

Bio-Kost für die Region

Genossenschaft eröffnet nächste Woche Bioladen in Hausen

Das gibts im Säuliamt bislang noch nicht: «Tante Emmer» in Hausen ist ein Mitglieder-Bioladen, betrieben von einer Genossenschaft, der ökologisch nachhaltige Produkte aus der Region für die Region anbietet. Am Montag öffnet er seine Türen.

VON STEFAN SCHNEITER

«Ein regionaler Bioladen für die Bevölkerung im Dorf, gemacht von der Bevölkerung im Dorf, in dem auch regionale, ökologisch hergestellte Produkte für den täglichen Gebrauch zu finden sind.» So umschreibt Initiantin Angelika Burtcher die Grundidee des Genossenschaftsprojekts Tante Emmer. Tante Emmer – der Name ist eine Wortkombination aus Tante-Emma-Laden und Emmer, einer Ur-Getreideart. Im Sommer 2020 fand der Gründungsakt des Bioladens in Hausen statt. Damals gründeten «die wilden 13» eine Genossenschaft mit dem Ziel, einen gemeinschaftlich organisierten Mitgliederladen zu betreiben. Gesucht wurden Genossenschafterinnen und Genossenschafter, die mit Anteilscheinen das Projekt tragen sollten. Und sie wurden gefunden, mehr als erhofft. «Es ist ein Rieseninteresse vorhanden, wir verkauften mehr Anteilscheine, als wir dachten und erhielten mehr Spenden als erhofft», erzählt Angelika Burtcher. Das Startkapital war auf 96 000 Franken angesetzt, inzwischen sind 140 000 Franken zusammengekommen, das sich aus rund 600 Anteilscheinen à 200 Franken sowie 20 000 Franken an Spenden zusammensetzt. Rund 260 Genossenschafterinnen und Genossenschafter, mehrheitlich aus Hausen, sind mit von der Partie.

Vollsortiment für den Alltag

Am nächsten Montag ist Eröffnungstag im Laden an der Albisstrasse 9 in Hau-



Am nächsten Montag gehts los mit dem «Tante-Emmer»-Laden: Angelika Burtcher (links) und Jane van Coillie sind gerüstet. (Bilder Stefan Schneiter)

sen. In diesen Tagen werden bis zur letzten Minute die Verkaufsregale gefüllt. «Wir bieten ein Vollsortiment für den täglichen Gebrauch an», erklärt Jane van Coillie. Sie ist als Einzige von der Genossenschaft angestellt, zu 50 Prozent und amtiert als Leiterin des Ladens. Über ein Dutzend freiwillige Helferinnen und Helfer werden neben ihr im Ladenlokal im Einsatz sein. Das Sortiment reicht von Gemüse, Früchten,

Brot, Käse, Milch und Joghurt über Fleisch, Fisch, Schokolade, Honig, Getränke mit und ohne Alkohol bis hin zu Non-Food-Artikeln wie Kosmetika, Holzzahnbürsten, Waschmitteln und Windeln. «Aber wir haben natürlich nicht zehn verschiedene Anbieter pro Artikel wie in der Migros», meint Jane van Coillie. Wenn immer möglich, stammen die Produkte aus der Region: Das Brot von der Bio Bäckerei Brot & Zopf aus

Obfelden, eines der Biere ist vom Hof Allenwinden beim Kloster Kappel, der Alpbishornkäse ist gefertigt aus Milch von Hornkühen der Hausemer Bauernbetriebe Blattmann und Flückiger, die Bauernfamilie Hediger aus Affoltern liefert biologische Dörrfrüchte, Most, Konfitüre und Weiteres mehr – alles nach dem Motto «aus der Region für die Region». Vorerst werden Produkte von rund 20 Lieferantinnen und Lieferanten aus der Region bezogen. Das Sortiment wird künftig angepasst und erweitert werden, auch nach den Wünschen der Kundschaft. Glace, Hühnerfleisch und Knäckebrot aus dem Säuliamt stehen laut dem Tante-Emmer-Team zurzeit noch auf der Wunschliste des Bioladens.

Dem Gebot der Nachhaltigkeit wird auch bei der Verpackung nachgelebt. In einem Unverpackt-Bereich, wird auf Offenverkauf gesetzt, um überflüssige Verpackungen und Abfall zu vermeiden.

Keine Barzahlung

Die Bezahlung erfolgt bargeldlos, bezahlt wird mit Twint, Kreditkarte, oder auch per Rechnung. Im Laden gilt ein Zwei-Preis-Modell. Die Mitglieder – diese zahlen neben Anteilscheinen eine monatliche Gebühr von 45 Franken je Einzelperson (mit Reduktionen bei mehreren Personen) – erhalten die Produkte zum Einstandspreis. Alle anderen bezahlen eine Marge auf die Produkte und dadurch branchentübliche Preise. Das Geschäft ist nach Angaben der Betreiberinnen und Betreiber grundsätzlich nicht profitorientiert. Werden Überschüsse erzielt, entscheiden die Genossenschafterinnen und Genossenschafter darüber, wozu diese eingesetzt werden.

Einen weiteren Vorteil haben Mitglieder, indem sie rund um die Uhr Zutritt zum Laden haben, mittels eines Badge oder einer App auf dem Smartphone. Wer also morgens um drei Uhr plötzlich Lust auf einen Käse aus der Region hat, kann diesen im Tante-Em-

mer-Laden beziehen. Für Nichtmitglieder steht der Laden von Dienstag bis Freitag von 10 bis 12.30 Uhr und von 16 bis 18.30 Uhr sowie am Samstag von 10 bis 12.30 Uhr offen.

Individuelle Damenmode

Im Ladenlokal an der Albisstrasse 9 in Hausen hat auch Hanna Lukes ihr Laden-Atelier Hanna Lukes Fashion eingerichtet. Die Schneiderin aus Hausen fertigt Damenmode an, vor Ort in ihrer Manufaktur. «Sportlich, weiblich, chic und elegant» lautet ihr Motto, jedes Kleidungsstück ist ein Unikat. Etwa die Hälfte ihrer Kreationen schneidert sie allgemein, die andere Hälfte nach individuellen Wünschen ihrer Kundinnen. Und für Frauen, die gerne selber nähen, dabei auf Unterstützung und Beratung angewiesen sind, bietet Hanna Lukes auch eine Näherkstatt an.

www.tante-emmer.ch; www.hannalukes.ch.



Noch sind nicht alle Gestelle mit den Bioprodukten gefüllt.