



Diesen Laden betritt man gerne. In einem alten Niedersachsenhaus haben Anja und Henning Holste den Hofladen eingerichtet.  
Fotos: M. Drießen



Auf den ersten Blick erkennen die Kunden die Kernkompetenz des Ladens: Diverse Gemüsesorten werden gleich am Eingang präsentiert.



Anja und Henning Holste zusammen mit ihrem Sohn Fiete, das jüngste ihrer fünf Kinder.

## Ein Gewinn für das ganze Team

Hof Holste in Martfeld ist der „Hofladen des Jahres 2017“. Anja und Henning Holste haben den Laden seit 2012 mehrfach erweitert und verkaufen inzwischen auf 190 m<sup>2</sup> Fläche.

**R**einkommen, wohlfühlen, zufrieden gehen – mit diesem Slogan hatten sich Anja und Henning Holste beim Wettbewerb „Hofladen des Jahres 2017“ beworben. Das hat die Jury neugierig gemacht. Nach einem Testeinkauf waren sich die fünf Jury-Mitglieder einig: Hof Holste ist der „Hofladen des Jahres 2017“.

Was hier mit einem kleinen Verkaufsraum begann, hat sich seit 2012 zu einer Direktvermarktung auf 190 m<sup>2</sup> entwickelt. Vom frischen Obst und Gemüse über selbstproduzierte Fruchtaufstriche bis hin zu Gewürzen, Wurst-, Käse- und Milchprodukten bietet der Hofladen in Martfeld (Niedersachsen) den Kunden alles, was das Herz begehrt. Etwa

300 Produkte gehören zum Sortiment von Familie Holste, davon stammen rund 45 % aus eigener Erzeugung, so zum Beispiel Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Himbeeren, Heidelbeeren, Möhren, Rhabarber, Bohnen, Erbsen, Salate und Blumen sowie Feinkostsalate, Eierlikör, Marmelade, eingekochtes Obst und Gemüse, Säfte und Sirup. Abgerun-



Auf dem Hof Holste wird der Begriff „Team“ großgeschrieben. Anja und Henning Holste können sich auf ihre Mitarbeiter voll und ganz verlassen.

det wird das Angebot durch ein Hofcafé, das aufgrund der großen Nachfrage der Kunden eingerichtet wurde.

„Eine unserer Erntehelferinnen hat ab und zu mal Kuchen gebacken, den wir dann zum Verkauf angeboten haben“, erzählt Anja Holste. „Die Kunden waren so begeistert, dass sie immer wieder angefragt haben, wann wir denn endlich ein Hofcafé bekommen.“ Inzwischen bietet Familie Holste 50 Sitzplätze in ihrem gemütlichen und rustikalen Café an. Die Kuchen und Torten stammen aus der hofeigenen Bäckerei. Eine Konditorin sorgt täglich für die Leckerbissen. Das Angebot kommt gut an und wirkt als weiterer Kundenmagnet für den Hofladen. Seit 2014 gibt es das Café auf dem Hof, nachdem im Jahr 2013 der Hofladen, nach nur einem Jahr seit der Eröffnung, bereits erweitert wurde.

### Immer für die Kunden da

An sechs bzw. sieben Tagen pro Woche hat Familie Holste ihren Laden und das Café geöffnet. Von Montag bis Samstag können die Kunden zwischen 8 und 18 Uhr einkaufen und genießen, sonntags ist das Café von 10 bis 18 Uhr geöffnet.



Das Hofcafé lädt die Kunden zum Verweilen ein. Seit dieses im Jahr 2014 eröffnet wurde, locken köstliche Torten und Kuchen aus der eigenen Backstube.

net, der Laden in den Saison-Monaten ebenfalls. Insgesamt 17 Mitarbeiterinnen unterstützen Anja Holste in der Direktvermarktung, davon sind vier in Vollzeit und sieben in Teilzeit angestellt. „Ich kann mich auf meine Mitarbeiter voll und ganz verlassen“, sagt Anja Holste. „Es kommt selten vor, aber wenn mein Mann und ich mal nicht da sind, dann läuft der Laden trotzdem.“

Und selbst die Organisation von Veranstaltungen legt die Direktvermarkte-

## Betriebsspiegel:

**Betriebsleiter:** Anja (53) und Henning (56) Holste

**Lage:** Martfeld, Landkreis Diepholz, Niedersachsen

**Betrieb:** 75 ha, davon u. a. 40 ha Getreide und Mais, 15 ha Möhren, 12 ha Spargel, 1,5 ha Erdbeeren, 5 ha Kartoffeln, 0,5 ha Blumen, 480 Legehennen im Hühnermobil

**Eigenes Sortiment:** Gemüse und Beerenobst, Erdbeeren, Spargel, Blumen, Eier, Einkochtes, Marmeladen und Fruchtaufstriche, Säfte, Sirup, Torten und Kuchen aus der eigenen Backstube

**Zukauf:** Milch- und Käseprodukte, Wurst, Gewürze, Teigwaren, Brote, Honig, Öle, Senf, Dekoartikel, Floristik

**Mitarbeiter:** 17, davon 4 in Vollzeit, 7 in Teilzeit und 6 Aushilfen

**Öffnungszeiten:** montags bis samstags von 8 bis 18 Uhr und sonntags von 10 bis 18 Uhr (in der Saison)

**Internet:** [www.hof-holste.de](http://www.hof-holste.de)



An vielen der zugekauften Produkte ist vermerkt, woher diese stammen, bzw. von welchem Berufskollegen sie zugekauft wurden.



Die Mitarbeiterinnen sind mit Elan dabei und stehen voll und ganz hinter dem Hofladen-Konzept.



Mitarbeiterin Dani packt für die Kunden am Einpacktresen Geschenkkörbe.

rin komplett in die Hände ihrer Mitarbeiter. „Jeder weiß, was zu tun ist. Dann läuft das Hand in Hand“, sagt sie. Kein Wunder also, dass Anja Holste als erste Reaktion auf die Auszeichnung zum „Hofladen des Jahres“ auch sagte, dass sie diese nicht alleine gewonnen hat, sondern zusammen mit ihrem Team. Dass der Direktvermarkterin die Teambildung wichtig ist, erkennt man auch am einheitlichen Erscheinungsbild der Mitarbeiterinnen. An ihren Blusen und Schürzen sind sie sofort zu erkennen.

## Rustikal und mit viel Eiche

Der Laden im Niedersachsenhaus besticht mit seiner Wohlfühlatmosphäre und den vielen liebevollen Details. Hölzerne Willkommensschilder, Backsteine, saisonale Dekoration und große, ausladende Lampen aus Italien runden den rustikalen Stil des Ladens ab. „Vieles im Laden und im Café ist Marke Eigen-

bau“, erzählt Anja Holste stolz. „Mein Mann hat aus einer alten Eiche viele Regale und Tische selbst getischelt.“

Ganz nach dem Motto: Was sich seine Frau wünscht, stellt Henning Holste für sie her. „Meine Frau gibt öfters mal was in Auftrag“, sagt er. Ob ein Regal oder eine Tür zur Küche – seiner Frau erfüllt der Landwirt so gut wie jeden Wunsch. Die rustikale Einrichtung zieht sich durch den gesamten Laden und zeigt ein in sich stimmiges Konzept.

Während Anja Holste die Chefin der Direktvermarktung ist, ist Henning Holste der Chef der Landwirtschaft. Neben den Hauptkulturen Spargel, Erdbeeren und Möhren bauen er und seine Frau auch immer mehr Gemüse parzellenweise für den Hofladen an. Unter anderem Erbsen, Kartoffeln, Salate und Bohnen kommen so aus der eigenen Produktion direkt in den Hofladen.

Vor einiger Zeit hat sich Familie Holste außerdem für zwei Hühnermobile entschieden. 480 Hennen halten sie in unmittelbarer Nähe zum Hof. „Die Nachfrage nach Eiern aus eigener Hühnerhaltung ist immer größer geworden“, sagt Anja Holste. „Und Eier passen gut in unser eigenes Sortiment.“ Und nicht nur das: Wer sich dem Hof nähert, der wird durch die große Werbung am mobilen Hühnerstall auch direkt auf den Hof aufmerksam gemacht. Ansonsten macht Familie Holste ausschließlich über ihre Homepage und die Facebook-Seite Werbung und richtet einmal im Jahr ein Hoffest aus. Dass es in Martfeld einen tollen Hofladen mit großzügigem Angebot gibt, hat sich auch so rumgesprochen.

## Regional und von Kollegen

Was im Hofladen nicht aus eigener Produktion stammt, versucht Anja Holste zum einen regional und zum anderen bei Berufskollegen zuzukaufen. Auf Schildern informiert sie an vielen Stellen im Laden, woher die Produkte stammen und wer der Erzeuger ist. Das schafft Vertrauen und wird von den Kunden sehr geschätzt.

Besonders auffallend ist die Warenpräsentation im Hofladen. In Körben und Kisten präsentiert Anja Holste den Kunden das bunte Gemüse in ansprechender Art und Weise. Unter einer großen Lampe mit einem Durchmesser von 1,80 m kommen Gemüse und Obst besonders gut zur Geltung. Kein Wunder, dass die Direktvermarkterin auf ihr Obst und Gemüse besonders stolz ist.

Anja Rose