

AUSGABE 4/2023

Autohof

JOURNAL

TANKEN | RASTEN | INFORMIEREN

25 JAHRE AUTOHOF
THIERSHEIM - INTERVIEW
MIT ROLF KÜSTNER

SAUBERE AUTOS - SAUBERE UMWELT
ZERTIFIZIERUNG
UNSERER WASCHANLAGE

APFELMARKT
IN THIERSHEIM



Autohof Thiersheim®
GENUSS. ENERGIE. SERVICE.



Deutschland HAT RÜCKEN

Für Deutschlands Rückgrat steht viel auf dem Spiel. Es zwickt und zwackt an allen Ecken und Enden. Der Mittelstand ächzt unter einer immer größer werdenden Last. Sie reicht von steigenden Einkaufspreisen, steigenden Löhnen bis hin zur immer größer werdenden Steuerlast.

Und derzeit hängt noch ein weiteres Damoklesschwert bedrohlich über der Gastronomie. Die während Corona auf 7 % reduzierte Mehrwertsteuer läuft aus, und soll ab dem neuen Jahr wieder die vollen 19 % betragen. Und das obwohl nach drei Verlustjahren der Umsatz immer noch deutlich unter dem Vorkrisenniveau liegt. Allein in den Jahren 2020 und 2021 hat die Branche durch die pandemiebedingten massiven Umsatzeinbrüche 36.000 Unternehmen verloren. Das reicht von Restaurants und Cafés in den Innenstädten, bis zum Gasthaus im Dorf. Aber verschwinden die, verschwin-

IN DER EUROPÄISCHEN UNION GILT
IN 23 VON 27 EU-STAATEN EIN
REDUZIERTER MEHRWERTSTEUER-
SATZ AUF ESSEN IN DER GASTRO-
NOMIE, WARUM NICHT AUCH BEI
UNS?

- ROLF KÜSTNER -

den auch Orte des Zusammenkommens und die regionale
Wirtshauskultur. Letztendlich ein Stück Heimat.

Und nicht nur die gastronomischen Betriebe und Inhaber
würde das hart treffen. Schlussendlich wird diese Rückkehr

zum regulären Steuersatz als Preisschock beim Verbrau-
cher ankommen. Bisher konnten die Betriebe die enormen
Kostensteigerungen bei Energie, Lebensmitteln und Perso-
nal zumindest teilweise über den reduzierten Steuersatz
abfedern. Doch diese Reserven wären dann aufgebraucht.
Wir wollen weiterhin unsere Lebensmittel von regionalen
Erzeugern in einer hochwertigen Qualität beziehen. Und wir
wollen, dass auch Normalverdiener und Familien die Mög-
lichkeit haben, sich in ihrer Freizeit bei einem guten Essen
zu treffen und den Abend zu genießen. Deshalb kämpfe ich
weiter für den reduzierten Steuersatz auf Speisen in der
Gastronomie.

Herzlichst

Ihr Rolf Küstner

„JA, IST DENN SCHON WIEDER WEIHNACHTEN?“

In drei Monaten ist es soweit – denken Sie daran, Ihre
Weihnachtsfeier mit der Familie oder für die Firma früh
genug zu planen!

Bei uns finden Sie Platz auch für größere Gruppen,
wir stellen Ihnen gerne nach Wunsch ein Festmenü
zusammen.

Sprechen Sie uns einfach an!



ZERTIFIZIERUNG WASCHANLAGE

pro AUTOWÄSCHE
< 15 l Frischwasser

Wir sparen aktiv CO²

SAUBER AUTOS – SAUBERE UMWELT



Bei uns pflegen Sie Ihr Auto, ohne die Umwelt unnötig zu belasten. Dafür haben wir uns in diesem Jahr zertifizieren lassen.

ca. 90 % Wasser gegenüber einer Anlage ohne Rückgewinnungsanlage

Das bedeutet für Sie:

Wie betreiben eine moderne, ressourcensparende Waschanlage die Dank intelligenter und moderner Technologie besonders sorgsam mit Frischwasser und Chemie umgeht. Unsere Waschanlage braucht für eine Autowäsche etwas weniger als 15 Liter Frischwasser.

Und weil Wasser ein wertvolles Gut ist, nutzen wir eine Wasserrückgewinnungsanlage. Das heißt ein Waschgang spart



Wir sparen aktiv CO² durch einen besonders energiesparenden Betrieb ein. So vermeiden wir Emissionen und bieten trotzdem beste Waschergebnisse.

Bei unserer Waschchemie setzen wir auf nachhaltige Reinigungsmittel. Diese werden aus nachwachsenden Rohstoffen und ohne ökologisch bedenkliche Stoffe hergestellt.

Mit einer Wäsche von uns freut sich also nicht nur Ihr Auto, sondern auch die Umwelt.



WIR STELLEN VOR

In dieser Ausgabe unseres Autohof-Journals stellen wir Ihnen Zlatka vor. Der Name Zlatka kommt von Zlato – das ist tschechisch und bedeutet auf Deutsch „Gold“. Zlatka heißt auf Deutsch also so etwas wie „Goldstückchen“.

Und ein echtes Goldstück ist unsere Zlatka auch. In der Küche ist sie selbst beim größten Ansturm nicht aus der Ruhe zu bringen. Seit inzwischen 11 Jahren behält sie souverän in jeder Situation den Überblick und ihr kommt kein lautes Wort über die Lippen.

Zlatkas großes Hobby ist ihr Garten. Dort hat sie viele Obstbäume mit alten Sorten. Aus denen macht sie leckere Marmeladen oder Kompott. Außerdem hält sie Hasen und Hühner. Einer ihrer Hasen hat von Geburt an nur ein Ohr – ein echter Ein-Ohr-Hase also.

In ihrer Freizeit ist sie immer für ihre 3 Enkelkinder da, die bei ihr im Garten ihre Ferien genießen.

25 Jahre

Autohof Thiersheim®

GENUSS. ENERGIE. SERVICE.



Herr Küstner, Sie sind jetzt seit 42 Jahren in der Autohof-Branche. Erst im elterlichen Pachtbetrieb in Hohenlohe / Baden Württemberg und ab 1998 dann im selbstgebauten eigenen Betrieb hier an der A93 – dem Autohof Thiersheim. Dieses runde Jubiläum wollen wir nutzen um Ihnen ein paar Fragen rund um ihr Lebenswerk zu stellen:

WENN SIE AUF 25 JAHRE AUTOHOF ZURÜCKBLICKEN, WELCHER GEDANKE KOMMT IHNEN DA ZUERST IN DEN SINN?

„Kaum zu glauben, dass es schon 25 Jahre sind. Aber ich habe immer mit so viel Spaß und Leidenschaft an meinem Lebenswerk gearbeitet, dass die Zeit wie im Fluge vergangen ist.“

WENN SIE DIE CHANCE HÄTTEN, NOCHMAL EINEN AUTOHOF ZU BAUEN – WÜRDEN SIE ES NOCHMAL WAGEN?

„Nach diesem Erfolg, auf alle Fälle! Wobei es in den Jahren 1998 und 1999 noch deutlich einfacher war, so ein Geschäftsmodell zu entwickeln.“

WUSSTEN SIE ...

☛ dass die Waschanlage bei einer Autowäsche lediglich 15 Liter Frischwasser verbraucht? Das ist nicht mal ein ganzer Putzeimer voll.

☛ dass der Autohof in den 25 Jahren ca. 84 Mal einen totalen Blackout hatte, weil der Blitz eingeschlagen hatte und alles stromlos war?

WARUM WAR ES ZU DIESER ZEIT EINFACHER?

„Die bürokratischen Hürden waren wesentlich niedriger. Auch die Gespräche mit Banken liefen deutlich einfacher. Und ich weiß nicht, inwieweit sich die Mineralölgesellschaften auf Businesspläne mit den heutigen Rahmenbedingungen einlassen würden. Es war einfach eine Zeit des Aufbruchs. Man hatte das Gefühl, alles geht. Es braucht nur jemanden der den Mut hat und anpackt. Und wenn nicht linksherum, dann eben rechtsherum. Das ist in den heutigen Zeiten absolut nicht mehr der Fall. Mir wird ständig von Politik und Wirtschaft erklärt, warum etwas nicht geht“.

WAS HATTEN SIE SICH VÖLLIG ANDERS VORGESTELLT, ALS SIE IN THIERSHEIM BEGONNEN HABEN?

Ich habe mich eigentlich nur auf das Klientel von der Autobahn fokussiert. Das Umfeld kam erst nach und nach. Inzwischen ist das regionale Umfeld ein Vielfaches im Vergleich zu den Gästen, die über den Transit zu uns kommen“.

WENN SIE ZURÜCKBLICKEN, WAS WAR DIE BESTE ENTSCHEIDUNG, DIE SIE GETROFFEN HABEN?

„Meine beste Entscheidung war die, dass ich meinen Autohof mit meinem eigenen Stil und mit immer besser werdender Qualität entwickelt habe. Irgendwelche 0-8-15-Konzepte von Franchisegebern fand ich immer schon zu flach. Ich habe tagein, tagaus den Gästen „auf's Maul geschaut“ um rauszufinden, was sie wollen und brauchen. So hat sich mein Konzept individuell und absolut unvergleichbar entwickelt.“

WENN SIE EINEM NACHFOLGER ODER EINER NACHFOLGERIN EINEN GUTEN RAT ZUM THEMA AUTOHOF GEBEN DÜRFTEN, WELCHER WÄRE DAS?

„Den Betrieb musst du mit Leidenschaft und Herzblut führen. Es ist wichtig den Blick über den Tellerrand nicht zu verlieren, Innovationen sind unerlässlich“.

ÜBER WAS WUNDERN SIE SICH AM MEISTEN NACH ALL DEN JAHREN?

„Wie sich Sortimente und Nachfrage geändert haben. Z.B. verkaufen wir heute keine Straßenkarten bzw. Atlanten mehr, auch Zeitschriften sind heute untergeordnet im Sortiment. Dafür hat sich der Absatz rund um Verpflegung für unterwegs prächtig entwickelt. Auch die Ansprüche der Konsumenten haben sich massiv geändert. Inzwischen steht Qualität weit über Quantität – hier können wir Trends testen und Produkte aufnehmen, wenn wir merken, dass Kunden das Angebot annehmen.“

WENN SIE MIT GÄSTEN, LIEFERANTEN, PARTNERN ODER MITARBEITENDEN SPRECHEN, WAS HÖREN SIE IMMER UND IMMER WIEDER?

„Das wir hier keinen „normalen“, sondern einen ganz besonderen Autohof betreiben. Und darüber freue ich mich jedes Mal wieder, weil genau das mein Anspruch ist. Und naja, ganz normal sind wir hier alle halt auch nicht (lacht)“.

ICH KANN MIR VORSTELLEN, DASS ES SEHR VIELE SCHRÄGE UND LUSTIGE MOMENTE IN ALLEN DEN JAHREN GAB. ÜBER WELCHE SITUATION LACHEN SIE HEUTE NOCH HERZHAFT?



FUN FACTS

von der Tankstelle:

Hätten Sie gedacht, dass:

- der Autohof bereits einem Tierreise-LKW mit 6 Tigern für eine Nacht Unterkunft gegeben hat
- wir ein Hausschweinchen (an der Leine) als Gast hatten
- regelmäßig 5 Störche bei uns zu Besuch kommen, um nach Fröschen zu jagen
- eine Urne (mit Inhalt...) auf unserem Parkplatzgelände „vergessen“ wurde
- der Autohof eine Fläche von 40.000 m² umfasst

„Es vergeht kein Tag, an dem ich nicht denke: Das habe ich so auch noch nicht erlebt. Es passieren immer wieder Schenkelklopper und das ist auch gut so. Aber richtig lachen muss ich immer noch, wenn ich daran denke, wie ein älterer Herr in unserer Waschstraße vollständig bis auf die Unterwäsche nass wurde, weil er noch schnell die runtergelassenen Seitenscheiben hochmachen wollte. Die Waschanlage war schneller als er“.

EINEN BLICK NOCH IN DIE ZUKUNFT: WIE GLAUBEN SIE, WIRD SICH DIESE BRANCHE IN DER ZUKUNFT ENTWICKELN?

„Die Mobilität und der Transit von Reisenden und Gütern auf der Autobahn wird auch in weiter Zukunft noch stattfinden. Egal mit welcher Antriebsart. Die Menschen müssen auch weiterhin Pausen einlegen, um sich zu erfrischen oder das WC aufzusuchen. Verpflegung und Service wird deshalb noch mehr an solchen zentralen Stellen stattfinden und eher noch zunehmen“.



UND WIE WIR SICH DIE GASTRONOMIE IM ALLGEMEINEN IN DER ZUKUNFT AUFSTELLEN MÜSSEN?

„Hier müssen wir darauf achten, die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste als „Gastgeber zum Anfassen“ zu befriedigen. Wir müssen mit sehr guter Qualität und unserer Persönlichkeit punkten. Die Menschen wollen das Gesicht hinter der Leistung sehen. Sie wollen ein gutes Gefühl, wenn sie hier waren. Das schafft Vertrauen und Vertrauen schafft Resonanz. Im Grunde ist das der Megatrend in den nächsten Jahrzehnten. Wir wollen wissen, wer hinter dem Produkt steht, wie das Produkt produziert wurde und mit demjenigen in Kontakt kommen“.

Vielen Dank für das nette Interview!



Zahlen, Daten, Fakten

- Es wurde/n**
- ca. 53 Tonnen Kaffeebohnen vermahlen
 - ca. 153.000 Rollen WC-Papier verbraucht
 - 7.5 Mio kWh Strom verbraucht
 - der Autohof Thiersheim 47x von Fußball-Hooligans verwüstet



Ein knackiger MARKT rund um den APFEL

Das Örtchen Thiersheim und seine Umgebung ist für die vielen verschiedenen Apfelbaumsorten bekannt, die an den Nebenstraßen, dem Radweg oder auch an den Flurgrenzen prächtig gedeihen und viele Früchte tragen.

Diese Baumvielfalt kommt durch einen besonderen Brauch zustande. Anlässlich der Konfirmation werden von den Kindern Bäume gepflanzt, darunter auch viele Apfelbäume.

Da hat sich seit Anfang der 80er Jahre einiges angesammelt. Wie dies besonders herausgestellt werden kann, darüber machte sich der damalige Erste Bürgermeister Bernd Hofmann gemeinsam mit dem Kreisgartenfachberater Christian Kreipe Gedanken. Der Apfel sollte im Mittelpunkt stehen und darüber hinaus alles was mit dem Thema



„Garten“ zu tun hat. Die Idee für den Apfelmarkt war geboren. Es war im Jahr 2009 als Margit Hofmann diese Aufgabe gerne übernahm und das Gartenmarktteam gründete. Mit 15 Ständen haben sie damals begonnen. Inzwischen sind es über 100 Aussteller. Zu probieren und auch zu kaufen gibt es alles, was das Herz begehrt. Von Fruchtaufstrichen, frisch gepresstem



Apfelsaft und Waffeln bis zu einem eigens für diesen Tag gebrauten Bier. Die „Kastanienbräu“ aus Schirnding hat es sich nicht nehmen lassen und im Frühjahr ein ganz besonderes Bier angesetzt.

In diesem Jahr sind sogar zwei Pomologen vor Ort, um unbekannte Äpfel zu bestimmen. Wenn Sie auch wissen wollen um welche Sorte es sich bei Ihren Äpfeln handelt, dann



Apfelsaft und Waffeln bis zu einem eigens für diesen Tag gebrauten Bier. Die „Kastanienbräu“ aus Schirnding hat es sich nicht nehmen lassen und im Frühjahr ein ganz besonderes Bier angesetzt.

In diesem Jahr sind sogar zwei Pomologen vor Ort, um unbekannte Äpfel zu bestimmen. Wenn Sie auch wissen wollen um welche Sorte es sich bei Ihren Äpfeln handelt, dann





bringen Sie einfach 5 frisch gepflückte Äpfel mit. Wichtig ist, dass sie von verschiedenen Stellen rund um den Baum geerntet wurden. Anhand der Kerne, des Geschmacks, der Farbe und der Größe wird dann gefachsimpelt und Wissen ausgetauscht.

Neu sind die vielen Kleintiere und der Streichelzoo, der besonders für die Kinder ein echter Magnet sein wird. Hühner, Gockel, Schafe, Enten und Kaninchen kommen beim diesjährigen Apfelmarkt zu Besuch. Und auch die türkische Gemeinde aus Schirnding nimmt in diesem Jahr zum ersten Mal teil, um mit Ihren herzhaften Spezialitäten für Abwechslung zu sorgen.

Bei dieser Erfolgsstory ist es kein Wunder, dass das Team rund um Margit Hofmann damit liebäugelt den Markt weiter bis in den Dorfkern auszuweiten. Denn am Peuntweg platzt er inzwischen aus allen Nähten.



GENUSS

Rezepte-Tipp

August- Apfelkuchen

Tante Irenes

Aus der
Rezepte-Mappe:

(von Barbara Twisselmann für die Mappe beige-steuert)

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und die geschmolzene Butter unterrühren. Die Augustäpfel kleinschneiden und ebenfalls unterrühren. Die Masse in eine große Gugelhupfform füllen, mit Zimt-Zucker bestreuen, ein paar Butterflocken aufsetzen und bei 160 Grad 1 Stunde backen.

Eignet sich hervorragend zum Einfrieren, wenn mal keine Zeit zum Backen ist.

ZUTATEN:

5 Eier
2 Pck. Vanillezucker
1 Zitronenaroma
250 Gramm Zucker
1 Backpulver
500 Gramm Mehl
125 Gramm Butter
5 - 6 Augustäpfel



Die Rezepte-Mappe:

150 Frauen aus Thiersheim und Umgebung haben dafür ihr ganz persönliches Lieblingsrezept rund um Äpfel und Quitten weitergegeben.

Die liebevoll mit der Hand geschriebenen, und mit hübschen Zeichnungen versehenen einzelnen Rezepte ergeben eine

wunderbare Sammlung, die ihresgleichen sucht. Gedichte und Geschichten rund um den Apfel ergänzen dieses Schmuckstück.

Erhältlich ist die Mappe bei der Gemeinde Thiersheim. Gerne wird die Mappe auch per Post verschickt.

DIE **MAGIE** DER FASSMANSREUTHER **ERDE**

EINE **OASE DER RUHE UND ERHOLUNG** IN DER NATUR

Der Naturhof „Faßmannsreuther Erde“ ist ein inspirierender Ort der Erholung. Besucher, die durch das Tor am Eingang treten merken es sofort, hier kann man die Kraft der Natur fühlen und zur Ruhe kommen.



Entstanden ist das Projekt des Naturhofs aus der Idee heraus, heimische Kräuter und Heilpflanzen anzubauen, zu zeigen und interessierten Menschen deren Wirkung näher zu bringen. 2003 wurde dafür ein Verein gegründet. Seitdem ist der Ort gewachsen und hat 2006 sein erstes wunderbares Gebäude erhalten.

Ursprünglich war das Gelände ein gewöhnlicher Acker der landwirtschaftlich genutzt wurde. Inzwischen findet sich



neben einem Barfußpfad, einer Obstwiese und einem Seerosenteich auch ein kleines Labyrinth innerhalb eines Buchenkreises.

Auch Baumfreunde kommen auf ihre Kosten. Über das gesamte Gelände verteilt stehen heimische Bäume, deren besondere Charaktereigenschaften mit Hinweistafeln beschrieben werden. So können die Besucher sich mit dem jeweils zu ihnen am besten passenden Baum identifizieren und in seine Welt eintauchen.

Über das gesamte Areal verteilt, stehen Sitzgelegenheiten, die sich wunderbar in die Natur einschieben und dazu einladen, die Gedanken fließen zu lassen. Ein wahrlich magischer Ort!

An den Wochenenden sind Besucher gerne eingeladen bei Kaffee, selbstgebackenen Kuchen und Torten, Kräuterlimonaden oder anderen selbstgemachten Köstlichkeiten einen netten Plausch zu halten. Geöffnet hat das Café jeweils am Freitag von 14 – 18 Uhr und am Samstag von 13 – 17 Uhr. Hier zählt kein Verkauf, alles basiert auf Spendenbasis.

Der Höhepunkt des Jahres ist der Kräutermarkt im September. An diesem Tag werden leckeres Gebäck wie Girsch-Schnecken, Aufstriche, Kräuterquark und Gewürzbrot mit vielen unterschiedlichen Kräutern angeboten und verkostet.



Fleißige Helfer und Helferinnen produzieren außerdem in Handarbeit köstliche Produkte wie Sirup, Marmeladen und Hagebuttenmus. Das wird aus den Rosen hergestellt, die über den Sommer in allen Farben blühen. In Kräuterführungen erfahren Sie die jeweiligen Eigenschaften der Kräuter, Pflanzen, Früchte und Wurzeln. Hier wird mit Herz und Leidenschaft gearbeitet, gelebt und gelehrt.

Damit dieser außergewöhnliche Ort weiterhin bestehen kann, ist der Verein auf Spenden angewiesen. Jede kleine Unterstützung hilft dabei, die Faßmannsreuther Erde am Leben zu erhalten.

Mehr erfahren Sie unter:

www.fassmannsreuther-erde.de

oder unter: info@fassmannsreuther-erde.de