

„Der ländliche Raum braucht neue Visionen!“

Auf dem Bohrerhof in Hartheim-Feldkirch gehören große und kleine Veränderungen zum Tagesgeschäft. Das Spargelrestaurant im Zelt, für das der Betrieb lange bekannt war, ist inzwischen zu einem festen Gebäude geworden. Ein Landhotel soll die Gastronomie in Zukunft ergänzen. Wir sprachen mit Bruno Bohrer über seine Visionen und Erfolgsgeheimnisse.



Bruno Bohrer: „Dass ich beständig neue Visionen entwickle und umsetze, erlebe ich auch als Verantwortung meinen Mitarbeitern gegenüber“

Spargel & Erdbeer Profi: Sie sind Landwirtschaftsmeister und bewirtschaften über 200 ha Fläche – dabei wollten Sie eigentlich nie Landwirt werden?

Bruno Bohrer: Ja, das stimmt. Ich bin ein vielseitiger Mensch mit vielen Ideen. Den Betrieb meiner Eltern mit etwas Ackerbau und Schweinemast einfach nur weiter zu führen, hat mich nie gereizt. Ich bin überzeugt, dass der ländliche Raum weit mehr braucht

als die reine Nahrungsmittelproduktion. Der zeitgemäße Anbau von Spargel und anderen Kulturen spielt in meinem Betrieb eine wichtige Rolle. Doch genauso wichtig ist mir, den Standort mit kulturellem Leben zu füllen. Unser Spargelrestaurant mit einer ehrlichen, regionalen und hochwertigen Küche leistet dazu seinen Beitrag, wie auch regelmäßige kulturelle Veranstaltungen, die dort stattfinden.

Spargel & Erdbeer Profi: 100 ha Spargel, 30 ha Zucchini, 40 ha Kürbis und 70 ha Feldsalat lassen sich nicht vollständig im Spargelrestaurant vermarkten. Wie ist Ihre Vermarktung aufgebaut?

Bruno Bohrer: Etwa 80 % unserer Ernte liefern wir an EDEKA. Diese Handelskette hat sich für uns als Vermarktungspartner bewährt. Wir beliefern keine anderen Ketten – dafür garantiert EDEKA uns die Abnahme. Die Ware verteilt sich je nach Nachfrage auf verschiedene Modelle. Spargel bieten wir während der Saison teilweise als Shop-in-Shop in den EDEKA-Märkten an. Im Umkreis von rund 30 km werden die Produkte mit unserem Bohrerhof-Logo präsentiert. Im restlichen Südwest-Deutschland tragen unsere Produkte das Label „Unsere Heimat – echt und gut“.



Petra und Bruno Bohrer sind davon überzeugt, dass der ländliche Raum weit mehr braucht als die reine Nahrungsmittelproduktion

Betriebsspiegel

Bohrerhof – der Betrieb im Überblick

Lage: Hartheim-Feldkirch in Südbaden

Betriebsleitung: Bruno (64, Landwirtschaftsmeister) und Petra Bohrer (56, Krankenschwester), Sohn Sebastian Maise (32, Gärtnermeister) mit Annika Maise (27, Familienpflegerin), Tochter Melanie Schlager (35, Betriebswirtin) mit Kai Schlager (35, Lagerist)

Mitarbeiter: 40 Festangestellte, bis zu 200 Saisonkräfte

Produktion: 100 ha Spargel (davon 80 ha im Ertrag, 20 ha Junganlagen), 30 ha Zucchini, 40 ha Kürbis, 70 ha Feldsalat, 10 ha Getreide, 7 ha Stilllegung

Vermarktung: EDEKA, Hofladen, Hofrestaurant

Internet: www.bohrerhof.de

Die übrigen 20 % der Ernte gehen ins hofeigene Restaurant sowie in den Hofladen – beide sind derzeit von April bis Dezember geöffnet. Auch einzelne andere Wiederverkäufer werden von uns beliefert.

Spargel & Erdbeer Profi: Die Vermarktung über Hofläden hat in Ihrem Betrieb phasenweise eine größere Rolle gespielt. Wie waren Ihre Erfahrungen?

Bruno Bohrer: Im Zeitraum von 1990-2000 haben wir insgesamt acht Hofladen-Filialen aufgebaut. In Kleinstädten im Umkreis von rund 50 km um den Betrieb mieteten wir Ladengeschäfte an. Dort verkauften wir sehr erfolgreich unsere eigenen Produkte einschließlich frischem Bauernbrot sowie ausgewählte Zukaufprodukte aus der Region.

Dann rückten frische und heimische Produkte zunehmend in den Fokus der Supermärkte. Wer einen hochwertigen Salat haben wollte, musste nicht mehr in den Bohrer-Hofladen gehen, den gab es dann im EDEKA auch.

Wir haben viel Herzblut und viel Geld in die Läden investiert, mussten uns aber irgendwann eingestehen: Sie rechnen sich nicht mehr – auch wenn wir anfangs überzeugt waren, ein dauerhaftes Erfolgsmodell gefunden zu haben. Einen Laden nach dem anderen haben wir wieder aufgegeben; den letzten 2015. Heute haben wir nur noch den erwähnten, saisonal geöffneten

Landmarkt direkt am Betrieb. 1998 kam EDEKA auf uns zu und fragte, ob wir unsere Produkte nicht an sie liefern wollen. Man kann also sagen, den organisatorischen und finanziellen Aufwand unserer eigenen Läden haben wir gegen tägliche harte, aber faire Preisverhandlungen mit EDEKA eingetauscht.

Spargel & Erdbeer Profi: Wie haben Sie die Produktion an die heutige Zeit angepasst?

Bruno Bohrer: Wir haben unsere Anbaufläche kontinuierlich erweitert. Dabei setzen wir stark auf die Kooperation mit Ackerbaubetrieben. Für den Anbau von Feldsalat pachten wir Weizenflächen nach der Ernte. Unsere Anbauflächen für Spargel, Kürbisse und Zucchini gliedern wir in die Fruchtfolgen unserer Kooperationsbetriebe ein.

Wir haben unsere Kulturen so ausgewählt, dass wir das ganze Jahr über ernten. Wir beginnen mit dem Spargel im April, dann folgen Zucchini und Kürbisse. Den Winter über schneiden wir Feldsalat und Chicorée. Die Produkte wechseln – doch wir bleiben ganzjährig als Lieferant präsent.

Damit ein Betrieb nachhaltig wirtschaften kann, müssen die Proportionen stimmen. Wir brauchen eine gewisse Mindestgröße als Gesamtbetrieb. Die verschiedenen Kulturen und Vermarktungswege sorgen für eine gewisse Risikoverteilung, ohne dass wir uns dabei verzetteln.

Für jede einzelne unserer fünf Kulturen gilt: Optimieren, optimieren und nochmals optimieren. Im Spargel setzen wir neue, dickere Sorten und wählen engere Pflanzabstände. Letztes Jahr haben wir in eine neue Sortiermaschine investiert, die mit weniger Arbeitskräften auskommt. Der Preisdruck im Einzelhandel ist massiv und der Mindestlohn hat die Situation verschärft. Es ist also unsere alltägliche Herausforderung, die Kosten so gering wie möglich zu halten und auf der anderen Seite mit dem Einzelhandel immer wieder neu für uns vertretbare Preise auszuhandeln.

Spargel & Erdbeer Profi: Der Bohrerhof erweckt mit seinem aktuellen Konzept einen soliden Eindruck – und doch steht die nächste große Veränderung bereits vor der Haustür. Was verbirgt sich hinter Ihrer Vision mit dem Namen „Landlive 2020“?

Bruno Bohrer: Wir planen am Betrieb ein Hotel mit 60 Zimmern. Mit seiner Eröffnung möchten wir Hofladen und Restaurant vom saisonalen in einen Ganzjahresbetrieb überführen. Ich finde es schade, dass es immer weniger Landgasthöfe gibt, die erfolgreich geführt werden. Ich habe mich in verschiedenen Ländern umgeschaut und mit Landlive 2020 ein Konzept ausgearbeitet, das in die heutige Zeit passt. Der traditionelle Gedanke eines Landgasthofs, in dem Landwirtschaft und Gastronomie eine Einheit bilden, bleibt in unserem Modell erhalten. Doch aus betriebswirtschaftlichen Gründen muss der Gesamtbe-



Bruno und Petra Bohrer führen den Betrieb als Team: Sohn Sebastian Maise mit seiner Frau Annika Maise, Enkel David, Bruno Bohrer, davor Enkel Vincent, Enkel Emil, Petra Bohrer, Kai Schlager und Tochter Melanie Schlager (v.l.n.r.)

trieb einschließlich Hotel heute deutlich größer sein als früher. Und zudem ist mein Wunsch: Jeder, der ein Wochenende bei uns verbracht hat, soll sich besser fühlen als zuvor. Geplant ist ein wohnliches Holzgebäude, in dem auch regelmäßig Seminare stattfinden sollen.

Das Gesamtkonzept ist als Prototyp gedacht. Ich bin überzeugt, dass das Modell auch auf andere Regionen, sogar auf andere Länder übertragbar ist.

Spargel & Erdbeer Profi: Was sagen die Banken zur geplanten Investition von 6 Mio. € in ein Hotel an einem relativ abgelegenen und zudem touristisch wenig erschlossenen Standort?

Bruno Bohrer: Die Banken sagen eindeutig nein. Sie vergleichen das geplante Hotel mit den traditionellen Landgasthöfen, die im Aussterben begriffen sind, und geben uns keine Chance. In Zusammenarbeit mit einem entsprechenden Experten wollen wir das Hotel über Beteiligungen finanzieren. Privatpersonen und Firmen können Anteile erwerben – wir gewähren eine jährliche Gewinnausschüttung von 5 %. 300 Miteigentümer haben wir bereits, für die vollständige Investitionssumme fehlen noch etliche. In unserer Familie gibt es eben große Visionen und wenig Kapital. Ich beobachte: In Familien mit viel Vermögen und wenigen Visionen geht es meistens weniger harmonisch zu als bei uns.

Mir gefällt das gewählte Finanzierungsmodell sehr. Ich schätze den Kontakt zu den Investoren – viele sind ganz interessante und fortschrittlich

denkende Menschen. Und am Ende entsteht das Hotel nicht, weil ich es unbedingt will, sondern weil es viele Menschen gibt, die daran glauben, dass es die Region bereichern wird.

Spargel & Erdbeer Profi: Sie führen den Betrieb gemeinsam mit Ihrer Frau, Ihren zwei Kindern und deren Partnern – wie gelingt das miteinander in der Familie?

Bruno Bohrer: Vorab möchte ich erklären, dass wir eine Patchworkfamilie sind, und zwar bereits seit 28 Jahren. Meine Frau hat zwei Kinder in unsere Partnerschaft eingebracht, und ich vier. Es sind Sohn und Tochter meiner Frau, die voll im Betrieb mitarbeiten. Ich glaube, dass es gegenüber dem leiblichen Vater immer ein gewisses Maß an Rebellion gibt und der fällt in unserer Konstellation weg.

Meine Kinder – drei Töchter und ein Sohn – leben und arbeiten derzeit alle außerhalb vom Betrieb; dabei steht allen die Möglichkeit offen, sich einzubringen. Mein Sohn ist mir sehr ähnlich – daher denke ich, er würde zum aktuellen Zeitpunkt seinen Platz hier im Betrieb nicht finden. Er verfolgt gerade seine eigene berufliche Karriere im Bereich Internet-Marketing. Ich halte es für gut möglich, dass sich meine vier Kinder irgendwann mit ihren Kompetenzen hier einbringen – doch im Moment ist es gut, dass sie ihre Lebensentwürfe unabhängig von mir entwickeln.

Meine Frau und ich führen den Betrieb als Team. Sie ist hauptsächlich für den Verkauf an den Handel und für die organisatorischen Abläufe im Betrieb zuständig – ich habe mein Au-

genmerk stärker auf der Produktion und beschäftige mich viel mit der Entwicklung neuer Visionen. Dabei sitzen wir uns im Büro täglich gegenüber, sind im Grunde beständig auf dem gleichen Informationsstand und treffen alle wichtigen Entscheidungen gemeinsam. Auch viele Termine mit Banken oder Geschäftspartnern nehmen wir gemeinsam wahr, worauf manche Gesprächspartner verwundert reagieren. Ich halte es für wichtig, dass die weibliche und die männliche Perspektive in Entscheidungsprozesse gleichermaßen einfließen.

Wir leben seit zwei Jahren nicht mehr am Betrieb. Die Kinder und Enkelkinder wohnen jetzt im Betriebsgebäude. Was ich besonders schön finde ist, dass die Enkel sich in so vielfältigen Bereichen ausprobieren können. Sie haben die Chance, auf dem Traktor mitzufahren oder dem Servicepersonal im Restaurant über die Schultern gucken. Ein Enkel hat sogar tagelang mit einem Seilkünstler mit-trainiert, den wir für eine Show im Spargelrestaurant eingeladen hatten.

Spargel & Erdbeer Profi: Sie beschäftigen 40 Festangestellte und während der Spargelsaison bis zu 200 Erntehelfer – was ist Ihnen als Arbeitgeber wichtig?

Bruno Bohrer: Die Frage sollte eher lauten, was meine größte Leidenschaft ist: Das Potenzial zu entdecken, das Menschen in sich haben. Viele ruhige und unscheinbare Frauen, die bei uns im Service oder als Reinigungskräfte angefangen haben, bekleiden heute verantwortliche Positionen. Es bereitet mir unglaubliche Freude zu sehen, wie unsere Mitar-

beiter ihre Potenziale auf unserem Betrieb entwickeln können.

Alle Anbauflächen fahre ich regelmäßig ab – zum einen, um immer ein aktuelles Bild vom Zustand der Kulturen zu haben – und zum anderen, weil ich weiß: Den Erntehelfern bedeutet es viel, dass der Chef persönlich sieht und wertschätzt, was sie leisten.

Dass ich beständig neue Visionen entwickle und umsetze, erlebe ich auch als Verantwortung meinen Mitarbeitern gegenüber. Meine Erfahrung zeigt: Wenn die Mitarbeiter anfangen sich zu langweilen, kommt es häufiger zu Spannungen. Wenn ich immer wieder etwas Neues einbringe, womit sich das Team auseinandersetzen kann, läuft der Betrieb rund. Neue Ideen wiederum kann ich nur generieren, wenn ich beständig delegiere und Verantwortungsbereiche abgebe. Somit bin ich als Betriebsleiter beständig damit beschäftigt, neue Aufgabenfelder zu gestalten und diese entweder in andere verantwortliche Hände abzugeben



oder mangels dauerhaftem Erfolg wieder ganz aufzugeben.

Spargel & Erdbeer Profi: Apropos abgeben... Sie sind 64 Jahre alt – steht in absehbarer Zeit eine Betriebsübergabe an?

Bruno Bohrer: Nun, das gesetzliche Rentenalter habe ich fast erreicht – und sollte ich spüren, dass ich beginnen den Betrieb zu stören, würde ich

auch jederzeit zurücktreten. Doch daran glaube ich nicht. Meine Vision ist, noch mindestens zehn Jahre so weiter zu arbeiten wie jetzt. Ich glaube, die Leistungsfähigkeit hängt viel mehr vom eigenen Vorstellungsvermögen ab als man denkt.

Spargel & Erdbeer Profi: Vielen Dank für das interessante Gespräch!

Das Spargelrestaurant im Zelt, für das der Betrieb Bohrer lange bekannt war, ist inzwischen zu einem festen Gebäude geworden

Fotos: Bohrerhof

Katja Brudermann