

Kerstin und
Friedrich (48)
Hofmann
mit ihren Kindern
Johanna (12),
Leonard (15)
und Clara (11)
und vielen
leckeren
Pilz-Schätzen

„
*Es funktioniert
nur, weil wir alle
zusammenhalten*“

Kerstin Hofmann ist stolz auf ihre Familie

Ein Familienbetrieb erfindet sich neu

Pilze wachsen nur im Wald?

Bei uns auch!

tina
& Land-
Frauen

Früher hielten sie Schweine und Rinder, heute geht Familie Hofmann aus Rot am See neue Wege: Wie es dazu kam, erzählt Kerstin (43)

Wenn ich morgens die Tür zu einem unserer Zucht-räume öffne, schlägt mir kühle, feuchte Luft entgegen. Auf langen Reihen stehen Substratblöcke, aus denen Shiitake und Kräuterseitlinge wachsen. Manche Pilze sind noch winzig, andere schon erntereif.

Pilze kennen weder Wochenenden noch Feiertage. Sie wachsen, wenn Temperatur und Feuchtigkeit stimmen. Deshalb kontrollieren, pflegen und ernten wir an 365 Tagen im Jahr. Dass daraus einmal mehrere Tonnen pro Woche würden, hätten mein Mann Friedrich und ich nie geglaubt.

Eine Lehrfahrt nach Ungarn brachte alles ins Rollen

Lange war ich Fachlehrerin für Ernährung und Hauswirtschaft, während mein Mann allein den Familienhof managte. Damals hielten wir auf unserem Familienhof Schweine und Rinder. Die Pilze kamen erst später hinzu – eher durch Zufall.

Vor vielen Jahren nahm Friedrich an einer Lehrfahrt nach Ungarn teil. Dort kam er erstmals mit der Pilzzucht in Berührung und war fasziniert. Das Thema ließ ihn nicht mehr los. Anfangs experimentierte er mit kleinen Strohhallen und suchte nach den besten Bedingungen. ▶



Statt Fleisch gibt es bei Familie Hofmann häufig Pilze in vielen Variationen

Mein Lieblingsrezept

Für Pilz-Gyros schneide ich Kräuterseitlinge in dünne Streifen und brate sie portionsweise bei hoher Hitze kräftig an. So werden sie außen schön braun und bleiben innen saftig. Gewürzt wird mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano und etwas Kreuzkümmel. Dazu schmecken Fladenbrot, Salat und ein frischer Joghurt-Dip. Damit lassen sich auch Gäste überraschen, die Pilzen nicht so mögen.



Damals war das ein Hobby neben der Landwirtschaft. Doch mit jedem Versuch wuchsen Wissen und Begeisterung. Pilze reagieren empfindlich auf Temperatur, Feuchtigkeit und Luft. Kein Substratblock entwickelt sich gleich. Man braucht ein gutes Auge.

Wie kann der Hof für die nächste Generation eine Zukunft haben?

Diese Frage wurde für uns immer drängender. Einfach so weiterzumachen, fühlte sich nicht richtig an. Wir wollten Lebensmittel erzeugen, hinter denen wir vollen Herzens stehen können, und entschieden uns deshalb für ökologische Bewirtschaftung.

Beim Umbau investierten wir in Photovoltaik, ein Wärmenetz und einen Wasserspeicher. Verbrauchte Pilzsubstrate sind Kompost für die Felder und sehr gut für den Humusaufbau. 2021 wagten wir den großen Schritt und konzentrierten uns auf Bio-Edelpilze.

Auch für mich war das ein Neuanfang. Ich gab meinen Beruf auf und stieg vollständig in den Betrieb ein. Heute kümmere ich mich um Büro, Organisation, Vermarktung, Veranstaltungen und unsere Gäste. Inzwischen produzieren wir jede Woche etwa drei

bis fünf Tonnen Pilze. Rund 15 Festangestellte gehören zum Team. Auf Saisonkräfte verzichten wir bewusst. Die Arbeit verlangt Erfahrung, deshalb ist uns ein eingespieltes Team wichtig.

Trotz moderner Technik bleibt vieles Handarbeit. Die empfindlichen Pilze werden kontrolliert, vorsichtig geerntet, zugeschnitten, gewogen und verpackt. Zugleich müssen wir flexibel bleiben: Wir wissen nie genau, welche Menge erntereif ist und wann und wie viel unsere Kunden bestellen.

Neben frischen Shiitake und Kräuterseitlingen entwickeln wir Spezialitäten wie Pilz-Bolognese, Pilz-Gyros und Pilz-Pattys. Ihr kräftiger Umami-Geschmack und ihre feste Konsistenz machen Edelpilze zu einer spannenden pflanzlichen Alternative zu Fleisch.

Bei unseren Betriebsführungen erleben Besucher, wie aus einem Substratblock ein erntereifer Pilz wird. Anschließend probieren sie im Hofburk-Stadl unsere Spezialitäten. Gerade bei diesen Begegnungen merke ich, wie groß das Interesse an Landwirtschaft und regionalen Lebensmitteln ist. Viele



„Kräftig anbraten ist der Trick“, verrät Clara

Menschen sehen zum ersten Mal, wie aufwendig die Erzeugung ist – und wie viel Wissen, Handarbeit und Verantwortung darin stecken. Dieser Austausch ist wichtig.

Genauso wie die Gemeinschaft der LandFrauen. Ich engagiere mich im Beirat des LandFrauenvereins Rot am See. Über die KreisLandFrauen Crailsheim und den LandFrauenverband Württemberg-Baden sind wir Teil eines starken Netzwerks, das Frauen weiterbildet, verbindet und ihren Anliegen eine Stimme gibt. Für mich stehen die LandFrauen für Zusammenhalt, neue Ideen und eine lebendige Zukunft auf dem Land. Es geht nicht um das alte Klischee von Kaffee und Kuchen. Es geht darum, die Zukunft zu gestalten.

Wenn ich heute durch die Zuchträume gehe, staune ich manchmal selbst, was aus Friedrichs ersten Versuchen geworden ist. Landwirtschaft bedeutet für mich, offen für Veränderungen zu bleiben und den Mut zu haben, neue Wege einzuschlagen.

Und bei uns auf dem Hof wachsen diese neuen Wege – genau wie unsere Pilze – jeden Tag ein Stück weiter. Und darauf dürfen wir stolz sein.

Julia Meyerdiercks



Diese Pilze findet man nicht im Wald

DREI PILZ-PROFI-TIPPS

Frische erkennen

Frische Edelpilze sind fest und prall, riechen angenehm und haben eine trockene Oberfläche.

Richtig lagern

Pilze gehören in den Kühlschrank. Die Folie der Schalenverpackung immer öffnen. Am besten locker in Papier oder ein sauberes Küchentuch einschlagen. Möglichst innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Richtig putzen

Pilze erst direkt vor der Zubereitung putzen, mit einer Bürste oder einem Tuch säubern. Pilze sollte man nicht abspülen.

Auf kleinen Strohbällen begannen die ersten Versuche. Heute wachsen die Edelpilze auf speziellen Substraten



@ Kennen Sie auch eine tolle LandFrau? Mailen Sie mit dem Stichwort „LandFrau“ an tina@bauermidia.com oder schreiben Sie an: Redaktion tina, Brieffach 30835, 20077 Hamburg

Die Leseraktion wird ganz oder in Teilen in Print und digital veröffentlicht.