Der Landbote
Samstag, 12. Mai 2018

Mit Biopesto gegen Geisterdörfer

BERG AM IRCHEL Viele Dorfläden müssen schliessen: zu wenige Kunden, als dass sie rentieren würden. In Berg am Irchel machen Biobauern vor, wie es doch klappen könnte.

Bei schönem Wetter leuchtet die weisse Fachwerkfassade des Restaurants Traube in Berg am Irchel. Nebenan strahlt das Sechzigerjahre-Postgebäude den zweckmässigen Charme aus, den Weggezogene am meisten vermissen werden. Aber im Erdgeschoss des Postgebäudes drohten vor rund einem Jahr zwei hässliche Zahnlücken zu klaffen. Die Poststelle ging zu und der Dorfladen, ein Volg, wie er zum Bild vieler Dörfer gehört, musste ebenfalls schliessen.

Die Politische Gemeinde startete zwar eine Umfrage, aber das Ergebnis war nicht eindeutig. Die Umfrage schien zu bestätigen, was der Dorfladen mit seinem Tod andeutete. Die Nachfrage war schlicht zu klein. Ein Dorfladen würde wohl kaum rentieren. Davon liessen sich aber Regine Frey und ihre Mitarbeiter vom Bungerthof, dem Biohof direkt hinter der Traube und dem Postgebäude, nicht entmutigen. Das sei doch eine schlimme Vorstellung, meint Frey. «Erst die Post, dann der Laden und dann irgendwann womöglich noch das Restaurant.»

Das Weinländer Bauerndorf würde zum Geisterdorf werden, befürchtet sie. So weit soll es nicht kommen. Frey und das Bungerthof-Team ergriffen die Initiative. Der Laden sei doch wichtig: «Das Dorfleben braucht einen Ort, wo man sich über den Weg läuft», sagt Frey. Und gerade für die älteren Leute, die vielleicht kein eigenes Auto mehr haben, gerade für jene würde der Einkauf ausserhalb des Dorfs zur Herausforderung werden.

Auf zwei Strategien gesetzt

Es gibt Läden, die ködern Kunden mit hoher Qualität, und es gibt Läden, die gewinnen die Geizigen mit tiefen Preisen. Und wenn die Prognosen so schlecht stehen wie für das neue Dorflädeli in Berg am Irchel, dann müssen beide Strategien her. Monika Wetli ist seit einem knappen Jahr verantwortlich für das Dorflädeli in Berg am Irchel und erzählt, wie das funktioniert.

«Man muss sich lokal verbinden», meint Wetli. Sie rufe die örtlichen Produzenten ganz simpel an. So kommt es, dass der Dorfladen Wildschweinwürste vom Jäger zwei Häuser weiter führt oder Glace, bio und palmölfrei, ebenfalls von einem Produzenten in der Nähe. Nicht zu vergessen das Brot vom Beck Schneider in Flaach und das Biogemüse vom Tännlihof in Andelfingen. Dazu natürlich die Produkte vom Bungerthof selber. Immer Bioqualität, manchmal sogar Demeter und in saisonaler Abwechslung. Jetzt gerade ist hausgemachter Bärlauchpesto mit Olivenöl aktuell und steht aufgereiht in kleinen Gläsern im Laden bereit. «Wir möchten nur Produkte im Laden haben, hinter denen wir stehen können», sagt Wetli.

Und die Preise? «Bei uns ist manchmal das Bioprodukt sogar billiger als im Grossverteiler», verrät Wetli. Das kommt einerseits davon, dass viele Produkte aus den Gärten des Bungerthofs selbst stammen und Hof und Laden sich damit gegenseitig unterstützen. Anderseits von wohlgesinnten Partnern, die auf eine höhere Marge verzichten. Nicht zu vergessen: Im Hofladen ist Selbstbedienung. Das soll aber nicht so bleiben. Der Plan ist, beispielsweise am Freitag und Samstag im Lädeli zu bedienen. «Ich würde gerne mehr mit den Kunden reden und erklären, wieso wir was verkaufen», sagt Wetli. Die Kunden nimmt es nämlich tatsächlich wunder, was für Produkte nun in ihrem Dorfladen angeboten werden. Wetli erinnert sich, wie letzthin eine ältere Frau im Laden auftauchte. «Sie erzählte, wie sie mit ihrer Enkelin nach Palmöl googelte und sich informierte, wie schädlich die Monokulturen sind.»

Monika Wetli ist seit einem Jahr verantwortlich für das Dorflädeli in Berg am Irchel. Foto: Enzo Lopardo

> «Man braucht Freude an den Produkten und ihrer handwerklichen Herstellung. Und dazu ein gutes Netzwerk im Dorf.»
>
> *Monika Wetli, Dorflädeli Berg am Irchel*

Kunden sogar aus Winterthur

Berg am Irchel hat seinen Dorfladen retten können, inzwischen kommen Leute aus den Nachbardörfern, sogar aus Winterthur, angelockt von Wildschweinwurst und Bärlauchpesto. Wetli meint, der Dorfladen könnte durchaus Modell stehen für andere Dörfer mit sterbenden Läden. «Man braucht Freude an den Produkten und ihrer handwerklichen Herstellung. Und dazu ein gutes Netzwerk im Dorf.» Dann kann es klappen. *Lionel Hausheer*