

- 1 Redakteurin Kati Hofacker und Renate Höfler in deren Betrieb. 2 Die Snackgurken sind der Renner im Sortiment. 3 Renates wetterfestes Basilikum. 4 Dank durchdachter Technik muss sich niemand mehr beim Ernten bücken



Gemüse für Genießer

Geschichte Seit 35 Jahren arbeiten Renate Höfler und ihr Mann Wilhelm, beide Gärtnermeister, im Betrieb von Renates Eltern, den sie 1993 übernahmen. Renate und Wilhelm sind seit 39 Jahren verheiratet, haben drei Kinder und vier Enkel. Enkelchen Klara ist auch das Maskottchen auf den Gärtner-LKWs und auf der Firmenwebsite. **Interessen** Renate Höfler ist die Kreisbäuerin von Nürnberg-Stadt und brachte mit ihren Landfrauen das „Kochbuch der Nürnberger Bäuerinnen“ im Hoffmann Verlag heraus. Es ist bis heute erhältlich. www.gartenbau-hoefler.de

Zu Gast in Mittelfranken bei Renate Höfler

Ihre sonnenreifen Tomaten, Gurken und Kräuter aus dem Knoblauchsland sind in ganz Deutschland begehrt. Beim Anbau setzt Renate nur auf Nützlinge.

Beiß hinein, dann merkst du den Unterschied.“ Ein Biss in die kleine Datteltomate, und schon kitzelt der herrlich süßsaure, beerenartige Saft sämtliche Geschmackspapillen. Wir stehen in einem der drei riesigen Gewächshäuser der Familie Höfler in Nürnberg. Um uns herum surren Hummeln, die hier in kleinen Kästen wohnen. Renate Höfler erklärt: „Wir lassen unsere Tomaten am Strauch rot werden. Man könnte sie zwar heller pflücken, doch danach reift nur noch die Farbe, aber nicht mehr der Geschmack.“ Auch ist es Renate wichtig, dass ihr Gemüse ungespritzt bleibt, zur Schädlingsbekämpfung werden nur Insektennützlinge eingesetzt. 1862 begann die Geschichte des Familienbetriebs. Renates Uroma Margarete Pfann brachte die Grundstücke mit in die Ehe, seither

wachsen und gedeihen hier wunderbare Nahrungsmittel. Renate erzählt: „Meine Mutter arbeitete von früh bis spät auf den Feldern und im Betrieb, deshalb wurde ich schon in jungen Jahren mit dem Kochen betraut. Es hat mir von Anfang an Spaß gemacht.“ Im Laufe der Zeit spezialisierten sich die Höflers auf Rettich, Gurken und vielerlei Tomatensorten. „Natürlich experimentiere ich mit meinen Erzeugnissen auch in der Küche, denn welchen Sinn hat es, diese ganzen Leckereien anzubauen, wenn man nicht weiß, was man daraus machen kann?“ Zwei Kochbücher hat die Kreisbäuerin der Stadt Nürnberg, der die Öffentlichkeitsarbeit des Bauernverbandes ebenso am Herzen liegt wie das Kochen, mit ihren Landfrauen herausgebracht. Auch auf ihrer Firmen-Website präsentiert sie einige Rezepte. Besonders freut es Renate, dass sie den Hof in der sechsten Generation weitergeben kann: Sohn Johannes, bestand die Meisterprüfung als Gemüsegärtner und packt im Betrieb kräftig mit an. Auch Renates Enkelchen interessieren sich für Tomaten: Sie naschen sie für ihr Leben gern.



Taufrisch: Die Tomaten und Gurken der Familie Höfler schmecken nach Sommer



Renates Paprika-Tomaten-Relish

Zutaten für 5 Gläser à 200 ml

- 300 g Tomaten
- 300 g grüne oder gelbe Paprika
- 150 g Zwiebeln
- etwas Olivenöl zum Anschwitzen
- 100 ml Rotweinessig
- 250 g Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer (wer es scharf mag)
- 1 Messerspitze Einmachhilfe
- Salz & Pfeffer

- 1 Die Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten und grob würfeln. Gewaschene, geputzte Paprika und geschälte Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.
 - 2 Zwiebeln anschwitzen, Paprika beifügen, dann die Tomaten. Mit dem Essig ablöschen und den Zucker beimengen. 15–20 Minuten köcheln, je nachdem, wie bissfest Sie es mögen. Am Schluss die Einmachhilfe und die Gewürze zugeben.
 - 3 In heiß ausgespülte Gläser mit Schraubdeckel kochend heiß einfüllen, 10 Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann umdrehen. Passt perfekt zu Grillfleisch oder auch zum Käsebuffet.
- Zubereitungszeit: 20 Minuten**
Kochzeit: circa 30 Minuten



Im Bayerischen Fernsehen:
25. September um 19.45 Uhr
27. September um 10.15 Uhr