

Ein Hofladen 4.0, mitten in der Stadt

Gewerbe Bauer Mathias Werren will 90 Prozent seiner Produkte direkt vermarkten, ohne Zwischenhandel. Dafür hat er den Schritt in die Stadt gemacht und mitten im Wülflinger Dorfkern einen smarten Hofladen eröffnet.



Täglich geöffnet von 6 bis 21 Uhr: Der neue Hofladen auf dem Frohsinnareal in Wülflingen. Bauer Mathias Werren (rechts) hat auch nach dessen Eröffnung noch viel vor. Fotos: Enzo Lopardo

Till Hirsekorn

An diesem Montag ist Mathias Werren (46) seit 3.30 Uhr auf den Beinen. Das ist auch für einen Landwirt früh. Alle zwei Wochen ist er als Kurier in der Region unterwegs und beliefert Kundinnen und Kunden mit Eiern vom eigenen Hof, dem Radhof nördlich von Wülflingen. Dem Gut, wo Mitte Juli ein sogenannter Downburst kurz für Endzeitstimmung sorgte und das Unwetter einen ganzen Landstrich verwüstet hat. Obstbäume, Ähren und Maispflanzen waren unter der gewaltigen Druckwelle umgeknickt, Abdeckungen, Laten und Dachziegel flogen durch die Luft. Werren dreht im Gehege seiner fünf Schweine den Wasserhahn auf, die im Morast neugierig herantrotten. «Die lagen nach dem Sturm verängstigt un-

ter dem Apfelbaum, der über ihnen umgestürzt war.»

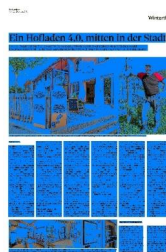
Werren runzelt die Stirn. Das Unwetter war ein harter Schlag. Aber er ist nicht der sentimentale Typ, zumindest nicht nach aussen hin. Er wirkt entschlossen und blickt nach vorne. Ganz selbstständiger Unternehmer halt, der er mit seinem Zaunbauunternehmen bereits ist. Dass Werren ehrgeizig ist, davon zeugt auch eine Auszeichnung an der Wand: 2009 wurde er Vizeweltmeister im «Hagen», also Zäune-Aufstellen.

Seit ein paar Jahren setzt Werren als Bauer voll auf die Karte Direktvermarktung. Etwa 70 Prozent von dem, was er auf seinem Hof produziert, verkauft er direkt an seine Kunden. Nur noch das Getreide und der Raps gehen an die Getreidesammelstelle Thal-

heim. Ansonsten: kein Zwischenhandel. Grossabnehmer wie Fennaco, Migros, Coop oder Emmi beliefert er nicht. Weniger aus ideologischen Gründen. Aber der andere Weg motiviere ihn mehr. «Erstens bin ich gerne mein eigener Chef, zweitens macht es mir Spass, eine Idee weiterzuentwickeln und Sachen auszuprobieren. Und drittens bringt Direktvermarktung einem kleinen Betrieb wie unserem auch mehr ein.» Auf 26 Hektaren hat Werren Weide- und Ackerland, hält 280 Legehennen, 26 Schafe, 23 Mutterkühe, einen Muni und 5 Schweine.

Von Mundpropaganda zum ersten Laden

Angefangen hat alles vor zwölf Jahren mit Einzelbestellungen



über Mundpropaganda. Bald kam ein klassischer Mini-Hofladen dazu mit Rindfleisch und Eiern in der Auslage. Der Radhof liegt eher abgelegen, aber die Riedhofstrasse bringt Kunden auf der Durchfahrt. Die Nachfrage aus dem «Dorf», gemeint ist Wülflingen, war noch bescheiden. Noch so gerne nahm er deshalb die Hinweise von Kundinnen auf. «Wie wärs mit Lamm zu Ostern?», meinte eine. Also schaffte sich Werren Heidschnuckenschafe an, genügsame «Rasenmäher» mit zotteligem Fell und stolzen Hörnern. Die Böcke geben Fleisch für Schüblig und Trockenfleisch.

Ein weiterer Kundenwunsch: kleine, abgepackte Portionen Frischfleisch, 500 Gramm bis ein Kilo. «Funktioniert», sagt er. Ebenso der Eierkurierdienst. Heute hat Werren einen Stamm von 400 Adressen, die er regelmässig anschreibt. «Inzwischen suche ich den Kontakt», sagt er. Er wolle wissen, was nachgefragt werde. Der gehässige Abstimmungskampf zur Pestizidinitiative habe ihn darin nochmals bestärkt. Er habe zweimal Nein eingelegt. Trotzdem sei für ihn klar: «Spätestens jetzt sollte jeder Bauer begriffen haben, dass es nicht einfach weitergehen kann wie bisher. Die Kunden hier, die Produzenten da...»

Da huscht Werrens Mutter Silvia vorbei in die Küche. Dort werden unter anderem die Eier sortiert, verpackt oder zu Spätzli verarbeitet, das Fleisch geschnitten und vakuumiert oder Konfis gekocht und Salatsaucen gemischt. Die Mutter ist für die Verarbeitung zuständig, ein Mit-

arbeiter hilft auf dem Hof und im Zaungeschäft mit. Werren zeigt uns den Eventraum nebenan, wo er Sonntagsbrunchs organisiert. Am 1. August habe er 300 Anmeldungen gehabt: «Die Hälfte davon aus der Stadt Zürich.» Werren weiss, wie man Events organisiert. 2019 war er OK-Vizepräsident beim grossen Jodlerfest in Wülflingen.

Ab in den Dorfkern – auf das Frohsinnareal

Vor einem halben Jahr hat Werren nun den Schritt ins «Dorf» geschafft, und zwar mitten ins Zentrum, auf das neu gestaltete Frohsinnareal. Im Raum, der einmal als Quartiertreff angedacht war (dafür aber viel zu klein ist), stehen in seinem «Frohsinn-Hofladen» heute drei grosse Snackautomaten von Hoflädeli24.ch, ideal gelegen neben dem frisch sanierten Fachwerkhaus. Ob Merengue, Butter oder Glace, das meiste ist vom Radhof, ein Teil von befreundeten Betrieben.

Die Automaten sind Teil eines Projekts, das der Zürcher Bauernverband lanciert hat und schweizweit ausrollen will. Die Bauern zieht es in die Städte (siehe Info-Box). Nicht nur am Wochenmarkt, sondern ständig, digitalisiert und mit neuem Geschäftsmodell. Online sollen die Betreiber der Hoflädeli24 in Echtzeit sehen, welche Produkte wann und wie gut laufen. So können sie rechtzeitig nachfüllen und das Sortiment anpassen. Über eine App behalten auch die Kunden den Überblick. Werren hat das Automatenassortiment bereits angepasst. Im Laden auf dem Hof kommen die

Fleischgourmands vorbei, die ganze Teile kaufen und ein bisschen fachsimpeln wollen. Im Dorf decken sich die Leute lieber für einen Buurezmorge mit Dessert ein.

Ein Augenschein vor Ort zeigt, dass der Spagat zwischen Landliebe und Technik bei Hoflädeli24 noch nicht ganz gelingt. Überall hängen handgeschriebene Zettel, die den Zahlungsprozess erklären, während sich eine laute blecherne Roboterstimme für den Einkauf bedankt. Statt wie vorgesehen vier Produkte spucken die Automaten nur eines aufs Mal aus. Viermal tippen, zahlen, warten für je eine Glace à 4.50 – das nervt den Städter. Der Hersteller sei dran, die technischen Bugs zu beheben, heisst es beim Bauernverband.

Erst der Anfang – nächste Schritte sind aufgegleist

Werren wird den volldigitalen Ansatz zumindest leicht aufweichen, mit fixen Bedienzeiten vor Ort. Zurück auf Feld eins, mit offenen Kühlschränken mit Käse, will er aber nicht. Dafür werde zu viel geklaut. Seinen Laden im Hof überwacht er inzwischen mit mehreren Kameras. Wie gut ist der Frohsinn-Hofladen angelaufen? Umsätze nennt Werren keine. Die Kosten seien gedeckt, und er glaube ans Konzept. Die nächsten Schritte, um mit den Lifestyle-Trends zu gehen, sind aufgegleist. Die Werrens bauen neu diverse Beeren und Früchte an, in einem Onlineshop will er noch mehr andere Betriebe ins Boot holen. Und schon ab 2022 wird beim Radhof auf Bio umgestellt.



Links: Der klassische Hofladen auf dem Radhof. Mitte: Der Frohsinn-Hofladen mit den smarten Automaten und einigen handschriftlichen Zetteln als Anleitung. Rechts: Die Automaten von Hoflädeli24 – sie sehen einwandfrei aus, sind technisch aber noch nicht ganz ausgefeilt.

Bauern zieht es in die Stadt

Mit Hoflädeli24 will der Zürcher Bauernverband (ZBV) ein Verkaufsnetz aus Hofladen-Automaten aufbauen. Derzeit sind es kantonal neun Standorte, unter anderem auch in Saland (Lötterle Schinkenräucherei) und in Wald (Schibi-Hof). Der ZBV will das Projekt national ausrollen. Ende 2020 sollen es 20 Standorte sein, Ende 2022 100 und 30 bediente Hofläden und Ende 2023 gar 200 Automaten und 60 bediente

Läden. Vergleichbare Projekte sind die «Alpomaten», von denen in Zürich schon acht stehen. Dahinter steht die Kleinbauernvereinigung. Zuletzt machte das Berner Start-up Rüedu von sich reden, das nach Zürich expandiert. Seine erste Verkaufs-Holzbox steht als Pop-up am Zürcher Hauptbahnhof. Kantonsweit sollen es 25 bis 30 Standorte werden. Auch Winterthur sei auf dem Plan, aber erst für 2022. *(hit)*