



Angelika und Heinz Sampels aus Rheinbach-Hilberath feiern in diesem Jahr 20-jähriges Jubiläum ihres Hofladens.



„Es muss schmecken!“

Familie Sampels aus Rheinbach-Hilberath bietet nicht nur ein Café in der alten Scheune, sondern feiert mit ihrem Hofladen 20-jähriges Bestehen

Mit Brot und Brötchen ist der Hofladen gestartet.

Alles hat ganz klein mit einem Hoffest angefangen. Zusammen mit dem Radiosender SWR4 veranstaltete Familie Sampels aus Rheinbach-Hilberath einen Aktionstag auf dem Hof und backte dazu Brot. „Das Steinofenbrot war ganz schnell vergriffen“, erinnert sich Heinz Sampels, der den Hofladen führt. In

diesem Jahr feiert der Hofladen sein 20-jähriges Jubiläum.

Aus der Krise einen Neuanfang wagen – das, was wie ein Lehrspruch aus einem Seminar klingt, hat bei Familie Sampels geklappt. „Nach der BSE-Krise wollte keiner mehr Rindfleisch kaufen. Das

war sehr hart! Wir hatten 45 Galloway-Rinder und 45 schwarzbunte Holsteinkühe. Der Preis fiel ins Bodenlose. Da mussten wir uns etwas einfallen lassen“, erklärt Heinz Sampels. Als dann das Brot auf dem Hoffest so gut nachgefragt wurde, kamen sie auf die Idee, sich auf Brot und Streuselkuchen zu spezialisieren und eine Art Hofladen zu eröffnen. „Erst haben wir nur alle zwei Wochen donnerstags gebacken. Dann haben die Kunden den Donnerstag verwechselt. Also haben wir jede Woche gebacken und schließlich jeden Tag“, sagt der 64-Jährige, der sich das Handwerk damals von einem Bäckermeister hat zeigen lassen. Auch heute noch ist das Brot das Zugpferd. Daher veranstalten die Sampels zu ihrem Jubiläum an diesem Wochenende von Samstag bis Sonntag auch eine Rabattaktion von 50 % auf Brot und Brötchen.

15 verschiedene Brotsorten gibt es im Hofladen: von Vollkornbrot über Weißbrot hin zu speziellem Mischbrot mit Walnüssen oder Schwarzbrot. „Die Brotmischungen setzen wir selbst an, auch den Sauerteig. Aber das Mehl kaufen wir zu“, erklärt Angelika Sampels. Aktuell beliefern sie auch andere Hofläden mit den Backwaren, die inzwischen von einem Bäckermeister, einem Bäckergehilfen und einem Bäckerlehrling sowie einer Konditorin für den gesamten Betrieb erzeugt werden. Denn im Hofladen werden auch Teilchen und Kuchen angeboten. Die Torten bekommt der Kunde im gegenüberliegenden hofeigenen „Café in der alten Scheune“. Dort ist die sogenannte Himmelstorte am beliebtesten und wer wochentags oder gar am Wochenende frühstücken will, ist gut beraten, frühzeitig einen





Platz zu reservieren. Das Café ist nahezu immer voll ausgebucht und sehr beliebt.

► Nur Regionales

Zum Markenzeichen hat sich Familie Sampels das Regionale gemacht. „In unserem Hofladen wird man keine Zitronen finden. Wir verkaufen nur Lebensmittel aus der Region von uns und von anderen Landwirten, wie zum Beispiel Eier, Käse aus dem Bergischen, Weine von der Ahr und aus der Pfalz und vieles mehr und Fleisch vom eigenen Betrieb“, berichtet Angelika Sampels. Dabei bieten sie kein Gemüse, wohl aber saisonales Obst an. „Manche Kunden kommen im Mai und fragen nach Pflaumenkuchen. Aber da müssen wir sie dann enttäuschen und auf die Saisonalität hinweisen“, betont die 57-Jährige.

Auf den 50 ha Grünland halten die Sampels heute 80 Piemonteser Fleischerinder. „Die Rasse ist noch nicht so verbreitet. Für die Vermarktung ist es aber das beste Fleisch. Es hat eine Ausschachtung von 80 %. Das Fleisch ist sehr fettarm und fein gefasert, sodass es richtig gut schmeckt“, ist Heinz Sampels überzeugt. Familie Sampels verkauft

das Fleisch komplett über den Hofladen. Das Rindfleisch kann man in Form von 10-kg-Paketen kaufen, in denen der Kunde von allen Teilstücken etwas bekommt, nicht vakuumiert, sondern zum Selbstabholen. Auch das Fleisch und Wurstwaren von zehn Schweinen, die auf Stroh gehalten werden, können Kunden im Hofladen erwerben.

„Der Betrieb hat sich in den vergangenen 20 Jahren um 180 Grad gedreht. Von Milchvieh hin zur Vermarktung – das hätte ich damals nicht erwartet! Aber es macht richtig Spaß“, schmunzelt Heinz Sampels, der schon als kleines Kind Landwirt werden wollte. Auch heute noch sitzt er in jeder freien Minute auf dem Trecker oder kümmert sich um die Tiere. Auch seine „eingeheirateten“ Söhne, Christoph und Markus, sind in den Betrieb eingestiegen: Einer macht die Landwirtschaft, der andere arbeitet in Hofladen und Café mit. „Wir haben es so eingerichtet, dass jeder den anderen vertreten kann. Wir kennen uns alle überall aus“, hebt Angelika Sampels hervor. So können alle einmal in Urlaub fahren.

► Qualität überzeugt

Die Kunden besuchen den Hofladen aus Bonn, Köln, Düsseldorf und Koblenz.



Wieso fahren die Kunden von so weit her zum Hofladen in Rheinbach-Hilberath? „Das Wichtigste ist, dass die Brote und Brötchen schmecken. Das sind nicht so luftige Teile, die mit Luft vollgepumpt sind, sondern sie schmecken auch am Abend noch richtig gut und man wird auch satt davon“, betont Heinz Sampels. Der volle Laden gibt ihm Recht. Weiter so! ah

Die Sampels halten 80 Piemonteser Rinder.

Fotos: Andrea Hornfischer