

# Hofladen Hinter Musegg



# Geschichte Kulturhof Hinter Musegg

- Seit über 400 Jahren landwirtschaftlicher Betrieb
- **2000** Pia und Walter Fassbind übernehmen als Pächter den Hof
- **2013** Gründung der Stiftung Kuktur- und Lebensraum Hinter Musegg
- **2015** Eröffnung der Hofbeiz
- **2017** Eröffnung der Heubühne
- **2021** Eröffnung der Hofladen

# Gründe für die Hofladen Eröffnung

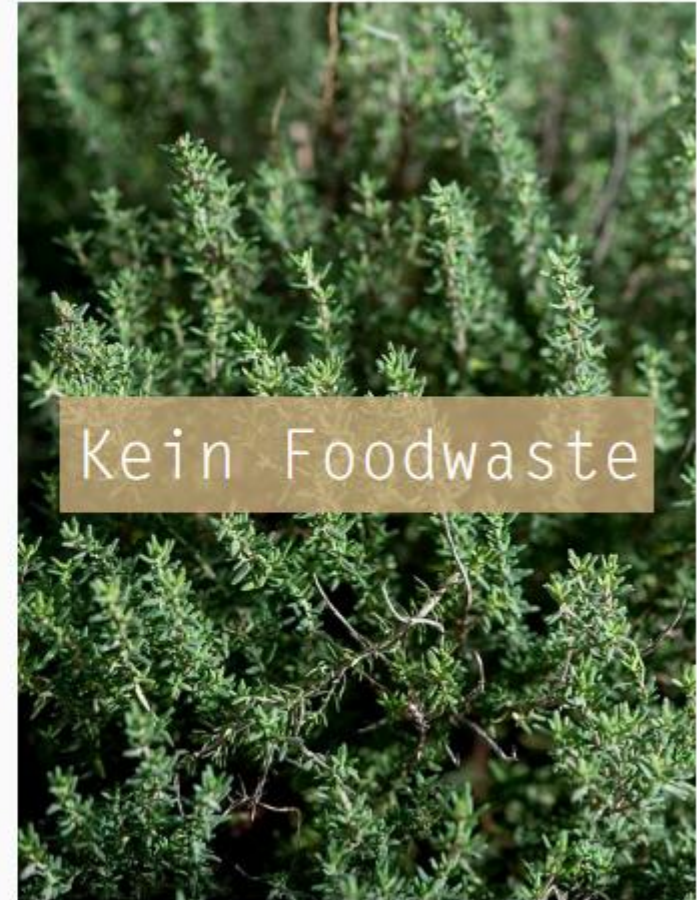
- Boom der Hofläden & Bio Produkte durch die Pandemie
- Wunsch, zur Sichtbarkeit vom Bioland Luzern beizutragen
- Wegfallendes Geschäft durch Absagen diverser Anlässe pandemiebedingt



Biologisch, so nah wie möglich, kein Food-Waste:  
Dafür machen wir uns stark! Mit unserem Hofladen  
wollen wir dir einen Ort bieten, wo du Produkte  
aus **direkter Umgebung** in **Bioqualität** findest.

Transparenz und die Wertschätzung unserer  
heimischen Produkte liegt uns am Herzen. Neben  
frischem Gemüse und Früchten, manchmal unförmig  
aber immer gut, findest du bei uns auch  
ausgesuchte Fleisch- und Milchprodukte, feines  
Brot, unsere hofeigenen Produkte und vieles  
mehr.

# Unsere Bausteine





# Unsere Bausteine

## Biologisch

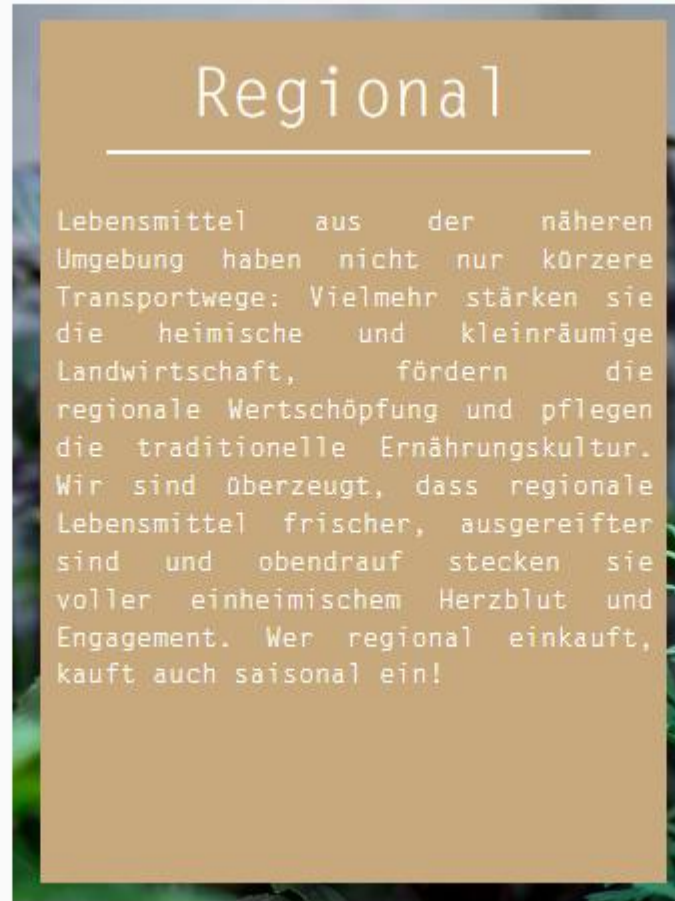
Die Erzeugung von Lebensmitteln in Bio-Qualität schont die Umwelt, achtet auf das Tierwohl und zielt auf eine gesunde Ernährung. Beim Anbau von Gemüse und Früchten wird auf Insektizide, Pestizide und Kunstdünger verzichtet. Tiere dürfen artgerecht und länger leben, haben genügend Platz, freien Auslauf, Weidegang und bekommen genügend und natürliches Futter. Auch unser Hof bewirtschaftet seit 20 Jahren die 2.4 Hektaren biologisch. Durch viel Handarbeit schonen wir die Natur und sind begeistert von der natürlichen Vielfalt der Flora und Fauna

## Regional

## Kein Foodwaste



# Unsere Bausteine





# Unsere Bausteine



## kein Foodwaste

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren. Gründe dafür sind unter anderem das Aussortieren von unförmigen Früchten und Gemüse, ungenutzte Nebenprodukte, Lagerungsverluste, abgelaufene Produkte oder Essensreste. Unser Hofladen soll dem entgegenwirken. Zum einen soll er ein Zuhause für Gemüse und Früchte, die nicht der Norm entsprechen, sein. Zum anderen integrieren wir unseren Hofladen direkt in unseren Gastronomie-Betrieb. So verarbeitet unsere Hofbeiz-Küche Produkte weiter, bevor sie in der Tonne landen. Damit vermeiden wir Food-Waste und verbinden die Lebensmittelkette zwischen Landwirtschaft, Detailhandel und Gastronomie direkt.



# Grobsortiment



Brot



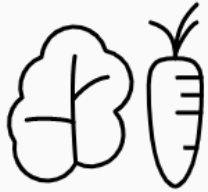
Getreide



Früchte



Trockenfrüchte



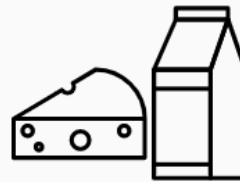
Gemüse



Eingemachtes



Fleisch



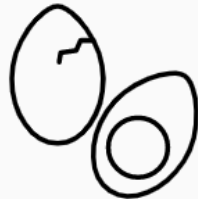
Milchprodukte



Getränke



Öle



Eier



Geschenkartikel

# Unsere Partner:innen



**BioMooshof**, Adligenswil  
**Gmüesmatli**, Kastanienbaum



**Müli**, Geuensee  
**Stalders Demeterhof**, Sempach  
**Pasta Monica**, Zug



**Uelihof**, Ebikon



**eigenbrötler Backwerke**, Wauwil  
**Bio-Holzofenbäckerei Stiftung Dreipunkt**, Luzern



**Trutiger Chäs**, Sempach  
**Chäschäller**, Luzern  
**Biokäserei Burgrain**, Alberswil  
**Bio Genusskäserei Hofstetter**, Ruswil  
**Molki**, Stans



**BioMooshof**, Adligenswil  
**Trutiger Chäs**, Sempach



**Bio-Hof Lindenfeldweid**, Luzern



**Bio-Hof Lindenfeldweid**, Luzern  
**Haldihof**, Weggis  
**Chuderboden**, Malters



**Biobijou Wigger**, Dierikon  
**Mühle Briseck**, Zell  
**Haldihof**, Weggis



**Isehuet**, Altbüron  
**Musegg Garten**, Luzern



**Vogelsang**, Ebikon  
**Chuderboden**, Malters



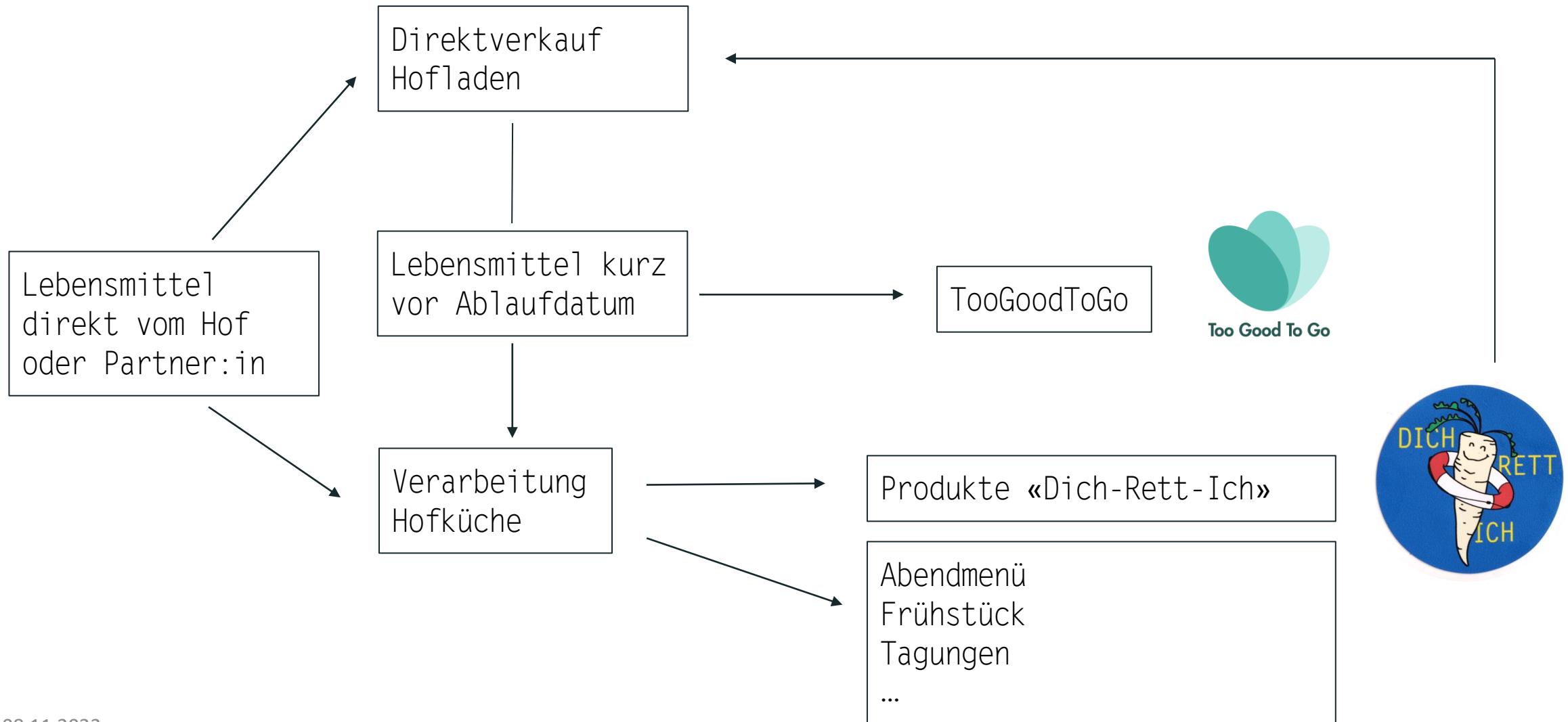
**Original Food GmbH - KaffaWerkstatt**, Kriens



# Stärken

- Produkte mit bekannten Geschichten dahinter
- Standort in Stadtnähe
- Eingebettet ins Bramberg Quartier
- Ausflugsziel
- Einkaufserlebnis im alten Rinderstall
- Gastronomisches Angebot zu Ladenöffnungszeiten
- Eingebettet im Kreislauf Gastronomie

# Kreislauf Gastronomie Hinter Musegg





# Herausforderungen

- Wenig «Laden» Laufkundschaft
- Geringe Bekanntheit
- Wenig Eigenproduktion
- Geringe Margen im Detailhandel (ca. 30%)
- (Überschaubare Ladengrösse)

# Beispiel Milch pasteurisiert

Einkaufspreis CHF 2

Verkaufspreis CHF 2.50 (Marge 25%/ CHF 0.50)

Für jede nicht verkaufte Milch müssen also mind. 4 Flaschen Milch verkauft werden, um kein Defizit zu schreiben\*.

Haltbarkeit der Milch: 7 Tage

Lieferung: 1x pro Woche

\*Dabei sind z.B. Lohn- oder Energiekosten noch nicht einberechnet.



# Impressionen

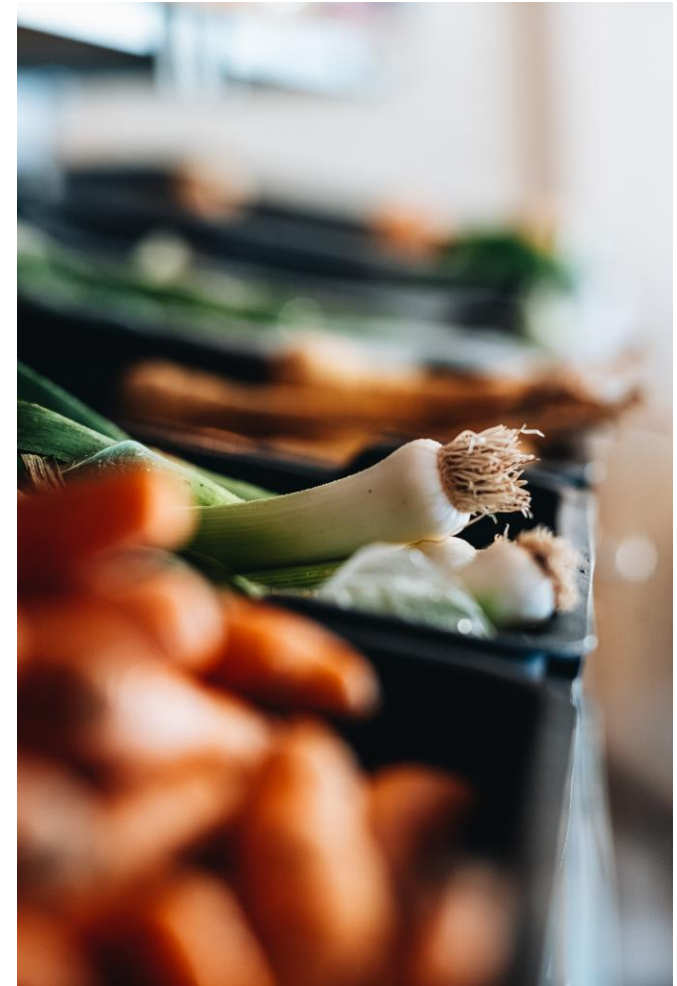


# Impressionen



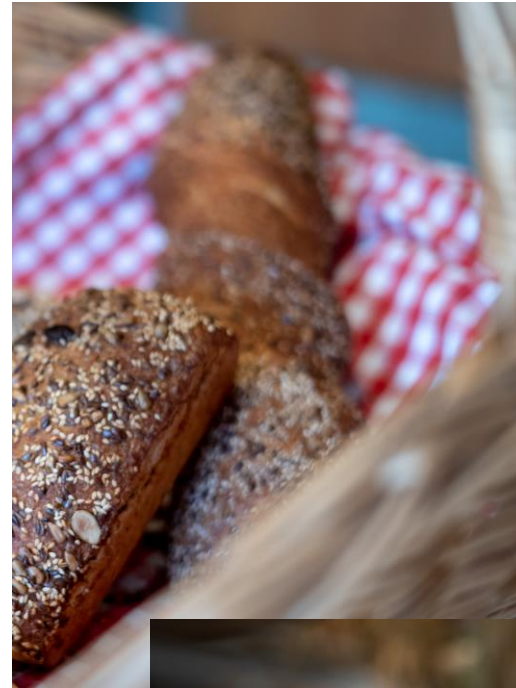


# Impressionen





# Impressionen



# Impressionen





# Impressionen





# Kontakt

[hofladen@hinter-musegg.ch](mailto:hofladen@hinter-musegg.ch)  
[www.hinter-musegg.ch](http://www.hinter-musegg.ch)

Kulturhof Hinter Musegg  
Diebold-Schilling Strasse 13  
6004 Luzern

041 412 19 31

