

Bio-Gärtnerei investiert in Hofladen

„Querbeet“ konnte Kunden halten / Preise nähern sich konventionellen Produkten

Von Christin Assmann



Volle Regale gleich viele Kunden? Standortleiter Stefan Schuldt (41) räumt im Hofladen der Bioland-Gärtnerei „Querbeet“ nach. fotos: Christin Assmann

Griebenow. Frisches Obst und Gemüse werden immer teurer. Von Zwiebeln bis Paprika mussten die Kunden teilweise horrende Preissprünge an der Frischetheke im Supermarkt in Kauf nehmen. Das blieb auch von regionalen Anbietern nicht unbemerkt. „Wir kamen die erste Zeit ganz schön ins Rudern. Wenn das Geld knapp wird, wird häufig an Lebensmitteln gespart. Aber unsere Preise sind stabil geblieben. Wir haben einige Produkte um nicht mal vier Prozent erhöht“, erklärt Stefan Schuldt, Standortleiter der Bio-Gärtnerei „Querbeet“.

Das soll der Bioland-Gärtnerei zwischen Grimmen und Greifswald durch Sparmaßnahmen gelungen sein. „Wir haben die Anzucht um vier Wochen verschoben. Dadurch konnten wir Gas sparen. Uns war es nicht wichtig, als Erste zu ernten, sondern dass die Waren bezahlbar bleiben für die Kunden“, so Schuldt weiter. Das sei auch den Kunden aufgefallen. Nach anfänglicher Zurückhaltung „hat sich die Nachfrage

gut erholt und wir haben unseren Kundenstamm behalten“.

Die Einstellung der Gärtner bleibt: „Hohe Qualität und faire Preise für ein faires Produkt sind uns wichtig. Gewinne stehen hier nicht im Vordergrund, sondern die Menschen mit Beeinträchtigungen in interessanten Arbeitsbereichen am Arbeitsleben teilhaben zu lassen.“ Deutlich schwieriger sei es derzeit, Personal zu gewinnen, als Kunden zu bekommen.

Während der jetzigen Ernte haben sich die Preise erneut verändert.

„Bei einigen Produkten ziehen wir gleich mit den konventionellen Preisen, wie bei den Cocktailtomaten. Wir suchen gemeinsam immer die besten Sorten aus und pflanzen dementsprechend an“, erläutert der Leiter. Das Tomatensortiment sei ohnehin das Steckenpferd der Gärtnerei. „Die Cherry- und Cocktailtomaten sind besonders gut und werden gern gekauft. Der Geschmack überzeugt. Ansonsten haben wir auch noch Fleischtomaten und alte Sorten dabei“, sagt er. Die Sträucher hängen voll und auch die Kartoffelernte soll in diesem Jahr besonders gut ausfallen. „Das milde Klima wird vielen Produkten zugutekommen. Unsere Mohrrüben sind dieses Jahr so süß und auch die Gurken stehen gut“, weiß er. Kurz vor dem Gärtnerfinale – der Zeitpunkt, wo viele Produkte aus der Frühjahrs-, Sommer- und Wintersaison erhältlich sind – füllen sich die Regale mit Tomaten, Gurken, Salaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Mangold, Paprika, Kürbis und Zucchini; Pastinaken, Rote Bete, Sellerie und Porree kommen schon bald dazu.

Angebaut wird auf dem Gelände für die 24 Mitarbeiter, sieben Kollegen und Kunden. In einem neuen Gebäude, wo vorher eine ausgebaute Laube stand, sollen Büros und Hofladen integriert werden. „Der ganze Holzbau ist durchdacht und nach dem neuesten Standard mit Split-Klimaanlage und Fotovoltaik ausgerüstet. Das Dach soll zusätzlich begrünt werden und im jetzigen Laden wird ein Kreativbereich eingerichtet“, erklärt Schuldt. Für die Zeit, wenn das Arbeiten draußen nicht möglich ist und nebenbei noch andere Produkte erzeugt werden können.

Ende September sollte der Anbau fertiggestellt sein. „Das werden wir nicht schaffen, aber ob jetzt eine Woche oder einen Monat später – für mich ist es wichtig, dass das Gebäude gewissenhaft und ordentlich fertig wird“, betont der Leiter und plant vor dem inneren Auge. „Die meisten Kunden identifizieren ‚Querbeet‘ nur mit Gemüse, aber wir gehören ja zu den Peenewerkstätten und haben noch mehr zu präsentieren. Dafür möchte ich eine Wand mit Bildern gestalten.“

Daneben wollen die Mitarbeiter einen geführten Rundgang für Besucher über den Hof anbieten, wo sich „die Kunden umsehen können, wir für Transparenz sorgen und die Hofordnung mit lustigen Sprüchen und hilfreichen Hinweisen auf einer Art Erlebnistour veranschaulichen.“