

Alles für die Kunden

Jung und voller Tatendrang ist Sophie Bühler. Ihr Hofladen liegt versteckt in einem kleinen Schweizer Dorf. Aber ihre Umsatzzahlen stimmen – dank eines großen Bekanntenkreises, Familienzusammenhalt und breitem Sortiment.



Sophie Bühler baut die Direktvermarktung aus und hat die Ladenfläche auf 74 m² vergrößert.

Fotos: D. Clemenz



Regionalität in der Beschriftung: Statt Soße einfach Soosa



► Sophie Bühler traut sich was. Mit 23 hat sie den elterlichen Betrieb mit 50 Kühen und rund 60 ha übernommen. „Das ist gut so“, sagt Vater Walter Bühler (55), der seither Sophies Angestellter ist. Er wurde selbst auch schon sehr jung, mit 21 Jahren, Betriebsleiter.

Der Bühler-Hof ist ein Familiending: Die Milchviehhaltung, Hofladen und Käserei verantwortet Sophie. Ackerbau, Lohnarbeiten und Eierproduktion sind das Metier von Walter Bühler. Buchhaltung und Administration übernimmt Mutter Brigitte Bühler. Schwester Mirjam hilft im Hofladen und betreut Social Media. Mirjams Freund hat die Landwirtschaftslehre auf dem Betrieb begonnen. Mitarbeiterin Sana Bühler, trotz gleichen Namens nicht verwandt, arbeitet in der Käserei und hilft



Sophie Bühler leitet den Milchviehbetrieb seit dem 1. Januar 2023.

im Hofladen, ihre Kolleginnen Sarah Külling und Annett Schneeberger sind für die Verarbeitung verantwortlich und Onkel Hans und Tante Judith machen jeden zweiten Freitag im Monat die Auslieferungen. Ob familiäre oder außerfamiliäre Mitarbeiter, Sophie muss für alle genug erwirtschaften, um Arbeitsstunden abzurechnen und Löhne zu bezahlen. Aber es läuft rund auf dem Betrieb. Der Hofladen brummt, wenn auch zufällige Laufkundschaft rar ist. Der Laden liegt versteckt in einer Parallelstraße zur Hauptstraße. Das Dorf selbst, Bibern im Kanton Schaffhausen, hat nur 260 Einwohner:innen und fast jeder dort einen gepflegten Hausgarten für die eigene Versorgung. Da muss Sophie als Hofladenbetreiberin schon sehr verläss-

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

lich und einfallsreich sein, um den Kreis von Stammkunden stetig zu vergrößern. „Die Bevölkerung hier im Dorf schätzt unser Sortiment und dass sie wegen ihrer Einkäufe nicht mehr weit fahren müssen“, sagt Sophie. Auch Kunden von weiter her finden den Weg zu Wagis Hofladen. Das liegt an dem großen Bekanntenkreis und der attraktiven Homepage. Die regionale Vernetzung funktioniert und ist wichtig. Authentisch ist der Laden, weil vieles in Schaffhauser Mundart angeschrieben ist. Statt Soße heisst es Soosä, statt Beeren Beerli und Zwiebeln sind einfach Zwioblä. Der Hofname Wagis Farm ist übrigens vom Rufnamen von Sophies Vater Walter hergeleitet.

Der Nahversorger im Ort

Entstanden ist der Hofladen 2020. Jetzt hat Sophie Bühler das Heft in der Hand und setzt ihre Ideen um. In diesem Frühjahr vergrößerte sie die Ladenfläche auf rund 74 m². Der Hofladen ist 24 Stunden pro Tag geöffnet, setzt, außer beim Alkohol, auf Selbstbedienung mit einem automatisierten und bedienungsfreundlichem Kassensystem und Videoüberwachung.

Die Vielfalt des Produktsortiments ist beeindruckend. Mehl aus dem eigenen Getreide verarbeitet zu Teigwaren, Dinkel-Kernotto, Dinkel-Knäckebrot, Müsli, Cookies und weiterem Gebäck. Bedienen kann man sich mit Flocken und Müsli auch an den Unverpackt-Dispensern. Zum Grundsortiment gehören Eier vom Hof, Fleisch sowie diverse Milchprodukte, die Sophie Bühler in der eigenen Hofkäserei selbst herstellt. Ergänzt wird das Sortiment mit frischem Gemüse, Beeren, Obst, Honig, Sugo, Speiseölen, Likör, Schnäpsen, Fisch und vielem mehr. Bei der Sortimentsgestaltung kommt Sophie erneut ihr gutes Netzwerk zugute. Sie arbeitet mit rund 20 Betrieben zusammen, die gegenseitig ihre Produkte austauschen. Mit drei Produzenten ist



Walter Bühler (55) ist seit der Betriebsübergabe bei seiner Tochter angestellt.



Mutter Brigitte ist Chefin über Buchhaltung und Aufzeichnungen.

die Zusammenarbeit besonders eng. Gemeinsam kreierten sie das Schaffhauser „Päckli“, eine Geschenkkiste mit regional produzierten Spezialitäten.

Grillieren für alle

Von Mai bis September laden Bühlers jeden Freitag zum Grillieren auf den Hofplatz ein. Teilnehmen kann jedermann. „Fleisch, Getränke usw. können die Leute selbst mitbringen oder aus unserem Hofladen beziehen“, sagt Sophie. Engstirnig sind Bühlers nicht, was mitgebrachte Lebensmittel betrifft. Neu aufgestellt wurde der Bereich Eventgastronomie. Der frisch renovierte Eventraum mit Gastroküche ist ausgestattet für 50 Personen. Ausgerüstet mit einem Beamer ist der Raum tagungstauglich und langweilen sich die Gäste, sorgen ein Airhockey-, Billard- und Fußballtisch für Abwechslung. Draußen steht zudem bald ein Spielplatz mit Streichelzoo zur Verfügung. ◀

Daniela Clemenz,
BauernZeitung Schweiz

BETRIEBSSPIEGEL

Betriebsleiterin

Sophie Bühler, 23, Landwirtin

Lage

Bibern, Kanton Schaffhausen an der Grenze zu Deutschland, Schweiz

Betrieb

50 Kühe, 18 000 Legehennen, gemeinsamer Betriebszweig mit Nachbar Ruedi Bühler; rund 60 ha mit Weizen, Dinkel, Hartweizen, Silomais, Raps und Wiesland;

Hochstamm-Äpfelbäume; Lohnarbeiten wie Ballenpressen und Dreschen

Vermarktung

Hofladen und Belieferung von anderen Hofläden und kleinere Detailläden sowie Restaurants

Eventgastronomie: im Sommer jeden Freitag Grillieren auf dem Hof, Eventraum für 50 Personen

Produkte

Eier, Getreideprodukte, Süßmost, Milchprodukte, Käse, Fleisch; Zukauf: Fisch, Beeren, Gemüse, Tee, Blumensträuße am Wochenende

Mitarbeiter

8 Mitarbeiter aus der Familie und dem Freundeskreis, 6 weitere Mitarbeiter für Mithilfe in der Landwirtschaft und in der Verarbeitung

Öffnungszeiten

24/7, Selbstbedienung

[www.](http://www.wagis-farm.ch)

wagis-farm.ch