

PRESSEINFORMATION

11. Schrot& Korn-Leserwahl

Deutschlands beste Bio-Läden 2014 auf der BioFach gekürt



Über 60.000 Verbraucher stimmten bei der 11. Leserwahl vom Naturkostmagazin *Schrot&Korn* ab und wählten so die besten Bio-Läden Deutschlands. Damit zeigen Biokunden nicht nur eine außergewöhnliche Dialogbereitschaft, gaben sie doch „ihren Läden“ viel Lob und viele Verbesserungsvorschläge mit auf den Weg. Die Preisverleihung zeigt auch, dass die Welt der Bioläden bunter geworden ist – und die Vielfalt jeder Ladengröße ihren Platz hat. Auf der BioFach wurden jetzt die vier Gold-Gesamtgewinner mit den Bestnoten im Gesamteindruck gekürt. Dabei ging die begehrte Schrot&Korn-Ähre zwei Mal nach Bayern, einmal nach Schleswig-Holstein und einmal nach Brandenburg.

Daneben erhielten auch fast 200 Bio-Läden Urkunden in Gold, Silber oder Bronze für einzelne Kriterien wie Freundliches Personal, Frische, Sortiment, Preis-/ Leistungsverhältnis, Beratung und Sauberkeit.

Die Beteiligung kann sich sehen lassen: insgesamt wurden bundesweit 2.315 Bioläden bewertet, auf die 60.416 gültige Stimmen kamen.

Urkunden gab es für: Hofläden, kleine Bioläden (bis 99 m²), mittlere Bio-Fachgeschäfte (bis 399 m²), sowie Bio-Supermärkte (ab 400 m²). Somit hatten die unterschiedlichen Kategorien mit ihrem jeweiligen Ladenprofil eine Chance, zu gewinnen.

„Die **hohe Beteiligung** an der Leserwahl zeigt uns auch, dass Bio heute in jeder Größe erfolgreich sein kann“, sagt Ulrike Moser-Brommann, im bio verlag verantwortlich für die **Schrot&Korn-Leserwahl - Beste Bioläden 2014**. „So unterschiedlich und vielfältig die Bio-Kunden inzwischen sind, so viele Ladenmodelle vom Hofladen bis zum Bio-Supermarkt gibt es auch. So findet heutzutage auch jede Bio-Vertriebsform ihren Platz“, so Moser-Brommann. „Die Biokunden von heute sind bunt wie ein Blumenstrauß – auch das dokumentiert die Leserwahl. Der eine Kunde sucht nach einem

bioverlag gmbh
Magnolienweg 23
63741 Aschaffenburg

www.bioverlag.de/presse

anstrengenden Arbeitstag den schnellen, anonymen One-Stop-Einkauf für alles, der andere eine eher familiäre Atmosphäre. Manche wünschen sich ein modernes oder rustikales Einkaufserlebnis, andere verbinden den Einkauf mit einer Reise in eine andere Welt. Die Erfolgseurepte jedes einzelnen Gewinnerladens möchten wir vermitteln.“, erklärt die Projektleiterin.

Bio-Kunden sehen ihren Fachhandel sehr positiv. Im Gesamteindruck gab es für alle Läden **durchschnittlich eine Schulnote von 1,39**. Die Bestnote von 1,13 vergaben die Kunden für „Freundliches Personal“. In weiteren Kriterien konnten zudem Frische, Sortiment, Preis-/ Leistungsverhältnis, Beratung und Sauberkeit bewertet werden.

Außergewöhnlich: viel Feedback für die Läden

Die Besonderheit an der Leserwahl ist, dass die Teilnehmer „ihren Bioläden“ durch Kommentare auf den Wahlkarten oder online auf elegante Weise Lob oder Kritik zukommen lassen können. Denn diese werden anonym an die Läden weitergeleitet, damit sie sich hier und da noch verbessern können. Gut 86 Prozent der Kunden nutzten auch dieses Mal wieder die Chance. „Diese rege Dialogbereitschaft ist seit Jahren enorm hoch, sie zeichnet die Bio-Kunden aus“, freut sich Ulrike Moser-Bromann. So gab es viel des Lobes für die Läden. „Persönlicher geht’s kaum. Man kommt immer wieder mit guter Laune raus“, freut sich ein Kunde. Anderen gefällt „die wirklich freundliche Bedienung“ und „die gute Beratung gerade auch zu neuen Produkten“. Ebenso kommt an, „dass ich hier viele Waren vom eigenen Hof oder aus der Region kaufen kann“. Auch Anregungen für Verbesserungen gab es. So schlägt ein Kunde vor, „Kühltheken mit Türen einrichten, um Energie zu reduzieren“. Manch einer wünscht sich „veganen Käse“, andere „einen größeren Tisch, um Kaffee zu trinken, Zeitung zu lesen und mal kurz auszuspannen“. Einer bedauert, dass „die Öffnungszeiten zu gering für einen Vollzeitberufstätigen“ sind.

Und die Gewinner sind ...

Die Gold-Preise gingen dieses Jahr zwei Mal nach **Bayern**, einmal nach **Schleswig-Holstein** und einmal nach **Brandenburg**.

Gold erhielt dieses Jahr der **Bioland Hofladen Hohlegruft** in **Nehms**. **Hier gibt es sie – Öko-Romantik pur:** Eingebettet in ländliche Strukturen, mit vielen Tieren, hofeigener Produktion und der glücklichen Familie Stoltenberg. **Der Hofladen in einem ehemaligen Pferdestall** öffnet nur Freitag und Samstagvormittag, die Kunden kommen von nah und fern. Der Schlachter für die Fleisch- und Wurstwaren aus den hofeigenen „Angler-Sattelschweinen“, einer alten Nutztier rasse, wohnt in der Nachbarschaft.

Die vielen Brot- und Kuchenarten backen Anke und Rolf Stoltenberg selbst, die Eier stammen von 90 eigenen Hühnern, aber auch Suppen und Fruchtaufstriche sind eine selbstgemachte Attraktion. Stammkunden kommen meist wegen der regionalen, vor Ort erzeugten Bio-Produkte. So stammen Käse und über 50 Sorten Obst und Gemüse vorwiegend von benachbarten Bioland-Höfen aus der Region in Schleswig-Holstein. Dies wird von einem klassischen Naturkost-Sortiment ergänzt. „Die Kunden fühlen sich aufgehoben und für voll genommen“, beschreibt Anke Stoltenberg das Erfolgsrezept. Hier wird hier noch Plattdeutsch gesprochen, man duzt sich. Manche Kunden nehmen sich für den Einkauf schon mal 1 bis 2 Stunden Zeit, lassen ihre Kinder auf dem Hof spielen. „Und natürlich“ sagt Anke Stoltenberg „laufen bei uns die regionalen, selbst erzeugten Produkte besser als Bio-Produkte, die es auch im Lebensmittelhandel gibt“.

Bei den **kleinen Bio-Läden** konnte die **Schalotte Naturkost** in Potsdam Gold für sich verbuchen. „Man muss als kleiner Laden immer etwas haben, was die Konkurrenz nicht anbietet“, so Inhaberin Julia Tauber, die sich auf 85 m² im Umfeld von drei Biosupermärkten behauptet. Etwas Besonderes sind bei ihr das Fleisch von Wasserbüffeln und Galloway-Rindern des Demeterhofs von Sonja Moor, der Frau des bekannten TV-Moderators Max Moor. Auch japanische Grüntee-Spezialitäten sind dabei, veganes Eis und Ei-Care-Produkte aus dem regionalen Zweinutzungshuhn-Projekt. Dazu bietet sie mehr als 100 Sorten Wein an. Ebenso findet man bei ihr ein vielfältiges, tägliches gastronomisches Angebot mit hausgemachten Suppen und Salaten oder belegten Broten. Innen steht ein einladender Verzehrtresen, dazu kleine Bistrotische, die bei gutem Wetter auch draußen sind. Eine rote Siebträger-Kaffeemaschine bietet viele Spezialitäten, wie Espresso in Italien für den symbolischen einen Euro, bis hin zum Milchcafé. Auch die Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten kamen gut an. Ihr Bioladen befindet sich in einem wunderschönen, denkmalgeschützten Haus aus dem Jahre 1783 im nördlichen Zentrum von Potsdam. „Vorher war es eher klein und dunkel hier, mit ein paar Lampen und Ikea-artigen Regalen, also so Birkenstock-Wollpullover-Image. Jetzt ist alles klar, hell und freundlich, mit schönen maßgefertigten Regalen aus der Tischlerei“, freut sich Julia Tauber.

Der Gold-Gewinner bei den **Bio-Fachgeschäften** (100 bis 399 m²) ist die **Naturecke in Haldenwang** von Stephanie und Wolfgang Henkel. Dies ist ein besonderer Laden, in dem Mitglieder im Sinne einer Verbrauchergemeinschaft neben einer monatlichen Gebühr einen reduzierten Preis auf die Produkte zahlen. Aber auch Nicht-Mitglieder kaufen hier ein. Mit 100 m² ist die Naturecke ein kleines Fachgeschäft, aber viele treuen Stammkunden schätzen die freundliche Atmosphäre. Ein bisschen Retro-Look wie

ein Bioladen aus den 80er Jahren, nicht gestylt aber gemütlich. Der Laden hat geölte Holzregale, mit Lasurfarben bemalte Wände, eine kleine Käsetheke und einen eigenen Raum für Obst, Gemüse und Milchprodukte. Das Geschäft ist Rapunzel- und Demeter-Aktiv-Partner. Sonderwünsche bis hin zu Großgebinden werden gern erfüllt, Flüssig-Waschmittel in kundeneigene Mehrwegflaschen abgefüllt. Weinabende, Schoko-Seminare oder der schon traditionelle Weihnachtsmarkt in der Naturecke bringen neue, jüngere Kunden in den Laden, die auch als Nicht-Mitglieder regelmäßig einkaufen. Mit ihrer Wahl erinnern uns die Kunden daran, aus welchen bewahrenswerten Lebenssituationen und Haltungen sich die Bio-Branche vor vielen Jahren entwickelt hat: Der Laden wurde 1988 von mehreren Personen gemeinschaftlich in Haldenwang gegründet, später auf einen Bauernhof verlegt und daraus die Verbrauchergemeinschaft Naturecke gegründet. Stephanie Henkel übernahm den Laden nach einem Praktikum, in 2006 eröffneten die Henkels dann die Naturecke im Ort Haldenwang neu.

Erst im Juli 2013 eröffnet und schon wurde der **Bio Mercato** in Kempten zum Goldgewinner in der Kategorie „**Biosupermarkt**“ gekürt. „Wir sind ein Familienunternehmen, uns liegt der persönliche Kontakt zu unseren Kunden sehr am Herzen“, sagen Kirsten und Andrea Sita. „Denn Bio-Produkte verkauft man aus Überzeugung.“ Ihren erfolgreichen 500 m² großen Familienbetrieb haben sie in stylischem Ambiente und mit deutlich italienischem Bio-Sortiments-Schwerpunkt umgesetzt. Denn der gebürtige Italiener Andrea Sita hatte zuvor mit viel Leidenschaft für gute Lebensmittel einen Versandhandel für hochwertige Olivenöle aufgebaut. Und Italien soll in dem Bio Mercato voll erlebbar sein. Die von einem Architekten aus recyceltem Bauholz entworfene Ladengestaltung ist schon durch die großen Glasfronten von außen sichtbar. Sie orientiert sich am Stil italienischer Piazzas. Dies macht auch Nicht-Bio-Kunden und Feinschmecker neugierig. Im Laden helfen breite Gänge und niedrige Regale, dass dieses natürliche, italienische Flair allgegenwärtig ist. Sonderangebote werden auf Holzstämmen präsentiert. Es gibt italienischen Kaffee, eine professionelle rote Retro-Schneidemaschine für feinsten italienischen Schinken und eine 10 Meter lange Käse- und Frischetheke. Neben ganzen Parmaschinken findet man hier auch Wildschweinsalami und große Töpfe mit Oliven und Antipasti. Dazu gibt es eine riesige Verzehrtheke mit täglich wechselnden Menüs. Das Bio- und Bio-Feinkost-Sortiment umfasst gut 5000 Artikel. Kirsten und Andrea Sita zeigen mit ihrem Bio Mercato, dass man mit viel Kreativität und Leidenschaft, aber auch mit persönlicher Identität auf großer Fläche überzeugen kann.

T E R M I N E

Die **Verleihung aller Urkunden und der „Schrot&Korn Ähre“** für die Gesamtgewinner findet im Rahmen einer festlichen Gala am Donnerstag, 13.02. ab 16 Uhr, Raum Brüssel (NCC Mitte), auf der BioFach in Nürnberg statt. Die Ähren und die Urkunden werden überreicht von Gabriele Augenstein, der verantwortlichen Redakteurin von Schrot&Korn. Daneben wird es Interviews geben mit Fred Grimm, Buchautor, Elke Röder, Geschäftsführerin des BNN Bundesverbandes Naturkost Naturwaren e.V. und Sabine Kauffmann, Geschäftsführerin vom bio verlag.

Sie sind herzlich eingeladen, teilzunehmen.

Bitte melden Sie sich für Interview- und Fotetermine bitte vorher an. Danke!

Tipp: Zu den ersten Gratulantinnen der Gold-Gewinner zählte die **Schauspielerin Ursula Karven**. Melden Sie sich bitte, wenn Sie hier Fotomaterial wünschen.

Kurzportraits, Bilder der Hauptgewinner und weitere **Bilder und Infos** auch **ab 14.02.** 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)