


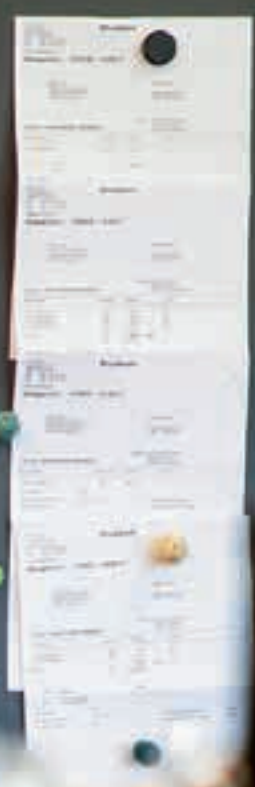
RINDSENTRECÔTE

FR/KG

«SCHROFEN» am Stück 55.-
portioniert 59.-

WEISSWÜRSTLI  18.-

KALBSZÜNGLI
gesalzen und geräucht 14.-



Gesund, transparent und mit viel Engagement erzeugt

Was eigentlich aus der Not entstanden ist, wurde zum Erfolgsmodell: Der Kreuzlinger Schrofenhof hat sich nicht nur als Hofladen etabliert, er beliefert auch die Gastronomie der Region mit qualitativ hochstehenden Fleischprodukten. Von Tieren, die artgerecht gehalten werden und bestes Futter fressen.

Text: Kurt Peter
Bilder: Mareycke Frehner

Ursprünglich war der Schrofenhof hoch über Kreuzlingen ein Landwirtschafts- und Viehhandelsbetrieb. Eigentümer Klemenz Somm blickt in die 1980er-Jahre zurück, wenn er sich an die Anfänge der erfolgreichen Geschichte erinnert. «Der Viehhandel und Fleischmarkt waren damals im Umbruch, die Richtung und die Bedingungen wurden von den Grosskonzernen diktiert.» Das habe einerseits zu Übernahmen kleinerer und mittlerer Betriebe geführt, andererseits hätten viele Metzgereien das Handtuch geworfen. «Diese Kanalisierung der Märkte war Gift für unsere Handelstätigkeit», erklärt Klemenz Somm. Tatsache sei gewesen, dass auch beste Fleischqualität im Massenhandel gelandet sei. «Für uns als Viehhändler unakzeptabel und völlig unbefriedigend.» Also habe er sich mit seinem Vater dazu entschlossen, die schönsten Rinder

auf eigene Rechnung schlachten zu lassen und als hochwertiges Rindfleisch unter dem Namen «Schrofen-beef» auf den Markt zu bringen.

Zweites Standbein zugestanden

«Ganz einschneidend in unserer Entwicklung war der dann folgende BSE-Skandal», erinnert sich Klemenz Somm. Plötzlich sei die Kenntnis über Herkunft und Futter der Tiere ein starkes Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten gewesen. «Auch die Gastronomie wollte nun wissen, woher die Fleischprodukte stammen, für uns ein glücklicher Umstand.» Die starke Nachfrage in der Gastronomie konnte der Schrofenhof für sich nutzen: Da die Wirte auf den Speisekarten die Herkunft des Fleisches deklarierten, «kamen plötzlich immer mehr Interessierte auf den Hof, um die Möglichkeiten, direkt einzukaufen, auszuloten. Dieses Bedürfnis gab den Startschuss für unser Hofladenprojekt.» Es brauchte aber Zeit, das Projekt umzusetzen, und es musste auch gedanklich erst einmal ausgereift sein. «Es ging um grosse Investitionen, die wir uns gut überlegen mussten», erklärt Klemenz Somm.

Ein erster geplanter Standort platzte, weil der Kreuzlinger Gemeinderat den Kauf einer Parzelle in unmittelbarer Nachbarschaft zum Einkaufs-



QILIN
ASIAN FOOD
RESTAURANT

NEU-ERÖFFNUNG QILIN Asian Food in Hard am Bodensee

Neue Adresse für Freunde der asiatischen Küche
Das «Qilin» ist das erste Teppanyaki-Restaurant in der
Bodenseegegend

Großzügiger Saal und Gastgarten

Traditionsreiche Gastgeber

- Reichhaltige Auswahl vom Buffet
- Frisches Sushi, Salate, Früchte...
- Teppanyaki...
- Fondue Chinoise

Hofsteigstrasse 14, 6971 Hard, Österreich
ye.6688@hotmail.com, Tel.+43 557475168



FETTREDUKTION & HAUTSTRAFFUNG - OHNE OP

Die Naturärztin, Frau Sarah Osterwalder, hat sich auf nicht-invasive Methoden zur Fettreduktion und Hautstraffung spezialisiert. Die Praxis bietet neueste Technologien, um unliebsame diät- und sport-resistente Fettdepots erfolgreich zu entfernen und erschlaffte Hautpartien zu regenerieren.

ohne Operation - schmerzfrei - effizient - ohne Ausfallzeit

FETTREDUKTION - Medizinische Kryolipolyse

trennen Sie sich jetzt von lästigen Fettdepots

HAUTSTRAFFUNG - Radiofrequenz & HIFU

neuste klinische Geräte für eine straffere Haut

FACELIFT - Ultherapy

die Alternative zum chirurgischen Lifting



Das Team freut sich, Sie in einem **unverbindlichen Beratungsgespräch** persönlich kennen zu lernen.

info@naturheilpraxis-ost.ch

www.naturheilpraxis-ost.ch

078 870 77 99



IMMER WIEDER
Neues aus Pelz und Leder

Wir freuen uns, Sie mit unserer neuen Herbst-/Winter-Kollektion aus Leder, Pelz und Lammfell für Damen und Herren zu bedienen.

Öffnungszeiten

Mo-Fr 09.00-12.00 Uhr/13.30-18.30 Uhr

Sa 09.00-12.00 Uhr/13.30-16.00 Uhr

90 JAHRE
seit 1927

Johann Hofstetter AG
Leder- und Pelzfachgeschäft
St. Gallerstrasse 48
9230 Flawil, 071 393 11 12
www.hofstetter-world.com

Herzlich willkommen

 **Hofstetter**
Leder- und Pelzfachgeschäft

zentrum Seepark ablehnte. «Heute bin ich froh darüber, dass wir den Hofladen auf dem eigenen Land bauen konnten. Wir sind jetzt sehr nahe an der Landwirtschaft.» Er brauchte allerdings die Bewilligung des Kantons dafür. Das damalige Raumplanungsamt gab grünes Licht, weil sich der Landwirtschaftsbetrieb nicht vergrössern konnte und dem Schrofenhof so ein zweites Standbein zugestanden wurde.

Nachwuchssorgen plagen Fachbetriebe

«Zunächst dachten wir an einen reinen Fleisch-Abholmarkt – mit fairen Engros-Preisen auch für Endkonsumenten.» Doch der Hofladen füllte sich auch mit Produkten aus der Region: Teigwaren, Eier, Käse, Äpfel und Brot fanden beispielsweise ihren Platz auf dem Schrofenhof. Das Gemüse kommt frisch aus dem Tägermoos, Wein bezieht Klemenz Somm aus dem Thurgau.

«Unsere Kunden haben Freude daran, immer wieder neue Produkte zu entdecken, das zeigen die Gespräche auf.» Der Schrofenhof bezieht ausschliesslich Produkte aus Betrieben, die seiner

Philosophie entsprechen: Gesund, transparent und mit Engagement erzeugt. «Eigentlich haben wir uns ein umfangreicheres Angebot geschaffen als wir wollten», gibt Klemenz Somm zu. Dies sei auch ein grosses Bedürfnis der Kundschaft. «Ein noch breiteres Sortiment wollen wir nun nicht mehr.»

Einen Viertel des Umsatzes bringt der Hofladen, drei Viertel kommen aus der Gastronomie. Die Kunden im Laden stammen grösstenteils aus der Region, «aber immer wieder haben wir Besucher auch von ausserhalb des Kantons, und wir kehren sogar den Einkaufstourismus nach Konstanz ins Gegenteil. Unsere deutschen Kunden schätzen die Qualität, die mit der Massenware in Konstanzer Geschäften nichts zu tun hat und die sie satt sind.» Dass sich die Investition in den Hofladen gelohnt hat, zeigt die Tatsache, dass der Umsatz jährlich in die Höhe klettert. «Wir sind heute eine Lebensmittel-

«Wir kehren sogar den Einkaufstourismus nach Konstanz ins Gegenteil.»



Futtermittel und Holz

Der Schrofenhof ist auch immer noch ein Bauernhof. 25 bis 30 Weiderinder, vier Pferde, ein Hund, zwei Katzen: Die typisch städtische Vorstellung wird erfüllt. Von den 17 Hektaren Land sind sechs Hektaren verpachtet. Produziert wird Getreide und Mais als Futter für die Rinder. Fünf Hektaren Wald sorgen für den Brennholzbedarf des Betriebes und für den Verkauf. «Mit einem Hofangestellten und einem bescheidenen Maschinenpark kommen wir gut über die Runden», sagt Klemenz Somm. Gesamthaft bestehen auf dem Schrofenhof 14 Arbeitsplätze bei 10 Vollzeitstellen.



▼ Jacqueline und Klemenz Somm in ihrem Hofladen in Kreuzlingen.





werkstatt – naturnahe Produktion, traditionelle Lebensmittelverarbeitung und progressive Verkaufsformen gehen auf dem Schrofenhof Hand in Hand.» Diese Betriebsführung erfordert Fachpersonal, einen grossen Arbeitseinsatz. Deshalb wird Klemenz Somm nachdenklich und stellt sich die Frage, ob der Hofladen vielleicht nicht doch ein Auslaufmodell ist – beim Berufsnachwuchs hapert es gewaltig.

Den Hang zu gesunden Lebensmittel hat Somm in die Wiege gelegt bekommen. Artgerechte Tierhaltung, gesundes Futter und Weidehaltung hat er von Kindesbeinen an erlebt und gelebt. Eine Ablehnung habe er mit der Zeit gegen die Lebensmittelindustrie und deren Vertriebskanäle entwickelt. Die Margen der Grossverteiler seien ständig gestiegen, der Preisdruck auf die Landwirtschaft wurde immer unerbittlicher. Klemenz Somm bezeichnet diesen sogar als ruinös. Auf dem Schrofenhof gelte das Motto «Leben und leben lassen». Dies ermöglicht faire Preise für die Bauern und das Fleisch zu günstigerem Preis als in den Grossverteilern zu verkaufen.

Auch für Klemenz Somm ist die Ernährungssicherheit ein grosses Anliegen. Die Tatsache, dass nur die Hälfte der benötigten Lebensmittel in der Schweiz produziert werden können, macht ihm Sorgen. Dafür gebe es viele Gründe, doch besonders ärgerlich ist für ihn die Tatsache, dass zu viele Nahrungsmittel weggeworfen wer-



den. Er macht dafür unter anderem sinnlose Gesetze und Verordnungen verantwortlich. «Da reift ein Käse zwei Jahre im Keller heran, wird verpackt und mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 14 Tagen versehen. Die Verbraucher glauben daran und werfen ihn am 15. Tag weg. Wir müssen wieder lernen, Lebensmittel eigenverantwortlich mit den eigenen Sinnen, Nase und Zunge, zu beurteilen.»

www.schrofen.ch

