



Klara Borsch  
und ihre Tochter  
Manuela Schmitz.



## AB AUFS LAND

### Hofcafés haben jetzt wieder Saison

Die Betreiber der  
„Empfohlenen Hofcafés“.  
Fotos (2): LWK RLP

**Eckfeld/Region.** „Mmmhhh, der Kuchen schmeckt ja wie bei Mama.“ Das ist wohl das schönste Kompliment, das man einem Bäcker oder einer Bäckerin machen kann. Die Betreiber der empfohlenen Hofcafés in Rheinland-Pfalz hören diesen Satz des Öfteren. Kein Wunder; denn hier wird selbstgebacken. Ob Klassiker wie Schwarzwälder Kirschtorte, Erdbeerkuchen mit Sahne oder neue Trends wie Cupcakes und Motivtorten – auf die Hofcafégäste wartet eine bunte Auswahl. Die Saison hat begonnen. 15 Hofcafés hat die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bisher mit dem Label „Empfohlenes Hofcafé“ ausgezeichnet – zwei im Saarland und 13 in Rheinland-Pfalz: Eines da-

vor ist das Bauernhofcafé Morgenfelderhof der Familie Borsch in Eckfeld.

„Oma hat die weltallerbesten Kuchen!“ Der zwölfjährige Johannes und die weiteren sechs Enkelkinder lieben Oma Klaras Leckereien. Von A wie Amaretto-Mascarpone-Torte bis Z wie Zebrauchen – das Repertoire der Familie Borsch ist groß und vielseitig. „Ich habe immer Klassiker wie Käsekuchen, Bienenstich und Schwarzwälder Kirschtorte im Angebot. Auch ein Blechkuchen darf nicht fehlen“, sagt Klara Borsch. „Und dann kommen je nach Jahreszeit spezielle andere Kuchen dazu.“ Die Hauswirtschaftsmeisterin legt Wert darauf, saisonale Produkte ein-

zusetzen. So gibt es einen Erdbeerkuchen nur im Sommer und eine Traubentorte nur im Herbst. Lediglich bei einer Leckerei macht sie eine Ausnahme: der Stachelbeertorte. „Die muss immer da sein. Sie ist unser Renner und wird stets nachgefragt.“ Das Rezept hat sie vor 20 Jahren von einer Frau aus dem Dorf bekommen, wie Klara Borsch verrät. „Jedoch nur in der ursprünglichen Form. Für das Café habe ich es abgewandelt.“ Im August 2000 hat die Familie, die einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau, Milchviehhaltung und Schweinemast führt, ihr Café eröffnet und im alten, leer stehenden Wohnhaus auf dem Hof Ferienwohnungen errichtet. „Die Idee dahinter war, sich noch ein zweites Standbein zuzulegen“, erinnert sich Klara Borsch. Im Laufe der Jahre siedelte der Betrieb, der auch besichtigt werden kann, an den Ortsrand aus. In den umgebauten alten Stallungen wurde 2010 das neue größere Café eröffnet.

Gebacken hat Klara Borsch schon immer gern und gut – so wie ihre Mutter. Aber es sei schon ein Unterschied für die eigene Familie oder für Cafégäste zu backen.

#### FAMILIÄR UND PRÄSENT

In der professionell ausgestatteten Küche wird gerührt, geknetet und verziert. Jeden Tag backt Klara Borsch zahlreiche Torten und Kuchen. Manuela Schmitz, die älteste von drei Töchtern, hilft als Juniorchefin kräftig im Café mit. „Bei uns geht es sehr familiär zu. Die Gäste schätzen das und wünschen sich auch, dass immer jemand von unserer Familie da ist“, weiß Klara Borsch. Zahlreiche der Besucher sind Stammgäste. Bei ihnen muss Manuela Schmitz schon gar nicht mehr nachfragen, sondern weiß genau, was sie ihnen servieren darf. Bei den Borschs gibt es nichts von der Stange. In jedem Kuchen, in jeder Torte stecken Liebe und Leidenschaft – und das schmeckt man.

#### „Empfohlene Hofcafés“ im Landkreis

- Bauernhofcafé „Hunolsteiner Hof“, Morbach, Familie Binz, Tel. 06533 / 3380, [www.hunolsteiner-hof.de](http://www.hunolsteiner-hof.de)
- Bauernhofcafé Morgenfelder Hof Eckfeld, Familie Borsch, Tel. 06572 / 2149, [www.bauernhofcafe-morgenfelderhof.de](http://www.bauernhofcafe-morgenfelderhof.de)
- Winzerhof Görgen Platten, Werner Görgen, Tel. 06535 / 807 u. 944864, [www.weingut-goergen.com](http://www.weingut-goergen.com)