

## Frauenpower im Elsass

Clarisse Sibler ist gemeinsam mit ihrer Tochter Pauline Klement in die Vollen gegangen. In Sigolsheim im Elsass bauten sie einen Hofladen mit Verarbeitungsräumen und Restaurant.



An der Ortsdurchfahrt in Sigolsheim im Elsass bauten die Betriebsleiterinnen einen neuen Hofladen samt Restaurant und Verarbeitungsräumen.

Clarisse Sibler ist eine Frau der Tat. So hat sie aus einem kleinen Weingut im Elsass einen breit aufgestellten Direktvermarktungsbetrieb gemacht. Im funkelneuen Hofladen der Ferme Clarisse in Sigolsheim findet sich alles, was das Elsass kulinarisch zu bieten hat: Obst und Gemüse, Fleisch, Käse und Molkereiprodukte, Tees und regionale Süßigkeiten. Fast alles stammt aus dem Umkreis von 30 km rund um Sigolsheim. Aus eigener Erzeugung kommen Spargel, Erdbeeren, Rhabarber und Wein. Clarisse Sibler bewirtschaftet den gut 30 ha großen Sonderkulturbetrieb gemeinsam mit ihrer Tochter Pauline Klement.

### Spargelvertreterin

Wer möchte den Weinbaubetrieb übernehmen? Diese Frage stellte sich 1984, als Clarisse Sibler 22 Jahre alt war. Ihr Onkel hatte den Betrieb in Sigolsheim bis dato geführt und war plötzlich verstorben. Clarisse Sibler hatte Interesse.

Noch während sie ihr Biologiestudium absolvierte, übernahm sie die Bewirtschaftung der Weinberge und begann, auf 0,5 ha Spargel anzubauen. In ihrer ersten Spargelsaison war sie morgens beim Stechen und packte am Abend die Ernte in ein Lieferfahrzeug. Damit fuhr sie wie eine Vertreterin in den umliegenden Dörfern von Haus zu Haus, läutete und fragte „Möchten Sie Spargel?“ „Spargel – was ist das?“ bekam sie häufig als Antwort. In den 1980er-Jahren war Spargel noch kein Trendgemüse. Es dauerte fünf Jahre, bis die Betriebsleiterin nicht mehr von Haus zu Haus fahren musste, sondern die Kunden zum Einkauf zu ihr auf den Hof kamen. Der liegt in einer Nebenstraße im Ortskern von Sigolsheim. In einer offenen Scheune richtete Clarisse Sibler einen „Zweimonatshofladen“ ein, in dem diverse Produkte aus der Region den Spargel ergänzten.

Die Anbaufläche für Spargel wuchs im Lauf der Jahre von 0,5 auf 20 ha, außer-



Clarisse Sibler (rechts) und Pauline Klement haben ihren Betrieb mutig weiterentwickelt.

Fotos: K. Bruderemann

dem baut sie Rhabarber und Erdbeeren an. In der Saison kamen rund 1 000 Kunden pro Tag. Und dann, am Johannitag, dem 24. Juni, war jedesmal plötzlich Schluss, die Spargelsaison vorbei.

### Ganzjährig geöffnet

Schon lange träumte die 55-Jährige deshalb von einem neuen Laden, der ganzjährig offen ist, in dem sie all die feinen Produkte der Kollegen aus der Region auch außerhalb der Spargelsaison präsentieren könnte. 2013 wurde schließlich ein verlassenes Hotel an der Hauptverkehrsstraße im Ort zwangsversteigert. „Jetzt oder nie“, dachte sich Clarisse Sibler. Sie ersteigerte das Anwesen, und innerhalb von drei Jahren war das heruntergekommene Gebäude dem Erdboden gleich gemacht und an seiner Stelle ein neues zweistöckiges Haus errichtet, samt neuem Hofladen, Restaurant, Verarbeitungsraum, Büro und Betriebsleiterwohnung. Für den Neubau samt Einrichtung investierte die Betriebsleiterin gut 2 Mio. €; die Finanzierung erfolgte überwiegend aus eigenen Mitteln. Die Bauarbeiten übernahmen regionale Handwerker, doch für die Ladeneinrichtung beauftragten sie einen Ladenbauer aus Nordhausen in Baden-Württemberg.

In dem knapp 100 m<sup>2</sup> großen Hofladen finden die Kunden nahezu ein Vollsortiment elsässischer Produkte. Obst



Auf knapp 100 m<sup>2</sup> finden die Kunden die ganze Palette elsässischer Produkte.

und Gemüse, Käse, Milchprodukte, Tees. Besonders gut läuft die Fleischtheke. Die Frauen haben einen Metzger in Vollzeit eingestellt. Die Schlachttiere werden noch beim Erzeuger geschlachtet und grob zerlegt. Dann kommt das vollständige Tier portionsweise in Vakuumbuteln verpackt nach Sigolsheim, wo es vom Metzger in verkaufsfertige Stücke zerlegt bzw. verwurstet wird. Viele Spezialitäten zieren die Fleischtheke, wie mit Kräutern ummantelte Steaks oder verschiedene Pasteten. Ziel ist, stets das vollständige Tier zu vermarkten. Entsprechend gibt es eine reichhaltige Auswahl an Wurst und Eintöpfen, hergestellt aus den Teilen, die vom Kunden in der Theke nicht so gern gekauft werden.

Im Eingangsbereich des Ladens hängt eine große Pinnwand mit 30 Fotos. Jeder Erzeuger, der den Laden beliefert, stellt sich hier mit Bild, Anschrift und einer kurzen Beschreibung vor. Der Produkti-

onsbetrieb von Clarisse Sibler ist als einer von ihnen eingereiht. „Wir sind Lieferant und Abnehmer zugleich“, erklärt sie. In den Ladenregalen befinden sich ausschließlich Produkte dieser 30 Betriebe; die meisten davon im Umkreis von 30 km um Sigolsheim.

### Küche und Gastronomie

Mit dem „Laboratoire“, der Verarbeitungsküche hinter dem Laden, ist ein weiterer neuer Betriebszweig entstanden. „Hier arbeite ich am liebsten“, verrät Pauline Klement. Fruchtaufstriche und Sirupe, Suppen, Eingelegtes und vieles mehr zaubert sie hier in Kupferkesseln oder im Dampfgarer. „Wir sind eine Familie, die gern isst – viele Rezepte habe ich von meiner Mutter bekommen“, verrät die Juniorchefin. Und manches neues Rezept hat sie auch selbst ausprobiert und neu entwickelt. Rund 50 verschiedene Produkte stellt sie im

Laboratoire her – verkauft werden sie ausschließlich im eigenen Laden. Die Rohware stammt vom eigenen Betrieb und von den Kooperationspartnern.

Zeitgleich mit Hofladen und Verarbeitung öffnete das Restaurant mit 120 Sitzplätzen seine Tore. Es ist zum Mittagstisch von 12 bis 15 Uhr geöffnet und dann wieder am Abend ab 18 Uhr. Die Küche schließt um 21.30 Uhr. „Doch die Gäste sitzen oft länger“, erklärt Pauline Klement. Kaffee und Kuchen am Nachmittag gab es in den ersten Monaten nach der Eröffnung auch – doch wurde dies mangels Nachfrage wieder eingestellt. Der Gastronomiebereich wird fast vollständig von Personal gestemmt. Die Betriebsleiterinnen sind hier nur anzutreffen, wenn es brennt. Dass sie mit Laden und Landwirtschaft voll ausgelastet ist, heißt für Clarisse Sibler jedoch nicht, dass sie keine genauen Vorstellungen hätte, wie die Gastronomie laufen soll. „Ich möchte, dass hier Produkte aus dem Elsass zubereitet werden“, betont sie. Und damit ist sie nicht immer einer Meinung mit dem Koch, der seine eigenen Ideen einer kreativen Küche einbringen möchte.

### Vieles wird anders

Die Struktur des Betriebes und mit ihr auch die Arbeitszeiten und -bereiche haben sich mit dem Neubau grundlegend geändert. Clarisse Sibler ist froh, dass sie nicht mehr als Einzelkämpferin unterwegs ist. Mit Baubeginn ist Tochter Pauline Klement mit in den Betrieb eingestiegen. Rückblickend schildert Clarisse



**DIE GANZE WELT DER DIREKTVERMARKTUNG**

Milchverarbeitung • Kellerei  
Fleischverarbeitung

A-4844 Regau, Handelsstraße 9  
Österreich:  
Tel. 07672/716-0, Fax 07672/716-34, [www.faie.at](http://www.faie.at)  
Deutschland:  
Tel. 01801/716000, Fax 01801/716001, [www.faie.de](http://www.faie.de)  
Schweiz:  
Tel. 034/4614000, Fax 034/4614002, [www.faie.ch](http://www.faie.ch)

**elecrom Milchzentrifugen  
und Buttermaschinen  
FAIE Fleischwölfe**



**FAIE Katalog 2017  
650 Seiten!**



**GRATIS ANFORDERN!**

Das umfangreiche Programm für die Milch- und Fleischverarbeitung finden Sie im FAIE Katalog und im FAIE Shop!



Das Restaurant fasst 120 Sitzplätze und bietet einen Mittagstisch. Kaffee und Kuchen liefen jedoch weniger gut.

Sibler, was sich geändert hat: „Früher hatte ich zwei Monate im Jahr in der Spargelsaison alle Hände voll zu tun: Kunden auf dem Betrieb, Saisonarbeiter auf dem Feld, Aushilfen im Verkauf und intensive Kontakte zu den Kollegen, von denen ich Ware zukaufte. Danach war es ruhig.“

Jetzt ist das ganz Jahr was los. In der Spargelsaison zählen die Betriebsleiterinnen nach wie vor bis zu 1 000 Kunden täglich. Zwar wird es Ende Juni immer noch ruhiger, aber bis zu 300 Kunden täglich wollen auch bedient und Mitarbeiter und Lieferanten ganzjährig motiviert werden. Die Zusammenarbeit mit ihnen funktioniert meistens gut. Sie bestand mit den meisten Betrieben bereits vor dem Bau des neuen Ladens. Dennoch beobachtet Clarisse Sibler: „Als ich den Verkauf nur zwei Monate offen hatte, war es leichter, meine Qualitätsanforderungen gegenüber den Lieferanten durchzusetzen. Heute muss ich öfter ermahnen und erinnern, wie ich die Produkte haben möchte.“

Pauline Klement befindet im Nachhinein: „Wir wollten alles auf einmal, und das war keine gute Idee.“ Sie begründet: „Hofladen, Verarbeitung und Restaurant gingen am gleichen Tag in Betrieb, sodass wir gleichzeitig zehn neue Mitarbeiter finden und anlernen mussten.“ Bis heute gibt es Abläufe, die den Mitar-

beitern neu oder wiederholt erklären werden müssen. „Die Personalführung empfinde ich als den anstrengendsten Teil der Weiterentwicklung“, räumt Pauline Klement offen ein.

## Einheimische als Kunden

Das Elsass ist eine touristische Region. Clarisse Sibler und Pauline Klement setzen jedoch mehr auf einheimische Kunden. „Touristen können sich andere Ziele suchen, Einheimische bleiben – und zwar das ganze Jahr“, so die Überlegungen des Betriebsleiterinnen. Mit ihren Kundenzahlen sind sie zufrieden. „Facebook ist super“, ist die Juniorchefin überzeugt. Gern stellt sie neue Angebote und Informationen ins Netz und beobachtet, wie diese von einer rund 200-köpfigen Fangemeinde regelmäßig angeklickt werden. Auch Kunden aus Deutschland besuchen die Ferme Clarisse. Bis zur Grenze sind es rund 25 km. Clarisse Sibler beobachtet Unterschiede im Kaufverhalten deutscher und französischer Verbraucher. Das Interesse an regionaler und gesunder Ernährung in Frankreich wächst – jedoch peu à peu. In Deutschland ist dieses Thema schon länger im Fokus. Franzosen geben zwar durchschnittlich deutlich mehr Geld für Lebensmittel aus als Deutsche – doch tun sie dies überwiegend in großen Supermärkten. „Wir arbeiten daran, dass

## Betriebsspiegel

**Betriebsleiter:** Clarisse Sibler (55, Diplombiologin), Pauline Klement (29, Physiotherapeutin)

**Lage:** Sigolsheim (1 200 Einwohner) im Elsass, Frankreich, 11 km bis Colmar, rund 70 000 Einwohner

**Betrieb:** 20 ha Spargel, 4 ha Erdbeeren, 7 ha Reben, 0,5 ha Rhabarber

**Produkte:** Spargel, Erdbeeren und Rhabarber, Wein wird im Lohn ausgebaut, hofeigene Verarbeitung von Obst und Gemüse zu Aufstrichen, Eintöpfen, Suppen, Eingelegtem usw. rund 50 verschiedene Produkte.

**Zukauf:** breites Sortiment an Zukaufprodukten von 30 Berufskollegen aus der Region

**Vermarktung:** im Frühjahr 2015 neu eröffneter Hofladen mit knapp 100 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche, Gastronomie, 120 Sitzplätze, Spargel teilweise auch an Wiederverkäufer.

**Mitarbeiter:** 3 Verkäuferinnen, 1 Metzger, 1 Koch, 4 Service- und Küchenhilfen, 1 Büroassistentin, 3 ganzjährige Angestellte in der Produktion, weitere 50 Saisonhelfer in der Spargelzeit (alle Vollzeit)

**Internet:** [www.lafermeclarisse.alsace](http://www.lafermeclarisse.alsace)

Hofläden als Einkaufsmöglichkeit bekannter werden“, so die Seniorchefin.

Und wie fällt ihr Resümee ein Jahr nach der Eröffnung aus? „Wir haben den Schritt definitiv nicht bereut“, ziehen die beiden unter dem Strich ein positives Fazit. Schwierigkeiten blenden sie dabei nicht aus: „Beim Planen und Bauen haben wir nur die Vorteile gesehen. Jetzt müssen wir uns auch mit den Nachteilen auseinandersetzen ... Doch wir sehen den Betrieb jeden Tag aus einem anderen Blickwinkel und lernen etwas dazu.“

Katja Brudermann



Einer der Lieferanten der Ferme Clarisse ist der Betrieb Pflieger aus Spechbach-le-Bas. Über Familie Pflieger berichteten wir in Hof direkt, Ausgabe 2/2011 „Viele Bauern – ein Laden“. Abonnenten können den Artikel kostenlos herunterladen unter [www.hofdirekt.com](http://www.hofdirekt.com) → Archiv.