

# Manche mögen d'Speis

**Gut und günstig: Lebensmittelkooperative heißt die Alternative zum normalen Supermarkt**

REPORTAGE:  
CLEMENS TRÖTZMÜLLER

Als Christof Lammer an diesem Nachmittag das Lager der Lebensmittelkooperative „d'Speis“ in der Fünfhauser Guntherstraße aufschließt, betritt gerade eine Nachbarin das Haus. Neugierig fragt sie, was sich denn hinter der Türe befinde. „Wir lagern hier Lebensmittel“, sagt Lammer. „Brauchen Sie etwas?“ Es gebe Getreide, Gemüse, Kaffee, Milchprodukte, Brot und viele andere Sachen. „Schauen Sie doch herein!“ Die Nachbarin ist skeptisch. Sie habe ja gerade erst eingekauft, meint sie und deutet auf das Einkaufsackerl in ihrer Hand. Dennoch wirft sie einen Blick durch die offene Tür.

In Regalen lagern eingemachtes Obst und getrocknete Kräuter, Kaffee und Tee. Daneben große Plastikgefäße voll mit verschiedenen Getreidesorten und Hülsenfrüchten sowie eine Kiste mit Erdäpfeln und Zwiebeln. Auf der Arbeitsfläche neben der Eingangstür steht eine große Waage, daneben eine Steige voller Brotlaibe und drei Dutzend Eier. In dieser Speisekammer ist noch jede Menge Platz.

„Wir sind erst vor kurzem in das neue Lager umgezogen“, sagt Lammer. „Es fehlt uns noch ein zweiter Kühlschrank, eine Getreidemühle und eine weitere Arbeitsfläche.“ Die Food-Kooperative d'Speis setzt sich derzeit fast nur aus Studierenden zusammen.

**Zwei Abende pro Woche**, dienstags und mittwochs zwischen 18 und 20 Uhr, ist das Lebensmittellager für die Mitglieder geöffnet. Jeder bedient sich hier selbst, schneidet Käse vom Laib, nimmt Milch aus dem Kühlschrank und wiegt das Gemüse ab. Auch für die Abrechnung ist jeder selbst verantwortlich. Dabei sind die Preise frei wählbar. „Die meisten Mitglieder orientieren sich aber an den Einkaufspreisen“, sagt Lammer. Und das scheint zu funktionieren.

Ein Ziel der Speis ist es, qualitativ hochwertige Produkte aus der Region zu guten Preisen zu beziehen. Auch aus der Abhängigkeit von den Supermärkten will man sich in der „Speis“ lösen. „Eine Lebensmittelkooperative übernimmt die Verteilungstätigkeit von Lebensmitteln“, erklärt Lammer, „also das, was eigentlich der Handel macht.“



Christof Lammer (M.) mit zwei weiteren Food-Kooperativisten in der Speisekammer

Infos: [www.speis.org](http://www.speis.org)

Dafür gibt es mehrere Gründe: Einerseits wollen die Kooperativisten den Supermarkt mit seinen hierarchischen Verhältnissen ersetzen, andererseits wollen sie auch bewusst entscheiden können, welche Produkte sie beziehen. Lammer: „Wenn wir möglichst genau über die Produzenten Bescheid wissen, können wir auch gezielt auf die Bedingungen bei der Herstellung achten.“

**Einspezieller Fokus der Speis** ist es daher auch, Produkte von selbstorganisierten Hofkollektiven zu kaufen. Gerade in der Landwirtschaft würden während der kurzen Ernteperioden, für geringe Löhne und ohne soziale Absicherung, oft Hilfskräfte aus dem Ausland arbeiten. „Natürlich kann man auch als Einzelperson Nahrungsmittel von selbstorganisierten Betrieben beziehen“, sagt Lammer. „Aber abgesehen vom praktischen und finanziellen Nutzen, das gemeinsam zu machen, hat man als Foodcoop mit einem eigenen Lokal einfach mehr Ausstrahlungskraft, um bewusst eine solche Nachfrage aufzuzeigen.“

Während die Mitglieder an diesem Abend langsam eintrudeln, um sich ihre Bestellungen abzuholen, bietet sich auch die Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen. Auch die Produzenten kommen teils persönlich vorbei. An diesem Dienstag bringt Imker Dietmar Niessner seinen Biohonig in d'Speis und vertieft sich sogleich in ein Gespräch über Gemeinschaftsgärten.

Um neue Mitglieder gleich von Anfang an besser zu integrieren und in das „Mysterium der Speis“ einzuführen, gibt es seit kurzem ein Buddy-System, welches Neulingen erfahrene Speisianer zur Seite stellt.

**Gemeinsames Engagement** und ausgeprägtes soziales Bewusstsein ist auch Voraussetzung für das Funktionieren der Kooperative. Um die Räumlichkeiten zu finanzieren, werden Mitgliedsbeiträge eingehoben. Aufgaben, wie das Abhalten der Ladendienste, die Bestellung der Lebensmittel oder die Bezahlung der Produzenten, organisieren die Mitglieder innerhalb verschiedener Arbeitsgruppen selbst.

Zweimal im Monat werden im Plenum anfallende Aufgaben und Neuc-

runge diskutiert und Beschlüsse gefasst. „Nach unseren jetzigen Regeln kann theoretisch auch jemand herkommen und uns voll ausnutzen, einfach nichts bezahlen, nichts tun und alles mitnehmen“, sagt Lammer. Passiert sei das aber in der Praxis noch nie. Das sei aber auch ein „sehr spezielles Ding“ der Speis, freie Preise, freie Mitgliedsbeiträge und freie Mitarbeit zuzulassen. „Dadurch wird solidarische Umverteilung im kleinen Rahmen möglich.“

Frischware können die derzeit etwa 50 d'Speis-Mitglieder im Internet bestellen. Die Ware wird von den Pro-

duzenten wöchentlich in die kollektive Speisekammer geliefert.

Die Produktauswahl ist groß und bedient auch ausgefallene Wünsche. Fleischbestellungen schließt Lammer nicht grundsätzlich aus. Er hält es persönlich für ungünstig, wenn Mitglieder Fleischprodukte statt über die Kooperative im Supermarkt kaufen. „Schon früher sind die personellen Kontakte der Speis dazu genutzt worden Fleisch zu bestellen, allerdings haben wir uns aus Rücksicht auf die Vegetarier dann nicht im Lager getroffen, um die Bestellungen abzuholen, sondern am Gürtel auf einer Parkbank.“