwaebische.de
33.8K followers

View profile

View more on Instagram

175 likes

schwaebische.de

Entspanntes Einkaufen ohne Hektik, ein persönliches Ambiente und das beruhigende Wissen, wo die Ware herkommt: Das Bummeln und Stöbern auf #Hofläden ist und bleibt eine ganz besondere Art des Einkaufens 😊🥚🍎🥔🧀. #RegionaleProdukte und der direkte Kontakt zu der jeweiligen Hoffamilie 👩‍👧‍👧 machen #Hofläden zu einem rundum schönen #Einkaufserlebnis.

Uns interessiert: Wo in der Region findet man EURER Meinung nach den schönsten #Hofladen? 😉 Habt ihr einen klaren Favoriten, wo ihr immer wieder gerne hingeht? 👑🍎🥔🧀

#lieblingshofladen #regionaleinkaufen #oberschwaben #allgäu #bodenseeregion #obst #gemüse #kürbis #kürbisse #landwirtschaft #landwirte #landwirt #landwirtin #bauernhof #hofautomat #regioautomat #hofautomaten #nachhaltigkeit #bioprodukte #obstundgemüse

view all 40 comments

Add a comment...

Was ist „Schwäbische Sterne“?

Unsere Redakteure und Mitarbeiter verraten in der Rubrik „Schwäbische Sterne“ jeden Mittwoch „**die drei Besten der Region**“, vom besten Gin über die beste Pizzeria der Region bis zu Rankings der schönsten Wochenmärkte oder Freizeitattraktionen zwischen Bodensee, Alb und Oberschwaben. Wir garantieren: Die Tipps sind **immer subjektiv, niemals gekauft und deshalb absolut authentisch – von Menschen, die die Region und das jeweilige Thema kennen und lieben.**

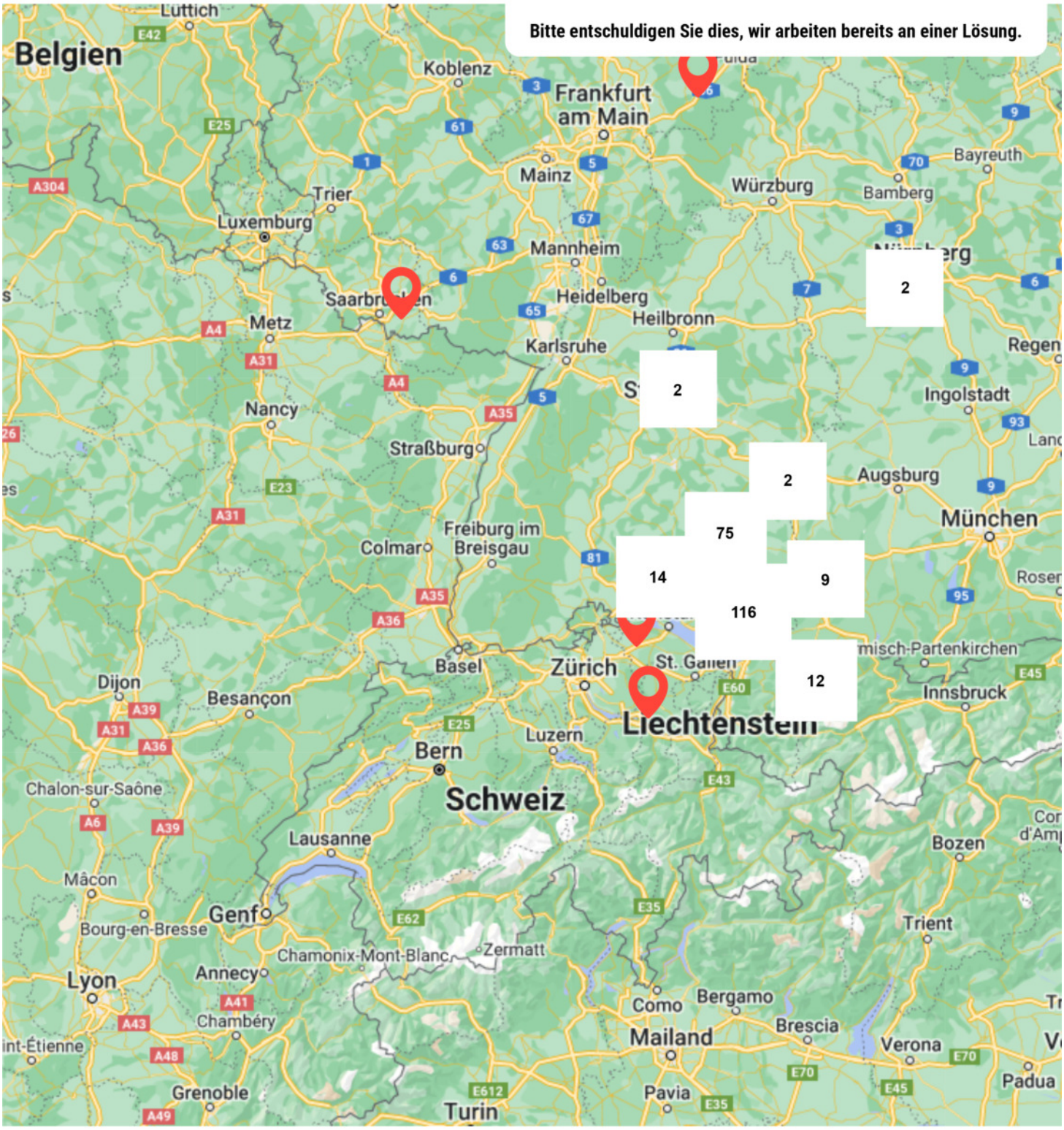
Wann immer möglich werden die „Schwäbischen Sterne“ um Befragungen von unseren Fans auf Instagram zum selben Thema ergänzt - und wir öffnen zu jedem Text die Kommentarfunktion, damit Sie Ihre Meinung zum aktuellen Test verfassen können.

Mehr Hofläden in der Region finden Sie hier

Hinweis!

Aktuell bestehen hin und wieder Probleme, dass die Karte nicht lädt. Sollte dies passieren, aktualisieren Sie diese Seite.

Bitte entschuldigen Sie dies, wir arbeiten bereits an einer Lösung.



Übersicht Eintragen Info's

Kartendaten © 2022 GeoBasis-DE/BKG (©2009), Google, Inst. Geogr. Nacional

0 Kommentare