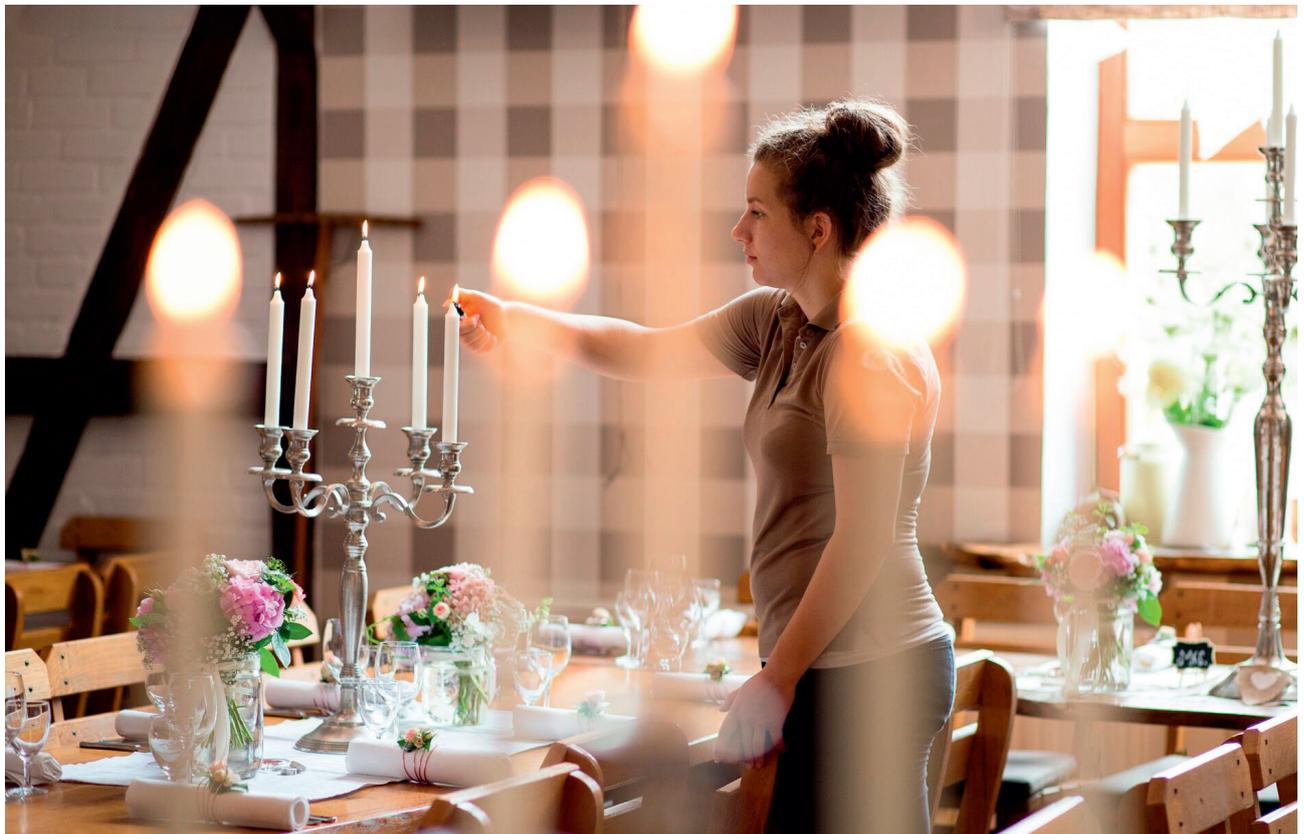


# Feiern mit Stil auf dem kulinarischen Bauernhof



Fotos: Event-Gasthof Kunitz, Rainer Erhard

**„Kernig. Kompetent. Kulinarisch“: Das ist das Motto des Event-Gasthofes Kunitz im Wendland im östlichen Zipfel Niedersachsens. Auf dem Bauernhof finden nicht nur sehr viele Betriebs- und Familienfeiern statt, sondern es gibt auch ein abwechslungsreiches Veranstaltungsprogramm sowie Ferienwohnungen. Chefin auf dem Hof ist die HBL und Eventmanagerin Esther Kunitz.**

Ich wollte eigentlich immer in die Werbung gehen, etwas mit Kunst und Kommunikationsdesign machen“, erzählt **Esther Kunitz** lachend. Für sie stand anfangs überhaupt nicht zur Debatte, dass sie den elterlichen Bauernhof übernehmen würde. Und doch unterstützte sie Mitte der 90er Jahre ihre Eltern, als sie in die Direktvermarktung einstiegen und einen Hofladen aufbauten und später auch, als der Heuboden zu einem Veranstaltungsraum umgebaut wurde.

Nach ihrem Abitur im Jahr 2004 absolvierte sie einige Praktika zur Berufsorientierung, darunter auch eins in einer Werbeagentur. „Dabei fiel mir auf, dass Grafik-Designer ja Büromenschen sind. Und ich dachte, nein, wer vom Bauernhof

kommt, der kann nicht den ganzen Tag am Schreibtisch sitzen.“

Sie wollte selbst entscheiden und organisieren, was sie wann macht. „Wenn das Wetter schön ist, kann ich in den Garten gehen und dann mache ich eben abends noch Büro.“ Das waren die Hauptgründe dafür, warum sie sich letztendlich für den hauswirtschaftlichen Beruf und den Hof entschieden hat. Ihre Eltern schlugen ihr damals vor, sich doch mal die Albrecht-Thaer-Schule in Celle mit der dortigen Fachschule Hauswirtschaft anzuschauen. „Hauswirtschaft will man ja als 19-Jährige eigentlich nicht machen. Aber ich habe mir die Schule angeschaut und die hatten eine tolle Schulleitung dort und ich



**Hofinhaberin Esther Kunitz (oben) und ihre Familie**



**Der Hof Kunitz in Saaße (Niedersachsen) besteht seit 1891 in fünfter Generation**

dachte, ja okay, ich mache hier mal ein Praktikum.“ Und so arbeitete sie ein halbes Jahr im Café KräuThaer in Celle. Das Schulcafé mit 70 Sitzplätzen ist Teil des Ausbildungskonzeptes der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft, von der Produktion über den Service bis zur Erprobung der Betriebsleitung wird hier praktisches Lernen geboten.

### **Facharbeit:**

#### **Planung der hofeigenen Großküche**

Über das Praktikum kam sie letztendlich doch zur Ausbildung in der Hauswirtschaft und hat 2007 die Albrecht-Thaer-Schule als „Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“ verlassen. Ihre Facharbeit an der Fachschule war sehr anwendungsorientiert: Sie hat eine neue Großküche für den elterlichen Bauernhof geplant, die für Events genutzt werden sollte. „Bis dahin hatte meine Mutter, die selber Hauswirtschaftsmeisterin ist, die Essen für die Veranstaltungen in ihrer eigenen Küche zubereitet, das ging irgendwann nicht mehr“, erzählt die HBL. Die Küche wurde dann auch genauso umgesetzt, wie sie sie geplant hatte.

An die Fachschule erinnert sich die heute 37-Jährige sehr gern zurück. Sie schätzte den Kontakt zu ihren Mitschülerinnen, die sie auf ihrem späteren Lebensweg immer mal wieder getroffen hat, woraus viele Freundschaften entstanden sind.

Und doch reichte ihr die Fachschule in Celle noch nicht. Sie wollte noch weiter weg vom Hof und mal so richtig eine Großstadt ausprobieren. So ging sie für zwei Jahre an das IST Studieninstitut für Kommunikation in Düsseldorf und ließ sich dort zur Eventmanagerin (IST) ausbilden.

Das Institut bietet ein duales Studium. Esther Kunitz hat währenddessen in einer Event-Agentur gearbeitet und richtig große Events mitgeplant. Ihre letzte Veranstaltung war eine Roadshow für ein Pharma-Unternehmen, die sie durch fünf verschiedene Städte in Deutschland führte. „Gebracht hat mir das sehr viel, vor allem was Veranstaltungsmanagement, Computerkenntnisse und den Umgang mit Menschen angeht. Für die

Horizontenerweiterung war das richtig, richtig gut.“ Auch wenn sie beispielsweise bei der Roadshow letztendlich in den Städten nicht viel mehr als die Veranstaltungshalle und das Hotelzimmer gesehen hat.

„Es war eine tolle Zeit, ich habe mich aber dann doch gegen die Veranstaltungsbranche entschieden. Ich finde es nicht nachhaltig, wenn riesige Bühnenbilder für Veranstaltungen erschaffen werden, die dann hinterher in der Tonne landen“, erzählt sie. Sie hat für sich entschieden, dass sie lieber auf dem Land und in und mit der Natur lebt. „Für unsere Veranstaltungen auf dem Hof pflücke ich heute dann lieber die Blumen in unserem eigenen Garten“, sagt sie schmunzelnd.

#### **„Hauswirtschaft ist ein großartiger Beruf“**

Und obwohl sie von der Hauswirtschaft als Teenager zunächst nicht überzeugt war, sieht sie das heute ganz anders: „Hauswirtschaft ist ein großartiger Beruf und eine ganz tolle Basis für alles, was man im Leben noch vor sich hat.“

Auch ihr Mann hatte den Beruf anfangs eher unterschätzt und belächelt. Vor kurzem ist jedoch eine Mitarbeiterin auf dem Hof, die selber HBL ist, in eine andere Stadt gegangen und hat eine große Lücke hinterlassen. „Jetzt, wo sie nicht mehr da ist, sieht auch mein Mann, welche Bereiche eine HBL alles abdecken kann, von der Reinigung über die Lagerhaltung bis zur Gästebewirtung.“

Die Hauswirtschaft vermittele Handwerkszeug für viele Lebensbereiche, zum Beispiel als Managerin, Gastgeberin, Haushaltsführende und auch als Mutter. „Kindergeburtstage organisiert man quasi nebenbei, ohne sich groß Gedanken darüber zu machen. Und wenn sich für morgen zehn Gäste ankündigen, sagen wir, wo ist das Problem? So viele Personen haben wir hier doch schon täglich an unserem privaten Mittagstisch.“

#### **Catering für bis zu 1.500 Personen**

2009 ist Esther Kunitz offiziell auf dem Bauernhof ihrer Eltern eingestiegen. Zusammen mit ihrer Mutter hat sie Schritt für



**Viele Hochzeiten werden unter dem großen Sonnensegel auf dem Hof gefeiert**



**Oben: Drei Ferienwohnungen auf dem Hof und eine in Lüchow werden von den Kunitz vermietet**



**Rechts oben: Aus der alten Melkkammer wurde das Melkhus, ein Veranstaltungsraum mit Atmosphäre**

**Rechts: Auch das Catering von Kunitz ist kernig, kompetent, kulinarisch**



Schritt den gastronomischen Teilbereich aufgebaut. Durch die Geburten ihrer drei Kinder ist sie zwischendurch immer mal wieder ausgefallen und ihr Mann ist dafür mehr und mehr in den gastronomischen Bereich hineingewachsen. Heute leiten sie den Bereich gemeinsam, Esther Kunitz als Inhaberin und Tobias Kunitz als Geschäftsführer.

Die Aufgaben der HBL waren zunächst Akquise, Kundenstammaufbau, Homepage erstellen, Flyer und Zeitungsanzeigen beauftragen, Kundenbetreuung, Veranstaltungsplanung und -durchführung, Angebots- und Rechnungsstellung sowie Buchhaltung. „Wir führen kleine Veranstaltungen ab 15 Personen auf dem Hof sowie Außer-Haus durch und bieten auch Catering. Das haben wir auch schon mal für 1.500 Personen gemacht“, berichtet Esther Kunitz.

Auf dem Hof gibt es vier Veranstaltungsräume für Familien- und Betriebsfeiern. Der große Saal, der oberhalb des alten Kuh-

stalls liegt, bietet Platz für bis zu 80 Personen. „Wir haben aber auch Hochzeiten auf der grünen Wiese mit null Infrastruktur durchgeführt, bei denen vom Toilettenwagen, dem Tresen, der Tanzfläche bis zum Sonnensegel und der Bestuhlung alles organisiert werden musste. Das war dann schon Eventmanagement und ich konnte von meiner Ausbildung in dem Bereich sehr profitieren.“

Außerdem gibt es die sogenannten Kunitz-Events, ein Jahresprogramm dazu ist auf der Webseite zu finden. Das Angebot reicht vom „wunderbaren Winterfrühstück“ über den „herrlichen Hof-Brunch“ und das „weinselige Weinfest“ hin bis zum „i-Dötzchen-Fest“.

Seit zehn Jahren gibt es einen weiteren Geschäftsbereich: das Kochen für Schulen und Kindergärten in der Region. „Wir sind angefragt worden von einer Schule, sind dann damit gestartet und bekochen heute fast 20 Einrichtungen. Wir haben ja die

Großküche und können sie so gut auslasten“, berichtet die HBL. Das Essen für die Kinder wird mit eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitenden ausgefahren und zum Teil auch vor Ort durch eigene Mitarbeitende ausgegeben.

### Lockdown: „Wir waren fassungslos“

Leider waren die Kunitz durch Corona dann doppelt betroffen: nicht nur, dass keine Events mehr stattfinden konnten, auch das Catering für die Schulen und Kitas fiel teilweise komplett aus. „Wir müssen sehen, wie das jetzt nach den Sommerferien weitergeht. Einige Schulen hatten das Ganztagesangebot zuvor wieder aufgenommen, aber mit sehr reduzierter Schülerzahl, da nur wenige Kurse am Nachmittag stattfanden.“ Natürlich habe man auch Corona-Hilfen bekommen, aber die standen laut Esther Kunitz in keinem Verhältnis zu dem, was an Umsatz weggefallen ist. Aber es habe zumindest etwas geholfen. Auch war und ist das Unternehmen immer noch von Kurzarbeit betroffen.

Im November 2020 war die Weihnachtsdekoration auf dem Hof gerade fertig, alles sah wunderschön aus und dann kam der nächste Lockdown. „Wir waren fassungslos und dachten, das können die doch nicht bringen, uns das komplette Weihnachtsgeschäft wegzunehmen.“ Für die Kunitz gehört das Vorweihnachtsgeschäft mit den Konfirmationen im Frühjahr und den Hochzeiten im Sommer zu den drei wichtigsten Veranstaltungsbereichen.

### Weihnachtsboxen zum Abholen

Esther und Tobias Kunitz überlegten sich, wie man in dieser Situation Zusatzeinkommen generieren könnte. Und sie kamen auf die Idee, spezielle Weihnachtsboxen zum Abholen anzubieten, quasi ein wenig Weihnachtsgedächtnis zum Verschenken. Boxen mit themenbezogenen Inhalten gab es für die Frau, den Mann oder die Familie. In der Box für den Mann fanden sich zum Beispiel selbst eingekochter Grünkohl, Würstchen, Kartoffelchen und Craft-Beer für den deftigen Männer-Abend. Für die Frauen gab es unter anderem selbstgemachten Eierlikör und Marmelade. „Das kam supergut an“, berichtet Esther Kunitz. Und so gab es ein ähnliches Angebot im Februar dieses Jahres zum Valentinstag: die Glücks- und Gaumenfreude-Box konnte je nach Wahl mit drei Gängen, einem Blumenstrauß und einer Flasche Winzerwein bestückt werden.

In diesem Jahr lief, was Veranstaltungen angeht, der Sommer wieder sehr gut auf dem Kunitz-Hof. Die Menschen wollen gern wieder feiern, wenn auch unter Beachtung von Abständen, 3G-Regeln etc., hat Esther Kunitz festgestellt. Der Vorteil ist auch, dass im Sommer dank eines großen Sonnensegels im Innenhof viel unter freiem Himmel stattfinden konnte. „Wir konnten uns wieder ein kleines finanzielles Polster schaffen, um jetzt auch zu schauen, wie es weitergeht.“

### Urlaub auf dem Hof ist gefragt

Der Hofladen wurde vor zwei Jahren geschlossen. „Wir haben es arbeitsmäßig nicht mehr geschafft mit den drei Kindern, mussten einen Bereich reduzieren.“ Dafür gibt es mittlerweile drei Ferienwohnungen auf dem Hof und eine in Lüchow, die

die Kunitz vermieten. In den vergangenen zwei Jahren ist dank der Pandemie auch der Urlaub in Deutschland wieder angesagter und das merkt Esther Kunitz auch auf ihrem Bauernhof. Gerade bei Veranstaltungen wie Hochzeiten werden die Ferienwohnungen gern dazu gebucht. „Das macht es für junge Familien attraktiv, hier zu feiern, so kann man die Kinder schon mal hinlegen und noch weiter zusammensitzen.“

Auf dem Hof feiern viele Paare ihre Hochzeit, die jetzt woanders wohnen, aber ursprünglich aus dem Wendland kommen. „Erst letztes Wochenende hatten wir eine Hochzeit, da lebt das Paar eigentlich in Amsterdam und die Frau stammt aus der Türkei. Die Hochzeitsgesellschaft kam von überall her und Teile eben auch aus dem Wendland. Die freie Trauung, die Feier danach, die Übernachtung: alles hat bei uns auf dem Hof stattgefunden und das haben alle sehr genossen.“ Im Trend durch Corona seien generell kleinere Feiern, die dann aber über zwei Tage gehen.

„Man ist ja irgendwie auch noch Innenarchitektin und Floristin, das gehört ebenfalls zu meinen Aufgabenbereichen“, sagt die HBL. Auch für Hochzeiten fertigt sie die Blumen-Arrangements selbst, wenn kein Florist vom Kunden beauftragt wurde.

„Das macht unseren Hof aus, oft sagen die Kunden, es ist alles mit so viel Liebe hier gestaltet.“ Und das geht bis ins Detail, sogar auf der Toilette steht noch ein frisch gepflücktes Blumensträußchen, im Winter brennt eine Kerze vor der Tür. „Ich habe erst gestern zu meiner Auszubildenden gesagt, das sind die Kleinigkeiten, die uns ausmachen und dafür sorgen, dass man sich hier wohlfühlt“, erklärt Esther Kunitz. Wegen der Kinder habe sie länger pausiert mit der Ausbildung, sei aber jetzt wieder mit einer hauswirtschaftlichen Auszubildenden gestartet. Außerdem werden noch zwei Köchinnen und ein Koch in Teilzeit beschäftigt sowie diverse Aushilfen wie Servicekräfte und Essensausfahrer.

### Guter Einblick: Ausbildung zur Landwirtin

Esther Kunitz hat 2018 den Hof von ihren Eltern übernommen. Ihre Mutter hat sich mittlerweile aus dem Betrieb zurückgezogen, kümmert sich jedoch um die Wäsche, den Garten und kocht für die Familie. „Sie zieht die Fäden im Hintergrund“, sagt die HBL lächelnd. Ihr Vater managt den landwirtschaftlichen Bereich als Senior. Er bewirtschaftet noch über 100 Hektar und baut Kartoffeln, Zuckerrüben und Getreide an. Von 2018 bis 2020 hat Esther Kunitz auch noch eine Ausbildung zur Landwirtin absolviert. „Mein Vater war zwischenzeitlich krank und hat sich zu der Zeit nicht in der Lage gefühlt, Entscheidungen zu treffen. Dann kam die Hofübergabe und ich dachte, so geht das nicht, ich muss mich auch auskennen in der Landwirtschaft.“ Und so hat sie 2020 ihre Gesellenprüfung als Landwirtin abgelegt. „Aus mir wird zwar keine Großbäuerin mehr, doch einen guten Einblick habe ich durch die Ausbildung auf jeden Fall bekommen.“ Ein perfektes Beispiel dafür, wie lebenslanges Lernen geht, und das alles auf Basis der Hauswirtschaft, ist Esther Kunitz auf jeden Fall!

☞ Alexandra Höß

👉 [www.hof-kunitz.de](http://www.hof-kunitz.de)