

PRESSEMELDUNG

SPERRFRIST GEWINNERBEKANNTGABE:

14. FEBRUAR 2024 – 16:00 UHR

21. SCHROT&KORN LESERWAHL

Deutschlands beste Bioläden 2024

14.02.24 – Es darf wieder gejubelt werden: Zum 21. Mal haben die Leser:innen von Schrot&Korn abgestimmt und Deutschlands beste Bioläden gewählt. Diese wurden jetzt auf der BioFach Messe in Nürnberg bekanntgegeben. Rund 50.000 Stimmen wurden bei der Leserwahl abgegeben und aus über 2.500 Bioläden die vier Besten ausgewählt. Bewertet wurde in den Kategorien Frische, Sortiments-Vielfalt, Beratung, Preis-Leistung und Atmosphäre. Zusätzlich gab es dieses Mal auch Punkte für die Kategorie „Starkes regionales Angebot“. Dabei geht die begehrte Trophäe je einmal in die Bundesländer Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Bayern sowie nach Sachsen. Besonderheit der Gewinnerläden ist, dass sie durch die individuelle Persönlichkeit ihrer Inhaber:innen und hohe Kundenbindung geprägt sind.

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

Bio-Fachgeschäfte: Naturkost für Alle! (Baden-Württemberg)

Bio-Hofläden: Herbst-Hof Bio Hofladen (Sachsen)

Kleine Bio-Läden: Seestaller Dorfladen, Fuchstal (Bayern)

Bio-Supermärkte: Bioladen Urban, Dülmen (Nordrhein-Westfalen)

Die Gewinnerportraits im Einzelnen

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

Bestes Bio-Fachgeschäft: Traditionsbetrieb mit Gewächshaus-Charme

Der Gesamt-Gold-Gewinner unter den **Bio-Fachgeschäften** ist das „Naturkost für Alle!“ in Weil am Rhein in Baden-Württemberg. Es liegt im wunderschönen Dreiländereck zwischen Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Der Kundenkreis ist daher auch bunt gemischt. Zum Teil sind es Stammkunden, die bereits seit den Anfängen kaufen und sogar schon ihre Kinder. Zunehmend kommen junge Familien, die ihren Wocheneinkauf hier erledigen, Menschen die täglich ihre Pausenverpflegung holen und auch immer mehr Touristen. Gegründet wurde der Bioladen bereits in 1982, als die noch junge Bio-Bewegung gerade Laufen lernte. Der besondere Charme des Geschäfts liegt darin, dass es sich in einem ehemaligen, umgebauten Gewächshaus befindet. Die in frühen Jahren angeschlossene Demeter-Gärtnerei liegt mittlerweile in 5 km entfernt und beliefert den Bioladen noch immer. Auch zahlreiche regionale Lieferanten liegen quasi um die Ecke im gleichen Radius. Neben Obst und Gemüse liefern diese auch Eier, Suppenhühner, Äpfel oder saisonale Säfte aus dem nahen Umkreis. Brot kommt von unterschiedlichen handwerklichen Bäckereien ebenfalls aus der Region. Dabei ist „Naturkost für Alle!“ so viel mehr als ein reiner Bioladen. Es gibt zahlreiche Haushaltsprodukte, Textilien, Geschenke für alle Altersklassen und sogar einen Bereich mit Spielzeug und Büchern. Auch eine ganze Abteilung für Haustiere gibt es inklusive ganzjähriges Angebot für Vogelfutter. Dazu eine Wein- und eine Naturkosmetikabteilung. Besonders bei den beratungsintensiven Produkten hat man hier eine hohe Kompetenz. „Und falls

sie mal renovieren möchten, finden sie alles dafür auch gleich bei uns. Ich sag immer, wir sind ein Kaufhaus auf knapp 400 qm“, lächelt Inhaberin Patricia Plattner. Sie hat den Laden 2023 von der Gründerin Isabel Berg übernommen „Da es Isabels großer Wunsch war und mir der Laden in den letzten Jahren sehr ans Herz gewachsen ist, habe ich ihn 2023 nach ihrem Tod übernommen“, so Plattner. Bereits 2009 hatte sie hier ihre Ausbildung absolviert und ist ihm durch langjährige Mitarbeit sehr verbunden. Dabei besteht das Team aus vielen langjährigen Mitarbeitern, die ebenfalls von der Gründerin ausgebildet wurden. „Jeder hat seine Stimme und kann mitgestalten, denn jeder hat seine ganz spezielle Kompetenz und bringt diese mit ein. So kann eine Person besonders schön dekorieren, während die andere ein feines Gespür für gute Produkte hat. Das führt am Ende immer zu einem fantastischen Ergebnis!“, freut sich die 34-jährige. „Bei uns herrscht eine sehr familiäre Atmosphäre, das spüren und schätzen die Kunden.“ So landen auch deren Anregungen nicht selten in den Regalen. Interessante Neuprodukte mit ins Sortiment aufzunehmen hat hier schon Tradition. Waren sie früher noch nicht beim Großhändler gelistet, schickten die kleinen wachsenden Unternehmen sie per Post, heute sind sie bereits namhafte Hersteller. Auch nach den Messen kommen immer wieder neue Produkte hinzu. Für dieses Jahr sind vielseitige Aktionen geplant. Dabei setzt das Team den Schwerpunkt auf leckere, zukunftstaugliche Bio-Ernährung, dafür haben sie sich extra die Ernährungsberaterin Heike Woock mit an Bord geholt.

Beste Hofladen erneut in Sachsen: Nachhaltige Vielfalt

Als Gold-Gewinner in der Kategorie „Hofläden“ ist erneut der Herbst-Hof in Sachsen gekürt worden als bester Bio-Hofladen Deutschlands. Bereits 2022 konnte der Laden im lieblichen Oschatz zwischen Leipzig und Dresden die Auszeichnung für sich einstreichen. Dabei ist der Hof im besten Sinne ein Familienbetrieb. Bereits über 150 Jahre wird er von der Familie bewirtschaftet, „Herbst“-Hof heißt er vom Namen der Familie „Herbst“ her, den Schwiegereltern. Axel Heinze und seine Ehefrau Ulrike hatten ihn vor 23 Jahren übernommen. Mittlerweile studiert auch der jüngste Sohn alternativen Landbau und möchte Hof und Laden später einmal fortführen. Über 100 Hektar landwirtschaftliche Flächen zählen zum Betrieb dazu. Es wird Getreide angebaut wie Gelbweizen, Dinkel, Roggen und Hafer, aber auch Ölfrüchte wie Sonnenblume, Raps und Leindotter, ebenso wie Leguminosen. Auch eine Herde von etwa 30 Hereford-Rindern gibt es. Und so viel Romantik darf sein: Alle Tiere im Bestand haben einen Namen. Dabei hat Familie Heinze auch besonders die jüngere Generation im Blick. Auf Instagram starteten sie eine Namensumfrage für ein neugeborenes Kälbchen: „Kiki“ machte schließlich das Rennen. Axel Heinze macht vieles anders. Denn Alternativer Landbau ist immer anders, „Gleichschritt“ ist hier nicht gefragt. Anfänglich oft beschmuzzelt, wird jetzt öfter bei ihm nachgefragt, wie das denn mit der Bio-Landwirtschaft so funktioniert. Vielfalt und die Bewahrung der Geschichte sind Axel Heinze ein ganz besonderes Anliegen. Nicht umsonst steht „damit es immer schön bunt bleibt“ auf einem Banner am Hofladen. Und manchmal kehren diese Werte wie ein kleines Wunder zu Axel Heinze zurück. Beispielsweise durch die beiden Kinder, die plötzlich unerwartet mit einem bunten Blumenstrauß auf seinem Hof standen. „Das ist doch Dein Feld mit den vielen Blumen?“, fragten sie mit großen Augen. Er bejahte und erzählte ihnen die Geschichte von der Mohn-Mauerbiene. Fast ausgestorben, ist sie auf seinem Land noch zuhause. Dabei benötigt diese besondere Biene die roten Mohnblumen zum Nestbau, die Kornblumen mit ihrem süßen Nektar jedoch als Nahrung. Blumen, die die Kinder auf seinem Feld fanden. Bei konventioneller Landwirtschaft wäre das so vermutlich nicht passiert. Axel Heinze versucht also neben der Bio-Diversität auch die Geschichte zu bewahren. Denn „noch vor reichlich einhundert Jahren sah es hier in unserem Land überall so bunt aus“, sagt er. „Wir alle Landwirtinnen und Landwirte sind ja eigentlich grandiose Künstler der Landschaft. Wir gestalten und verwerfen und setzen das Puzzle neu zusammen – auch für die nächsten Generationen“, so Heinze. Im Hofladen gibt es dann auch vom vermahlenden Gelbweizen seiner Felder leckere Backwaren. Die eigenen Rinderprodukte bietet er sechs Mal im Jahr im Laden an, bei der Feinerlegung legt er selbst mit Hand an. Ansonsten findet die Kundschaft auf 98 qm alles an Vielfalt, was das Bio-Herz begehrt: Frischebereiche für Obst, Gemüse, Käse, zahlreiche regionale Produkte, dazu viel freundlich geteiltes Wissen, wo es herkommt. „Kunden wollen uns Landwirte erzählen hören, auch mal unsere Sorgen kennenlernen. Die brauchen das Gespräch mit uns“, berichtet Heinze. Und beim Gang durch die Gänge zeigen auch Monitore mit Bilddokumentationen, wie beispielsweise ein Landwirtschaftskreislauf funktioniert. Der Bio-Hof Herbst hat die Zukunft fest im Blick.

Kleine Bio-Läden: Mehr als ein regionaler Treffpunkt

Gesamt-Gold-Gewinner in der Kategorie „Kleine Bio-Läden“ ist der „Seestaller Dorfladen“ im bayrischen Fuchstal geworden. Erst Ende 2021 von den jungen Leuten Pascal Prestel und seiner Verlobten Viktoria Luks gegründet, konnten sie schon jetzt diesen Erfolg für sich verbuchen. Der Laden kommt gut an bei den Menschen, nicht nur aus der Umgebung, sondern auch aus dem weiteren Umkreis. Das Bio-Angebot und die sympathische Atmosphäre haben sich herumgesprochen. Beide Gründer sind ausgebildete Konditoren, hatten zuvor ein Café. Doch wollten sie gerne etwas Neues beginnen, auch die gemeinsame Tochter war unterwegs. Bei einem Spaziergang entdeckten sie dann den leerstehenden Dorfladen. Erste Ideen entstanden und bald war klar: Wir starten hier mit einem neuen Konzept einen Bioladen. Bei einer Verkaufsfläche von gut 65 qm ist der Laden familiär geführt und recht übersichtlich. Man findet sich intuitiv schnell zurecht. Gut 1.500 Artikel werden angeboten, dabei wird der komplette Tagesbedarf abgedeckt zur Nahversorgung, das war den beiden wichtig. Darüber hinaus finden sich Käsespezialitäten, Wurstwaren und Backwaren aus der Region. Und natürlich: selbstgemachte Torten. So bleiben sie ein wenig ihrem Handwerk und der Gastronomie treu. Bedient wird auch gerne mit einer leichten Prise Humor. Mit Kund:innen gehen sie gerne ins Gespräch, fragen was sie gerne haben möchten und berichten, woher die Ware kommt. Für viele Bio-Begeisterte ist der Dorfladen auch mehr als ein Treffpunkt. Beispielsweise hat eine Mutter mal ihre Kinder zu ihrem allerersten Einkauf ins Geschäft geschickt. „Darüber habe ich mich sehr gefreut, dass dieses einmalige Erlebnis hier stattgefunden hat. Da ist mir bewusst geworden: es ist nicht nur ein Treffpunkt, sondern geht darüber hinaus“, erzählt der 33-jährige Pascal Prestel. Der Seestaller Dorfladen hat viele Stammkunden, die auch in den veränderten Zeiten treu bleiben und weiterhin Bio kaufen. Zum Gewinn der Auszeichnung soll es auch erstmal ein kleines Fest geben. So kommen möglicherweise neue Kunden hinzu.

Bester Bio-Supermarkt: Familiäre Atmosphäre und ausgesuchtes Sortiment

Als „Bester Bio-Supermarkt“ wurde der Bioladen Urban in Dülmen gekürt, er ist bereits Mehrfachgewinner dieser Auszeichnung. So ist der über 560 qm große Bio-Supermarkt mit angeschlossenem Café auch etwas ganz Besonderes. Neben dem ausgesuchten Sortiment bietet er vor allem eines: Wohlfühlatmosphäre. Oder wie eine junge, neue Kundin es auf den Punkt brachte: „Einkaufen ist bei euch wie Wellness.“ Das liegt sicher auch am Familienbetrieb, denn hier packt jeder mit an. Inhabergeführt von den Geschäftsführern Elke Lovermann und Michael Urban sowie Sohn Johannes Urban, der seit 2016 mit an Bord ist und das Geschäft weiterführen wird. Er verantwortet derzeit das Sortiment Obst und Gemüse sowie das Regalmanagement. Beide Gründer haben neue Partner, die ebenfalls unterstützen, so backt Michaels Frau beispielsweise die hausgemachten Kuchen für das Bistro. Selbst die Großeltern helfen mit, sei es mit Reparaturen oder Auslieferungen an die Kunden. Insgesamt beschäftigt Urban 15 Mitarbeitende. „Jede und jeder genießt absolutes Vertrauen. Alle geben ihr Bestes, sind sehr verlässlich. Es geht nur zusammen“, so Elke Lovermann. Der Bio-Supermarkt bietet ein breites Angebot in hoher Bio-Qualität. Neben der großen Obst- und Gemüseabteilung finden Kund:innen in der riesigen Käsetheke diverse Köstlichkeiten. Hinzu kommt eine Frischetheke für Wurstspezialitäten mit großer Vielfalt. Ein besonderer Blickfang ist auch die Abteilung „Weingenuß“. 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. Ein Vorzug des Bioladens ist auch seine zentrale Lage am Königsplatz in der Innenstadt. Das anliegende Café ist modern und einladend eingerichtet und „in Dülmen eines der wenigen Cafés ohne Bildschirm, wo man in Ruhe sitzen kann“, so Lovermann. Als Bio-Bistro bietet es einen täglich wechselnden Mittagstisch mit warmen, hausgemachten Gerichten. Neben Quiches und Suppen sind dies auch die selbstgemachten Kuchen. Regelmäßig werden Veranstaltungen organisiert, beispielsweise Koch-Events, Weinproben, Kosmetikabende oder auch das jährliche Sommerfest. Es läuft gut für den Bioladen Urban. Die Tendenzen der Inflation spüren sie zwar schon, aber nicht so drastisch. So gibt es jedes Jahr auch ein informelles Motto. Für 2024 heißt es: „Danke. Wir sind dankbar für alles, was wir haben und was wir von den Kunden geschenkt bekommen in diesen turbulenten Zeiten.“

Bilder der Hauptgewinner ab 15.02. verfügbar unter: www.bioverlag.de/presse

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 jahrzehntelange Erfahrung mit Bio-Produkten“ sowie die „super nette, familiäre Atmosphäre“ und die „Kompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeiter“. Verbesserungsvorschläge wie „längere Öffnungszeiten“ oder „mehr Parkplätze“ sowie „mehr zum Probieren anzubieten“ kann der Laden als Anregung aufnehmen.

Hintergrund

Neben den vier Gold-Gewinnern **mit dem besten Gesamt-Durchschnitt über alle Kriterien** erhielten auch 119 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 2024 hieß sie: „Starkes regionales Angebot“.

Preisverleihung:

14.02.2023 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
sturm@sturm-pr.de
0172 32 50 222