



PRESSEINFORMATION

18. Schrot&Korn-Leserwahl

Deutschlands beste Bio-Läden 2021:

„Die Leute kochen mehr, gönnen sich etwas Gutes“

18.02.21 – Die besten Bio-Läden Deutschlands wurden jetzt online gekürt. Dabei haben die Gewinner in der Corona-Zeit ganz unterschiedliche, durchaus überraschende Erfahrungen gemacht. Zum einen konnten sogar mehr Kunden gewonnen werden, zum anderen war die Tendenz zum Selberkochen deutlich spürbar. Die Beliebtheit regionaler Ware ist ungebrochen. Mehr als 57.000 Stimmen wurden abgegeben und aus 2.510 Bio-Läden die vier Besten ausgewählt. Ihnen wurden nun in der Online-Gala die begehrten Schrot&Korn-Ähren zunächst visuell überreicht. Die Preise gingen zwei Mal nach Bayern und je ein Mal nach Niedersachsen und ins Saarland.

Die Gold-Gesamt-Gewinner in den einzelnen Kategorien sind:

Bio-Fachgeschäfte: Bogner's Bio, Waldkirchen (BY)

Bio-Supermärkte: Naturkost Kornblume in Lingen (NS)

Bio-Hofläden: Marienhof Gerlfangen, Gerlfangen (SL)

Kleine Bio-Läden: Naturkostladen Hollerbirl, Neustadt a.d. Waldnaab (BY)

Die Gewinnerportraits im Einzelnen

Vier Ladenkategorien wurden ausgezeichnet, damit jede Ladengröße eine Chance hat: Hofläden, kleine Bio-Läden (bis 99 m²), mittlere Bio-Fachgeschäfte (bis 399 m²) sowie Bio-Supermärkte (ab 400 m²).

Bestes Bio-Fachgeschäft: Die versteckte Perle in der Mühle

Bogner's Bio in Waldkirchen erfreut sich stetiger Beliebtheit, bereits zum dritten Mal kann das 100 qm große Fachgeschäft den Titel als Gold-Gewinner im Gesamteindruck für sich einstreichen. Die etwas abgelegene, umgebaute historische Mühle ist schon etwas ganz Besonderes: Kunden kommen gern zu diesem Ort mit über 300-jähriger Geschichte, dessen lichtdurchfluteter Innenraum ein wohlsortiertes Bio-Sortiment offenbart. Inhaberin Ulrike Bogner, gelernte Dekorateurin, hat hier gekonnt alt und neu miteinander verbunden. Es gibt einen behaglichen Kachelofen im schönen Ambiente, mit dem meisten Kunden ist man „per Du“, man ratscht auch mal gern. Da ihre Fläche nicht ganz so groß ist, möchte Bogner von ausgewählten Produkten „nur das Beste“ für ihre Kunden bereithalten, auch kleinere, regionale Anbieter listet sie gern ein. Besonderheit ihres Ladens ist auch die bewusste

Strategie zur Plastikvermeidung. „Wir haben nur noch Pfandgläser, keine Becher mehr“, berichtet Bogner. „Auch, wenn es Sauerrahm dann nur noch von einer Marke gibt.“ So erfreut es sie besonders, dass sie unter anderem in der Leserwahl-Kategorie „Nachhaltige Verpackung“ Gold gewonnen hat. „Ein bisschen zwingt ich meine Kunden auch, das zu kaufen“, schmunzelt sie. Auch bei Antipasti oder Käse an der Frischetheke setzt sie Mehrweggläser ein. Dabei ist der Käse mit bis zu 100 Sorten das meistverkaufte Produkt. Dazu passt ein gut sortiertes Weinregal, viele Tropfen stammen aus dem benachbarten Österreich. Bei der Frische wie Obst und Gemüse setzt man vor allem auf regionale Ware. Über die Corona-Zeit hat Bogner's Bio sogar Kunden dazu gewonnen. Viele kommen wieder, auch Stammkunden halten die Treue. Vielleicht auch, weil Ulrike Bogner immer gerne ein paar persönliche Worte wechselt, die familiäre Atmosphäre wird insbesondere in Krisenzeiten geschätzt. So wurde die Wahl zum besten Bio-Laden sicher nicht durch Zufall getroffen. „Mir san total weg vom Schuss. Zu uns verlaufen tut sich keiner“, lächelt Bogner.

Bester Bio-Supermarkt: Mit Flexibilität und Ideen durch die Pandemie

Auch die Kornblume in Lingen ist keine Unbekannte: Mit 2021 kann auch sie bereits zum dritten Mal den Gold-Gewinn für sich nach Hause tragen. Der Familienbetrieb im Herzen von Lingen hat schon vorher viel Wert auf ein ausgesuchtes Sortiment und besondere Events mit persönlichem Charakter gesetzt. Dies wurde nun kurzerhand umgeschaltet: So führten die beiden Söhne Vincent und Simon Weinproben einfach digital durch. Sie saßen im Laden mit einem Winzer in Ohrensesseln, während die Kunden per Chat über Youtube, Facebook und Instagram zugeschaltet waren. Dabei wurden die zuvor gekauften Weine verkostet. „Bei den Weinproben waren bis zu 250 Leute gleichzeitig online dabei“, berichten die Inhaber Nanni und Ralf Brinker begeistert. „Das wird fortgeführt – außerdem ist Ähnliches auch mit Kosmetik geplant: ein ‚Fühlen & Erleben‘-Abend. Das Probierpaket – womöglich mit Prosecco – kann dann vorher im Laden gekauft werden.“ Und eine weitere Beobachtung haben sie während der Corona-Krise gemacht: „Menschen, die sonst gerne und oft in Restaurants essen gehen, konnten das jetzt nicht tun. Darum sind sie in die Kornblume gekommen, um gute, hochwertige Dinge zu kaufen, um besonders lecker zu kochen“, so die Brinkers. „Dabei kommen die Kunden zwar seltener, kaufen dann aber mehr. Sie gönnen sich etwas Gutes.“ Und an Genusswelten hat die Kornblume vieles zu bieten. Besonderer Blickfang im Vollsortiment ist die mit 12,5 Metern stattliche Käse-Theke mit rund 300 Sorten, darunter viele Spezialitäten. Auch selbst gemachte Frischkäse-Sorten zum Mitnehmen in Mehrweg-Weck-Gläsern bietet der 560 qm große Bio-Supermarkt an. Die regionalen Partnerschaften wurden 2020 noch intensiviert, mit zwei zusätzlichen Gemüsebauern im Geschäft, regionalem Käse vom Engelhof sowie einer lokalen Bäckerei, die jetzt exklusiv für die Kornblume das „Kornblumenbrot“ backt. Und eine weitere Entwicklung gab es: Die beiden

Söhne bauten einen Web-Shop auf. Neben vielen regionalen Sorten kann man hier auch Gemüseboxen oder Käseteller bestellen. Auch Kochboxen mit Rezept und Kochanleitungen sind erhältlich. Ausgeliefert wird durch ein eigens angeschafftes Lieferfahrzeug zwei Mal die Woche. Für die umweltgerechte Auslieferung in der Innenstadt soll noch ein Elektro-Lastenfahrrad angeschafft werden. Alles läuft immer mit persönlicher Note. Da bleiben die Brinkers ihrem Laden-Motto treu: „Hier lässt sich Bio erleben!“

Bester Hofladen – Gutes aus eigener Hand

Der Marienhof im malerischen Gerlfangen dicht an der französisch-luxemburgischen Grenze ist 2021 zum zweiten Mal als bester Hofladen gekürt worden. Dabei ist das Geheimnis der Beliebtheit des Familienbetriebs von Stefan und Karin Zenner sowie ihren Töchtern offenkundig: Hier wird vieles auf dem Hof selbst produziert. Kunden können sich mit ihren Kindern auch viele Bereiche der landwirtschaftlichen Produktion selbst anschauen, in Ställe gucken und Tiere streicheln. Der Biolandbetrieb baut diverse Sorten Brotgetreide und Futterpflanzen an, zum Hof gehören Milchkühe mit männlicher und weiblicher Nachzucht ebenso wie einige Schweine. Herzstück des Hofladens ist die hauseigene Bäckerei. Was zunächst auf Wochenmärkten und aus der Garage verkauft wurde, zählt heute zu den beliebtesten Erzeugnissen im Hofladen: Brot und Backwaren. Unterstützt von einer Halbtagskraft verbäckt Karin Zenner jede Woche 400 kg Mehl aus eigenem Anbau zu Brot, Kuchen und Gebäck. Der Schwerpunkt ihrer handwerklichen Arbeit liegt dabei auf Vollkornprodukten. Auch hofeigene Rohmilch und selbst gemosteten Apfelsaft verkauft der Laden direkt. Ebenso besonders: Aus der hauseigenen Schlachtereie stammen Fleisch- und Wurstprodukte vom Rind, Kalb und Schwein. Alle zwei Wochen wird auf dem Marienhof geschlachtet. Dabei wird wirklich alles vom Tier verwendet, „from nose to tail“. Suppenfleisch, Hack, klassische Wurstsorten – für die Kunden sind diese selbst produzierten Leckereien der Renner. Da die Zutaten alle vom eigenen Hof stammen und weder lange Transporte noch Zwischenhändler durchwandern müssen, sind die Waren auch vergleichsweise günstig. Geöffnet hat der Marienhof für seine Kunden nur an zwei Tagen, was der Frequenz keinen Abbruch tut. Als die erste Welle mit den Einlassbeschränkungen begann, hatten die Zenners mit ihrem engagierten Hofladen-Team zunächst die Backwaren draußen unterm Dach aufgebaut und ab November dann Obst und Gemüse. Auch boten die Töchter über Facebook „Bio to go“ an, aber das wurde so gut angenommen, dass die Zenners dann zurückrudern mussten. Anschließend gab es nur noch für Leute ab 65 und Risikopatienten fertig gepackte Einkaufskisten zum Abholen. Auch wenn die Nachfrage für den Marienhof nach wie vor hoch war, wünscht sich Karin Zenner für die Zukunft wieder mehr normalere, planbare Zeiten.

Kleine Bio-Läden: Ein Schmuckstück in der Oberpfalz

Der Gold-Gesamt-Gewinner bei den kleinen Bio-Läden ist der Naturkostladen Hollerbirl („Holunderbeere“). Was einen aus dem landestypischen Gebäude im oberpfälzischen Neustadt an der Waldnaab anschaut, wirkt ein wenig wie ein moderner Tante-Emma-Laden. Und tatsächlich ist es so, dass hier noch besondere Werte hochgehalten werden: Der individuelle Service, Kunden werden hier noch persönlich bedient. So beschäftigt Inhaberin Monika Baeck mit ihrem Mann auf der recht kleinen Fläche von 70 qm auch 15 Mitarbeiter. Neben einer gut sortierten Wurst- und Fleischtheke mit Service-Kräften gibt es selbst im Obst- und Gemüsebereich eine Bedienung, ganz nach Kundenwunsch. „Wir kennen unsere Kunden mit Namen und auch private Hintergründe, fragen auch nach, wie es geht. Unsere Kunden schätzen die familiäre Atmosphäre“, beschreibt Monika Baeck ihren Alltag im Laden, dessen Ursprung auf eine Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft vor 25 Jahren zurückgeht. „Service-Wüste? Das gibt es nicht bei uns“, bekräftigt sie. „Der Sinn unseres Ladens ist auch, dass wir uns Zeit nehmen wollen für unsere Kunden, um sie zu beraten.“ Dabei legt sie ganz viel Wert auf regionale Produkte im Sortiment. Beispielsweise bei Wurst, Fleisch, Getreide, Gemüse, Eiern oder Backwaren. Selbst Forellen aus der Region bietet sie an. Auch Nachhaltigkeit ist ihr sehr wichtig, daher führt das Hollerbirl auch ein Mehrwegsystem mit Gläsern in der Thekenbedienung. Antipasti und Brotaufstriche werden so verkauft. Sie haben sogar eine Photovoltaikanlage auf dem Dach und Kunden können durch ein E-Auto CO₂-neutral beliefert werden. Zu Beginn der Corona-Welle musste der kleine Laden einiges an Herausforderungen stemmen. „Die erste Zeit war ziemlich heftig. Kunden hatten viel Angst vorm Einkaufen, gleichzeitig aber auch viel Verständnis für die Maßnahmen, die wir einführen mussten – auch dass sie manchmal draußen warten mussten“, so Frau Baeck. Kunden konnten Bestellungen per Mail und telefonisch aufgeben und die Ware dann zu einer gewünschten Uhrzeit abholen. Kunden in Quarantäne wurde die Ware zu Hause vor die Türe gestellt. Doch hat Corona in der Hochphase auch neue Kunden in den Laden gespült, die auch weiterhin dort einkaufen. „Auch viele Stammkunden hat es noch stärker an den Laden geschweißt, weil sie gesehen haben, wie sehr wir uns um ihre Versorgung bemühen“, berichtet Monika Baeck. Zwar hatte das Hollerbirl im Jahr 2020 sein 25-jähriges Jubiläum. Und die geplanten Feierlichkeiten und etliche Aktionen mussten Pandemie-bedingt abgesagt werden. „Aber das holen wir 2022 nach“, verspricht Frau Baeck, „ebenso wie Weinabende mit Verkostungen und Fahrten zu regionalen Herstellern.“ Die treue Community wird es sicher erfreuen. Denn die hatte das Hollerbirl schon mal vor zehn Jahren zum besten Bio-Laden gewählt. Seitdem waren sie immer wieder unter den Gewinnern, verrät die Ladnerin.

Bilder der Hauptgewinner ab 18.02. verfügbar unter: www.bioverlag.de/presse
Filmportraits ab 8. KW unter: <http://www.bioverlag.de/impressionen.html>

Hintergrund

Neben den vier Gold-Gewinnern **mit dem besten Gesamt-Durchschnitt über alle Kriterien** erhielten auch 136 weitere Bio-Läden Urkunden in Gold, Silber oder Bronze in sieben Einzel-Kriterien. Diese sind zum einen die Qualität der Ware im Bereich Frische. Hier wurden Obst und Gemüse sowie Brot, Fleisch und Molkereiprodukte einzeln bewertet. Darüber hinaus zählen die Sortiments-Vielfalt, fachkundige Beratung, das Preis-Leistungs-Verhältnis und der Gesamteindruck dazu. Erstmals gab es auch die Zusatzkategorie „Nachhaltige Verpackung“. Diese wird jährlich wechseln. Die Beliebtheit der **Bio-Läden** ist insgesamt hoch: Im Gesamteindruck gab es für alle Läden **durchschnittlich eine Note von 4,32 Sternen von 5.**

Besonderheit Schrot&Korn-Leserwahl: Individuelles Kundenfeedback

Eine besondere Stärke der Leserwahl ist, dass die Teilnehmer „ihrem Bio-Laden“ anonym Lob oder Kritik zukommen lassen können – dieses Mal ausschließlich online. Alle teilnehmenden Geschäfte können so die Anregungen nutzen, ihr Profil zu schärfen und Schwachstellen zu beheben. Gelobt wurden beispielsweise „die gute, persönliche und fachkundige Beratung“ sowie „Tipps rund ums Kochen und Backen“ und die „familiäre Atmosphäre“. Ebenso „die entspannte Art, dort einkaufen zu gehen“, die „Erfüllung von Sonderwünschen“ und die „unübertroffene Qualität der Waren“. Verbesserungsvorschläge wie „Abfüllstationen“, „mehr unverpackte Ware“ oder auch „einen Platz, wo ich meine Einkäufe einpacken kann“ kann der Laden als Anregung aufnehmen.

Pressekontakt:

Imke Sturm, bio verlag GmbH, 63741 Aschaffenburg

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

imke.sturm@bioverlag.de

Tel.: 0172 – 32 50 222