

TAGBLATT

14. Juli 2014, 02:36 Uhr

Neue Ideen führen zum Erfolg



Die beiden Töchter Nadine und Jacqueline unterstützen Mutter Beatrice im Hofladen tüchtig; Vater Hansjörg (von links) sorgt dafür, dass das Gemüse täglich frisch zum Verkauf bereit ist. (Bild: Heidy Beyeler)

Ein neues Angebot aus dem nahegelegenen Hofladen übertrifft die Erwartungen vieler Konsumenten. Zudem warten einige Hofläden mit Ideen auf. Nach Feierabend frisches Brot? In Haag ist das beispielsweise möglich.

HEIDY BEYELER

HAAG. Wer das erste Mal in Rohners Hofladen steht, staunt. Da werden hochwertige Produkte angeboten, die man eher in einem Feinkostladen erwartet, aber grösstenteils in der Region Ostschweiz hergestellt werden. Die Mayonnaise aus St. Galler Rapsöl ist das beste Beispiel, die Bonetti-Pasta aus Bad Ragaz, der Ribelmais und die St. Galler Öle, Alpkäse aus Frumsen und Mädris sowie kreative Getränke erweitern den Reigen.

Zusammenarbeit trägt Früchte

Beatrice Rohner hat den neuen Weg zu einem vollwertigen Hofladen behutsam beschritten. Das Konzept stand, und der Umbau wurde nach ihren Vorstellungen umgesetzt. Nachdem der Laden im Frühjahr 2013 neueröffnet wurde, dauerte es dann doch noch ein Jahr, bis der Hofladen nach den Vorstellungen Rohners perfektioniert war. Das heisst, ausser dem Gemüse und Erdbeeren, die vor Ort angebaut werden, gibt es Gemüse, das von Berufskollegen aus der Region bezogen wird; zum Beispiel Kartoffeln oder Spargeln etc. sowie Obst und Beeren und verarbeitete Produkte. Der Entscheid stand fest: Das Netzwerk zu den nahegelegenen Produzenten aus der Landwirtschaft steht, um der Kundschaft ein breites regionales und saisonales Sortiment anbieten zu können. So gibt es beispielsweise im Frühjahr auch im Norden von Buchs Spargeln vom Böschnihof, und die Beeren kommen von Betrieben aus dem Rheintal, genauso wie Gemüsesorten, die auf Rohners Hof nicht angebaut werden. Dieses Gemüse wird beispielsweise vom Lindenhof aus Mels oder von Landwirten aus dem Rheintal bezogen. Früchte kommen aus dem Bodenseegebiet.

Gegenseitiger Austausch

Zusammenarbeit heisst aber auch, dass Gemüse vom Haager Betrieb in verschiedenen Hofläden im Rheintal angeboten wird, welche andere Gemüsesorten und Obst produzieren. Milchprodukte oder Fleischwaren sowie verarbeitete Produkte wie St. Galler Öle, Rheintaler Ribelmals oder hausgemachte Köstlichkeiten finden den Weg zu Rohners Hofladen in Haag. Hier findet man auch die einzigartige Mayonnaise aus kaltgepresstem St. Galler Rapsöl und Eigelb aus der Ostschweiz – ohne jedwelche Konservierungsstoffe. Sie ist Culinarium-zertifiziert.

Die Rezeptur stammt von Sepp Hangartner, Küchenchef im Johanneum Neu St. Johann. Ein rares Produkt, das in der Region noch kaum zu finden ist. Der Käse von der Alpkäserei Mädris – ebenfalls ein Culinarium-zertifiziertes Produkt – wurde im vergangenen Herbst mit der Krone ausgezeichnet. «In meinem Hofladen werden insgesamt etwa hundert Produkte angeboten, die das Culinarium-Label tragen.»

Neue Ideen führen zum Erfolg

Wer das erste Mal in Rohners Hofladen steht, staunt. Da werden hochwertige Produkte feilgeboten, die man eigentlich in exklusiven Spezialitätengeschäften erwartet. Sie werden grösstenteils in der Region Ostschweiz hergestellt. Die Mayonnaise ist ein Exempel. Bonetti-Pasta aus Bad Ragaz, der Ribelmals und die St. Galler Öle sowie Essig, kreative Getränke und Eingemachtes sind weitere Beispiele der grossen Auswahl. Es gibt aber auch Hausgemachtes.

Topaktuell standen am vergangenen Samstag selbstgemachte Essiggurken – natürlich aus Eigenanbau – im Regal.

Die Öffnungszeiten (Montag bis Freitag 15.30 bis 19 Uhr, Samstag 7.30 bis 11.30 Uhr) muten etwas eigenartig an. «Ja, das stimmt schon», meint Beatrice Rohner. «Wir haben aber vor allem die Bedürfnisse der Kundschaft, insbesondere von Berufstätigen abgeklärt, die nach Feierabend noch etwas Frisches einkaufen möchten.» Daraus ist schliesslich auch die Idee des «Firobetbrot» entstanden, das erst am späteren Nachmittag direkt auf dem Hof gebacken wird. Am Samstag in der Früh bäckt Sohn Christian neben verschiedenen Broten auch süsses Gebäck.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/werdenberg/wo-dr/Neue-Ideen-fuehren-zum-Erfolg;art415143,3892682>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG
ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFT
SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN
OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON
ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.