

PRESSEINFORMATION

12. Schrot& Korn-Leserwahl

Deutschlands beste Bio-Läden 2015 ausgezeichnet



Schauspielerin Inez Bjørg David verleiht Gold- Urkunden auf der BioFach

Über 56.000 Verbraucher stimmten bei der 12. Leserwahl des Naturkostmagazins *Schrot&Korn* ab und wählten so die besten Bio-Läden Deutschlands. Die vier Gold-Gewinner wurden jetzt von der Schauspielerin Inez Bjørg David auf der BioFach-Messe in Nürnberg ausgezeichnet. Dabei ging die begehrte Schrot&Korn-Ähre zwei Mal nach Hessen, einmal nach Bayern und einmal nach Nordrhein-Westfalen. Hierbei wurde deutlich, dass erfolgreiche Bio-Läden neben einem ausgesuchten Sortiment vor allem mit individuellen Besonderheiten punkten. Dies kann ein spezieller Service sein, eine herausragende Unternehmerpersönlichkeit oder ein besonders innovatives Erlebniskonzept.

„Die Gewinner haben gezeigt: Es lohnt sich Eigeninitiative zu ergreifen!“, ermutigt Ulrike Moser-Brommann, Projektleiterin der Schrot&Korn-Leserwahl beim bio verlag. „Denn alle Gewinnerläden zeichnet aus, dass sie an ihrem Platz für sich und ihre Kunden das Bestmögliche erreichen“, so Moser-Brommann. Damit will der bio verlag auch andere Einzelhändler in der Naturkostbranche bestärken, Profil zu zeigen. „Diese Erfolgsrezepte können beflügeln persönlich zu gestalten, Alleinstellungsmerkmale zu unterstreichen, um so mehr Kundenbindung zu erreichen“, unterstreicht die Projektleiterin. „Dabei haben sich innovative Laden- und Erlebniskonzepte diesmal besonders bewährt“.

bioverlag gmbh
Magnolienweg 23
63741 Aschaffenburg

www.bioverlag.de/presse

Die Beteiligung insgesamt war wieder hoch: Bundesweit wurden **2.306 Bioläden bewertet**, auf die 56.394 gültige Stimmen abgegeben wurden. Neben den vier Gold-Gewinnern **mit Bestnoten im Gesamteindruck** erhielten auch 190 weitere Bio-Läden Urkunden in Gold, Silber oder Bronze. Dies für einzelne Kriterien wie Freundliches Personal, Frische, oder Sortiment, Preis-/ Leistungsverhältnis Beratung und Sauberkeit.

„Die kontinuierlich **hohe Beteiligung** an der Leserwahl seit vielen Jahren bestätigt immer wieder, dass Bio-Kunden heute mitgestalten wollen. Sie sind aktiv und dialogbereit und wollen „ihrem“ Bioladen Tipps und Anregungen mit auf den Weg geben“, erläutert Ulrike Moser-Brommann. Dabei sehen Bio-Kunden ihren Fachhandel sehr positiv. Im Gesamteindruck gab es für alle Läden **durchschnittlich eine Schulnote von 1,39**. Im Einzelnen liegen die Bioläden auf kleiner Fläche (bis 99qm) beim Kriterium „freundliches Personal“ mit 1,10 Bestnote an der Spitze. Für „fachkundige Beratung“ konnten sie mit einer 1,17 punkten. In weiteren Kriterien wurden zudem Frische, Sortiment, Preis-/ Leistungsverhältnis, Beratung und Sauberkeit bewertet.

Kundenfeedback schärft Profil

Eine besondere Stärke der Leserwahl ist, dass die Teilnehmer „ihren Bioläden“ anonym Lob oder Kritik zukommen lassen können - durch Kommentare auf den Wahlkarten oder online. Auch 2014/2015 nutzten 85 Prozent der Kunden die Möglichkeit, um die Läden mit persönlichen Bemerkungen zu unterstützen. Alle teilnehmenden Geschäfte können ihre Kunden so noch besser kennen lernen und die Anregungen nutzen, um ihr Profil zu schärfen und eventuelle Schwachstellen beheben. So sind etwa Wünsche wie „die Herkunft des Fleisches könnte deutlicher gekennzeichnet sein“ in der Regel relativ leicht zu erfüllen. Und wenn etwa der „Lieferservice mit Rezeptvorschlägen“ gelobt wird, dann ist das nicht nur eine schöne Bestätigung, sondern eventuell auch ein Ansatzpunkt, dieses Angebot noch weiter auszubauen. Zufrieden scheinen die Kunden übrigens inzwischen mit dem Angebot an veganen Produkten zu sein. Der Wunsch danach – noch im letzten Jahr sehr häufig genannt – tauchte in den diesjährigen Anmerkungen deutlich seltener auf. Das Angebot an veganen Produkten scheint also vielerorts zu stimmen.

Und die Gewinner sind ...

Es gibt Urkunden in vier Ladenkategorien, damit jede Ladengröße eine Chance hat, mit ihrem jeweiligen Profil zu gewinnen: Hofläden, kleine Bioläden (bis 99 m²), mittlere Bio-Fachgeschäfte (bis 399 m²), sowie Bio-Supermärkte (ab 400 m²).

Beste Hofladen – mit alten Sorten

Der Gewinner bei den besten Hofläden ist ein guter Bekannter der Leserwahl: **der Hofladen Meiersberg**. Denn nach 2009 und 2013 erhalten Manfred und Petra Ostertag nun zum dritten Mal eine Goldmedaille im Gesamteindruck als bester Hofladen. Dabei ist der Laden klein, hell und zweckmäßig – und vermittelt eher weniger das Einkaufserlebnis von Bioläden in größeren Orten. Was machen die Ostertags also anders? Tatsächlich kommen die Kunden gezielt wegen der außergewöhnlichen Demeter-Qualität des knackfrischen Gemüses und der vielfältigen Feldfrüchte. Denn diese erntet der Gartenbaubetrieb mit großem Gewächshaus ganz frisch selbst und bietet sie direkt an. Ostertags bauten ihre große Gemüse-Vielfalt bereits von 25 auf 40 Arten aus. Dabei bieten sie auch

seltene und alte Sorten wie Gelbe Bete, Ochsenherz-Möhren, farbiger Blumenkohl, Spaghetti-Kürbisse oder Jungpflanzen von Birnen- und Johannisbeertomaten an. Dies kommt sehr gut an bei den Kunden. Selbst eher in Vergessenheit geratene Steckrüben werden aktuell stark nachgefragt. Offenbar haben Ostertags damit den Nerv der Zeit getroffen. Bio-Kunden bekommen hier regionale und saisonale Frischeprodukte, denen sie vertrauen können und sehen, wo sie herkommen. Dabei schauen auch neue Kunden gezielt vorbei, da es alte und seltene Sorten im konventionellen Handel kaum gibt. Die erste Gold-Auszeichnung war für die Ostertags Ansporn, den Laden von 20 auf 50 qm zu vergrößern. Auch diesmal bauen sie wieder, um den sehr hohen Demeter-Standard für die Geflügelhaltung gerecht zu werden.

Kleine Bioläden: mit Gastro-Events zum Erfolg

Der Gewinner bei den **kleinen Bioläden (bis 99 qm) heißt Vital im Tal** in Wuppertal. „Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen“ findet Belgin Groha, die zusammen mit ihrem Mann Günter den 99 qm großen Bioladen führt. Er liegt direkt unter der Schwebebahn. Dabei haben die beiden das Besondere, über Bio hinaus gehende Service-Angebot zum Programm gemacht. Biolebensmittel gibt es hier nicht nur zu kaufen, sondern auch als kleine Gerichte zum Essen im Laden oder als Catering Service außerhalb. Durch gastronomische Events im Laden, Kochkurse und Partys bringen die beiden ihren Kunden gutes Bio-Essen näher. Von Anfang an war Belgin Groha klar, dass sie einen besonderen, pffiffigen Laden machen wollte. „Es reicht nicht, das zu machen, was alle machen. Das kann vor 20 Jahren noch gereicht haben, heute nicht mehr“, meint Groha. So überrascht es nicht, dass die gelernte Heilpraktikerin zum Beispiel eine „Bioladen-Feinschmecker-Party-Reihe“ entwickelt hat. Dabei wird der Laden erst in ein Restaurant mit 8-Gänge-Menue verwandelt, danach mit einer DJane zur „Chilling Lounge“. Vital im Tal hat viele Stammkunden und eine Community auf facebook. Kulinarische Kreationen wie „Vegan für Genießer“ oder „Türkisch für Feinschmecker“ werden hier auch neuen Kunden präsentiert. Eine Konkurrenz fürchten die beiden nicht. „Hier im Viertel wird bestimmt kein Bio-Supermarkt eröffnet, das lohnt sich für den nicht. Aber für einen kleinen Laden wie uns ist das hier eine Top-Lage!“ – da ist sich Groha sicher.

Dynamische Unternehmerpersönlichkeit

Die Goldmedaille für das beste **mittelgroße Bio-Fachgeschäft** (100 bis 399 m²) geht an die „**Biothek by petra röhrig**“ in Fulda. Der Laden trägt die ganz individuelle Handschrift der Inhaberin Petra Röhrig. Mit ihrer Persönlichkeit, den vielfältigen Erfahrungen und Ausbildungen prägt und verantwortet sie neben dem preisgekrönten auch noch zwei weitere Biofachgeschäfte. Die Handelsfachwirtin, Ernährungsberaterin und Naturkosmetikerin setzt im Gegensatz zu vielen Bio-Geschäften nicht auf die Frische als Publikumsmagnet. Bei ihr dominieren neben dem klar strukturierten klassischen Naturkostsortiment auch regionale Produkte und naturnahe Accessoires. Frisches Obst und Gemüse gibt es einmal

wöchentlich in einer Gemüse-Abo-Tüte mit beigelegten Rezepten zum Abholen – und dies mit Erfolg. Fast 50 Abonnenten kann sie so Woche für Woche an ihr Geschäft binden. Petra Röhrig bietet ihren Kunden Koch- und Kosmetik-Events in ihrem Geschäft. Gelegentlich ist sie mit ihrem Team und fertig zubereiteten Speisen auch auf Golfturnieren präsent. Daneben veranstaltet sie Kundenausflüge zu Bio-Weingütern oder anderen Lieferanten. Petra Röhrig präsentiert sich ganz als „Botschafterin“ der Biothek, mal zusammen mit einem Fernsehkoch, mal beim Marathonlauf oder bei Themenabenden in ihrem Geschäft.

Vom Kastenwagen zum Bio-Supermarkt

Der **beste Bio-Supermarkt** ist „**Das Paradieschen**“ in Linsengericht. Angefangen haben die beiden Brüder und Inhaber Mario Blandamura und Kurt Lorenz in den 80er Jahren mit eigenem Bioland Gemüseanbau. Ein alter Kastenwagen diente ihnen dabei als Lieferservice. Beginnend mit dem Motto „Gesundheit aus der Kiste“ erlebten Sie alle Entwicklungsstufen der Biobranche mit. Heute sind sie ein moderner Bio-Laden mit Bistro auf 700 qm, der 2014 neu gebaut wurde. Das Paradieschen bietet Vielfalt und Service und hat ein helles und freundliches Ambiente. Dem eigenen Anbau von Feingemüse ist Kurt Lorenz bis heute treu geblieben – er bewirtschaftet weiterhin 2,5 Hektar. Im Hintergrund floriert der Bio-Lieferservice „Paradieschen - Die Biobringer“ im Rhein-Main-Gebiet. Durch den Direkteinkauf großer Mengen kommt immer frische und regionale Ware in den Bioladen: Eier, frisches Gemüse, frisches Obst und Biofleisch. Die Kunden erhalten hier neben gutem persönlichen Service und kompetenter Beratung ein alle Sinne ansprechendes Bio-Einkaufserlebnis auf großer Fläche. Beeindruckend ist die gesamte Atmosphäre mit viel Holz und die von der Decke hängenden Obst- und Gemüsegärten. Daneben gibt es 130 Sorten Käse, eine riesige Weinabteilung und viel Naturkosmetik mit Anmutung einer Drogerie. Das Naturkostsortiment bietet eine vorbildliche Auszeichnung und Präsentation. Besonders stolz ist man im Paradieschen auf den Zusatz: 100% keine Flugware im Sortiment.

Kurzportraits, Bilder der Hauptgewinner und weitere Bilder und Infos ab 13.02. verfügbar unter:

www.bioverlag.de/presse

Pressekontakt:

Imke Sturm, bio verlag GmbH, 63741 Aschaffenburg

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

imke.sturm@bioverlag.de

Tel.: 0172 – 32 50 222 (auch per SMS)