

Sara Fumagalli führt den BioHofLaden Ulmenhof mit innovativen Ideen weiter

NACHHALTIGE LEBENSMITTEL, HOFEIGENE PRODUKTE UND KUNDENORIENTIERTER SERVICE

Sara Fumagalli hat auf ihrem Weg von der norditalienischen Heimat in Como bis in die Vulkaneifel einen Weg mit vielen wertvollen Erfahrungen hinter sich, der immer von der Leidenschaft für Lebensmittel und kulinarische Erfahrungen geprägt war. Während ihres Studiums an der Universität für Gastronomische Wissenschaften im Piemont hat sie auch Länder wie Belgien, Kroatien, Kanada, die Vereinigten Staaten und Chile kennengelernt und war verbunden mit dem gemeinnützigen Verein „Slow Food“, der sich unter dem Motto „Gut, Sauber und Fair“ für den Schutz und die Unterstützung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft und vom Aussterben bedrohter Lebensmittel einsetzt. „Meine große Leidenschaft für Käse hat mich dazu gebracht, in verschiedenen Käsereien zu arbeiten, zuerst in einem kleinen Betrieb in der Toskana und dann in Deutschland, wo ich ankam, nachdem ich meinen jetzigen Lebensgefährten kennengelernt habe. Im Jahr 2020 arbeitete ich als Käserin in einer mittelständischen Molkerei in der Eifel und 2021 wurde ich als Mitarbeiterin im BioHofLaden Ulmenhof eingestellt und im März 2024 habe ich den Laden dann übernommen. Meine ehemaligen Kolleginnen sind jetzt Mitarbeiterinnen geworden und ich bin stolz darauf, dass sie mit mir weiterarbeiten wollten.“ Das gemeinsame Ziel ist klar: „Unsere Mission ist es frische, gesunde und nachhaltige Bio-Produkte anzubieten, um einen gesunden und umweltfreundlichen Lebensstil zu fördern.“

„Der Ulmenhof hat schon eine lange Tradition in der Vulkaneifel und ist in der Region fest verwurzelt. Ich habe mich bewusst entschieden, bei der Übernahme den Weg meiner Vorgänger weiter zu gehen und an diesem Standort nachhaltige Biolebensmittel anzubieten,“ so die Gründerin.

Der BioHofLaden Ulmenhof in Sarmersbach



Foto: Sara Fumagalli

bietet ein reichhaltiges Angebot an Bio-Lebensmitteln für den täglichen Bedarf - frisches Obst und Gemüse, Brot, Eier aus dem Hühnermobil, Wein und Honig aus der Region und Naturkostwaren. Der Schwerpunkt liegt aber auf dem Kuh- und Ziegenkäseangebot aus eigener Herstellung – fast alles aus Rohmilch hergestellt und Bioland-zertifiziert. Der Ulmenhof blieb auch in schwierigen wirtschaftlichen Zeiten stabil. Die Menschen interessieren sich zunehmend für Themen wie Regionalität, Gesundheit und Nachhaltigkeit und finden in Sarmersbach genau die passenden und nachhaltigen Bio-Produkte. Dort wird auch eine besondere Atmosphäre geboten, so Sara Fumagalli: „Wir sehen uns gerne als eine Mischung zwischen Bioladen und Tante-Emma-Laden. Zum Einkaufserlebnis gehören nicht nur Produkt-Beratungen, sondern auch der Austausch mit den Kunden. Es ist für uns wichtig, dass sie im Laden immer mit einem Lächeln begrüßt werden und wir offen sind für ein Gespräch und für Vorschläge, um das Angebot noch weiter zu verbessern.“ Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, digital miteinander zu kommunizieren – inzwischen wurde eine neue

Website gestaltet und die Internetpräsenz auf Facebook- und Instagram intensiviert.

Die italienische Wertschätzung für gute Küche und die nachhaltigen Produkte im BioHofLaden passen perfekt zusammen. Sara Fumagalli hat mit dem Ulmenhof die Chance ergriffen, ihre fundierte Ausbildung, ihre Erfahrungen und ihre Leidenschaft für Lebensmittel zu kombinieren. Das fand auch offizielle Anerkennung – sie bekam das Gründungsstipendium 2025 des Landes Rheinland-Pfalz.

„Eines unserer weiteren Ziele ist der Aufbau von Partnerschaften mit lokalen Restaurants und landwirtschaftlichen Betrieben zur Lieferung von Bioprodukten, um uns noch sichtbar zu machen und eine breitere Kundschaft zu erreichen.“ Sara Fumagalli



BioHofLaden Ulmenhof
Hauptstr. 17, 54552 Sarmersbach
Telefon: 06592-9589182
biohofladen-ulmenhof@web.de
www.biohofladen-ulmenhof.de

www.startup-vulkaneifel.de