

PRESSEINFORMATION

**Rekordbeteiligung bei der 10. Schrot& Korn-
Leserwahl**

**Deutschlands beste Bio-Läden 2013:
Sarah Wiener kürt die Gewinner**



Kunden von Bio-Läden sind interessierte Menschen, die gerne mitgestalten. Dies hat die 10. Leserwahl von Schrot&Korn erneut gezeigt. Mehr als 60.000 Verbraucher stimmten ab und wählten so die besten Bio-Läden Deutschlands. Dabei gaben sie „ihrem“ Laden zusätzlich individuelle Anregungen. Ein Rekord – im vergangenen Jahr hatten noch mehr als 43.000 mitgemacht. Dies ist eine Steigerung von gut 40 Prozent.

Bio-Köchin und -Gastronomin Sarah Wiener zeichnet die Gewinner auf der BioFach-Messe am 14. Februar 2013 aus. Die Auszeichnung der Schrot&Korn-Leserwahl erhalten insgesamt vier Goldgewinner – je einer pro Größen-Kategorie.

Insgesamt wurden **2.349** Bioläden bewertet, für die 60.319 gültige Stimmen abgegeben wurden. Urkunden gab es für: Hofläden, kleine Bioläden (bis 100 m²), mittlere Bio-Fachgeschäfte (bis 400 m²), sowie Bio-Supermärkte (ab 401m²). Somit haben die unterschiedlichen Ladentypen mit ihrem jeweiligen Profil eine Chance zu gewinnen.

„Wir hatten enormen Zulauf dieses Jahr“, freut sich Irene-E. Girschner, Leiterin Vertriebsmarketing. „Es haben sich nicht nur mehr Leser beteiligt, sondern es haben auch mehr Läden den Sprung in die Bewertung geschafft.“

Bio-Kunden sehen ihren Fachhandel sehr positiv. Im Gesamteindruck gab es für alle Läden **durchschnittlich eine Schulnote von 1,39**. Die Bestnote von 1,1 vergaben die Kunden für die Kategorie „Freundliches Personal“.

bioverlag gmbh
Magnolienweg 23
63741 Aschaffenburg

www.bioverlag.de/presse

In qualifizierten Einzelkriterien konnten zudem Frische, Sortiment, Preis-/Leistungsverhältnis, Beratung und Sauberkeit bewertet werden.

Kunden nehmen sich Zeit – Kritik erwünscht

„Den Naturkostkunden ist ihr Laden wichtig, deshalb nehmen sie sich Zeit für die Wahl“, berichtet Irene-E. Girschner. So haben mehr als 86 Prozent der Teilnehmer auf ihren Karten individuelle Bemerkungen gemacht. Ob Lob oder Kritik – beides war erwünscht. Dadurch können die Geschäfte erfahren, was den Kunden besonders gefällt und was noch verbessert werden kann. „Die gefühlte Entschleunigung, wenn ich den Laden betrete“, lobt ein Kunde, das „Wohlfühlerlebnis“ ein anderer. Aber auch Kritik wurde angebracht: „Bitte nicht dem Mainstream folgen und Erdbeeren ab Februar anbieten“, mahnt ein Teilnehmer, „das hat nichts mehr mit Ökologie zu tun.“ Entgegen landläufiger Vorurteile, Einkaufen sei Frauensache, haben sich immerhin ein gutes Drittel Männer beteiligt. Auffällig war, dass sie tendenziell etwas kritischer bewertet haben. Alle Bewertungen und Anmerkungen der Teilnehmer werden vom bio verlag erfasst und anonymisiert den Läden zur Verfügung gestellt. Denn gerade diese individuellen Anmerkungen sind wichtige Impulsgeber für die Händler.

Und die Gewinner sind ...

Die Gold-Preise gingen dieses Jahr drei Mal nach **Bayern** und einmal nach **Berlin**.

Gold gab es in diesem Jahr für den **Biohofladen Ostertag in Meiersberg**, einen Demeter-Gemüsebetrieb. Als Nahversorger der Region führt der 50 m² große Hofladen mittlerweile ein breites Sortiment. „Etwas anderes als ökologisch Wirtschaften stand für mich außer Frage“, beschreibt Manfred Ostertag sein Konzept. Neben Besonderheiten wie der fränkischen Wassermelone haben die Ostertags eine Alleinstellung in der Region: 100 Legehennen und 500 Masthähnchen bereichern das konsequente Demeter-Angebot. Zum eigenen Gemüseanbau im Freiland kommt ein geschlossener Produktionskreislauf: Manfred und Petra Ostertag stellen auch das Geflügelfutter auf 13 ha Ackerland selbst her. Durch das 1600 m² große Gewächshaus kann eigenes, gärtnerfrisches Gemüse wie Tomaten sogar bis in den Dezember angeboten werden.

Kaum eröffnet – und schon gewonnen: Bei den **kleinen Bio-Läden** strich **Bogners bio** in Waldkirchen Gold für sich ein. „Letztendlich haben wir aus der Not eine Tugend gemacht“, sagt Ulrike Bogner, die erst im April den

100 m² großen Bioladen in der 300 Jahre alten Saußmühle eröffnet hatte. Diese ist schon lange im Familienbesitz. Idyllisch im südlichen bayerischen Wald gelegen, lief der gastronomische Vertrag eines Pächters aus. Die Bogners suchten eine neue Idee und starteten mit Bio-Lebensmitteln und -Waren aus dem eigenen Garten. Zum Angebot gehören unter anderem vegane Produkte und Naturkosmetik, das Bistro bietet Frühstück und einen Imbiss. Das angenehme Ambiente entsteht auch durch die historischen Räume mit ihrem alten, weiß getünchten Mauerwerk und den dunklen Holzbalkendecken. Im Winter wärmt ein Kachelofen, im Sommer stehen Stühle draußen – da schauen auch viele Urlauber vorbei.

Der Gold-Gewinner bei den **Bio-Fachgeschäften** bis 400 m² ist der **Hofladen im Kiez**, der sich nicht auf dem Land, sondern mitten in Berlin-Schmargendorf befindet. Die Besitzer Daniel Dally und Florian Eistert sind Freunde seit der Schulzeit. Dally ist mit Bio aufgewachsen, schrieb seine BWL-Diplomarbeit über die Einführung des Bio-Siegels. Eistert ist Agrarwirt mit eigenem Bioland-Gemüsebetrieb im Oberhavelland, er beliefert den Laden auch. „Reich werden wir gerade nicht damit“, sagen beide. Aber sie wissen, was sie tun, und haben viel Spaß daran. „Stylisch und zeitgemäß“ so lässt sich die Laden-Philosophie am besten beschreiben. Getreu dem Motto „Delikatessen in allen Bereichen“ bietet das 220 m² große Geschäft eine fünf Meter lange Käsetheke. Dieses Angebot soll es auch bald für Wurst und Fleisch geben. Im Bistro mit wechselnden Gerichten können sich die Kunden gleich vor Ort von der hohen Qualität der Produkte überzeugen.

Als bester **Bio-Supermarkt** wurde **Tagwerk** in Gröbenzell bei München ausgezeichnet. Kunden sollen ihre Gäste sein, deswegen sehen Christina Thurner und Martin Hobelsberger ihr „Tagwerk“ auch als großen Tante-Emma-Laden. Als Vollsortimenter bieten sie eine enorme Vielfalt. Unter anderem überzeugt die zehn Meter lange Käse-, Wurst- und Brottheke die Kunden. Christine Thurner hat ein Gespür für Besonderes, daher bietet sie auch handverlesene Postkarten, Spielsachen, Kerzen und Geschirr an. So reagiert sie darauf, dass man in Gröbenzell „oft nicht mal auf die Schnelle ein Geschenk finden kann“.

Tagwerk ist eine Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft, deren Partnerläden in erster Linie Produkte regionaler Bio-Bauern und Verarbeiter vermarkten, aber selbstständig geführt werden. Die gesamte Atmosphäre im 550 m² großen Tagwerk lädt zum Probieren, Ausruhen und einen „kleinen Plausch“ beim Kaffee ein.

Die **Verleihung der Urkunden mit Sarah Wiener** findet am Donnerstag, 14.02. ab 16 Uhr, Raum Brüssel (NCC Mitte), auf der BioFach in Nürnberg statt. **Fototermin** um 14:45 Uhr.

Sarah Wiener: „Ich freue mich, auf der BioFach die besten Bio-Läden 2013 auszeichnen zu dürfen. Es ist wichtig, dass die Läden, in denen alle Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen, noch besser werden. Und mit den Einschätzungen der mehr als 60.000 Einsender bekommen die Läden viele Tipps, wo sie sich noch verbessern können, obwohl ihre Durchschnittsnote jetzt schon sehr gut ist.“

Für Interview- und Fototermine bitte vorher anmelden. Danke!

Pressekontakt:

Imke Sturm, bio verlag GmbH, 63741 Aschaffenburg

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

imke.sturm@bioverlag.de

Tel.: 0172 – 32 50 222

Kurzportraits, Bilder der Hauptgewinner und weitere Infos **ab 15.02.** unter: www.bioverlag.de/presse