



Frische Farben locken die Gäste in die Albrauf-Lounge.

Fotos: K. Brudermann



## Ansturm auf die Albrauf-Lounge

Drei Jahre hat sich Familie Kuch aus Lenningen im Landkreis Esslingen für die Planung ihres neuen Hofladens mit Café Zeit genommen. Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen.

**A**us den Panoramafenstern des Hofcafés zeigen sich die bewaldeten Hügel der Schwäbischen Alb. Der Sulzburghof liegt in Lenningen, am Rand des Stuttgarter Ballungsgebiets und bereits im Biosphärenreservat Schwäbische Alb. Mit einem fantastischen Ausblick gesegnet und zugleich nur einen Steinwurf von Discounter, Drogeriemarkt und Wohngebieten entfernt, klingt der Standort wie ein Traum für jeden Direktvermarkter. Tatsächlich war ein Zuviel an Kunden die Motivation für Familie Kuch, einen Neubau zu planen.

Bereits seit 1999 gehört zum Sulzburghof ein Hofladen – im bestehenden Hofgebäude auf einer Fläche von zuerst 45 m<sup>2</sup>, ab 2009 erweitert auf 90 m<sup>2</sup>. Das Sortiment umfasste damals wie heute Brote, Backwaren, Kuchen und Torten aus der Hofbäckerei, Obst und Gemüse aus der Region, hausgemachte Fruchtaufstriche, Wurst und Käse von eigenen Tieren und nicht zuletzt tagesfrisch gemolkene Rohmilch der eigenen Kühe. Auch eine Sitzecke zum Kaffeetrinken gab es bereits im alten Laden. Die Qualität der Produkte, das duftende Bauernbrot und die ansprechenden Torten haben gemein-

sam mit dem günstigen Standort immer mehr Kunden auf den Betrieb gelockt. „Wir mussten reagieren“, erinnert sich Senior-Betriebsleiterin Angelika Kuch. Laden und Sitzecke waren zu eng, um noch gemütlich zu sein; die Wartezeiten an der Kasse zu lang. Auch die Produktionsräume wurden im Verhältnis zur Menge der nachgefragten Backwaren zu klein.

### Drei Jahre Planung

Familie Kuch legte die Anforderungen an die neuen Räumlichkeiten fest:

- die Hofladenkunden stressfrei bedienen können,
- die bisherige Sitzecke zu einem Hofcafé mit gastronomischer Vollkonzession und einem zusätzlichen Raum zur Bewirtung von Gruppen erweitern und
- größere Verarbeitungsräume.

„Für die Planung des Gebäudes haben wir uns über drei Jahre Zeit genommen“, erzählt Sandra Hornung, die frisch verheiratete Tochter des Hauses und Leiterin der Hofbäckerei. Mit im Boot waren Fachleute aus allen wichtigen Bereichen: ein Architekt, Elektro- und Sanitärplaner, Heizungs- und Lüftungsexperten sowie ein Ladenbauer, der zugleich die Beleuchtung professionell gestaltete.

Erst als alles fertig geplant war, ging es an den Bau.

Damit die Planung nicht zu abstrakt blieb, arbeitete der Architekt mit einem 3-D-Programm und baute ein Papiermodell. „Uns war wichtig zu sehen, ob sich das Gebäude auch gut ins Gesamtgefüge des Ortes einpasst und die alten Gebäude nicht zu sehr in den Schatten stellt“, begründet Sandra Hornung. Auch aus Sicht der Fachleute war die umfassende Planung vor Baubeginn optimal. „Dass Innen- und Außenansicht miteinander harmonieren, Gebäude und Einrichtung aufeinander abgestimmt sind – das ist bei einer gemeinsamen Planung am besten realisierbar“, berichtet Innenarchitekt Rainer Palinkasch von p2raumdesign. Der Ladeneinrichter ist überzeugt, dass sich durch die sorgfältige Planung Kosten einsparen lassen. „Nachträgliche Mauerdurchbrüche oder zusätzliche Leitungen gehen ins Geld“, weiß er.

Der tatsächliche Bau dauerte nur elf Monate. Im Mai 2015 eröffnete der neue Laden. Das Gebäude schlägt Brücken in seine Umgebung. Die großen Fenster im Café geben den Blick in die Landschaft frei. Außen- und Innenwände sind aus



Von der Terrasse schweift der Blick auf die Hänge der Schwäbischen Alb.



Alle packen an: Michael und Tina Kuch, Mia und Luis Kuch, Gretl und Heinz Gökeler, Angelika und Bernhard Kuch, Stefanie Kuch, Markus und Sandra Hornung (von links).

Foto: privat

dem gleichen Naturstein wie die nahe gelegene mittelalterliche Sulzburg gemauert. Und die Albtrauf-Lounge – die gemütliche Sitzecke – greift eine Landmarke auf. Der Albtrauf ist die nordwestlich ausgerichtete Abbruchkante der Schwäbischen Alb. Genau daran liegt der Sulzburghof.

## Eiche und Esche

Die Regale im Laden sind aus Eichenholz, kontrastiert mit thermisch gedunkelter Esche. Leer wirken sie düster – doch gefüllt bringen sie die Brote aus der Hofbäckerei perfekt zur Geltung: hochwertig, edel und bodenständig zugleich. Über die Hälfte der Borde sind mit eigenen Produkten gefüllt. Die Dosenwurst steht in einem eigens dafür entworfenen Regal. „Wir haben die Etiketten seit jeher auf dem Deckel – so können die Kunden diese gut sehen“, erklärt Angelika Kuch. Geschenkkörbe sind auf einem alten Küchenherd dekorativ angeordnet. Bemerkenswert ist der Milch-Zapfhahn im Bedienbereich. Er ist mit einem Schlauch an einem 100-l-Milchbehälter

angeschlossen, der gekühlt im Lager nebenan steht. Obst und Gemüse und „das Beste aus der Region“, wie die Senior-Betriebsleiterin formuliert, werden bei Kollegen zugekauft und runden das Sortiment ab.

Der Cafébereich ist durch ein geschwungenes halbhohe Regal vom Laden getrennt. 65 Sitzplätze gibt es im Innenbereich. Das Hofstüble mit weiteren 55 Sitzplätzen ist als separater Raum für Gruppen bestimmt. Sehenswert ist auch die Außenterrasse mit weiteren 150 Sitzplätzen. Auf verschiedenen Ebenen sitzen die Gäste auf rustikalen Holzgarnituren zwischen Natursteinmauern und terrassierten Beeten mit Blick auf die Alb. Im Café serviert Familie Kuch neben den hofeigenen Kuchen und Torten einen täglich wechselnden Mittagstisch.

## Nur mit Fachkräften

„Durch den Neubau sind zehn neue Vollzeit-Arbeitsplätze entstanden“, berichtet Angelika Kuch. Im Hofladen bedienen zu Stoßzeiten bis zu acht Verkäuferinnen parallel, was im alten Laden



Cafébereich und Hofladen sind durch ein halbhohes Regal voneinander getrennt.

aus Platzgründen nicht möglich war. Und die erweiterte Gastronomie fordert ebenfalls mehr Personal. Über 90 % der Angestellten sind Fachkräfte – von den Bäckern und Konditoren in der Verarbeitung über die Köchin, die den Mittagstisch zubereitet, bis zu den Servicefachkräften. Seit der Eröffnung des neuen Ladencafés ist der Umsatz gestiegen, und noch zeichnet sich kein Ende ab. Die Verarbeitungsräume sind großzügig gestaltet, sie werden sobald nicht zu eng.

## Bezug zur Landwirtschaft

Der Betrieb von Familie Kuch liegt im Außenbereich der Gemeinde Lenningen. Für die Baugenehmigung war eine Rechtsform erforderlich, die sicherstellt, dass sich die Gastronomie nicht unabhängig von der Landwirtschaft entwickelt. So besteht der Betrieb heute aus zwei GbRs: der landwirtschaftliche Betrieb gehört der Kuch GbR, die gewerbliche Direktvermarktung gehört der Sulzburghof GbR. Beide GbRs sind personengleich und bestehen aus Angelika und Bernhard Kuch und zweien ihrer Kinder: Michael Kuch und Sandra Hornung. Schwester Steffi Kuch ist ebenso in Landwirtschaft und Vermarktung angestellt wie die Partner ihrer Geschwister.

Zum landwirtschaftlichen Betrieb gehören 145 ha Fläche und eine Herde von 50 Milchkühen plus Nachzucht. Ein Teil der Fläche dient dem Anbau von Backgetreide; auf der restlichen Fläche wächst Futter für die Tiere. Der eigene

Dinkel und Weizen wird von einer regionalen Mühle zu Mehl für die Hofbackstube verarbeitet. Einmal im Monat kommt eine mobile Hofkäserei und verarbeitet rund 1 600 l Milch zu Hofkäse in verschiedenen Variationen, der sich dann in der Kühltheke des Ladens wiederfindet. Täglich werden rund 40 l hofeigene Milch in der Backstube verarbeitet: in Hefezöpfen, Torten mit Puddingcreme und dergleichen. Weitere 100 l Frischmilch werden an jedem Öffnungstag für 0,75 €/l über den Zapfhahn im Hofladen vermarktet. Der überwiegende Anteil der eigenen Milch geht jedoch zu den aktuell miesen Preisen an die Molkerei.

Doch gerade die enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Vermarktung ermöglicht in der Tierhaltung Schritte in die Zukunft: Im Bau befindet sich derzeit ein neuer Kuhkomfortstall für 87 Milchkühe, inklusive Melkroboter. In Zukunft können die Kühe in einem Auslauf mit Weidegang die Aussicht übers Tal genießen und werden dabei ihrerseits von den Kunden durch ein Schaufenster betrachtet.

## Ab in die Stadt

Neugierde und Experimentierfreude der Familie Kuch ist mit dem Bestehenden noch nicht gestillt. „Wir haben ein Café im Stadtkern von Kirchheim/Teck zur Pacht angeboten bekommen“, verrät Sandra Hornung. So wird es ab November 2016 die Köstlichkeiten aus der bäuerlichen Backstube auch in einem 8 km vom Betrieb entfernten Stadtcafé geben,

## Sulzburghof

**Betriebsleitung:** Angelika (55, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft) und Bernhard Kuch (53, Landmaschinenmechaniker), Sandra Hornung, geb. Kuch (29, Konditormeisterin und Betriebswirtin), Michael Kuch (33, Agrartechniker)  
**Familie:** Die jeweiligen Ehepartner Markus Hornung (41, Informatiker) und Tina Kuch (33, Industriekauf-frau) sowie Schwester Stefanie Kuch (36, Steuerfachangestellte) sind im Betrieb angestellt. Die Eltern von Angelika Kuch, Heinz (80) und Gretl (76) Gökeler, helfen, wo und wie sie können.

**Lage:** Lenningen, Landkreis Esslingen, 35 km südöstlich von Stuttgart

**Mitarbeiter:** 18 Vollzeit-Arbeitsplätze in Verarbeitung und Vermarktung, verteilt auf 35 Personen

**Fläche:** 100 ha Grünland, 45 ha Acker, davon 2 ha Dinkel und 8 ha Weizen zur hofeigenen Verarbeitung; rund 1 800 Streuobstbäume  
**Tierbestand:** 50 Fleckvieh-Milchkühe plus Nachzucht, insgesamt 110 Tiere

**Vermarktung:** Hofladen mit Café (65 Sitzplätze innen, 150 außen) und Hofstüble für Gruppen (55 Sitzplätze innen), Filiale im Stadtkern von Kirchheim in Planung; Wiederverkäufer

**Hofbäckerei:** rund 10 Sorten Brot nach Holzofenart, Kuchen, Brötchen und Kleingebäck

**Hofkonditorei:** etwa 20 wechselnde Sorten Torten sowie Pralinen und Schokolade

**Sonstige Verarbeitung:** Sirup, Fruchtaufstriche, Likör und Eingelegetes in Eigenproduktion; Käse, Wurst und Apfelsaft im Lohn

**Internet:** [www.sulzburghof.de](http://www.sulzburghof.de)

samt Regal mit hofeigenen Produkten. Die wichtigste Motivation zur Eröffnung der Filiale ist für Sandra Hornung das Interesse am Kontrast der Standorte: „Wie wird es wohl sein, ein bäuerliches Café in einem städtischen Umfeld zu führen?“

Katja Brudermann