

Foto: BIOwelt



Mathias Wurche ist Eigentümer einer 7 ha großen Streuobstwiese. Den Traktor fährt er aber fast nur zum Winterdienst selbst.

Foto: BIOwelt



Das Hofgut Hagenbach soll in Zukunft mit noch größeren Hinweisschildern ausgestattet werden.

Das **Hofgut Hagenbach** in Backnang besteht aus einer Bio-Gastronomie, Seminarräumen, Arztpraxen sowie einer Kochgalerie. Kernstück des Areals ist der frisch umgebaute Biomarkt mit einer Verkaufsfläche von 400 m<sup>2</sup>.

## Biozentrum mit Kultur

Das Areal des Hofguts Hagenbach in Backnang, 30 km nördlich von Stuttgart, ist nicht so einfach zu finden. „Die Mühlen der Bürokratie in Deutschland mahlen langsam. Erst vor kurzem konnten wir ein großes Hinweisschild für unsere Kunden beantragen“, sagt Geschäftsführer Mathias Wurche. Als wir den Markt im September besuchen, sind gerade Umbauarbeiten im Gange, in die Wurche einen fünfstelligen Betrag investiert. Nach fünf Jahren Biomarktbetrieb hat Wurche einiges geplant. „Die Kunden sollen im Biomarkt noch persönlicher empfangen werden“, sagt Wurche über seine Zielsetzung. Dazu wird der Thekenbereich mit Backwarenprodukten, Fleisch- und Wurstwaren sowie Käsetheke in den vorderen Bereich des Ladens verlegt. Ein Bistro soll den positiven Eindruck am Eingang des Ladens ergänzen.

„Ein weiterer aufbauender Aspekt der neuen Kundenführung ist, dass die Kunden gleich am Eingang mit meinen Mitarbeitern einen kompetenten Ansprechpartner zur Verfügung haben“, so Wurche. Im hinteren Bereich, wo sich früher die Bedientheken befanden, wurde ein neuer separater Raum für O+G gebaut, der mit Kühlung arbeitet und vom Rest des Ladens durch Scheiben abgetrennt ist. Teilweise wurden noch Regale erneuert bzw. besser strukturiert. Der Fußboden wurde ebenfalls im gesamten Laden ausgetauscht. Die Aussicht für die Kunden wurde verbessert: Durch eine offengelegte Glasfront können die Kunden den Ausblick in den Innenhof des Hofgut Hagenbach genießen. Ein neues Beleuchtungskonzept wurde ebenfalls umgesetzt. Am Eingang wurde ein Bistro mit Sitzgelegenheiten installiert. „Die gesamten Arbeiten wur-



Zum Areal des Geländes gehört ein großer Teich. Im Sommer lockt der Biergarten, der auf Bio umgestellt wurde, zahlreiche Besucher an. An den Hof grenzt eine 7 ha große Streuobstwiese. Deren Äpfel ergeben 10.000 l Apfelsaft.

den in der Woche bzw. am Wochenende gemacht – und das teilweise bei laufendem Betrieb“, sagt Wurche, der mit einer Aktionswoche vom 17. bis 22. Oktober 2011 das fünfjährige Bestehen des Biomarktes und dessen Wiedereröffnung nach den erfolgreichen Umbauarbeiten gefeiert hat.

**Wechselvolle Geschichte.** Mit dem Hofgut Hagenbach fühlte sich Wurche schon immer innerlich verbunden: Vor 17 Jahren zog der gelernte Betriebswirt auf das Hofgut, das sich schon seit Gründung im Jahre 1888 in Familienbesitz befindet. „Ich wollte den Hof im Sinne und Interesse meiner Ahnen erhalten, d.h. soviel Grün wie möglich und gleichzeitig so viel Landwirtschaft erhalten, wie in einem Wohngebiet vertretbar ist“, so Wurche. 1998 baut er auf dem Areal einen Biomarkt auf. Gleichzeitig forcierte er die Direktvermarktung für Apfelsaft und Honig. Der Grund: Neben dem Hofgutareal befindet sich eine 7 ha große Streuobstwiese, die er für die Vermarktung von Apfelsaft und Honig nutzen will. Bereits nach 1 Jahr des Betriebs stellte Wurche fest, dass er sich wirtschaftlich übernommen hatte. Er war deshalb froh, dass er 1999 seinen Markt an den „1.000 Körnermarkt“ unter Geschäftsführer Dieter Dreher verpachten konnte. „1.000 Körner“ sollte Mitte der 90er Jahre als deutschlandweite Franchise-Kette etabliert werden. Dennoch – viel Freude hatte Wurche mit Pächter Dreher nicht: Der harte Preiskampf, Forderungsausfälle bei Franchise-Partnern, hohe Mieten sowie ein Mietprozess hatten Dreher viel Geld gekostet. 2006 eröffnete das Kieler Amtsgericht das Insolvenzverfahren über Dreher's GmbH. Kurz vorher zog Wurche einen Schlussstrich unter das Kapitel „1.000 Körner“ und entschloss sich, den Markt wieder in Eigenregie zu übernehmen. „Dreher hatte alle im Regen stehen lassen“, sagt er heute. Wurches neue Geschäftsidee war, mit Frische und Regionalität die Kunden wieder neu vom Biosupermarkt auf

dem Hofgut Hagenbach zu überzeugen. Statt von einer bezieht er nun gleich von drei Bäckereien – Weber (Winnenden), Schäfer (Illingen) und Petershans (Ludwigsburg) – frische Brötchen, Kuchen, Brot und andere Backwaren. Außerdem setzt er mehr auf Verbandsware, damit die Kunden über ihn die regionalen Bioland- und Demeterbetriebe unterstützen können. Insgesamt 5.000 Artikel umfasst das Gesamtangebot. Während O+G einen Umsatzanteil von 20% erzielen, erreicht Wurche mit Kosmetik 9%. Den Hauptumsatz macht er mit dem Bereich Käse, Fleisch und Wurst, der inklusive der Selbstbedienung einen Umsatzanteil von über 30% hat. Backwaren machen 8%, Trockenprodukte knapp 30% des Umsatzes aus. Zwölf Vollzeit-Mitarbeiter und Aushilfskräfte beschäftigt der Unternehmer. Im gesamten Unternehmen arbeiten dagegen 50 Angestellte. Die bisherige Entwicklung des Biomarktes stellt sich nach Aussage von Wurche positiv dar: Seit der Übernahme im Jahr 2006 hat sich der Umsatz nahezu verdoppelt und das Sortiment wurde um ca. 20% aufgestockt. Im vergangenen Jahr erwirtschaftete Wurche einen Umsatz von 1,1 Mio. Euro. Für die Zukunft rechnet er mit weiter steigenden Erlösen. Ca. 180 Kunden besuchen jeden Tag den Biomarkt im Hofgut Hagenbach. Sein Schwerpunkt liegt im Frischebereich. Ein besonderes Merkmal des Hofguts Hagenbach ist vor allem die sehr umfangreiche Käsetheke mit über 180 verschiedenen Käsesorten und die Auswahl an täglich frischem Obst und Gemüse. Die Fleischtheke bietet ca. 120 Sorten. „Ich habe Kunden aus allen Richtungen. Einige kommen nur wegen der Herrmannsdorfer-Theke, andere wegen der Frische“, sagt Wurche. Leider sei die Gegend nicht so bioaffin wie sonst im Süden, etwa in der baden-württembergischen Landeshauptstadt Stuttgart. An Mitbewerbern hat Wurche mit der Bioland-Gärtnerei Dänzer (Abokiste und Hofladen), einem Denn's, dem örtlichen LEH und einigen Hofläden zu kämpfen. „Hier ist definitiv



Der Honig wird von einem Imker geerntet und er wird unter der Eigenmarke „Hofgut Hagenbach“ vermarktet. O+G bezieht Inhaber Würche von regionalen Lieferanten. Eier liefern die 80 Hühner vom Hof.



kein Platz für ein weiteres Unternehmen“, sagt Würche. Die Ware stammt zu ca. 70% von Dennree, zu 25% von Landwirten, Käsereien, Metzgereien oder Bäckereien der Region in einem maximalen Umkreis von 50 km. Fast alle der über 40 Lieferanten sind entweder durch Bioland, Demeter oder Naturland zertifiziert. Den Wein bezieht Würche vom regionalen Schlossgut Hohenbeilstein sowie vom Großhändler Peter Riegel. 20% der Frischeartikel erhält er von Willmann. Der Bioland-Betrieb Adrion liefert Würche hauptsächlich im Sommer Salate und Obst. Käse erhält er u.a. direkt aus Geifertshofen sowie aus Bittenfeld. Einmal die Woche wird Würche von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Fleisch beliefert. Ein weiterer Fleisch- und Wurstlieferant ist die Firma Juffinger. Aus eigener Produktion stammen zudem Apfelsaft von den Streuobstwiesen direkt nebenan, sowie Eier vom eigenen Hühnerhof mit 80 Hühnern. In Zukunft will Würche die Eierproduktion ausbauen.

Der Apfelsaft wird alle zwei Jahre gekeltert – die 10.000 l Saft reichen dann genau bis zur nächsten Ernte. Der Rest wird mit Apfelsaft von Dennree ergänzt. Auf den anliegenden Streuobstwiesen hält ein Imker 18 Bienenvölker. Bis zu 1 t Honig p.a. nimmt das Hofgut direkt ab. Demnächst wird der eigene Honig durch die Demeter-Imkerei Schumacher ergänzt. Die Hofgut-Gastronomie stellt unter der Eigenmarke „Hofgut Hagenbach“ Maultaschen her. Das Angebot für die Eigenmarke soll weiter ausgebaut werden. Das Hofgut Hagenbach selbst ist seit 2000 Mitglied des Anbauverbands Bioland.

**Urbaner Erlebnisort.** Geschäftsführer Würche will Hofgut Hagenbach als einen urbanen Einkaufsort und Erlebnisort in Backnang vermarkten. Dabei entwickelt sich seit 1999 die Gastronomie als ein weiteres Zugpferd auf dem Hofgut Hagenbach. Nachdem er sie zuerst verpachtet hatte, holte Würche sie sich 2005 zurück. Seitdem hat sich der Umsatz fast verdreifacht. Seit 2005 hat Würche die Gastronomie Schritt für Schritt auf Bio umgestellt, seit diesem Jahr wird auch das Fleisch komplett in Bio-Qualität angeboten. Musikveranstaltungen, Ausstellungen, Theater, Kunsthandwerkermärkte, aber auch private Feste ziehen jedes Jahr viele Gäste in das Hofgut. Einige Veranstaltungen werden von dem Verein „Kulturgut e.V.“ organisiert, in dem Würche Beisitzer ist. Der Unternehmer schätzt, dass insgesamt rund 1.000 Veranstaltungen in den vergangenen zehn Jahren durchgeführt werden konnten. Ein besonderes Ereignis fand am Sonntag, dem 11. Oktober 2009 statt. Anlässlich der Eröffnung seiner Kochgalerie über dem Biomarkt kochte der Fernsehkoch Johann Lafer für seine Gäste mittags, nachmittags und abends in drei Kochshows. Drei Kochinseln stehen den Teilnehmern von Kochkursen zur Verfügung. Eine Vielzahl von Dienstleistungsunternehmen hat sich neben den Räumlichkeiten des Marktes und der Gastro-

**IN KÜRZE**

**Hofgut Hagenbach**  
 Hofgut Hagenbach I  
 71522 Backnang  
 Tel.: 07191/970065  
 E-Mail: info@hofgut-hagenbach.de  
 Internet: www.hofgut-hagenbach.de  
 www.kulturgut-hagenbach.de  
 Inhaber: Mathias Würche  
 Anzahl der Produkte: 5.000  
 Verkaufsfläche: 400 m<sup>2</sup>  
 Umsatz: 1,1 Mio. Euro



Die Hofgut-Gastronomie stellt unter der Eigenmarke „Hofgut Hagenbach“ Maultaschen her. Das Angebot für die Eigenmarke soll weiter ausgebaut werden. Das Hofgut Hagenbach selbst ist seit 2000 Mitglied des Anbauverbands Bioland.



Am Wiedereröffnungstag kamen zahlreiche Besucher, um den neuen Laden zu bestaunen.



Foto: BIOwelt



Foto: BIOwelt



Foto: BIOwelt

Im Biergarten zapft Mathias Wurche gern für seine Gäste. Konny Kümmler kann ihren Gästen im Biergarten 15 Sorten Bio-Weißwein anbieten (2.v.l.) Marita Weißkamp (r.) kann ihre Kunden an der Frischetheke gut beraten.

nomie angesiedelt. Ein Schmerztherapeut, ein Sport- und Allgemeinmediziner, ein chiropraktischer Arzt (der Vater von Mathias Wurche), eine „IDEE und Konzept“-Agentur, eine psychotherapeutische Praxis, eine Paramentenwerkstatt und eine Naturfriseurin finden dort Platz, um erfolgreich zu arbeiten.

**Das Kapitel Bioggi.** Mit einem blauen Auge kam Wurche beim Projekt „Biomarkt Bioggi“ mit Denn's davon. „Die Verantwortlichen von Denn's hatten noch Platz für einen weiteren Markt in Backnang gesehen. Nach dem Motto ‚Sie oder wir‘ habe ich dann den Vertrag unterschrieben“, sagte Wurche. Als Vorteil sah Wurche damals, dass er für den Fall eines – aufgrund der räumlichen Nähe des neuen Marktes – zu großen Umsatzrückganges im Biomarkt auf dem Hofgut sein Personal sinnvoll transferieren könnte. Aber das Konzept ging nicht auf. Schon am Eröffnungswochenende rutschte Wurche meilenweit unter die gesteckten Umsatzziele. Eine große Baustelle vor dem Haus verhinderte, dass Kunden den Weg ins Bioggi fanden. „Irgendwann musste ich dann die Reißleine ziehen, da die Erreichbarkeit des Break-even selbst auf 2-3-Jahressicht nicht absehbar war. Denn's hat mich dann zu fairen Konditionen aus dem Vertrag gelassen“, sagt der Inhaber. An weiteren Ideen für Projekte mangelt es Mathias Wurche nicht. Der Unternehmer könnte sich gut vorstellen, ein Bio-Hotel zu bauen sowie eine kleine Bio-Brauerei. In Zukunft möchte Wurche das Label Hofgut Hagenbach – das patentrechtlich geschützt ist – weiter ausbauen. Das Wappen soll am Eingang und auch überall im Markt kommuniziert werden. Zu den 70 Parkplätzen sollen weitere hinzukommen. An Massentourismus denkt der Manager allerdings nicht.

Jens Hertling



Foto: Hofgut Hagenbach



Foto: BIOwelt

Bei der Wiedereröffnung des Biomarkts war das Kinderschminken ein großer Renner. Der Biergarten wird durch die eigene Küche beliefert.

# Noch kein VIVANI Depot? Rufen Sie uns an!



WWW.VIVANI.DE

Telefon 02305|33030