



PRESSEINFORMATION

15. Schrot& Korn-Leserwahl

Deutschlands beste Bio-Läden 2018 gekürt – mit Humorist Johann König

15.02.18 – Es darf gefeiert werden: Nicht nur die *Schrot&Korn*-Leserwahl mit ihrem Jubiläum: sie jährt sich 2018 zum 15. Mal. Auch vier Gold-Gewinner mit den Bestnoten im Gesamteindruck können sich freuen. Sie wurden jetzt auf der BioFach-Messe in Nürnberg ausgezeichnet. Fast 45.000 Verbraucher stimmten bei dem Naturkostmagazin ab und wählten so die besten Bio-Läden Deutschlands. Humorist Johann König verlieh die begehrten *Schrot&Korn*-Ähren. Sie gingen zwei Mal nach Bayern und je ein Mal ins Saarland und nach Niedersachsen. Bewertet wurden insgesamt 2.304 Läden.

„Die Beliebtheit von Bio-Läden ist ungebrochen“, so Dietmar Ingenbleek, Vertriebsleiter beim bio verlag. „Die 15. Leserwahl zeigt einmal mehr, wie dialogorientiert und interessiert Fachhandels-Biokunden sind. Sie möchten ihrem Lieblingsladen etwas mitteilen und auch mitgestalten. Gleichsam wird deutlich, dass erfolgreiche Bio-Läden mit einem ausgewogenen Sortiment und viel individueller Kundennähe punkten. Ausgereifte Service-Konzepte, eine einzigartige Atmosphäre sowie authentische Verkäuferpersönlichkeiten tragen ebenfalls zum Gelingen bei. Dabei fällt auf, dass sich viele Einzelhändler mit großer Begeisterung für ihre Sache engagieren. Somit ist der Fachhandel nicht nur besonders vielfältig, sondern oft auch sehr persönlich von ihren Mitarbeitern geprägt.“

Durch diese Erfolgsbeispiele will der bio verlag auch andere Einzelhändler in der Naturkostbranche motivieren, mehr Profil zu zeigen. „Die individuellen Konzepte der Gewinner können auch andere beflügeln, die typischen Charakteristika ihres Geschäftes hervorzuheben. So können sie die Kundenbindung innerhalb eines anspruchsvoller werdenden Marktes erhöhen“, erläutert Ingenbleek.

Und die Gewinner sind ...

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

Bester Hofladen – mit gläserner Produktion

Der Gewinner ist der **Hofladen Zenner** auf dem Bioland-Marienhof in Gerlfangen (Saarland). Der seit 1965 bestehende Betrieb stellte 1992 auf ökologische Landwirtschaft um. Er liegt malerisch dicht an der französisch-luxemburgischen Grenze. Der Familienbetrieb von Stefan und Karin Zenner lässt Kunden transparent daran teilhaben, woher ihre Bio-Produkte stammen. **Es gibt eine eigene Backstube und eine eigene Schlachterei** – Brot, Fleisch und Wurstwaren stammen beim Hofladen Zenner aus hofeigener Produktion. Der landwirtschaftliche Betrieb baut Brotgetreide wie Roggen, Dinkel, Weizen und Einkorn selbst an. Unterstützt von einer Halbtagskraft verbäckt Karin Zenner davon jede Woche 400 kg Mehl zu Brot, Kuchen und Gebäck. Auch **hofeigene Rohmilch** verkauft der Laden direkt. Aus der hauseigenen Schlachtereie stammen Fleisch- und Wurstprodukte vom Rind, Kalb und Schwein. Auch die nächste Generation steht schon mit handwerklichen Plänen bereit: Tochter Annika studierte ökologische Landwirtschaft und möchte eventuell noch eine Käserei an den Hofladen angliedern. Um das für die Kunden im Fachhandel so bedeutsame „Einkaufserlebnis“ zu inszenieren, muss sich ein Geschäft in städtischer Lage richtig anstrengen. Nicht so Stefan und Karin Zenner mit ihrem Laden auf dem „Marienhof“. Das authentische Erlebnis ergibt sich wie von selbst. Hier findet der Städter alles, was er sich unter einem landwirtschaftlichen Bio-Betrieb vorstellt. Man unternimmt einen netten Ausflug, die Kinder spielen auf dem Hof, streicheln die Tiere und ganz nebenbei wird auch noch eingekauft. Dabei drängeln sich die Kunden an den beiden Verkaufstagen nahezu. Um dem großen Andrang gerecht zu werden, haben die Zenners inzwischen zur Erkundung von Hof und Ställen mehr als 20 Roller, Tret-Traktoren und Dreiräder angeschafft.

Karin Zenner bringt es auf den Punkt: „Wir verkaufen uns mit – und sind jederzeit bereit, Kunden und Interessenten in unsere Ställe schauen zu lassen. Für unsere Offenheit, Transparenz und die handwerklichen Hof-Produkte sind wir mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden“. Da macht es gar nichts, dass der Laden von außen eher unscheinbar wirkt und nur am Mittwoch und Freitag geöffnet hat. Die Kunden arrangieren sich und kaufen meist auch noch den Vorrat für die nächsten Wochen mit ein. Das bei Städtern so beliebte jährliche große Hoffest gibt es allerdings bei den Zenners nicht: „Denn bei uns findet jede Woche zweimal ein großes Hoffest statt – nämlich an unseren Öffnungstagen“, so Karin Zenner.

Kleine Bio-Läden: Start-up in der alten Käserei

Der Gewinner bei den **kleinen Bio-Läden** (bis 99 m²) ist **der Bioladen in Türkenfeld** (Bayern). Der Laden von „**Paula & Björn**“ **in der alten Käserei** macht seiner jungen, frischen Dynamik alle Ehre: Bereits wenige Monate nach Eröffnung ist er Gold-Gewinner der *Schrot&Korn*-Leserwahl. Beide Inhaber sind Profis: sie haben bei VollCorner in München gelernt. Schließlich übernahmen sie im Sommer 2017 den Bioladen im Gebäude einer alten Käserei und gestalteten diesen vollständig um. Im Oktober 2017 wurde er dann mit ihrem ganz persönlichen Anstrich wiedereröffnet.

Bereits während der Umbauphase pflegten die beiden regelmäßigen Kontakt mit ihren Kunden. Via Facebook konnten die Kunden zuschauen, wie sich das Geschäft zu einem modernen Bioladen entwickelt hat. Die Kombination aus handwerklich geschreinerten, edlen Holzregalen, Schiefertafel-Sortimentsschildern und einem anthrazitfarbenen Linoleumboden gibt der alten Käserei ein frisches Flair. Mit ihrem alten Tonnengewölbe und den Stahlträgern bringt der Raum selbst schon einiges an Charme mit, den die beiden gekonnt hervorheben. Die Waren sind liebevoll mit Lichtakzenten in Szene gesetzt, Sonderplatzierungen laden zum Kennenlernen ein. Italienische Bio-Spezialitäten und eine Frischetheke mit ausgesuchten Käse- und Wurstspezialitäten vervollständigen das Angebot. Eine Perle des Geschäfts ist auch die italienische Kaffeemaschine. Sie sorgt für einen schnellen Espresso an der Theke oder bei schönem Wetter draußen an den Tischen vorm Eingang. Auch zeitgemäße Trends greifen die beiden auf: Verpackungsfreies Einkaufen ist nicht nur möglich, sondern wird auch gerne unterstützt. Von zu Hause mitgebrachte Gefäße können mit vielen Frischeprodukten befüllt werden. Das gut sortierte Angebot von Paula und Björn zeigt, wie man auch in Zeiten von „Bio im LEH“ mit einem kleinen Bioladen und sehr persönlichem Service erfolgreich sein kann. Die Erwartungen und Bedürfnisse ihrer Kunden haben sie sofort getroffen. Hier entsteht die nächste Generation von Bioläden.

Mittlere Bio-Fachgeschäfte: Kundennähe wie im Paradies

Die Goldmedaille für das beste **mittelgroße Bio-Fachgeschäft** (100 bis 399 m²) geht an den **Naturkostladen s'Paradieserl** in Roththalmünster (Bayern). Es liegt zentral am Marktplatz im Bäder-Dreieck und ist nicht nur ideal für Fußgänger und Autofahrer erreichbar. Auch Kurgäste schauen hier oft vorbei und Gäste des naheliegenden Golfparadieses. Neben einem Vollsortiment und einer ausgesuchten Wein- und Kosmetikabteilung trägt auch ein Bistro zum attraktiven Angebot auf 230 m² bei. Herz und Seele des Geschäftes ist die **überzeugende, und lebhaft engagierte Hildegard Thiele**, die das Geschäft gemeinsam mit ihrer Tochter Stephanie und zwei Mitarbeitern betreibt. Das Erfolgsrezept von Frau Thiele ist **das Gespräch mit den Kunden**. Sie geht mit viel Begeisterung und hoher Serviceorientierung direkt auf sie zu – und diese suchen auch den Kontakt zu ihr. Aktiv nutzt sie jede Gelegenheit, den Kunden die Produkte vorzuführen. Seit vielen Jahre sind Frische und unterschiedlichste Backwaren das Aushängeschild des Ladens. Schließlich lernte Inhaberin Hildegard Thiele das Verkaufen in einer Bio-Bäckerei mit angeschlossenem Bio-Laden und machte sich dann selbständig. Auch heute noch tragen Mutter und Tochter persönlich zum leiblichen Wohl der Kunden bei: Neben der täglichen Arbeit im Laden bäckt die Tochter noch süße Leckereien wie Kuchen und Plätzchen für den Laden selber. Die Chefin kümmert sich wiederum gerne um herzhaftes Spezialitäten von vegan bis Schweinebraten. Als Highlight gelten ihre Kaspessknödel (Käseknödel). In einem solchen Laden braucht es tatsächlich keine besonderen Verkaufsaktionen oder Verkostungen. Denn Hildegard Thiele lässt lieber ihre Kunden alles probieren, was sie

wollen. In dieser Hinsicht ist sie sehr großzügig: Guten Kunden gibt sie schon mal eine Flasche Wein mit nach Hause zum Probieren – umsonst. Schlecht gefahren ist sie mit dieser Haltung bisher in rund 15 Jahren nicht. Eher im Gegenteil, zufriedene Kunden kommen wieder. Ein Lieferservice im Umkreis von 50 km rundet das Service-Angebot vollends ab. Ihr hohes Engagement hatte Hildegard Thiele bereits 2005 und 2011 die begehrte *Schrot&Korn*-Ähre eingebracht. Nun gewinnt s'Paradieserl die Gold-Auszeichnung zum dritten Mal.

Bio-Supermarkt: Erlebnisse inszenieren auf großer Fläche

Der Gold-Gewinner bei den Bio-Supermärkten ist die **Kornblume** in Lingen (Niedersachsen). Ralf und Nanni Brinker präsentieren hier ihr Sortiment in dem 540 m² großen und atmosphärischen Markt liebevoll und mit Herzblut. Hier wird nicht nur verkauft, sondern **Bio „trotz“ großer Fläche ganz individuell gelebt und inszeniert**. Damit wollen und können sie durchaus mit konventionellen Supermärkten konkurrieren. Besonders ins Auge beim Vollsortiment fällt dabei die stattliche 12,5 Meter lange Käsetheke mit gut 300 Sorten. Weitere Highlights sind das große Wein- und Kosmetik-Sortiment. Um diese attraktiven Bereiche drehen sich dann auch viele Events und Aktionen. Beispielsweise Käse-Wein-Proben zum Wochenende, Koch-Abende nach Ladenschluss oder die Rabattaktion „20 Prozent auf alle Weine“. Speziell mit einer Visagistin und einem Fotografen gibt es auch Beratungs- und Schminkaktionen. Die neuesten Kosmetik-Styles der Kundinnen können so gleich im Laden portraitiert werden. Solche Aktionen begleiten speziell geschulte Mitarbeiter, die durch regelmäßige Fortbildungen eine hohe Beratungsqualität gewährleisten. Damit treffen die Betreiber auch das Bedürfnis anspruchsvoller gewordenen Kunden, die vor allem **etwas erleben möchten beim Einkaufen**. Ralf und Nanni Brinker haben da ein klares, von den Kunden gern angenommenes Erfolgsrezept: „Wir nehmen uns alle immer Zeit für die Beratung, wir bieten ein stimmiges Gesamtprodukt rund um Qualität und Service, da ist der Preis dann oft nebensächlich“. Der 25%ige Produkt-Rabatt für Mitarbeiter stellt überdies sicher, dass diese aus eigener Erfahrung über den Geschmack der Produkte informieren können.

Nicht zuletzt ist die Kornblume auch ein Familienbetrieb: Zwei der vier inzwischen erwachsenen Kinder sind bereits aktiv im Laden dabei, eines möchte zusätzlich einsteigen. Im vorherigen, kleineren Laden hatte die heute 92-jährige Großmutter noch tatkräftig mit geholfen. Eröffnet wurde der erste Laden bereits 1987 und hat sich bis heute immer wieder vergrößert und ist dafür mehrfach umgezogen. Der jetzige Bio-Supermarkt in der sehr guten Lingener Innenstadtlage ist ausgestattet mit edlem Holz und Steinvertäfelungen: „Dafür haben wir unsere gesamte Existenz aufs Spiel gesetzt“, gesteht Ralf Brinker. Offensichtlich hat sich das gelohnt. Inzwischen beschäftigen Ralf und Nanni Brinker im Bio-Supermarkt mit dem angeschlossenen Bistro 12 Mitarbeiter sowie zwei Mini-Jobber und eine Auszubildende.

Kurzportraits, Bilder der Hauptgewinner und weitere Bilder und Infos ab 16.02. verfügbar unter: www.bioverlag.de/presse

Preisverleihung auf BioFach 2018

Wann: Donnerstag, 15.02., 16.00 Uhr

Wo: Saal Brüssel (NCC Mitte)

Hintergrund

Neben den vier Gold-Gewinnern **mit Bestnoten im Gesamteindruck** erhielten auch 151 weitere Bio-Läden Urkunden in Gold, Silber oder Bronze. Dies gilt für einzelne Kriterien wie Qualität der Ware, Sortiments-Vielfalt, Fachkundige Beratung und Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Beliebtheit der Bio-Läden ist insgesamt hoch: Im Gesamteindruck gab es für alle Läden **durchschnittlich eine Schulnote von 1,46**. Im Einzelnen liegen die Bioläden auf kleiner Fläche (bis 99qm) beim Kriterium „Fachkundige Beratung“ mit 1,16 Bestnote an der Spitze.

Besonderheit Leserwahl: Individuelles Kundenfeedback

Eine besondere Stärke der Leserwahl ist, dass die Teilnehmer „ihren Bio-Laden“ anonym Lob oder Kritik zukommen lassen können - über Kommentare auf den Wahlkarten oder online. Bei dieser Wahl nutzten gut 81 Prozent der Kunden diese Möglichkeit. Alle teilnehmenden Geschäfte können ihre Kunden so noch besser kennen lernen und die Anregungen nutzen, ihr Profil zu schärfen und Schwachstellen zu beheben. Gelobt wurden dieses Mal beispielsweise die „helle und freundliche Atmosphäre“ und „die Menschlichkeit und der Respekt“, aber auch „die regelmäßigen Degustationen, Bekochungen und Probierinseln“. Die „persönliche und sehr kompetente Beratung“ kam ebenfalls gut an und dass „immer Zeit für einen Ratsch“ ist.

Wünsche wie „mehr unverpackte Ware“ oder „weniger in Folie gewickelte Produkte“ kann der Laden als Anregung wahrnehmen. Ebenso wie „eine täglich aktuelle Speisekarte im Internet“, ein „Stammkundenrabatt-System“, „W-LAN“ oder „längere Öffnungszeiten“.

Pressekontakt:

Imke Sturm, bio verlag GmbH, 63741 Aschaffenburg

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

imke.sturm@bioverlag.de

Tel.: 0172 – 32 50 222 (auf der Messe auch per SMS/

Hallenlärm)