

# Einladung zum Verweilen

**Direktvermarktung** / Interaktion mit Kunden lohnt sich. Sie kaufen mehr und kommen gern wieder.

**GRÄNICHEN** Auf dem einen Hof ist es eine stilvolle Bank mit einem Spruch wie «Gönn dir mal eine Pause» an der Lehne. Auf einem anderen sind es Fahrgeräte für die Kinder: Solche Angebote sind für Kunden, die sonst wenig Kontakt zu Bauern haben, eine Möglichkeit, «echte Landwirtschaft» zu erleben und sich selber ein Bild davon zu machen. Das lohnt sich: Kunden länger in der Umgebung des Hofladens zu behalten, steigert meistens die Aufenthaltsdauer im Laden und damit steigt auch die Einkaufsmenge.

So schätzen es die meisten Eltern, wenn sie entspannt durch den Hofladen schlendern können, weil sie wissen, dass ihre Kinder die Kleintiere draussen beobachten oder mit den bereitgestellten Tretraktoren spielen. Oder wenn der Nachwuchs die Mal- oder Märchenecke entdeckt. Es kann aber auch eine freundliche Begrüssung sein, ein netter Schwatz oder eine Einladung für den Besuch des Stalls. Eine Möglichkeit ist auch eine Degustation eines neuen Produkts, mit Informationen dazu direkt von den Betriebsleitenden. Oder den Kunden offen begegnen und sie zum Besuch im Stall einladen.

## Einkaufen als Erlebnis

Weitere Ideen, wie der Einkauf zum Erlebnis wird:

- Ein Betriebsfilm auf dem Tablet, der zu laufen beginnt, wenn jemand den Hofladen betritt.
- Tafeln mit Porträts der Betriebsleiterfamilie und Mitarbeitenden.
- Hofbilder, aufgehängt oberhalb der entsprechenden Warengruppen, schaffen Bezug zur Natur und zur Arbeit der Bauernfamilie.
- Die Möglichkeit, Produkte im Offenverkauf selber abzupacken.
- Produkte, die selber geerntet werden dürfen, beispielsweise aus dem Kräuterbeet vor dem Eingang.
- Informationsmaterial wie die Minibroschüren (Basis-kommunikation SBV) oder Saisontabellen liegen auf zum Mitnehmen.
- Es liegen neben dem Saison-gemüse Rezepte auf, die man mitnehmen darf.



Eine Bank beim Hofladen lädt Kundinnen und Kunden dazu ein, etwas Zeit auf dem Hof zu verbringen. Gerade für Kinder gibt es auf einem Landwirtschaftsbetrieb viel zu entdecken.

(Bild Adobe Stock)



Ein Fuhrpark lockt Familien mit Kindern an, wie hier auf dem Hof von Familie Fuglistaller in Wohlenschwil AG.

(Bilder Manuela Isenschmid)

- Neben dem Gemüse liegt ein Kreidetafel mit der Beschriftung «Was bereiten Sie daraus Feines zu?».
- Betrieb mit Legehennen: Es besteht die Möglichkeit, verschiedene Dinge wie Federn, Hühnerfutter, Eierschalen in Boxen zu ertasten und zu raten, was es ist.
- Im Laden steht ein Glasgefäss mit vielen Federn, von denen man eine aussuchen und mitnehmen darf.
- Quiz zum Federglas, mit der Frage «Wie viele Hühnerfedern befinden sich im Glas?».
- Wechselausstellungen im Hofladen mit (geliehenen) Bildern von lokalen Künstlerinnen und Künstlern.
- Beim Ausgang des Hofladens steht eine Box mit der Aufschrift «Danke für Ihr Feedback zum Hofladenbesuch».



Saisonale Produktepräsentation: ein Beispiel aus dem Hofladen der Familie Gilli in Triengen LU.

Wer mit den Kundinnen und Kunden interagiert, bietet etwas, dass sie in einem anderen Laden nicht erhalten. Damit kann sich ein Betrieb bewusst von den Mitbewerberinnen und Mitbewerbern abheben.

## Geschickt präsentieren

Gezielte Massnahmen in der Warenpräsentation machen zusätzlich auf Produkte aufmerksam und wirken verkaufsfördernd.

Dadurch erhöht sich die Chance, dass Kunden das Produkt aus dem Regal nehmen und genauer betrachten. Dazu gehört:

- Alle Produkte exakt und auf die Front ausrichten.
- Im Regal das Produkt in grosser Menge aufstellen und damit hervorheben.
- Spot-Beleuchtung direkt auf das Produkt richten.
- Ein zweiter Verkaufspunkt mitten im Raum mit wech-

selnden Saisonartikeln bestücken.  
• Saisonprodukte auffällig beschriften.

## Was gilt als Bewirtung?

Wer seinen Kunden kleine hofeigene Snacks oder alkoholfreie Getränke zum Einkaufen anbietet, betreibt übrigens keine Gästebewirtung, sondern Direktvermarktung. Ob «Coffee to go» bereits unter «Gästebewirtung» fällt oder nicht, sollte man mit der Standortgemeinde abklären, denn sie ist für den Vollzug von Gastgewerbegesetz und Gastgewerbeverordnung verantwortlich. Es empfiehlt sich, sich die Auskünfte und konkreten Aussagen der angefragten Stellen schriftlich bestätigen zu lassen.

Wer auf einem Hof regelmässig Gäste bewirbt oder Einzelanlässe durchführt, braucht dafür eine Bewilligung. Gästebewirtung gilt als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb gemäss Art. 24b des Raumplanungsgesetzes (RPG) und muss bewilligt werden. Voraussetzung dafür ist, dass der Betrieb ein landwirtschaftliches Gewerbe im Sinne des bürgerlichen Bodenrechts (BGBB) darstellt und der gastwirtschaftliche Nebenbetrieb primär in bestehenden Bauten stattfindet.

Die Einnahmen aus dem Nebenbetrieb dürfen die Haupterlöse aus dem Landwirtschaftsbetrieb nicht übersteigen. Zudem muss die anfallende Arbeit überwiegend von den Betriebsleitenden und deren Partner(innen) geleistet werden.

## Online-Einkaufserlebnis

Auch im Onlineshop kann das Einkaufen als Erlebnis gestaltet werden. Dabei sind Emotionen bei allen Arten des Einkaufs das Wichtigste. In der digitalen Welt dienen dazu stimmungsvolle Fotos und Kurzfilme – direkt im Onlineshop platziert oder verlinkt zu Blogbeiträgen oder Social-Media-Kanälen. Wenn immer das Leben der Tiere auf dem Hof, das Wachsen der Kulturen oder das Arbeiten der Menschen gezeigt wird, schafft das Vertrauen und somit eine Grundlage für den Willen, mehr von diesem Betrieb einzukaufen.

Manuela Isenschmid,  
Landwirtschaftliches Zentrum  
Liebegg

## BÄUERINNENKÜCHE

### Aprikosen-Cheesecake mit Streusel

Für 16 Stück

#### Zutaten

Für den Teig  
250 g Butter  
250 g Zucker  
½ TL Salz  
1 TL Vanillepaste oder -pulver  
½ Zitrone, abgeriebene Schale  
2 Eier  
450 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g gemahlene Haselnüsse

Für die Streusel  
70 g Haferflocken

Für die Quarkmasse  
1 kg Quark  
60 g Speisestärke  
150 g Zucker  
1 Ei

½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft  
600 g Aprikosen, gewürfelt

#### Zubereitung

1. Für den Teig die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Vanille und abgeriebene Zitronenschale dazurühren. Eier darunterfüllen. Masse rühren, bis sie hell ist. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen, dazugeben. Zügig darunterfüllen.
2. ⅔ der Masse in der vorbereiteten Form als Boden verteilen, flach andrücken. Kühl stellen.
3. Das restliche Drittel der Masse mit Haferflocken

mischen und kühl stellen.

4. Ofen auf 160 °C Heissluft/ Umluft vorheizen (180 °C Ober-/Unterhitze).
5. Für die Quarkmasse alle Zutaten verrühren. Je nach Süsse der Aprikosen etwas mehr Zitronensaft oder Zucker verwenden.
6. Aprikosen auf dem Teig verteilen. Quarkmasse darübergeben, flach streichen.
7. Streusel auf der Quarkmasse verteilen.
8. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 55–60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

