

# Hofladen 2.0 im Spagat zwischen Ökologie und Digitalisierung

*Thomas Disch war ursprünglich Informatiker. Dann hat er die Bäuerinnenschule absolviert. In seinem Hofladen 2.0 hat er beides sinnvoll verknüpft.*

Der 54-jährige Thomas Disch hat vor vier Jahren in der Bäuerinnenschule am Bildungszentrum Wallierhof in Riedholz (SO) den Abschluss «Bäuerlicher Hauswirtschaftsleiter FA» gemacht und ist sozusagen die erste und einzige männliche Bäuerin der Schweiz. Um seine Berufskolleginnen in den Hofläden zu entlasten, entwickelte er zusammen mit seinem 40-jährigen Lebenspartner Winston Fang den Hofladen 2.0, den sie im März 2020 im Freudental zwischen Schaffhausen und dem oberen Reiat eröffnet haben. «Mit Handbetrieb und Zettelwirtschaft ist die Hofladenbewirtschaftung ein Riesenaufwand», sagt Disch.

## Digitaler Hofladen mit Selbstbedienung

Eine steile Holztreppe führt in das schmucke Lädlehen hinunter, das nachhaltig mit gebrauchten Möbelstücken eingerichtet wurde und täglich von 7.00 bis 19.00 Uhr offen ist. Die Besucher können sich auf einem grossen Bildschirm mit Angeboten und Informationen auf das spezielle Shopperlebnis einstimmen. Auf einem digitalen Warentablet werden die Fleisch- und Frischeprodukte in der Kühltruhe und die Lagerorte der verfügbaren Waren angezeigt. Mit einer speziellen Gesichts- und Alterserkennungs-App haben Disch und Fang ein System entwickelt, um unter Einhaltung des Jugendschutzes Alkohol verkaufen zu können.

Vor ein paar Wochen wurde die Bewilligung jedoch wieder entzogen, weil im Kanton Schaffhausen auch kein Alkohol an alkoholisierte Menschen verkauft werden darf. Daraufhin haben die beiden Informatiker eine spezielle App entwickelt, die den Bediener auffordert, fünf Aufgaben und Fragen zu lösen, wozu ein Betrunkener nicht fähig ist. So wird beispielsweise verlangt, eine ungerade Linie von geraden zu unterscheiden und zur Bestätigung mit dem Finger geschickt zu berühren.

## Kasse nimmt auch Bitcoin

Das Spezielle an dem E-Hofladen 2.0 ist aber das kameraüberwachte Kassensystem, das Disch entworfen und Fang mit upcycled Hardware aus dem Internet technisch umgesetzt hat. An der digitalen Kasse wird der Kunde von einer weiblichen Computerstimme Schritt für Schritt begleitet. Mit einem stationären und einem mobilen Scanner können die Produkte über den QR-Code dem digitalen Warenkorb zugeführt und auch wieder entfernt werden. Gezahlt wird bar, über Kreditkarte, Gutschein oder mit der Kryptowährung Bitcoin. Bei einem Problem kann der Kunde mittels einer Video-Klingel eine Videokonferenz mit Disch aufbauen. Zum Schluss kann der Kassenbeleg mit dem Smartphone ab fotografiert oder auf herkömmliche Weise ausgedruckt werden. Um erst einmal einen Markt aufzubauen, vertreibt Disch das Kassensystem, in dem auch der gesamte Bestand und die Buchhal-



Thomas Disch präsentiert sein innovatives Kassensystem. Die Kassenregistrierung erfolgt mittels einem mobilen oder einem stationären Scanner und dem QR-Code auf dem Produkt. (Bilder: Thomas Güntert)

tung hinterlegt wird, vorläufig noch zum Selbstkostenpreis von etwa 1500 Franken. «Bei einer herkömmlichen Kasse müssen allein schon etwa 4500 Franken für die Hardware hingebältert werden», sagt Disch.

## Lebenstraum geht noch weiter

Der Hof Freudental wird nachhaltig und nach biologischer Ausrichtung bewirtschaftet. Weil Disch seine Produkte selbst marktet, braucht er keine Zertifizierung und hat sein Sortiment in vier eigene Labels eingeteilt. Sämtliche Produkte können auch online bestellt werden, müssen aber auf dem Hof abgeholt werden. «Der Versand wäre bei dem kleinen Sortiment zu aufwändig und die Bestimmungen sind beim Onlinehandel strenger als im Hofladen», sagt Disch, der schon immer davon träumte, irgendwann einmal auf dem eigenen Bauernhof gute Lebensmittel zu produzieren.

Vor vier Jahren hat er seine Anstellung als Informatiker in Zürich aufgegeben und im Schaffhauser Weiler Freudental ein über 200 Jahre altes Haus mit Scheune und Stall gekauft. Auf dem zwei Hektaren grossen Mischbetrieb mit Hochstamm-Streubstweisse baut er Permakulturen an und hält neben Hasen, Enten und Wachteln auch «Pro Specie Rara»-Rassen wie Turopolje, Wollschweine, Engadiner Schafe und Amerikanische Wildtruten. Weil Disch vermutlich auch der einzige Perlhuhnzüchter der Schweiz ist, kommen die Kunden auch schon mal aus dem Wallis oder dem St. Gallischen, wenn die Tiere nach Bedarf frisch geschlachtet werden. Thomas Disch will den Hof kontinuierlich zum Eventbauernhof ausbauen und irgendwann den Betrieb in eine Genossenschaft umwandeln, wo die Anteilseigner ihr eigenes Gemüse anbauen, Kulturveranstaltungen organisieren, Selbstversorgungskurse durchführen und einen Gastronomiebereich mit Swiss Tavolata betreiben. Thomas Güntert



Thomas Disch setzt auf Nachhaltigkeit. Die Einrichtung des Hofladens 2.0 fertigte er aus gebrauchten Möbelstücken.



Eine Altersprüfungs-App öffnet den Schrank mit den alkoholischen Getränken. Die Behörden sind nicht ganz einverstanden.

## AUF DIE NÄCHSTEN 175 JAHRE!



Im Jahr 2021 feierte der «Schweizer Bauer» ein Jahr lang seinen 175-igsten Geburtstag. Dies haben wir zum Anlass genommen, unser Angebot für den Nutzer- und den Werbemarkt in einem dritten Bund mit neuen Themenfeldern zu erweitern. Sie halten das letzte dieser spezifischen Jubiläums-Specials in den Händen. Das Projektteam verabschiedet sich hiermit von Ihnen. Und wir wünschen weiterhin viel Freude beim Lesen des «Schweizer Bauer». Das Projektteam

**BSCHÖTTI**  
**LANDLUFT**  
**CITRUS CHILI LIKÖR 18% VOL.**

**BSCHÖTTI**  
• LANDLUFT • LIKÖR  
CITRUS CHILI LIKÖR

**BSCHÖTTI.CH**