

Tortenglück im Pferdestall

Was macht ein Landwirt, wenn er aus gesundheitlichen Gründen die Viehwirtschaft aufgeben muss? Die äußerst erfolgreiche Antwort von Familie Miemann lautet: Backen!



Fotos: Philipp Schulze

Simone Miemann managt das Café „To'n olln Peerstall“ heute, die Idee, den Gästen selbstgemachte Torten zu servieren, hatte Heinrich Miemann, als er während einer Kur den Spaß am Backen entdeckte.

Wer Simone Miemann nach ihrem Beruf fragt, bekommt eine fröhliche und knappe Antwort: „Frau vom Chef.“ Das ist zwar untertrieben, aber natürlich auch nicht ganz falsch, denn die 44-Jährige hat in einen landwirtschaftlichen Betrieb eingehiratet. Seit Generationen bewirtschaftet die Familie den Hof im Dörfchen Lüder im äußersten Zipfel der Südheide. Die besonders schönen Seiten der Heide- und Moorlandschaft kennt Senior Heinrich Miemann nicht nur seit Kindesbeinen, er zeigt sie auch gern: Für Gruppen spannt er seine Pferde vor Planwagen oder Landdauer, für Feriengäste stehen Zimmer und eine Ferienwohnung bereit.

Landwirtschaft und Gastfreundschaft – das gehört für Miemanns also traditionell zusam-

men. Das Hofcafé entstand dennoch eher freiwillig. Heinrich Miemann musste nach einer Herzoperation seine Milchkühe abschaffen. Hätte er während seiner Kur nicht bei einem Backkurs den Spaß am Kuchenbacken ent-

deckt, wäre ihm wohl auch nicht die zündende Idee gekommen: Die Gäste sollten künftig mit hausgemachtem Kuchen bewirtet werden. Das Café „To'n olln Peerstall“ eröffnete 1994 im alten Pferdestall.



Während die Eltern im Café sitzen, können die Kinder die Hoftiere kennenlernen.

Gastfreundschaft wird groß geschrieben in der Familie Miemann.


Die Tortenkunst des backenden Bauers sprach sich schnell herum. Busgruppen und Vereine buchten die Kuchentafel, dazu strömten immer mehr Sonntagsausflügler in das Hofcafé. „Ich bin erst mal quer eingestiegen – mit Kuchenbacken“, sagt die gelernte Bilanzbuchhalterin Simone Miemann. Als sie und Ehemann Arne-Heinrich den Betrieb 2006 übernahmen, überlegten sie die nächsten Schritte. Sie starteten mit einem regelmäßigen Frühstücksbuffet, dann kamen die ersten Familienfeiern und besondere Events wie Spargelessen oder Oktoberfest. „Viele Gasthöfe sterben ja weg. Familienereignisse wollen aber gefeiert werden. Diese Lücke können wir nutzen“, sagt sie. Als der neue Tresen fertig war, folgte die nächste Idee: „Wir wollten einfach mal Party machen und junge Leute ansprechen, also haben wir eine Kneipennacht organisiert.“

Das alles funktioniert nur, weil Miemanns nicht nur gut backen, sondern auch gut bauen können. Aus erst 50 sind 120 Plätze geworden. Am Pferdestall entstand ein Wintergarten, weitere 100 Sitzplätze gibt es im Garten. Das Konzept: ländlich-rustikal, gemütlich und familienfreundlich. „Wir sind ja immer noch ein Bauernhof mit Pferden, Katzen, Hühnern und Heidschnucken. Uns ist wichtig, dass Eltern entspannt hier sitzen können, während die Kinder herumtoben und die Hasen streicheln.“

Dass die Familie Gastfreundschaft wirklich lebe, komme ebenso gut an: „Sonntags ziehen wir uns alle schick an und sind den ganzen Tag im Café.“ Ist viel los, packen alle selbstverständlich an: Die Kinder räumen Geschirr weg, der Senior serviert zum Kuchen gern eine Anekdote, während Simone Miemann immer ein offenes Ohr für die Besucher hat. „Feedback ist mir sehr wichtig. Ich möchte nah bei den Gästen sein, Wünsche und Anregungen aufnehmen.“

Mittlerweile managt die 44-Jährige den Cafébetrieb allein. Sie macht die Termine, den Einkauf und den Dienstplan für die drei Angestellten und acht bis neun Aushilfskräfte. Den Kuchen allerdings backt zum großen Teil



immer noch Heinrich Miemann. „Bei uns macht eben jeder das, was er am besten kann“, sagt Simone Miemann. Ihr Ehemann, der rund 100 Hektar Land beackert, baut gerade eine Holzhackschnitzelheizung, mit der 40 Haushalte im Dorf versorgt werden sollen. Der Ausbau von weiteren Gästezimmern bleibt deshalb noch eine Weile in der Warteschleife. Die „Frau vom Chef“ ist rundum zufrieden mit ihrem Job, auch wenn sie oft von morgens bis nachts auf den Beinen ist. „So wie es jetzt läuft, das ist genau mein Traum. Ich freue mich über jeden Gast, der hier zufrieden vom Hof geht.“  Ute Klingberg

IHK gratuliert

Die IHK gratuliert zum Jubiläum und wünscht weiterhin viel Erfolg:

100 Jahre

Elektro Feldmann GmbH

Rethem/Aller (1. Juli)


Karl-Heinz Schmalzer Gasthof Stumpf


Embsen (30. Juli)

50 Jahre

Witte Barskamp KG

Bleckede (1. Juli)

 Alle aktuellen Firmenjubiläen im Überblick finden Sie unter www.ihklueneburg.de/ueberblick

 Ein Mitarbeiter feiert ein Arbeitsjubiläum oder geht in Ruhestand? Für beide Anlässe stellt unsere IHK Ihnen gern Urkunden aus. Anfordern können Sie diese für 35,46 Euro pro Stück bei Nuran Balkis, Tel. 04131 742-109, oder online unter www.ihk-lueneburg.de/ehrenurkunden.

Giesler & Co. GmbH

Hallen- und Gewerbebau



- Beratung, Planung und Ausführung
- schlüsselfertiger Gewerbebau
- kostengünstige Systemhallen
- Dach- und Wandverkleidungen

Am Exer 10
38302 Wolfenbüttel
Tel. 05331-90340
www.giesler-co.de



Sie suchen einen Grafiker?

Wir gestalten Ihre ...

Image-Broschüren,
Geschäftsberichte,
Firmen-Zeitschriften,
Produktprospekte
Kundenmagazine,
Reisekataloge,
Jahresberichte,
Flyer und Printobjekte
aller Art.

Unkompliziert und schnell – einfach gut!



anfrage@einfachgutegrafik.de