

Die Geschichte des Adamhofes



Angefangen hat alles damit, dass wir, Helmut und Christl Schnurrer, 1983 den Bauernhof von Helmut's Eltern übernommen haben. Aber schon nach einiger Zeit erkannten wir, dass es der heimischen Landwirtschaft und den Schweinezüchtern wirtschaftlich nicht mehr so gut ging. Wir wollten aber mit unserer Familie in Hardeck bleiben und schafften uns notgedrungen ein zweites Standbein - die Direktvermarktung.

1990 bekamen wir die Genehmigung und waren ab nun berechtigt, die selbst erzeugten Wurstwaren in unserem kleinen, selbstgebauten Lädchen direkt am Hof und auf Jahrmärkten zu verkaufen. Die Schmankerl vom Adamhof sprachen sich nicht nur in der Neualbenreuther Umgebung herum, auch Urlauber, die damals noch in im medizinischen Badehaus in Maiersreuth kurten, kamen vermehrt zum Einkaufen und ließen sich gerne auf unseren rustikalen Bänken, vor dem Laden zum warmen Leberkäsessen nieder. Immer öfters wurde der Wunsch geäußert, ganzjährig unsere Spezialitäten direkt auf dem Hof zu genießen.

Gesagt - getan!

Wir steckten die Köpfe zusammen, rechneten, kalkulierten, informierten uns und machten uns Gedanken, das Angebot auszuweiten, um unseren Gästen mehr zu bieten als einfache Holzbänke.



Gedacht - getan!

1995 trugen wir die Heuscheune ab, Omas Garten wurde umverlegt und die Brotzeitstube (45 Plätze), obere Stube, für Busse, private Feiern (55 Plätze) und neuer, größerer Hofladen entstanden. 2 Jahre später konnten wir auch noch stolz unseren Saal (140 Plätze) präsentieren, indem schon viele wilde Hochzeiten und rauschende Feste gefeiert wurden.

Auch heute noch bestellt Helmut auf ca. 15 ha Feldern Gerste und Triticale für unsere Schweine, Schafe, Gockel, Enten, Gänse, Hasen und für das Pony. Die von uns aufgezogenen Tiere werden von Florian, unserem ältesten Sohn und Metzgermeister, in der hofeigenen Metzgerei geschlachtet, verwurstet und in der Küche, von unserem Koch Joachim zu deftigen Schmankerl verarbeitet, im Hofladen, von Christl verkauft, sowie samstags auf dem Selber Wochenmarkt. Weiterhin haben wir drei Teiche, in denen den Sommer über Oberpfälzer Karpfen heranwachsen. Zusätzlich versorgen uns unsere 8 ha Wälder zuverlässig mit Brennholz in der kalten Jahreszeit. Da Florian und Helmut leidenschaftliche Jäger sind, haben sie die örtliche Jagd gepachtet und versorgen unsere Gäste mit schussfrischem Wild. Darüber hinaus sammeln Florian's Bienen fleißig Blüten- und Waldhonig Spezialitäten.

In unserem Wohnhaus nebenan leben mittlerweile 4 Generationen friedlich unter einem Dach. Die Großeltern, Gustl Opa und Erna Oma stehen uns noch heute mit ihrer Hilfe und Rat tatkräftig zur Seite. Wir, die Eltern, Helmut und Christl, versuchen jeden Tag, Ihnen, lieber Gast, einen unvergesslichen und erholsamen Aufenthalt zu bereiten. Unsere Kinder Juliane, Hotelbetriebswirtin und Andreas, Wirtschaftsingenieur Student und Florian mit seiner Frau Simone stehen auf eigenen Beinen und arbeiten kräftig mit. Neben Leonie dürfen wir voller Stolz unser jüngstes Mitglied Johannes begrüßen. Beide stecken uns täglich mit ihrem Lächeln an! Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!