

# Wo Eis auch im Winter Saison hat

**Direktvermarktung** Eis frittiert oder mit Lebkuchennote, Waffeln und Kuchen: Beim „Intscheder Bauernhofeis“ haben Inhaberin Kristina Stöver und Tochter Karoline Clausen ihre Bauernhof-Eisdiele als Ganzjahresprojekt aufgestellt.



Fotos: Hüneke-Thielemann (5), Intscheder Eis (1)

Kristina Stöver (re.) und ihre Tochter Karoline Clausen bieten Eis und mehr zwölf Monate im Jahr an.

Mitten im kleinen Weersdorf Intschede im Kreis Verden, direkt an der Kirche, liegt der idyllische Hof der Familie Stöver. Johann Stöver betreibt Ackerwirtschaft und Schweinemast, die Eisproduktion und Gastronomie sind die Domäne von Kristina Stöver, gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Mutter von vier Töchtern. 2006 entdeckte sie das Konzept des niederländischen Unternehmens „Bauernhofeis“ für sich und baute das „Intscheder Bauernhofeis“ auf – zunächst auf dem Milchviehbetrieb ihres damaligen Mannes.

## Milch vom eigenen Hof

Die 54-Jährige gehörte zu den ersten in der Region, die mit dem Franchise-System begann, ihr Einzugsbereich

reicht bis in den Kreis Diepholz und an die Grenzen Bremens. „Damals habe ich rund 60.000 Euro in die Ausstattung des Eislabors investiert – heute zahlt man wohl fast das Dreifache“, sagt sie. 2012 zog das „Intscheder Bauernhofeis“ jedoch um. Der Hof Stöver im gleichen Dorf wurde nicht nur ihr neues Zuhause, sondern auch Standort der Bauernhofeisdiele. „Die Milch für unser Eis kommt aber nach wie vor vom rund 500 Meter entfernten Hof meines Vaters“, erzählt Karoline Clausen. Sie ist Anfang des Jahres in den Betrieb ihrer Mutter eingestiegen. Als Betriebswirtin und Bürokauffrau kümmert sie sich vor allem um Marketing, Vertrieb und Planung.

„Die Arbeit war für meine Mutter allein zu viel geworden – um eine zweite Person ganz-

jährig beschäftigen zu können, mussten wir das Konzept ein wenig umstellen und das Angebot anpassen“, erzählt die 28-Jährige. Das setzte neben neuen Ideen auch einen Umbau voraus: Zum Verkaufsraum im Erdgeschoss, dem historischen Fachwerkspeicher und 80 bis 100 Sitzplätzen im Garten kam vor drei Jahren mit dem restaurierten Dachboden ein vielseitig nutzbarer Bereich für 40 Personen neu hinzu.

Das Dachgeschoss ist nun gemütliche Eisdiele, Frühstücks-Location und Veranstaltungsraum in einem. An ausgewählten Terminen findet das Frühstück auch mit Theater – derzeit einer Heinz Erhardt-Revue – statt. Gebucht werden kann der Raum außerdem für private Feiern oder Seminare. Apropos Seminar:

Überraschende Geschmackserlebnisse rund ums Eis bietet die „Eisverkostung“. „Wir hatten so einen Nachmittag mal für eine Gruppe Landfrauen angeboten“, erzählt Kristina Stöver. Der kam so gut an, dass er in diesem Winter nun auch als offener Termin mit Anmeldung angeboten werde. „Die Gäste haben in einer Art Blindverkostung Gelegenheit, auch mal Sorten zu probieren, die man sich im Sommer als ganze Kugel vielleicht nicht zu kaufen traute.“ Kaffee und Eis-Infos sind dabei inklusive.

## Im Winter frittiertes Eis

Wobei das Eis in der kalten Jahreszeit auch mal heiß serviert wird: Das „Frittierte Eis“ ist eine Kreation, die Tochter Karoline für die Intscheder Eiskarte entwickelt hat. Statt einer Standard-Karte gibt es in der Bauernhof-Eisdiele übrigens handgemalte Motivblätter, die laminiert und an einem Ring zusammengefasst sind: „So sind wir saisonal flexibel.“

Mehr als 100 verschiedene Sorten gehören zum Programm in Intschede, sind aber nie alle gleichzeitig im Verkauf. Was, wann und wieviel produziert wird, planen Mutter und Tochter gemeinsam. Und zwar nicht nur am PC. Als hilfreich fürs ganze Team hat sich eine große Magnettafel direkt im Eislabor erwiesen: Den Überblick über fertige Ware, Vorrat und noch herzustellende Sorten geben bunte Magnete in verschiedenen Spalten – effizient und auch während der Produktion zu aktualisieren.

Die Eisherstellung befindet sich in einem separaten Gebäude. Neben der Eismaschine steht ein kleiner Drucker, der alle Daten zu jeder Charge genau dokumentiert. „Meine Lebensversicherung“, nennt es Kristina Stöver, denn so kann sie bei eventuellen Nachfragen nachweisen, dass das Eis einwandfrei produziert wurde. Wer mit Eis arbeitet, muss



Selbstbedienungs-Eisbox: Für den Eishunger an Ruhetagen.



Die Magnettafel hilft einfach und effizient, direkt im Eislabor den Überblick bei der Produktion zu behalten.



Für das Wintereis: Mitarbeiterin Amina Sommo schneidet frisches Marzipan zurecht.

schnell sein, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen: „Geredet wird dabei nicht viel“, lächelt die Chefin. Damit die Abläufe perfekt ineinander greifen, gibt es feste Regeln – auch bei vermeintlichen Kleinigkeiten: „Sahne steht grundsätzlich rechts, die Milch links.“ Konzentration ist vor allem gefragt, wenn saisonal nicht so oft produzierte Sorten auf dem Plan stehen. Im Winter zum Beispiel Lebkuchen-, Marzipan- oder Zimteis. Das Marzipan schneidet Mitarbeiterin Amina Sommo frisch von Hand klein. Sie ist ganzjährig in der Produktion angestellt, im Service unterstützen saisonal etliche 450-Euro-Kräfte.

### Auch eigene Variationen

Die Grundrezepte für das Eis liefert Bauernhofeis. „Und es kommen immer neue hinzu. Zusätzlich kreieren wir aber auch eigene Variationen“,



Im alten Fachwerkspeicher auf dem Hof Stöver schmeckt Eis – wie das Frittierte (kl. Foto) – auch in der kalten Jahreszeit.

erzählt Kristina Stöver. Die Produktion hat sie gerade überwiegend auf Edelstahlbehälter umgestellt: „Seit es neue Silikonverschlüsse dafür gibt, können wir immer mehr auf Plastik verzichten.“ Für den Außer-Haus-Verkauf wird auch in 500-Gramm-Pappbechern und in Einzelportionen abgefüllt.

Mit der „Eisbox“, einem kleinen Holzhaus mit Selbstbedienung und Bezahlung auf Vertrauensbasis, hat die Familie ein weiteres Angebot auf dem Hof geschaffen: „So können sich die Kunden in der Saison versorgen, wenn wir mal nicht geöffnet haben.“ An Ruhetagen werde nämlich nicht nur an der eigenen Privattür, sondern auch schon mal bei Nachbarn wegen einer Portion Eis geklingelt. Diese kleine Eiskiste kann man auch für Feiern mieten. Bei größeren Events wie Hof- und Stadtfesten ist das Team mit einem

der drei mobilen Eiswagen im Einsatz.

Mit dem Ganzjahreskonzept fühlt sich das Mutter-Tochter-Team gut aufgestellt für die Zukunft. Sorge macht ihnen allerdings ein Faktor, den sie nicht selbst beeinflussen können: Seit der Sperrung des Intscheder Weserwehrs ist der Ort für mehrere Jahre von rechts der Weser für Autos nur über Umwege aus Achim oder Verden erreichbar. „Radfahrer durften dort bisher noch fahren, doch auch für die ist jetzt eine Schließung im Gespräch – und das wäre wirklich schlimm, denn Radler machen in der Saison einen Großteil der Kunden aus“, sagen die beiden und hoffen, dass sich bis zum Sommer noch eine Lösung findet.

**Ch. Hüneke-Thielemann** ■

■ Weitere Infos unter: [www.intscheder-bauernhofeis.de](http://www.intscheder-bauernhofeis.de)