Corona als Chance

06.05.2020 | LV Niedersachsen / Bremen

Für viele Bioland Betriebe sah es zunächst schlecht aus, als mit Schulen und Restaurants wichtige Kunden für frische Lebensmittel wegfielen. Doch mit viel Kreativität und Einfallsreichtum bringen sie ihre Erzeugnisse trotzdem zu den Kunden. Die danken es ihnen - denn die Nachfrage nach Bio Lebensmitteln ist gerade jetzt stärker als je zuvor.

„Die Leute haben mehr Zeit, kochen öfter selber – und werden eindeutig experimentierfreudiger“, berichtet Heinz-Jürgen Michel. Der Geschäftsführer des Bio-Lieferdienstes frischeKISTE weiß genau Bescheid, was derzeit in niedersächsischen Küchen zubereitet wird – denn er sorgt dafür, dass die Kochtöpfe und Salatschüsseln auch in Coronazeiten mit Lebensmitteln in Bioland Qualität gefüllt sind. „Wir haben eindeutig mehr Bestellungen von selteneren Gemüsesorten, die sonst eher weniger gewünscht sind.“
Die vergangenen Wochen waren ein Kraftakt für das 25-köpfige Team der frischeKISTE. Da viele den Gang in den Supermarkt scheuten, schnellten die Bestellungen von Neukunden in die Höhe. Etwa doppelt bis dreimal so viele Kisten wie vor der Coronakrise liefert das Team nun pro Woche aus. Dazu kommt, dass die Kunden mehr bestellen als vorher: Die Kisten sind nun auch 20 bis 30 Prozent voller. „Wir mussten zwischenzeitlich schon neue Kunden abweisen, weil wir der hohen Nachfrage einfach nicht gerecht werden konnten“, sagt Michel. Mit zwei zusätzlich geliehenen Autos können jetzt aber wieder alle Kunden im Umkreis von Bremen versorgt werden.
Dabei sah es zunächst gar nicht gut aus für den Betrieb, der einen großen Teil seines Gemüses in der eigenen Bioland Gärtnerei anbaut. Ein Großteil der üblichen Kunden – Schulen, Kindergärten und Büros – fiel von heute auf morgen einfach weg. „Aber dafür konnten wir zum Beispiel jetzt viele alte Kunden wiedergewinnen, die vor fünf oder sogar zehn Jahren zuletzt bei und bestellt hatten“, berichtet Michel. „Da mussten wir halt umdenken und uns entsprechend neu ausrichten.“ Das gilt ebenfalls für das Bioland Hofrestaurant, das sonst auf dem Gelände der frischeKISTE bis zu 70 Gäste mit den Erzeugnissen direkt vom Hof bewirtet: „Dort werden jetzt leckere Mahlzeiten in Gläsern eingekocht, die wir über die Kisten mit ausliefern können. Derzeit ist unsere Spargelsuppe der Renner.“ Glücklicherweise dürfen Gäste sie aber zumindest im eingeschränkten Betrieb ab nächster Woche wieder vor Ort genießen.
Ganz andere Pläne für dieses Jahr hatte auch Ulrike Cohrs aus Hollenstedt bei Hamburg. Die Bioland Landwirtin hat ihren Betrieb für diese Saison auf den Anbau von seltenen Gemüsesorten ausgerichtet. „Meine Kunden waren Restaurants, mit denen ich gemeinsam den Bedarf für deren Küche besprochen hatte.“ Nun wachsen Hirschhornwegerich, rote Gartenmelde und Bronzefenchel auf ihren Feldern der Maisonne entgegen, währen in den Restaurants die dunklen Vorhänge zugezogen bleiben müssen. Da aber der Appetit der Kunden auf die Köstlichkeiten von Cohrs Wilkenshoff nicht weniger geworden ist, hat sie sich ein System ausgedacht, um die Ware trotzdem zu den Großstädtern zu bekommen: „Wir liefern jetzt vorbestellte Gemüsekisten an zwei Restaurants in Hamburg, in denen die Kunden die Kisten dann abholen können.“ Einer der beiden Partner, das Heimatjuwel in Hamburg Eimsbüttel, bietet sogar fertige Gerichte mit Cohrs Gemüse „to go“ an.
Auch auf dem Wilkenshoff selber hat sich Corona-bedingt einiges geändert. Statt im Hofcafe die selbstgebackenen Kuchen und Toten zu essen, können die Gäste sie sich nun auf Vorbestellung abholen. Oder Cohrs postet für Kurzentschlossene in den Sozialen Medien, was aktuell gerade in der Backstube entsteht. Bei dem schönen Wetter, das zur Zeit herrscht, ist der Wilkenshoff nicht nur für ein Stück Kuchen eine Reise wert. Denn mit seinen alten, gepflegten Gebäuden, den Blumen, die rund um das Haus wachsen, und den Tieren – viele davon derzeit mit Nachwuchs – ist die Hofstelle, die bereits seit 13 Generationen im Familienbesitz ist, ein echtes Idyll. „Unser Hof hat in den letzten Jahrhunderten schon so einiges durchgemacht“, resümiert Cohrs. „Corona ist nicht nur eine Krise, sondern kann eben auch eine Chance sein, neue Wege zu finden.“

Die frischeKISTE
An der Wassermühle 20
28857 Syke
Tel.: 04242-7978

E-Mail: info@frischekiste.de
Internet: www.frischekiste.de

Der Wilkenshoff
Ulrike Cohrs
Kampweg 2 A
21279 Hollenstedt Ochtmannsbruch
Tel.: 04165-2186324
Email: info@wilkenshoff.de
Internet: www.wilkenshoff.de

Bioland Niedersachsen/Bremen e.V.
Bahnhofstr.15, 27374 Visselhövede

N.N. - Geschäftsführerin
Dr. Illka Engell - Presse-/Öffentlichkeitsarbeit

Tel. 04262 95900
Fax 04262 959050
E-Mail: info-niedersachsen(at)bioland.de

Wilkenshoff