

Genossenschaft für gutes Obst und Gemüse

Regional und saisonal sein und mit kleinen Anbietern kooperieren: Das ist das Prinzip der Food-Coop Saar.

Der Laden läuft mehr oder weniger online, denn es gibt kein eigenes Ladenlokal oder Lager – noch nicht.



Derzeit hat die Kooperative ihren Platz im Saarbrücker Unverpackt-Laden, weil sie noch kein eigenes Ladenlokal hat. Das Sortiment der Food Coop Saar umfasst auch Produkte des Wintringer Hofes. Unser Foto zeigt Hanna Hempel, Mitarbeiterin des Hofladens auf dem Wintringer Hof (links), und Katja Röcker, Food Coop Saar-Gründungsmitglied. FOTO: HEIKO LEHMANN

VON ILKA DESGRANGES

SAARBRÜCKEN | Was verbindet den Hofladen am Wintringer Hof mit Griechenland? Im Grund nichts. Am Hof in Kleinblittersdorf wachsen Tomaten, Salat, Radieschen, Äpfel. In Griechenland Zitrusfrüchte, die viel Sonne brauchen, um wirklich schmackhaft zu werden. Und doch gibt es eine Verbindung: Die Food Coop Saar, im Juli 2021 gegründet, hat alle Produkte im Sortiment.

Die Zitrusfrüchte waren ausschlaggebend für die Gründung von Food Coop Saar, denn sie wurden zunächst bezogen, danach kam die Idee, eine Genossenschaft zu gründen. Ausgangspunkt war damals der Stadtbauernhof im

Saarbrücker Allmet. Er gehört dem Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ an. Über dieses Netzwerk hatte der Lieferant nach Vertriebsmöglichkeiten für seine Zitrusfrüchte gesucht. Fünf Jahre ist das jetzt her.

Der Kooperative gehören inzwischen 16 Frauen an – und ein Mann. Die Zitrusfrüchte aus Griechenland sind eine Ausnahme im Angebot. Denn der Leitgedanke, erläutert Katja Röcker, ist: regional sein, saisonal sein und mit kleinen Anbietern kooperieren. Die Transportwege sollen möglichst kurz sein.

Katja Röcker ist Gründungsmitglied und sie ist eines von drei Aufsichtsratsmitgliedern der Kooperative. 185 Privatpersonen bestellen derzeit dort. Der Laden läuft mehr oder weniger online, denn es gibt kein eigenes Ladenlokal oder Lager. Noch nicht, denn die Suche hält an.

Derzeit hat die Kooperative ihren Platz im Saarbrücker Unverpackt-Laden. Das Ziel sei, sagt Katja Röcker, ein eigener Laden mit einem kleinen Café. Genügen würde der Coop zunächst auch ein Lagerraum, den sie gerne mit jemandem teilen würde. Kühl müsste er sein, auch wenn viele haltbare Produkte über die Coop vertrieben werden, etwa Öl und Mehl aus der Bliesmühle und Nudeln aus Luxemburg.

Jeden Monat gibt es eine Bestellrunde. Außer dem Hofladen am Wintringer Hof in Kleinblittersdorf fallen im Gespräch mit Katja Röcker weitere Namen, die man kennt: Mirko Kalkum, der in St. Arnual Pilze züchtet, Michael Kessler, der Bliestal-Ranger, der Wild liefert, Kerstin Kessler, die mit ihrem Mann in Heusweiler-Eiweiler einen Hof betreibt. Der Kessler-Hof liefert während der Grillsaison etwa Würstchen und Fleischpakete. Oder der Karcherhof in Ensheim.

Die Food Coop bleibt weitgehend in der Region, erweitert ihren Radius nur einmal zum Ourdaller Hof in Luxemburg. Hier wird Hanf angebaut – auch Buchweizen.

Während des Sommers wird es ruhiger in der Food-Coop. Die regionalen Wochenmärkte machen ihr Konkurrenz. Einmal im Monat wird bestellt. Bio-

Zertifizierung ist willkommen, aber kein Muss. Ein Muss hingegen sind Mindestmengen, denn sonst ließe sich das Ganze nicht organisieren. Besonders hoch ist die Mindestmenge bei den Zitrusfrüchten: sechs bis zwölf Kilo müssen es sein, geliefert werden kann nur palettenweise.

Die Food Coop hat einen Online-Shop, über den jeder selbst bestellen kann. Wie online üblich, muss man sich zunächst registrieren, dann erhält man monatlich einen Überblick über das Angebot. Danach können die Kunden ihre bestellten Waren abholen – derzeit im Unverpackt in Saarbrücken. Und hoffentlich bald in einem eigenen Laden oder zumindest Lager. Katja Röcker hofft, dass die Coop bald fündig wird.