

Potsdamerinnen setzen auf Nachhaltigkeit

Mit „Lebensquell“, „Fairverpackt“ und „Annies feine Kost im Kiez“ versuchen drei Einzelhändlerinnen, ihre Kunden in der Landeshauptstadt von Öko-Produkten zu überzeugen

Von Marlene Thaler

Wie halten sich Bioläden in Potsdam und welche Konzepte verfolgen die Händlerinnen? Die MAZ hat mit drei von ihnen gesprochen.

Gründerin des Bioladens „Annies feine Kost im Kiez“ ist Anja Behringer. Bevor sie Ladeninhaberin wurde, studierte sie sechs Jahre unter anderem Literatur an der Universität, brach dann aber ab, als das Studieren mit Nebenjob und Kind keinen Platz mehr hatte. Fast acht Jahre arbeitete sie im Bioladen „Lebensquell“. In Potsdams Stadtteil Brandenburger Vorstadt eröffnete sie 2014 einen ehemaligen Bioladen neu mit dem Namen „Annies feine Kost im Kiez“.



Das ist viel Recherchearbeit, wenn Leute ihre Produkte verkaufen wollen. Ich frage mittlerweile auch ab, wie die zu bestimmten Sachen stehen, weil die Produkte, die ich einkaufe, authentisch sein sollen.

Anja Behringer,
Gründerin von
„Annies feine Kost im Kiez“

Behringer findet, jeder solle einen Beitrag für eine bessere Welt leisten und ist dabei selbst konsequent: Sie lehnt Angebote ab, wenn sie politisch nicht mit dem Hersteller übereinstimmt. Und das kommt in der ökologischen Landwirtschaft gar nicht so selten vor. Anja Behringer sagt: „Das ist viel Recherchearbeit, wenn Leute ihre Produkte verkaufen wollen. Ich frage mittlerweile auch ab, wie die zu bestimmten Sachen stehen, weil die Produkte, die ich einkaufe, authentisch sein sollen.“

Die Corona-Pandemie führte zu einem ersten wirtschaftlichen Einbruch bei Behringer. Immer mehr Kunden ließen ihren Frust im Laden, „nörgelten“, weil Produkte zu teuer wären, so die Ladeninhaberin. Sie spricht von „Beschimpfungen und schlechten Google-Bewertungen“. Kunden, die die Maskenvorschriften nicht einhielten, schickte Behringer weg.

Mehrmals rief sie das Ordnungsamt oder die Polizei: „Ich wusste nicht mehr, was ich machen soll mit



Anja Behringer in ihrem Laden „Annies feine Kost im Kiez“.

FOTOS (2): JULIUS FRICK



Seit 2005 verkauft Kerstin Steinhof in ihrem Bioladen „Lebensquell“ ihr vegetarisches Sortiment.



Käthe Skurcz im „Fairverpackt“ Laden in Babelsberg, der auf die Reduzierung von Plastik setzt.

FOTO: NAEME GUDER

den Leuten, die haben uns hier komplett plattgemacht. Das war teilweise richtiger Psychoterror“. In der Zeit habe sie nicht nur Kunden verloren, sondern auch einige Kollegen, die das psychisch nicht mehr geschafft hätten, wie sie erzählt.

Der Beginn des russischen Angriffskriegs gegen die Ukraine im Februar 2022 und die darauf gestiegene Inflation bedeutete für Behringer einen zweiten wirtschaftlichen Einbruch. Die Ladeninhaberin gibt preis, dass die Rücklagen, die sie gespart hatte, seit Kriegsbeginn nach und nach aufgebraucht wurden.

Seit eineinhalb Jahren verdiene sie kein festes Gehalt mehr und spricht von andauernden Umsatzeinbrüchen, „weil es ein Idealismusprojekt ist“, wie sie erklärt. Jetzt seien alle Ersparnisse aufgebraucht und Behringer sagt offen: „Ich bin tatsächlich darauf angewiesen, dass die Leute hier einkaufen kommen. Wir hangeln uns von Monat zu Monat“. Trotz alledem gibt es auch Lichtblicke. „Ich bin immer noch ganz optimistisch und ich mache den Job gerne“, sagt die Ladeninhaberin. Sie mag den Kiez, die Lebensmittel und ihr kleines Team. Die

meisten ihrer Lieferanten seien so solidarisch, dass Behringer mit ihnen eine längere Zahlungsfrist aushandeln könne.

Besonders schätzt sie ihre Stammkundschaft, von der der Laden positive Rückmeldungen erhält, wie: „Gut, dass ihr da seid. Halte mal noch ein bisschen durch“. Solange die Arbeit in „Annies feine Kost im Kiez“ noch Spaß bringe, halte Behringer auch noch durch.

In Babelsberg besteht der Laden „Fairverpackt“ seit fast sechs Jahren. Es ist ein Unverpackt Laden, der auf die Reduzierung von Plastik

setzt. Inhaberin Käthe Skurcz führt in ihrem Sortiment Lebensmittel, Hygiene-, Kosmetik- und Geschenkartikel sowie Haushaltswaren. Dabei liegt ihr Fokus auf biologischen Produkten. „Wir können nicht sagen, dass jedes Produkt Fairtrade zertifiziert ist, aber, dass in unserer Recherche der Fokus darauf liegt“, so Skurcz. Mit der Reduzierung von Verpackungen wollen die Inhaberin und ihr Team einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Doch Käthe Skurcz ist an ihre Grenzen gestoßen: Sie kann nicht von ihrem Laden leben, arbeitet

nebenbei. Sollte sich die Lage nicht verbessern, könne sie ihr Geschäft nicht mehr weiter führen, geschweige denn gut gelaunt in Kontakt mit Kunden und Kollegen zu treten.

Um die Schließung von „Fairverpackt“ zu verhindern, erarbeitete sie ein neues Konzept, um den Laden nachhaltig zukunftssicher zu machen. Dieses stellte sie Mitte September bei einem ersten Informationsabend vor. Käthe Skurcz nennt das Konzept „Fairwandschaft“, welches sie zusammen mit Attila Flörcke, Unternehmensberater mit Schwerpunkt auf Unverpackt-, Bio- und Dorfäden, erstellt hat.

Wer mitmachen will, zahlt künftig einen monatlichen Beitrag, mit dem dann per Guthaben-Karte im Laden eingekauft werden kann. Damit zielt Käthe Skurcz auf bessere finanzielle Planbarkeit, das Bestehen des Ladens soll so gesichert werden. Trotzdem kann man in Zukunft auch noch ohne Gutscheinkarte im „Fairverpackt“ einkaufen. Wen das neue Modell interessiert, sollte sich den 7. Oktober reservieren. Um 19 Uhr wird das Konzept im Projekttheater Potsdam in der Rudolf-Breitscheid-Straße 164 vorgestellt. Der Anmelde-link ist auf der Internetseite zu finden unter: fairverpackt-babelsberg.de.

Seit 2005 verkauft Kerstin Steinhof in ihrem Bioladen „Lebensquell“ in dem ehemaligen Werner-Alfred-Schwimmbad in der Innenstadt ihr vegetarisches Sortiment. Das Geschäft gibt es aber schon deutlich länger. 1994 rief Steinhof „Lebensquell“ ins Leben, zog mit ihrem Laden seit der Gründung zweimal um. Von Jung bis Alt kaufen im „Lebensquell“ alle Generationen ein, so Steinhof.

Ihre Erklärung: Sie führe sowohl preiswerte als auch teurere Ware. „Mit Dennree haben wir eine günstige Linie“, sagt Steinhof. Dennree ist eine deutsche Marke für Bio-Lebensmittel. Auf die Frische ihrer Obst- und Gemüseabteilung lege sie besonders Wert, sagt Steinhof: Was nicht mehr frisch ist, wird aussortiert und zum halben Preis verkauft.

„Ich denke wenig über Konkurrenz nach. Wir versuchen, das, was wir machen, richtig gutzumachen“, meint Steinhof. Ihr Laden setze auf Kundennähe: Die Kundschaft beraten, Tipps zu Ernährungstrends geben, das gehöre für sie dazu, so Kerstin Steinhof. Auch ihr Sortiment passe sie dementsprechend an. Weil immer mehr Menschen beispielsweise kein Gluten vertragen, biete sie dementsprechend auch glutenfreie Produkte an.

Auch wenn sie jeden Monat genau kalkulieren muss, ist Kerstin Steinhof für die Zukunft ihres Geschäfts optimistisch: „In der letzten Zeit ist Bio sehr populär und die Kundschaft wächst“.