

DAS NACHRICHTENPORTAL RHEIN-NECKAR

morgenweb

HOFLÄDEN IN DER REGION: Rund um die Uhr sind frische Produkte direkt vom Erzeuger auf dem Bauernhof Kief erhältlich

Rund um die Uhr darf frische Milch gezapft werden

ARCHIV-ARTIKEL VOM SAMSTAG, DEN 27.08.2011

Von Katharina Horn

Außerhalb der Stadt Hockenheim, in der Nähe der Hubwiesen, in der Seewaldsiedlung, liegt der Bauernhof der Familie Kief. Eine Bank, ein Tisch mit Stühlen und ein Geranienblumentopf neben einem kleinem Gartenhäuschen vor dem Hof laden Fahrrad- und Autofahrer zu Verweilen ein.

Nähert man sich dem gemütlichen Rastplatz vor dem Häuschen, entdeckt man einen Hofladen der andren Art.

Auch vor einem Bauernhof macht der Fortschritt nicht Halt!: Auf dem Bauernhof Kief steht nicht mehr die Bäuerin in eigenen Hofladen, sondern ein Milchautomat und ein Kühlautomat mit Fleischwaren und Eiern bilden einen Selbstbedienungshofladen.

Fortschritt auf dem Bauernhof

"Es ist heute einfach schwierig, einen Hofladen neben dem täglichen Hofbetrieb zu führen. Ich gehe halbtags arbeiten und danach heißt es, Kühe melken, Stall ausmisten und vieles mehr. Mir fehlt schichtweg die Zeit, mich um einen ‚klassischen‘ Hofladen zu kümmern", erklärt Denise Kief. "Wir mussten uns etwas Neues einfallen lassen und schufen einen 24-Stunden-Hofladen. Vorteil: Alle Produkte sind rund um die Uhr für jedermann zugänglich."

Die Frische der angebotenen Produkte hat für die Jungbäuerin Denis Kief nach wie vor oberste Priorität: Täglich werden die Maschinen gereinigt und die Produkte nachgefüllt. Halbstündlich wird die Milch maschinell umgerührt, damit kein Rahm entsteht.

Die Handhabung der Automaten ist einfach und leicht verständlich für die Kunden an der Wand des Häuschens erklärt: Münze einwerfen, Menge auswählen und das gewünschte Produkt entnehmen. Fertig.

Aussiedelung bereits 1960

Bereits 1960 siedelte Helmut Kief mit seiner Frau von Hockenheim in die Seewaldsiedlung aus. Mittlerweile wird der Hof in zweiter Generation von Jochen und Denise Kief geführt.

Heute wie damals liegt der Schwerpunkt auf dem Bauernhof bei der Milchviehhaltung und Milchviehaufzucht. Auch das Futter für die Tiere kommt aus eigenem Anbau. Denn neben 42 Milchkühen und 70 Hühnern, die ihre Heimat in den Stallungen haben, baut die Familie Kief auf ihren Äckern Futtermais, Weizen und Zuckerrüben an.

Pro Tag kommen bei Kiefs 2000 Liter Milch zusammen. Diese warten dann in einem gekühlten Tank einerseits auf die Abholung von der Milchzentrale. Auch die Käserei Müller in Hockenheim bezieht ihre Milch unter anderem von Kiefhof. Die restliche Milch kommt direkt in den Hofladen.

Zwar fallen im 24-Stunden Hofladen für die Kunden die Gespräche mit der Bäuerin weg. Doch die liebevolle Inneneinrichtung macht das schnell vergessen: Eine kleine Strohhenne sitzt auf dem Kühlschrank,

Informationen über Kühe an der Wand und eine weitere kleine Sitzecke laden insbesondere Fahrradfahren zum Entspannen bei einem Becher frische Vollmilch für 20 Cent ein.

Fleisch und frische Eier

Nicht nur Milch, sondern auch Fleisch aus eigener Zucht wird im Hofladen angeboten. Natürlich auch in der Form von Hausmacher Wurst und Co. Die Waren enthalten keine für Fleischprodukte, beispielsweise aus dem Supermarkt, üblichen Geschmacksverstärker und Bindemittel, verspricht Jungbäuerin Denise Kief ihren Kunden den reinen Geschmack.

© Hockenheimer Tageszeitung, Samstag, 27.08.2011



Endlich mehr Mäuse im Keller mit Hilfe von Pumpenförderung

Anzeige

Dank der Pumpenförderung bekommen Sie 30 Prozent des Netto-Betrags der Handwerkerrechnung vom Staat zurück. Mit dem geförderten vorgezogenen Austausch von Heizungs- und Zirkulationspumpen oder dem hydraulischen Abgleich sparen Sie durch reduzierten Energieverbrauch gleich doppelt. [>> mehr](#)