

Wir stellen vor:

Hofladen zur Krämara Fränkische Hausmannskost und glückliches Federvieh



leben
findet
innen
stadt.de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Christine und Rudi Knoblach vor dem Hofladen



... und inmitten der vielfältigen Angebote

Traditionsbetrieb

Ohne Düngemittel – darauf legt Christine Knoblach großen Wert – baut sie ihr Gemüse an. „Im Garten und auf meinem Acker ist alles naturbelassen. **Es wird nicht gespritzt** oder Kunstdünger gestreut.“, betont die engagierte Geschäftsfrau. Im Mai 2004 hat sich Christine Knoblach **einen Traum erfüllt**: Rudi Knoblach verwandelte eine Garage im Handumdrehen zum Litzendorfer Krämerladen. „**Im Dorf bin ich die Krämara** – viele sprechen mich nur noch mit diesem Namen an.“, lacht Christine Knoblach und Bauern waren die Krämer schon immer.

Firmenphilosophie

Naturbelassen ist das Gemüse vom Blumenkohl bis hin zum Wirsing. Ihre Gurken verarbeitet die agile Ladenbesitzerin weiter und legt Senf- oder Essiggurken ein. Und noch mehr macht sie ein: Zucchini, rote Beete, Sauerkraut oder Blaukraut beispielsweise. Zwiebeln gibt es aus eigener Produktion. Auch Äpfel und Nüsse erntet das Ehepaar – und ist die Nachfrage größer als das eigene Angebot, **helfen Nachbarn mit ihrem Obst aus**. Nachbarschaftshilfe der besonderen Art.

Mit eigenem Futter großgezogen

Glückliche Hühner, Gänse und Enten leben auf dem Krämershof. Auf den 20 Hektar Ackerfläche bauen Rudi und Christine Knoblach Futter für ihre Tiere an. Getreide, Weizen, Gerste, Hafer und Raps **aus eigener Herstellung** – das bekommt nicht nur dem Federvieh. Ihre Tiere kaufen die Knoblauchs ganz klein **bei Zulieferern in der Region**. „Man kennt sich. Man kann sich auf seinen Lieferanten verlassen.“, betont Rudi Knoblach. Auf dem Hof winkt den Tieren erst einmal die große Freiheit. Sie wachsen auf einer rund einen **halben Hektar großen Freifläche** auf. „Die haben sogar ihren eigenen Bach.“ 80 Gänse, 80 Enten, 50 Hühner und rund 50 Hähnchen und im Schnitt drei Schweine zieht das Ehepaar pro Jahr auf.

Die Produkte

Bei der Marmelade experimentiert die Krämara auch gerne mal. **Immer im Sortiment** hat sie Erdbeer-, Kürbis-, Himbeer-, Holunder- und Schlehenmarmelade. Die Zutaten sammelt die umtriebige Geschäftsfrau in der freien Natur, im eigenen Garten und bei den Nachbarn. „Oft ver- suche ich eine neue Mischung und meine

Kunden sind dann die Produkttester. Was ihnen nicht schmeckt, kommt nicht auf den Markt.“ Diese Kundenorientierung ist ihr wichtig. Kartoffeln vom eigenen Acker und selbstgezogene Bohnenkerne gibt es, marinierte Heringe, offene Bratheringe, leckeren Kochkäse und im Winter hausgemachter Stollen. Jeden Donnerstag hat die Krämara frisches Holzofenbrot, das aber nicht selbst gebacken wird. Selbst geräuchert ist dagegen der Schinken aus der **hofeigenen 100 jährigen Räucherung**.

Ein Kassenschlager: die **hausgemachten Bratwürste**. Da läuft das Telefon der Knoblauchs heiß: Innerhalb eines Tages wandern rund 500 Würste über den Ladentisch. Die Knoblauchs lassen schlachten. **Gute fränkische Hausmannskost** landet in den Wurstgläsern: Dosenfleisch, weißer und roter Presssack und vieles mehr. Feine Mettwurst und Krakauer, fehlen auf den Speiseplan nicht. Auch Nudeln - von Breitband- bis hin zu verschiedenen Suppennudeln – fertigt die Krämara selbst. Die **Eier liefern die eigenen Hühner**. „Wir kaufen nichts dazu.“, so Christine Knoblach und neben Eiern hat sie auch cholesterinfreie Wachteleier. „Wer etwas zum Verschenken braucht: Christine Knoblach fertigt auch Geschenkkörbe – ausschließlich mit eigenen Produkten gefüllt.“

Das Gütesiegel

An der Gütesiegelaktion „Region Bamberg – weil’s mich überzeugt“ beteiligt sich die Familie Knoblach aus Überzeugung. **„Unsere Region hat kulinarisch so viel zu bieten** – auch wir kaufen aus Überzeugung in der Region“, betont Rudi Knoblach.

Und noch ein Traum...

Christine Knoblach ist immer auf der Suche. Nach neuen Produkten oder neuen Ideen, damit sich ihre Kunden noch wohler in ihrem Laden fühlen. **„Ein Hofcafé** – das wäre so eine Zukunftsvision.“, träumt sie. Fest in der Jahresplanung 2011 hat das Ehepaar eines: **Ein Hoffest - das im Advent findet natürlich weiterhin statt - im Sommer** mit Gerupftem, Ziebesleskäse, Bratwürsten und leckeren Brotzeiten und zum Abschluss einem Likörchen - aus der eigenen Herstellung versteht sich und das alles natürlich mit zünftiger Blasmusik.



Für die Hühner gibt es selbstangebautes Futter

Hofladen zur Krämara

Lohndorfer Weg 10
96123 Litzendorf,
Tel. 0 95 05 / 68 15

Jeden Donnerstag
frisches Holzofenbrot

Öffnungszeiten:

Do. 10.00 - 12.00 u. 14.00 - 18.00 Uhr
Fr. 9.00 - 12.00 u. 14.00 - 18.00 Uhr



Natürlich ungespritzt: das Obst