

Zürich und Region

Bio muss nicht teurer sein

Der Laden der Kooperative «Tor 14» im Güterbahnhof

kdw

Biologisch produzierte Lebensmittel kosten meist mehr als herkömmliche Produkte. Seit vergangenem März versucht ein Ladengeschäft im Güterbahnhof, die Preise für Bioprodukte tief zu halten. Um dieses Ziel zu erreichen, setzt es auf möglichst schlanke Strukturen.

kdw. Woher kommt es, dass wir automatisch davon ausgehen, der teurere Wein sei der bessere? Oder die Sonnencreme aus der Edelparfümerie schütze mehr als ein preisgünstiges No-Name-Produkt? Weil uns - je nachdem - die Erfahrung oder gewiefte Marketingstrategen gelehrt haben, dass Qualität ihren Preis hat. Die Frage lautet jedoch, was genau diesen hohen Preis rechtfertigt. Diese Frage gilt es auch im Bereich der Bioprodukte zu stellen.

Direktbezug und tiefe Kosten

Gestellt haben sie sich Christoph Meier und Tinu Balmer vor rund einem Jahr. «Wir kauften fast alle unsere Esswaren im Bioladen, was uns aber auf die Dauer zu teuer kam», erinnert sich Balmer. Daraufhin entwickelten sie nach Vorbildern, die sie aus Deutschland und den USA kannten, eine Kooperative für biologisch angebaute Produkte. Der Trick besteht vor allem darin, sämtliche Kosten niedrig zu halten: Ihr Laden namens «Tor 14» - benannt nach seinem Standort im Güterbahnhof Zürich - befindet sich nicht an attraktiver Passantenlage. Auf ein separates Lager wurde verzichtet, sämtliche Waren sind im Laden ausgestellt. Die Öffnungszeiten werden auf Freitagnachmittag und Samstag beschränkt, und ein Grossteil der Kommunikation mit den Kunden findet über E-Mail statt. Auch Werbung wird nur elektronisch verschickt. Der zweite Faktor, der die Kosten minimiert, ist der - wenn immer möglich - direkte Bezug von den Produzenten. «Auf diese Weise lassen wir die vielen Zwischenstufen aus, die andere Läden jeweils dazwischenschalten müssen: Transport, Lagerung, Engroshandel», erklärt Meier. «Wir können unseren Kunden die Waren dadurch praktisch zum Einkaufspreis anbieten.» Sämtliche Fixkosten sowie die Löhne der beiden werden durch Mitgliederbeiträge finanziert.

Fleisch-Abo und Müesli-Mischung

Seit der Eröffnung im März 2006 haben Meier und Balmer, die neben ihrem Laden noch andere berufliche Tätigkeiten ausüben, die Kooperative stufenweise ausgebaut. Zuerst war das Angebot auf wenige Grundnahrungsmittel beschränkt, später kamen das Gemüse- und das Fleisch-Abo dazu, das den Mitgliedern ermöglicht, wöchentlich eine bestimmte Menge Frischprodukte zu bestellen. Diese werden im Laden abgeholt oder nach Hause geliefert. Neuere Ideen sind auch die Eigenproduktion von Leinöl, die selbst hergestellte Müesli-Mischung oder die sich noch in der Versuchsphase befindende Pressung von Verjus, einer sauren Essenz aus unreifen Früchten, die wie Zitronensaft beim Kochen eingesetzt werden kann.

Derzeit hat die Kooperative sechzig Mitglieder. Und obwohl das Projekt gut angelaufen ist, gibt es noch viele Unsicherheiten und Ausbaumöglichkeiten. Ein Wunsch der beiden Betreiber ist es, die Mitglieder zu mehr Eigeninitiative anzuregen. Dafür haben sie auf ihrer Website die Rubrik «Der grosse Coup» eingerichtet. Dort rufen sie alle Mitglieder auf, sich nach interessanten Produzenten von Bioprodukten umzusehen. Wenn sich jeder Beteiligte einbringt, kann der Laden so wachsen, dass alle das bekommen, was sie wollen - so lautet die Philosophie der Betreiber. In näherer Zukunft stehen aber noch pragmatischere Fragen im Vordergrund. Zum Beispiel, wo der Laden weitergeführt werden soll, wenn 2007 der Mietvertrag im Güterbahnhof ausläuft. Oder wie sich der Plan, die Mitgliederzahl auf die angestrebte Hundertermarke anzuheben, umsetzen lässt.

Tor 14, Hohlstrasse 104, 8004 Zürich, www.foodcoop.ch.