

REGIONAL EINKAUFEN

Die Lieblings-Hofläden unserer Thurgauer Leserinnen und Leser

Nach einem Aufruf in der Thurgauer Zeitung vor zwei Wochen haben Konsumentinnen und Konsumenten zahlreiche Hofläden vorgeschlagen. Wir stellen die fünf beliebtesten vor.

Marlene Götsch

Hofladen Bötsch in Salmsach



Sarina Hofmann-Bötsch leitet den Hofladen.
Bild: Michel Canonica

In der Mitte des Hofladens ist das Sortiment der farbigen, grossen und kleinen Tomaten aufgestellt. «Die besten Tomaten, die es gibt!», ruft eine Kundin. Dank des Treibhauses konnte die Familie Bötsch bereits Anfang

April die ersten Tomaten ernten. Die verschiedenen Sorten reichen von Berner Rosen über Cherry- und Datteltomaten bis zu Feuertomaten.

Der Hof der Familie Bötsch in Salmsach ist auf Tomaten spezialisiert. Die Geschwister Sarina, Jonas und Pirmin Bötsch übernahmen die Leitung von ihrem Vater, dessen grosse Leidenschaft den Tomaten gilt. «Das ist sein Spezialgebiet, da kann ihm niemand etwas erzählen», sagt Sarina Hofmann-Bötsch, die den Hofladen leitet.



Zwischen Tomaten, Gemüse und Produkten aus der Region.
Bild: Michel Canonica

Im Kühlraum gibt es frisches Gemüse wie Spitzpeperoni, die die strahlende Sarina Hofmann-Bötsch direkt zum Probieren anbietet. Auch gibt es Käse und Joghurt der «Mooser Chäsi» und Fleisch der «Ochsen Metzgerei» in Altnau. Eine Ecke ist ganz in zartem Blau gehalten und im Thema Meer eingerichtet.

Sie führen weitere Thurgauer Marken wie die «Bschüssig»-Teigwaren aus Frauenfeld oder Produkte der «Öpfelfarm» aus Steinbrunn. «Unser Konzept ist, dass man bei uns immer etwas findet – sei es ein spontanes Geschenk oder etwas Feines für den Grillabend», sagt Hofmann-Bötsch.

Ihr Vater komme gerne in den Hofladen, wenn ihm die Arbeit über den Kopf wachse oder er schlechte Laune habe. Dort erhalte er regelmässig Komplimente für sein Tomatensortiment.



Der Hofladen der Familie Bötsch ist sowohl zu Fuss als auch mit dem Auto gut erreichbar.
Bild: Michel Canonica

Bühler Hofkaffee in Frauenfeld



Katja Krech betreibt das Böhler Hofkaffee in Frauenfeld.
Bild: Benjamin Manser

Das kleine «Hofkaffee» in Frauenfeld-Bühl ist mit einem Verkaufstresen, einer gemütlichen Sitzecke und einem Tisch mit Platz für ungefähr vier bis sechs Personen ausgestattet. Rechts vom Eingang steht ein Regal mit vielen Flaschen Olivenöl, Wein und Most.

Am Tisch sitzen ein Stammkunde und ein ehemaliger Gemeinderat von Frauenfeld. «Ich bin hier fast täglich», sagt der Stammkunde stolz. «Die Bedienung ist ausgezeichnet und freundlich.» Er bestellt sich einen Weisswein, der ehemalige Gemeinderat einen Café crème. «Es ist sehr heimelig eingerichtet, das gefällt mir», meint der ehemalige Gemeinderat, der zum ersten Mal hier ist. Die Besitzerin Katja Krech ist gerade nicht da, dafür übernimmt die Mitarbeiterin Karin Schefer die Bedienung. Als sie den Wein und den Café an den Tisch bringt, fordert der Stammkunde sie auf, sich zu ihm zu setzen. «Wir haben einen hammer Kaffee, er wird in Frauenfeld geröstet», sagt sie.



Kaffee geniessen und regionale Spezialitäten einkaufen – beides ist hier möglich.

Bild: Benjamin Manser

Ihre Chefin lege Wert auf die Vertretung lokaler Produkte und kaufe vorwiegend bei umliegenden Bauernhöfen und Produzenten ein. Im Verkaufsregal gibt es Süßigkeiten, Blumendeko und weitere Spezialitäten aus der Region. Beim Eingang steht eine Kühltruhe mit verschiedenen Eissorten, perfekt für den heißen Juni im Thurgau. Langweilig werde es hier nie, erzählt Karin Schefer. Im Hofkaffee fänden regelmässig Events, Apéros und Lunches statt. Gerade diese Abwechslung schätzt Schefer an ihrem Nebenjob besonders. «Es macht mir sehr viel Spass», sagt sie.



Das Bühler Hofkaffee in Frauenfeld-Bühl liegt nur wenige Gehminuten von der nächsten Bushaltestelle entfernt.
Bild: Benjamin Manser

Walser Hofladen in Roggwil



Roman und Claudia Walser vor ihrem Hofladen in Roggwil.

Auf jedem hausgemachten Produkt des Hofladens grinst ein Apfel mit einem Gesicht entgegen – das Logo des Walserhofes. Es gibt verschiedene Sirupsorten, Konfitüren und Gelees sowie Eingemachtes wie Kürbis-Curry. «Der Hofladen ist wunderbar bei einem Spaziergang mit meinem Hund zu erreichen», meint eine Kundin mit Einkaufstasche.

Gegenüber des Selbstbedienungs-Verkaufstresens steht ein Tisch mit bunt bemalten Stofftaschen. Ein bunter Hahn mit grossen Augen und eine Giraffe mit einer pinken, runden Brille sind sorgfältig auf den Stoff gezeichnet und von Hand mit Farbe und Pinsel bemalt worden. Die Schwester der Bäuerin Claudia Walser hat sie alle selbst gemacht. Auch die kleinen, süssen Teekerzen, bei denen beim Anzünden eine liebe Botschaft erscheint, stammen von ihr. «Es ist ein schönes Hobby von mir, und es freut mich, dass ich meine Taschen und Kerzen hier verkaufen kann», meint sie. Jede Tasche sei ein Unikat.

Daneben stehen kleine Körbe mit bunt verzierten Karten. Die drei Kinder der Familie und ein Freund von ihnen haben viele Happy-Birthday-Karten gestaltet, die einem Geburtstagsgeschenk beigelegt werden können.



Auf dem Hof wird fast nichts weggeworfen – die Lebensmittel werden zu Leckereien für den Hofladen verarbeitet.

Bild: Benjamin Manser

Der Bauer Roman Walser lehnt am Verkaufstresen und erzählt von der Philosophie des Hofes. «Unser oberstes Gebot ist, so wenig wie möglich wegzuwerfen.» Alles, was auf dem Hof angebaut wird, wird entweder frisch verkauft oder zu Dörrfrüchten, Konfitüren und anderen Produkten verarbeitet.

Der Hof baue nicht im Überfluss an, sagt Walser. Zudem arbeite man mit der Natur und nicht gegen sie. Deshalb sei das Angebot an frischem Gemüse und Obst im Winter kleiner. Saisonale Produkte hätten für den Hof einen hohen Stellenwert. «So wie wir Menschen nicht ständig das Maximum aus unserem Körper herausholen können, ohne krank zu werden, kann man das auch von der Natur nicht verlangen», sagt Walser.



Der Hofladen ist zu Fuss und mit dem Auto gut erreichbar. Parkplätze stehen zur Verfügung.

Bild: Benjamin Manser

Friedlis Hofladen in Schocherswil



Der Hofladen ist das Hauptstandbein der Familie Friedli.
Bild: Benjamin Manser

Hinter dem Hofladen in Schocherswil schauen einige der 600 Freilandhühner der Familie Friedli hervor. Beim Eintreten steigt einem gleich der Duft von selbst gebackenem Birnenbrot in die Nase. Den Hofladen gibt es schon seit über 20 Jahren. «Meine Schwiegermutter hat den umgebauten Kuhstall zum Geburtstag geschenkt bekommen», erzählt Katharina Friedli. Daraus entstand später der Hofladen.



Im Hofladen gibt es neben selbstgemachtem Gebäck und Eingemachtem auch frisches Gemüse und Früchte.

Bild: Benjamin Manser

Hinten in der Hofküche wird gekocht, eingemacht, gebacken und verpackt. Linzer- und Brownietörtli, Brot und Guetzli. Auch Gemüse und Früchte gibt es zu kaufen sowie selbstgemachte Teigwaren in bunten Farben. «Unsere Produkte haben alle kurze Wege und kommen aus der Region. Uns ist es ein Herzensanliegen, dass wir voll und ganz hinter unseren Produkten stehen können», sagt Katharina Friedli. Ihr Mann Lukas Friedli stimmt ihr nickend zu.

Neben dem Hofladen ist Katharina Friedli noch als Primarlehrerin tätig und hat selbst drei Jungs im Alter von vier bis acht Jahren. Das Schönste sei, wenn sie von Kundinnen und Kunden erfahre, dass diese eine längere Anreise für ihren Hofladen in Kauf nehmen. «Wenn langjährige Kunden wieder einmal vorbeikommen, freue ich mich sehr.»



Ein 24h-Automat versorgt die Kundinnen und Kunden rund um die Uhr mit Produkten aus dem Hofladen.

Bild: Benjamin Manser

Pilgerhof Märstetten



Auf dem Pilgerhof dreht sich alles um die Leidenschaft der Familie Wieland: süsse Beeren.

Wer mit Stock, Hut und Rucksack den Pilgerweg wandert, freut sich auf eine Auszeit beim Pilgerhof Märstetten, dem Beerenparadies.

Der Lieblingsplatz ist bei den Bänken und Stühlen unter den Birken bei den Tieren. «Die Kaninchen und Zwergziegen dürfen mit Löwenzahn und Gras gefüttert werden und auch die neugierigen Hühner freuen sich jeweils über Besuch», sagt Bettina Wieland. Die Tiere dürfen hier, ohne etwas leisten oder nützen zu müssen, ein schönes Leben führen.

Ein paar Schritte weiter begrüsst oftmals die Mitarbeiterin Esther Stobbies die Kundschaft im klitzekleinen Hofladen. Kistchen mit leuchtend roten Thurgauer Erdbeeren und Himbeeren sind ausgestellt, dazu gibt es Konfitüre, Sirup und Glace zu kaufen. «Wir haben ein etwas ausgefalleneres Sortiment, etwas, das man nicht überall bekommt», sagt Esther Stobbies und weist auf die hübsch verpackten Leckereien und kleinen Mitbringsel.



Ob Erdbeeren, Himbeeren oder Konfitüre – hier findet man alles, was das Beerenherz begehrt.

Der Duft im Hofladen passt perfekt zum Angebot, denn direkt dahinter wird in der Hof-Küche Erdbeerkonfitüre verarbeitet. «Frische Beeren machen happy, das ist unsere grosse Freude», sagt Bettina Wieland mit einem Strahlen im Gesicht. Besonders Freude bereitet dem Team, neue Beerensorten zu testen und aus den eigenen Rohstoffen immer wieder neue Produkte zu entwickeln. Die Komplimente der Kundinnen und Kunden versüssen ihnen dabei den Tag.



Der Hofladen eignet sich ideal für eine Znünpause während einer Wanderung.
Bild: Benjamin Manser

Mehr zum Thema

SIT AMET

Lorem Ipsum Dolor

preview
error

SIT AMET

Lorem Ipsum Dolor

preview
error