



# Mittelbayerische



Felix Gallermeier arbeitet als Praktikant in dem Laden mit.

01.03.2022

## Der etwas andere Bioladen

Von Walter Schiessl

Regensburg Die Idee, einen Hofladen mit regionalen und biologischen Produkten mitten in der Stadt zu verwirklichen, entstand im Regensburger Westen. Dort siedelte sich vor drei Monaten ein Geschäft an, das in Genossenschaftsform betrieben wird. Verkauft werden Lebensmittel, die in der Region hergestellt wurden. Die Beschäftigten arbeiten alle ehrenamtlich. Das mache ihnen großen Spaß, sagt Mirjam Zwick. Die 27-Jährige hat gerade ihr Medizin-Studium beendet und hilft im Verkauf ebenso mit wie 20 weitere Mitarbeiter, darunter Architekten, Geografen, Freiberufler und Hausfrauen.

Im vergangenen Jahr hatte ein Kreis von zehn Regensburgern die Intention, einen Laden für regionale Produkte irgendwo in der Stadt zu betreiben. „Wir kannten uns alle privat und engagierten uns für dieses Ziel“, erzählt Mirjam Zwick. Zunächst stand die Gründung einer Genossenschaft an, die den Namen Radis&Bona erhielt, ehe die Suche nach einer geeigneten Immobilie startete. In der Rilkestraße 5a wurde man fündig und mit vereinten Kräften ging es an die Renovierung des Gebäudes, das zuvor eine Videothek beherbergt hatte. Das Team tünchte die Wände, installierte die im Internet gekauften Regale und Schränke und ging an die Umsetzung der Pläne. „Da hatten wir Glück, dass unsere Vorstandsvorsitzende Judith Hock-Klemm durch ihren Beruf in der Biozertifizierung schon die richtigen Kontakte hatte“, sagt Zwick. So wurde eine Zusammenarbeit zwischen Radis&Bona und rund 20 Biobauern vor den Toren Regensburgs beschlossen. Sie liefern regelmäßig Produkte wie Obst und Gemüse, Mehl, Wurst und Fleischwaren, Eier, Getreide, Wein, Fruchtsäfte oder biologisch gebrautes Bier an. Ergänzt wird das Warenangebot durch Kaffee, Reinigungsmittel, Brotaufstriche und Soßen, alles auf biologischer Basis hergestellt, wie Mirjam Zwick ergänzt. Auf Bestellung gibt es auch Frischfleisch.

Gestartet wurde mit einem Kapital von 45 000 Euro, Genossenschaftsanteile ab 50 Euro können noch erworben werden, sagt Judith Hock-Klemm, die sich ebenso wie alle anderen Genossenschaftsmitglieder über den gelungenen Einstieg des „etwas anderen Ladens“ freut. Die Kundenfrequenz schwankt zwischen 50 und 150 pro Tag, wobei - so Mirjam Zwick - natürlich noch Luft nach oben sei. „Uns macht der Verkauf großen Spaß“, sagt sie weiter und fügt an, dass Radis&Bona auch Wert darauf lege, die Kunden intensiv zu beraten.

Die Käufer kommen aus der ganzen Stadt, um sich in der Rilkestraße mit Biowaren einzudecken. „Ich finde es toll“, sagt beispielsweise eine städtische Bedienstete, die am Hochweg wohnt, „dass es in unserer Ecke einen richtigen Bioladen gibt“. Sie will jetzt für das Genossenschaftsunternehmen kräftig die Werbetrommel rühren, um einen Beitrag zum Fortbestand zu leisten. Die nahe Einkaufsmöglichkeit für „gute Produkte zu einem fairen Preis“ schätze sie sehr. So etwas müsse man unterstützen, sagt die 41-Jährige.

„Wir kommen inzwischen gut über die Runden“, sagt Mirjam Zwick. Freilich sei man noch nicht am Endziel angekommen. „Die Crew hat noch weitere Vorstellungen, für die Gelder aufgebracht werden müssen“, weiß auch die Vorstandsvorsitzende Hock-Klemm.

Das Konzept

**Vertrauen:** Der neue Laden an der Rilkestraße 5a wird ausschließlich von ehrenamtlichen Mitarbeitern betrieben. Durch eine genossenschaftliche Organisation werden regionale Biolandwirte unterstützt, lautet das Ziel des Teams. Die persönliche Beziehung stärke zudem das Vertrauen in die nachhaltig produzierten Lebensmittel.

**Öffnungszeiten:** Radis&Bona hat von Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr sowie samstags von 10 bis 15 Uhr geöffnet.

**Infos:** [www.radisundbona.de](http://www.radisundbona.de)