

PRESSEMELDUNG

SPERRFRIST GEWINNERBEKANNTGABE:

15. FEBRUAR 2022 – 16:00 UHR

20. SCHROT&KORN LESERWAHL

Deutschlands beste Bioläden 2023

15.02.23 - Zum 20. Mal haben die Leser:innen von Schrot&Korn abgestimmt und Deutschlands beste Bioläden gewählt. Diese wurden jetzt auf der BioFach Messe in Nürnberg bekanntgegeben. Fast 57.000 Stimmen wurden bei der Leserwahl abgegeben und aus 2.524 Bioläden die vier Besten ausgewählt. Bewertet wurde in den Kategorien Frische, Vielfalt, Beratung, Preis-Leistung und Atmosphäre. Zusätzlich gab es dieses Mal auch Punkte für die Kategorie „bietet etwas Besonderes“. Dabei ging die begehrte Trophäe zwei Mal nach Rheinland-Pfalz, einmal nach Bayern sowie einmal nach Nordrhein-Westfalen. Besonderheit der Gewinnerläden ist, dass sie durch den besonderen Charakter ihrer Inhaber:innen und hohe Kundenbindung geprägt sind.

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

Bio-Fachgeschäfte: Naturkostladen s`Paradieserl, Rotthalmünster (BY)

Bio-Hofläden: Hofladen Albertshof, Rennerod (RP)

Kleine Bio-Läden: Bioladen Phönix, Emmelshausen (RP)

Bio-Supermärkte: Bioladen Urban, Dülmen (NRW)

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) und Bio-Supermärkte (ab 400 m²).

Bestes Bio-Fachgeschäft: S'Paradieserl

Der Gesamt-Gold-Gewinner unter den **Bio-Fachgeschäften** ist **s'Paradieserl** in Rotthalmünster in Bayern. Die Inhaberin Hildegard Thiele führt den 300 qm großen Laden mit ihrer Tochter Stephanie im Bäderdreieck nahe Passau. Das Publikum ist bunt gemischt. Neben vielen Stammkunden besuchen auch Touristen des Bäderdreiecks und der baubiologisch gebauten Ferienhäuschen in der Nähe das Geschäft mit seinem eingebundenem Bistro. Der Laden hat ein helles, von Tageslicht durchflutetes Ambiente. Warme Wandfarben, schöne Marmor- und Fliesenböden sowie moderne Theken für Backwaren und Käse runden den Eindruck ab. Angeboten wird ein Voll-Sortiment mit vielen Frischebereichen wie Obst und Gemüse, darüber hinaus gibt es auch Kleidung zu kaufen sowie Geschenkartikel. Ebenso ergänzt Fisch und Fleisch das Angebot, zudem gibt es ein umfangreiches Naturkosmetiksortiment. Hildegard Thiele arbeitete zehn Jahre bei einem Bio-Bäcker in der Region, anschließend in einem Bioladen, bevor sie sich 2004 selbstständig machte.



Auch heute noch sind Frische und der vielfältige Backwarenbereich ihr Aushängeschild. Besonderheit ist, dass es auch Selbstgemachtes gibt, beispielsweise Fladen- oder Schüttelbrot sowie Kaspressknödeln, die aus alten Semmeln handgemacht sind. „Hier wird nix weggeworfen, alles wird verwertet“, so Hildegard Thiele. Die aktive Beratung ist ihr sehr wichtig, gerne nutzt sie jede Gelegenheit, den Kund:innen die Produkte vorzuführen. Auch persönliche Wünsche werden erfüllt. „Wir kümmern uns um die Kunden. Wenn jemand anruft und fragt, ob es am Mittag was zu essen gibt, kochen wir auch auf Wunsch.“ Oder wie Kund:innen es bewerten: „Ins Paradieserl kommen ist wie heimkommen. Man kümmert sich um mich, weiß, was ich brauche und geht auf meine Wünsche ein. Eine andere Stimme sagt: „ein Wahnsinns-Wissen. Egal was man fragt oder braucht, man bekommt immer die richtige Antwort.“ Die Thieles bieten also vor allem eine gute Beratung. Darüber hinaus gibt es eine Zusammenarbeit mit einer Heilpraktikerin im Ort, Tochter Stephanie besitzt den „Freiverkäufliche-Arzneimittel-Schein“. Eine besondere Spezialität des Ladens ist daher auch ein großzügiges Tee-Sortiment sowie Gewürze. Zudem gibt es zahlreiche Nahrungsergänzungsmittel. Ein ganz besonderes Plus ist auch der Lieferservice für ihre Kunden, der 2022 sogar noch ausgeweitet wurde.

Beste Hofladen – Familienbetrieb mit Erlebnisbauernhof

Der Gold-Gesamt-Gewinner bei den besten Hofläden ist **der Albertshof** in Rennerod im Westerwald. Besonderheit des von Kerstin „Kiki“ Doppstadt betriebenen Ladens ist, dass viele Frischeprodukte vom eigenen Hof stammen. Dies sind beispielsweise Fleisch oder Milchprodukte von den 150 hauseigenen Kühen, daneben gibt es auch Eier vom Hof. Eine eigene Joghurtlinie ist bereits bei einer genossenschaftlichen Bauernmolkerei in Umsetzung. Gut 2.800 Artikel führt der Hofladen insgesamt. Kund:innen motiviert Kiki Doppstadt gerne zum Selberkochen, daher gibt es auch viele saisonale Frischeangebote im Sortiment. Die studierte Sozialpädagogin betreibt den Albertshof gemeinsam mit ihrem Mann, den Laden übernahm sie 2007. Gleichzeitig arbeitet die Mutter von fünf Kindern auch aktiv als Öko-Bäuerin auf dem Hof mit, zu dem auch 140 Hektar Grünland gehören. Daneben kümmert sie sich um Verbraucher, Kindergartengruppen oder Schulklassen, die den Hof mit seinen Tieren als Lernort besuchen: hier gibt es Kühe, Kälber und Hühner zu entdecken und betriebliche Abläufe zu erleben. 280 Stück Vieh haben sie insgesamt. Der Bioland-Hof ist zugleich „Demonstrationsbetrieb ökologischer Landbau“ vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖLN), somit Lernbauernhof und auch Ausbildungsbetrieb. Er verbindet Landwirtschaft, Bio-Produkte und nachhaltiges Handeln zu einer attraktiven Erlebniswelt. Das zieht auch Besucher aus dem weitläufigen Umfeld an. Um ihren Gästen direkt am Westerwaldsteig noch mehr zu bieten, ist für dieses Jahr eine Erweiterung des Ladens auf 165 qm geplant. So soll auch eine große Sonnenterasse von 100 qm und damit ein kultureller Treffpunkt mit Café-Atmosphäre entstehen. „Damit wird ein langjähriger Traum für mich wahr“, so Kiki Doppstadt.

Kleine Bio-Läden: Ein Treffpunkt für's Miteinander

Dass der Bio-Laden Phönix in 2023 sein 25-jähriges Jubiläum feiert, passt bestens dazu, als diesjähriger Gold-Gesamt-Gewinner bei den kleinen Bioläden hervorgegangen zu sein. Der 98 qm große, charmante Laden befindet sich mitten im Städtchen Emmelshausen. Der Schwerpunkt des Angebotes liegt vor allem auf Obst und Gemüse, welches täglich frisch angeliefert wird. „Das ist das Allerwichtigste!“, so Inhaberin Dagmar Meyer. „Dafür fängt das Team extra früh an zu arbeiten, damit um 9 Uhr alles perfekt ist.“ Daneben gibt es eine Backtheke mit regionalen und ausgefallenen Brotsorten, eine Theke mit Käsespezialitäten sowie eine Abteilung mit ausgewählten Weinen. Besonderheit ist auch, dass es eine Auswahl an Geschenkartikeln gibt, alles mit viel Liebe zum Detail. Dazu kommt eine Naturkosmetikabteilung inklusive ätherischen Ölen. Dagmar Meyer setzt stark auf Beratung, weil der Verkauf davon lebe und Sie die Themen selbst sehr interessieren. Das Erfolgsrezept ist aber noch ein anderes: „Der Laden ist eigentlich kein Geschäft – er ist ein Treffpunkt für Menschen“. Ihr 28-jähriger Sohn arbeitet ebenfalls im Geschäft mit, zum Team gehören außerdem drei weitere Mitarbeiter:innen.

Dabei hat alles ganz anders angefangen. 1995 brannten ihre Scheune und Teile des Wohnhauses in Norath ab. Doch gab es viel Hilfsbereitschaft für die alleinerziehende Mutter: „Alle aus dem Ort haben geholfen, aufzuräumen!“ Nach dem Schock, in den Trümmern der Scheune, kam aber der Traum vom eigenen Geschenkartikelladen mit Produkten aus aller Welt. Nachdem eine regionale Zeitung berichtet hatte, konnte Meyer schon bald mit großer Unterstützung den ersehnten Laden in der vormals abgebrannten Scheune auf 30 qm eröffnen. So entstand auch der Name „Phönix“ Auf Wunsch einer lieben Nachbarin richtete Dagmar Meyer eine Bio-Ecke in dem Lädchen ein. Eine Freundin mit Bioladen im nahegelegenen Boppard unterstützte Sie tatkräftig dabei. Schon nach wenigen Jahren platzte der Laden aus allen Nähten und konnte dann nach Emmelshausen auf die größere Fläche umziehen. Diese ist mittlerweile auch bis ins letzte Eckchen mit frischer Bioware gefüllt.

Bester Bio-Supermarkt: Familienbetrieb mit Café

In der Kategorie „Bester Bio-Supermarkt“ konnte der Bioladen Urban in Dülmen den Sieg erringen. Er ist familiengeführt und sitzt zentral am Königsplatz in der Innenstadt. Der mittlerweile 560 qm große Laden erweiterte seine Fläche im Herbst 2021, übernahm das nebenan gelegene Café und wandelte es in „Urban's Café am Königsplatz“ um. Das modern und einladend eingerichtete Bio-Bistro bietet einen täglich wechselnden Mittagstisch mit warmen, hausgemachten Gerichten. Neben Quiches und Suppen sind dies beispielsweise auch selbstgemachte Kuchen. Darüber hinaus findet sich im Bio-Supermarkt ein breites Angebot hoher Bio-Qualität. Neben der großen Obst- und Gemüseabteilung ist hier sicher ein besonderer Blickfang die 9 Meter lange Käsetheke. Hinzu kommt eine Frischetheke für Wurstspezialitäten mit großer Vielfalt. Weinliebhaber kommen hier in der gut sortierten Abteilung ebenso auf ihre Kosten. Der Backshop, weitere Frischebereiche sowie Naturkosmetik ergänzen das Angebot. Die Atmosphäre ist von bewusster Farbgebung geprägt. Hier dominieren Grüntöne, die nach der Farbenlehre Hoffnung, Ruhe, Sicherheit und Inspiration symbolisieren sollen sowie Frische, Natur und Leben. Der Bio-Supermarkt Urban wird inhabergeführt von Elke Lovermann, Michael Urban sowie Sohn Johannes Urban, der seit 2016 mit an Bord ist und das Geschäft auch weiterführen wird: „Es ist ein Beruf mit Leidenschaft. Ich lebe Bio, bin damit aufgewachsen und davon überzeugt“, sagt der ehemalige Designstudent. Was für die Familie die Besonderheit des Ladens ausmacht? „Es ist ein Wohlfühladen, Einkauf ist hier Entschleunigung, wird als Genuss verstanden. Stammkunden müssen an den Theken quasi gar nicht mehr sagen, was sie haben möchten. Man kennt sich über Generationen“, so Elke Lovermann. „Und die Stammkunden bringen nun auch die nächsten Generationen mit.“ Gemeinsam freuen sie sich, dass nach Corona bald auch wieder Kundenevents stattfinden können. So sind beispielsweise Genießerabende, Verkostungen und auch Koch-Events geplant.

Bilder der Hauptgewinner ab 16.02. verfügbar unter: www.bioverlag.de/presse

Hintergrund

Neben den vier Gold-Gewinnern **mit dem besten Gesamt-Durchschnitt über alle Kriterien** erhielten auch 101 weitere Bio-Läden einzelne 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. Jedes Jahr gibt es zudem eine wechselnde Zusatzkategorie. Für 2023 hieß sie: „bietet etwas Besonderes“. So lobten dieses Mal die Teilnehmer*innen beispielsweise „die glutenfreie Backstube“, das „Unverpackt-Sortiment“ oder das „konsequente, sehr große vegane Angebot“.



Besonderheit Schrot&Korn-Leserwahl: Individuelles Kundenfeedback

Eine besondere Stärke der Leserwahl ist, dass die Teilnehmer:innen „ihrem Bio-Laden“ anonym Lob oder Kritik zukommen lassen können. Alle teilnehmenden Geschäfte können so die Anregungen nutzen, ihr Profil zu schärfen und Schwachstellen zu beheben. Gelobt wurden beispielsweise „die tolle Beratung und Freundlichkeit“ sowie „fachkundiges Personal“ und das „familiäre Ambiente“. Ebenso die „Aktionstage“ und „Erfüllung von Wünschen“. Verbesserungsvorschläge wie ein „angebundenes Café“, „längere Öffnungszeiten im Bistro“ sowie „mehr vegane Angebote“ oder „kleinere Gebinde für Singles“ kann der Laden als Anregung aufnehmen.

Preisverleihung:

15.02.2023 auf der BIOFACH Messe in Nürnberg
16:00 Uhr, Saal Brüssel, NCC Mitte

Pressevertreter bitten wir um vorherige Anmeldung. Vielen Dank.

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Imke Sturm
bio verlag gmbh
63741 Aschaffenburg
imke.sturm@bioverlag.de
0172 32 50 222