

# *Siegeszug der Foodcoops*

Ein neuer Trend greift um sich: Immer mehr Menschen kaufen in privaten Lebensmittelkooperativen ein – direkt von Biobauern und doch zentral und leicht erreichbar.

TEXT Yvonne Schwarzingger FOTOS Linda Dziacek



## ALLE HELFEN

**MIT.** Gemeinsames Merkmal der Foodcoops: Die Mitglieder sind nicht nur passive Konsumenten, sondern helfen bei der Beschaffung und Verteilung der Lebensmittel aktiv mit.



**I**ch war unzufrieden mit dem Angebot in Supermärkten. Ich wollte Bescheid wissen über die Erzeuger und keine anonymen Produkte kaufen“, zählt Ernst M. Preininger die Gründe auf, warum er vor zwei Jahren in Graz gemeinsam mit Angela Hirnmann die private Einkaufskooperative „Gemüsewerkstatt“ ins Leben rief. An die 200 Produkte bietet der Laden mittlerweile an – von Apfelsinig über Dinkelbrot und Pastinaken bis Zweigelt rosé. Alles ist biologisch und saisonal, alles stammt aus der Region. Bestellt wird über einen Onlineshop, abgeholt werden die

Waren einmal wöchentlich im Laden mitten in Graz. Rund 50 Leute kaufen regelmäßig in der Gemüsewerkstatt ein, sogar Lokale werden beliefert. Kunden der Gemüsewerkstatt müssen nicht Mitglied im Verein sein, allerdings gibt es für diese etwas günstigere Preise.

### **Private Einkaufskooperativen**

Faire Preise für die Konsumenten und für die Erzeuger zu garantieren ist ein Prinzip, das allen Foodcoops in Österreich gemein ist. Doch ansonsten funktionieren diese privaten Einkaufskooperativen recht unter- ▶

## **Expertin im Talk**

*„Eine Rückbesinnung auf die ganzheitlichen Aspekte von Nahrung wird spürbar“ sagt Martina Schurich, studierte Gastrosophin und Inhaberin der Agentur „ARTISAN – for good living“ in Salzburg.*

**Nachgefragt**

— **Frau Schurich, worauf gründet sich dieser Bedarf an Foodcoops?**

Die Anzahl derer, die sich bewusst ernähren wollen, wird immer größer. In Supermärkten lässt sich für den Konsumenten nur schwer nachvollziehen, woher Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Aber genau das wird für viele Konsumenten aus unterschiedlichen Gründen immer wichtiger.

— **Welche Gründe sind das?**

Zum einen spielen ökologische Gedanken wie möglichst kurze Transportwege eine Rolle. Zum anderen sicher auch das Prinzip einer gewissen Verteilungsgerechtigkeit, wo es Konsumenten wichtig ist, dass die Produzenten einen fairen Preis für ihre Produkte erhalten. Ein spannender und zentraler Aspekt ist aber auch das, was ich „Spiritualität der Ernährung“ nenne.

— **Was meinen Sie damit genau?**

Ich bin überzeugt, dass jedes Nahrungsmittel eine Zellinformation birgt, die es an uns weitergibt, wenn wir es verzehren. Unsere Nahrung nährt aber nicht nur den Körper, sondern auch unseren Geist.

— **Aber nicht jeder denkt so philosophisch, wenn er sich eine Mahlzeit zubereitet ...**

Nein, natürlich nicht. Ich stelle aber eindeutig eine zunehmende Rückbesinnung auf die ganzheitlichen Aspekte von Nahrung fest. Immer mehr Menschen ist es wichtig, einen umfassenderen Bezug zu ihren Lebensmitteln zu finden. Das fängt damit an, dass man regionale und saisonale Produkte kauft. Ebenso kommen auch wieder alte Gemüsesorten und Geschmäcker in Mode.

**FAIRE PREISE.**

Transparenz nicht nur bei der Herkunft, sondern auch bei der Preisgestaltung – sowohl für die Konsumenten als auch für die Lebensmittel-Produzenten.



**FRISCH VOM BAUERN.** Konsumenten wie etwa die Kunden des Marktplatzes STAW (Bild rechts) setzen immer öfter auf regionale Produkte, die frisch vom Bauern geliefert werden.



schiedlich. Im „Bioparadeis“ in Wien-Währing etwa sind die rund 35 Vereinsmitglieder gleichzeitig Konsumenten, Verkäufer und Mitarbeiter und sichern mit einem monatlichen „frei wählbaren“ Mitgliedsbeitrag von rund fünf Euro Miete und Betriebskosten für den Laden ab. Vom Ladendienst über die Flyerproduktion bis zur Abholung der Waren bei den Erzeugern – im Bioparadeis arbeitet jeder mit. Dafür werden die Erzeugerpreise ohne Aufschlag weitergegeben und jedes Vereinsmitglied kann Selbstproduziertes wie etwa Marmeladen im Laden anbieten.

**Faire Preise**

Ein Laden und kein (auf Gewinn ausgerichtetes) Geschäft ist auch „d'Speis“ in Wien-Fünffhaus. Dort geht die „Ernährungssouveränität“, die erklärtes Ziel aller Foodcoops ist, sogar so weit, dass es keine festgelegten Preise für die Produkte gibt. Jeder bedient sich selbst, schneidet Käse vom Laib, wiegt die Waren selbst ab. Und jeder zahlt, was er für angemessen hält oder leisten kann. Die meisten Mitglieder halten sich an die Einkaufspreise. Doch wenn das einmal nicht so ist, ist diese soziale Umverteilung im kleinen Rahmen durchaus im Sinne des Vereins.

**Foodcoops – auch am Land**

Dass Foodcoops nicht nur im urbanen Raum, sondern auch in ländlichen Gegenden funktionieren und gebraucht werden, zeigt der Verein „Marktplatz St. Andrä-Wördern“, der seit knapp drei Jahren besteht und mittlerweile 35 Mitglieder hat. „Bei

uns im Tullner Becken ist es recht schwer, Bioware zu bekommen“, erzählt Andreas Payer, einer der Mitbegründer des Vereins. Und weiter: „Unseren Mitgliedern ist es wichtig, kleine Erzeuger und nicht globale Konzerne zu unterstützen.“ Im Marktplatz arbeitet jedes Mitglied aktiv rund drei Stunden im Monat mit, dafür werden die Produkte zum Einkaufspreis weitergegeben und sogar laut Bestellung in Warenkörben vorbereitet. Diese müssen dann freitags nur mehr im Laden abgeholt werden.

**Viele Vorteile**

Wer Mitglied einer Foodcoop werden oder sogar selber eine gründen möchte, sollte auf jeden Fall ein gewisses Maß an Engagement und Zeit mitbringen. Denn die gemeinschaftliche Erledigung der anfallenden Arbeiten und ein hohes soziales Bewusstsein – sowohl gegenüber den Erzeugern als auch den Konsumenten – sind die

Grundpfeiler aller dieser Kooperativen. Mal schnell und anonym einkaufen gehen, das funktioniert da ganz bewusst nicht. Dafür trägt man außer den Lebensmitteln auch noch viele andere gute Dinge nach Hause. Etwa die angenehme Gewissheit, wirklich zu wissen, was man isst und woher das kommt und wie es erzeugt wurde. Dazu die Sicherheit, die ökologische Landwirtschaft gefördert und Kleinbauern bei der Direktvermarktung unterstützt zu haben. Oder die Gewissheit, durch regionalen Einkauf und kurze Transportwege die Umwelt entlastet zu haben. Zwar muss man dabei auf Passionsfrucht und Mango verzichten, doch dafür kann man im Sommer alte wohlschmeckende Tomatensorten neu entdecken und im Winter gibt's Schwarzwurzeln – und zwar zu fairen Preisen für die Erzeuger. Alles Zutaten, die jedes Essen mit Sicherheit besonders gut schmecken lassen.



## Foodcoops in Österreich

Bioparadeis, Bäckbrünnlgasse 9,  
1180 Wien. Geöffnet Dienstag und  
Mittwoch, 17 bis 19 Uhr.  
[www.bioparadeis.org](http://www.bioparadeis.org)

d'Speis, Guntherstraße 1, 1150 Wien.  
Geöffnet Dienstag, 18 bis 20 Uhr.  
[www.speis.org](http://www.speis.org)

KrautOOpf, Theodor-Körner-Stra-  
ße 49, 8010 Graz. Geöffnet Freitag  
ab 16 Uhr. [www.krautkoopf.at](http://www.krautkoopf.at)

foodcoop möhregasse, Große  
Mohregasse 25, 1020 Wien. Ge-  
öffnet Herbst/Winter: Samstag, 16-  
18 Uhr, Frühling/Sommer: Samstag,  
17-19 Uhr. [www.moehregasse.at](http://www.moehregasse.at)

Marktplatz STAW – Verein zur  
Förderung von Biolandbau,

nachhaltigem Wirtschaften und  
regionalem Netzwerken,  
3423 St. Andrä-Wördern.  
[www.marktplatz-staw.at](http://www.marktplatz-staw.at)

Selbstversorgergemeinschaft  
Autark werden, Archengasse 6,  
6130 Schwaz. [www.autark-werden.at](http://www.autark-werden.at)

Gemüsewerkstatt, Marketing- und  
Vertriebsnetzwerk regionaler Bio-  
bauern mittels Online-Bestellsys-  
tem. Abholung: Leonhardstraße 36,  
8010 Graz. Geöffnet Freitag,  
14 bis 19 Uhr. Auch Nichtmitglieder  
können bestellen und einkaufen.  
[www.gemuesewerkstatt.at](http://www.gemuesewerkstatt.at)

In Wien entstehen derzeit drei neue  
Foodcoops, im 3., 15. sowie 16./17.  
Bezirk. Infos: [foodcoops.at](http://foodcoops.at)