



Peter Hollerbach in seinem Hofladen: Hier packt der Chef noch selbst mit an und kennt viele Kunden persönlich.

Dotti öffnet Tor zu Öko

TITEL • Bescheiden spricht Peter Hollerbach von seinem kleinen Hofladen. Wer einmal dagewesen ist, weiß: Das ist die Untertreibung schlechthin. Der Dottenfelderhof in Bad Vilbel ist ein Vorzeigemodell, ja ein zukunftsweisendes Gesamtkonzept. Kunden schwärmen von Dottis Charme – und Peter Hollerbach trägt dazu maßgeblich bei. Diese Werte zeichnen den BIOWelt Award Gewinner 2024 aus.

„Unser hohes Gut ist Vielfalt, unser Kernanliegen die Landwirtschaft.“ Peter Hollerbach bringt sein Erfolgskonzept mit einfachen Worten auf den Punkt. Doch das allein macht den Dottenfelderhof nicht aus. Er liegt vor den Toren Frankfurts, zwar eingerahmt von Wiesen und Feldern, aber mit einem Nahversorgungszentrum in unmittelbarer Nähe. Dottis Charme setzt sich dennoch durch – nicht nur bei den Menschen aus Bad Vilbel, auch aus der Mainmetropole kommen sie zum Einkaufen. Dotti bietet auf rund 780 Quadratmetern Verkaufsfläche jede Menge Raum für Terrakotta, Holz und bunte Mosaikfliesen im Retro-Look. Der Laden fällt schon mit seiner Höhe von bis zu elf Metern auf – samt offenem Giebel und einem durchdachten Energiekonzept. Der Neubau entstand

2019 nach Niedrigenergiestandard, ein Windrad für den eigenen Strombedarf ist in Planung. Im Inneren nutzt Hollerbach die Abwärme der Kühlräume für Warmwasseraufbereitung und Heizung. Mit der Neuerrichtung verdoppelte der Hofladen seine Verkaufsfläche annähernd. „Das war aber keine Expansion – keine Erweiterung, um mehr Geld scheffeln zu können“, stellt Hollerbach klar. „Für uns ist das immer noch unser kleiner Hofladen.“

Die Vermarktung. Der Hofladen schmiegt sich am Rande des denkmalgeschützten Anwesens harmonisch an und entlastet gleichzeitig den landwirtschaftlichen Betrieb durch eine zentrale Logistik. Denn auch die baute der Dottenfelderhof aus – abgestimmt auf die Vermarktung über den eigenen

Hofladen, Wochenmärkte und Großhandel. Im Laden selbst ist es nicht bei den eigenen Demeter-Produkten geblieben. Längst finden Kunden hier ein Bio-Vollsortiment mit rund 6.000 Produkten. Ab Hof gibt es zudem nach wie vor die eigenen Erzeugnisse wie Obst und Gemüse, Eier und Käse, Milch, Joghurt, aber auch Brot und Brötchen zu 100 Prozent aus der eigenen Bäckerei. Hinter der Backtheke und im Café reihen sich frisches Feingebäck und Konditorwaren aneinander. Besonders beeindruckend: meterlange Bedientheken für Käsespezialitäten und Antipasti aus eigener Fertigung sowie für frische Wurst- und Fleischwaren.

Das Gesamtkonzept. Rund 500 Kunden steuern Dottis täglich an. Viele machen einen Abstecher zum

Hühnerauslauf mit Hennen und Bruderhähnen, zu den Schweinen oder zum Demeter-zertifizierten Café. „Der Laden ist für unsere Kunden das Tor zur Landwirtschaft. Einige kommen schon seit 40 Jahren und haben alle Entwicklungsschritte miterlebt“, sagt Hollerbach. Er engagiert sich ebenso mit viel Herzblut für den Hof wie sein Vater Martin, der zuvor die

Verantwortung für die Vermarktung trug und dafür ein eigenes Unternehmen gründete. Heute leben 120 Menschen in dieser Betriebsgemeinschaft – alle sind eingebunden in Handel, Verarbeitung, Landwirtschaft, Gemüse- und Obstanbau, Landbauschule, Forschung oder Züchtung. Für diese wohl einzigartige Gemeinschaft dient Dottis als Zuhause. | Heike van Braak



(1) Ambiente an der langen Käsetheke: Terrakotta trifft auf Mosaikfliesen im Retrostil. (2) Peter Hollerbach an der Brottheke. Zum Hof gehört auch eine Demeter Holzofenbäckerei. (3) Wein in üppiger Auswahl. Hier stehen nicht nur regionale Produkte im Regal, sondern für jeden Geschmack der richtige Tropfen. (4 +5) Der Dottenfelderhof-Laden beeindruckt mit einer Höhe von bis zu elf Metern. Darunter finden Kunden jede Menge regionale Frische. (6) Das Tor zum Ökolandbau.

