

Grünzeug mag es kühl und dunkel

Rund 75 Obst- und Gemüsesorten hat der Biomarkt Kraftvoll im Angebot. Über 40 Kilogramm Äpfel und gut 18 Kilo Bananen gehen täglich über die Ladentheke – Nachschub kommt in der Nacht

Von Nina Estermann

Alles so gesund hier. Was Marc und Stephanie Gerlach in die Regale ihres Biomarkts mit Namen Kraftvoll räumen, kommt garantiert aus biologischem Anbau. Vom Vollkornbrot über vegetarischen Brotaufstrich bis hin zu Bio-Toilettenpapier und Öko-Putzmittel, in den kleinen Laden an der Raabestraße findet der bewusste Einkäufer einfach alles.

Einen großen Teil des Angebots machen frisches Obst und Gemüse aus. Jede Nacht wird frische Ware aus dem Großhandel angeliefert. „Der Fahrer hat einen Ladenschlüssel und fährt die Lieferung in unseren Kühlraum“, erklärt Stephanie Gerlach. Zwei Gitterrollwagen, beladen mit Plastikkörben, passen immer in den Kühlraum.

Damit auch im Winter nicht nur Saisongemüse angeboten werden kann, wird das Bio-Grünzeug auch aus anderen Ländern importiert. „Ägypten und Israel sind sehr große Anbaugelände“, sagt Mark Gerlach. Frische Salate kommen meist aus Frankreich.

Zweimal pro Woche kommt darüber hinaus eine Lieferung von Produkten aus der Region. Derzeit stehen Kohl, Lagermöhren, Kartoffeln, Feldsalat, Porree, Zwiebeln und Lageräpfel auf dem Programm der lokalen Biolandwirte. Inge-

samt sind rund 75 Obst- und Gemüsesorten bei Kraftvoll im Angebot, darunter auch alte Sorten wie Pastinaken. Jede Woche werden die Kunden am Gemüsestand mit neuen Rezepten versorgt.

Jeden Abend werden die Obst- und Gemüsekörbe im Laden abgeräumt und ins

Kühlhaus gebracht. Mit zwei Ausnahmen: Tomaten und Äpfel müssen draußen bleiben. Ihre Ausdünstungen sorgen dafür, dass andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen. „Die Faustregel für die Lagerung ist: kühl und dunkel“, sagt Mark Gerlach. Jeden Morgen werden die Früchte

im Laden wieder einsortiert. „Dabei nimmt man zwangsläufig jedes Teil einmal in die Hand“, erklärt Stephanie Gerlach. Was nicht mehr ganz so schön und knackig aussieht, wird dann zum reduzierten Preis angeboten. Manches wird auch zur Hattinger Tafel gegeben.

Nicht auf Vorrat

Im Vergleich zu Obst und Gemüse aus konventionellem Anbau sind Bioprodukte nur relativ kurz haltbar. „Man sollte nur so viel einkaufen, wie man auch braucht“, rät Biohändler Mark Gerlach.



Gutes Klima für gesundes Grünzeug: Stephanie Gerlach lagert Obst und Gemüse in einem speziellen Kühlraum. Foto: Kreikenbohm