

„Wir wollen die guten Produkte in die Stadt bringen“

Agrar-Genossenschaft eröffnet BioRegio-Laden im Regensburger Westen

Von Michael Bothner

Regensburg. Die BioRegio-Genossenschaft „Radis und Bona“ hat sich erst vor wenigen Monaten gegründet. Nun hat sie einen eigenen Laden angemietet. Das Ziel: regionale Bioerzeuger und Verbraucher zusammenführen.

Noch steht das Innere der Geschäftsräume leer, abgesehen von ein paar Farbeimern und Arbeitsmaterial. Die Wände sind frisch gestrichen, einige kleinere Renovierungsarbeiten fehlen noch. Dann soll die Rilkestraße 5a im inneren Westen der Stadt endlich wieder mit Leben gefüllt werden. Die ehemalige „Getränke-Oase“ direkt gegenüber eines Altenheims des Roten Kreuzes, war einige Zeit noch Regensburgs letzte Videothek, stand nun aber schon länger leer. Nun will die Agrar-genossenschaft „Radis und Bona“ hier einen Lebensmittel-laden für Bioprodukte direkt von regionalen Erzeugern eröffnen. Die Verträge wurden bereits unterzeichnet. Anfang Oktober sollen dann die Regale mit Waren gefüllt und die Türen geöffnet werden.

Während oberhalb des Eingangs noch immer das Schild des Getränkemarkts auf eine längst vergangene Zeit blickt, kündigen zwei selbstgestaltete Plakate in den Schaufenstern das neue Projekt an. Von Brot und Eiern, über Wurst, Obst und Gemüse, will man hier alles für den täglichen Bedarf anbieten. Und bestenfalls noch mehr.

„Das Thema Ernährung und Lebensmittelherkunft ist derzeit ja in aller Munde“, sagt Gero Wieschollek. Der frühere Koch und Freiberufler ist zusammen mit Judith Hock-Klemm im Vorstand der Genossenschaft. Vor ihrem künftigen Geschäft stehend, erzählen beide von der Idee hinter dem Laden. Einen Ort für Lebensmittel aus der Region, „wo man genau weiß, wo es



Gero Wieschollek und Judith Hock-Klemm freuen sich über den Laden ihrer Genossenschaft an der Rilkestraße. Ab Oktober will man hier Lebensmittel aus der Region anbieten.

Foto: Michael Bothner

herkommt“, so die einfache Erklärung von Hock-Klemm. Ein Lebensmittelpunkt, aber auch ein Ort für gesellschaftlichen Austausch, ein Miteinander und der Begegnung, könne es werden. Eben ein Lebens-Mittelpunkt, der den Stadtteil belebt.

Neugierige Blicke der Anwohner

Bestenfalls, hofft Wieschollek, könne man auch einen Teil für eine bewusstere Ernährung und ein nachhaltigeres Einkaufen leisten. „Ja, alle Welt spricht mittlerweile über Ernährung. Doch meist kommt dabei wenig raus.“ Beide beschäftigen sich schon seit vielen Jahren mit der Lebensmittel-Thematik. Hock-Klemm – die selbst im Bereich der Landwirtschaft tätig ist – und Wieschollek haben vor einiger Zeit auch den Regensburger Ernährungsrat in

Kooperation mit dem Evangelischen Bildungswerk ins Leben gerufen. Das Netzwerk setzt sich für mehr Bewusstsein in der Kommune ein. Der Laden soll das in Zukunft ein Stück weit ermöglichen. Es sei noch viel Zukunftsmusik, wie beide betonen. „Erst einmal muss der Laden als Lebensmittelgeschäft anlaufen und von den Menschen angenommen werden“, erklärt Wieschollek.

Während des Gesprächs vor dem Laden werfen einige Bewohner aus der Umgebung einen Blick ins Innere und erkundigen sich. „Ich habe mich eh schon gefragt, was da passieren wird mit dem Laden“, lässt ein älterer Mann wissen. Eine Frau bedient sich später am Infokasten mit Flyern. Das Interesse und auch das positive Feedback seien bereits vorhanden, sagt Wieschollek. Doch er will sich davon nicht blenden lassen. „Am Ende müssen wir uns hier

etablieren und die Menschen an uns binden.“

Regionale Produkte direkt von den Erzeugern

Hock-Klemm kommt auf einen Spagat zu sprechen. Als Genossenschaft wolle man gute Produkte aus der Region und die Produzenten auch vernünftig dafür bezahlen.

Auf der anderen Seite wolle man die Lebensmittel im eigenen Laden preislich so anbieten, dass es sich möglichst viele Leute leisten können. „Das werden wir nicht ganz auflösen können“, zeigen sich die Vorstandsmitglieder ehrlich. Denn auch die Ladenmiete und sonstige anfallende Kosten müssen bezahlt werden. Wenngleich es nicht um Gewinnmaximierung gehe, wolle man zudem mittelfristig einen kleinen Überschuss erwirtschaften, für künftig notwendige Investitionen.

„Wir wollen auch irgendwann festes Personal anstellen“, sagt Hock-Klemm. Bisher laufe die gesamte Arbeit im Ehrenamt der Genossenschaftsmitglieder. Auch nach der Eröffnung werden die Arbeitsschichten zunächst im Ehrenamt geleistet. Das dürfe aber kein Dauerzustand bleiben.

Dass solche Geschäfte funktionieren können, zeigen zahlreiche Beispiele bundesweit wie die Agrar-genossenschaft Buchaer in Thüringen. Auch dort werden regionale Produkte direkt von den Erzeugern angeboten. „Wir wollen die guten Produkte in die Stadt bringen und hier den Menschen vor Ort näher bringen“, auch das sei ein entscheidender Gedanke, ergänzt Hock-Klemm. Die Nahversorgung sei gerade in den Städten vor allem von den Lebensmittel- und Supermarktketten geprägt. Hier wolle man ein Alternativangebot schaffen, das mit persönlichem Umgang und Transparenz punkten könne.

Neben Produkten regionale Erzeuger wird aber auch hier von Großhändlern zugekauft. „Wir wollen ein möglichst umfangreiches Sortiment bieten.“ Hock-Klemm fügt an: „Es kann aber sehr wohl sein, dass es mal ein gewisses Produkt gerade nicht gibt, da der Bauer nicht liefern konnte.“ Für spezielle Produktwünsche lasse sich eine Lösung finden, versichern die beiden.

Info

„Radis und Bona“ wurde in diesem Frühjahr als Genossenschaft gegründet. Interessierte können für 50 Euro je Anteil Mitglied werden und sich aktiv in dem Projekt einbringen. In dem künftigen Laden soll es mittelfristig für Genossenschaftsmitglieder auch gewisse Vorteile geben. Neben Rabattaktionen stehen hier auch Ausflüge zu den Erzeugern und ähnliches auf dem Ideenzettel.