

## Geselliger Mittelstands-Abend beim Familienbetrieb Fuchshof

Das jüngste Ziel der Mittelstandsvereinigung (MIT) im Landkreis Konstanz war der Fuchshof in Dettingen-Dingelsdorf. Der Kreisvorsitzende Peter Ibbeken begrüßte die zahlreich erschienenen Mitglieder. Wolfgang Flick, Vorstandsmitglied aus Litzelstetten, erläuterte den Teilnehmern, warum er genau diesen Betrieb für eine Betriebsbesichtigung empfohlen hat. Der Fuchshof ist ein bestens geführtes Unternehmen, welches mit hoher Qualität und Nachhaltigkeit Erfolg hat und regionale Bekanntheit genießt. Die Führung durch Heinrich Fuchs durch die verschiedenen Einzelbetriebe des Fuchshofs gestaltete sich als äußerst kurzweilig. Der Fuchshof hat vor ca. 25 Jahren mit der Direktvermarktung seiner landwirtschaftlichen Produkte begonnen und sein Angebot sukzessive erweitert und neue Geschäftsfelder erschlossen.

Auf 23 Hektar werden vor allem Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Erdbeeren und noch einige weitere Beerensorten angebaut. Im Direktvertrieb werden neben eigenen Produkten auch sämtliche aktuellen Obst- und Gemüsesorten der Region, sowie frisch produzierte Säfte, Brände und eine Vielzahl weiterer landwirtschaftliche Lebensmittel, die von Produzenten der Region stammen, verkauft. Es wurde frühzeitig erkannt, dass die Kunden nicht nur diese Produkte wollen, die gerade aktuell in der Region angebaut und geerntet werden können, sondern dass heute eine permanente Verfügbarkeit von bestimmten Obst- und Gemüsesorten gewünscht ist. Der Fuchshof ist bei einheimischen Kunden, wie bei Touristen bekannt und beliebt.

Eine sehr wichtige Bedeutung unter den verschiedenen Teilbetrieben hat die Backstube, die von Frau Lucia Fuchs geleitet wird. Es werden Brot, Kuchen, Torten und Dinnele gebacken. Besonders die Kuchen, die nach Hausfrauenrezepten gebacken werden, sind ein Verkaufsschlager in zahlreichen Gastronomiebetrieben der Region. Die Dinnele werden wiederum für die eigene Besenwirtschaft produziert. In der Besenwirtschaft gibt es Dinnele verschiedener Geschmacksrichtungen, selbst produzierten Apfelsaft, Most und auch Obstbrände. Sie ist besonders beliebt bei Gruppen und Vereinen, sowie für Geburtstagsfeiern. Es ist empfehlenswert frühzeitig zu reservieren, weil die Gaststätte regelmäßig ausgebucht ist. Die MIT-ler erlebten dort dann auch einen geselligen Abschluss und genossen die zahlreichen unterschiedlichen Dinnele-Sorten, ebenso wie die humoristischen Einlagen von Heinrich Fuchs.

Jürgen Beirer  
Pressesprecher der MIT Landkreis Konstanz  
Tel: 07773/929254

**MIT** MITTELSTANDS- UND  
WIRTSCHAFTSVEREINIGUNG  
DER CDU/CSU