

Vom Land auf die Hand

Passauer Plattform für regionale Lebensmittelanbieter plant europaweites „soziales Netzwerk für gutes Essen“

Von Chiara Bagnoli

Seit den „Fridays for Future“-Demonstrationen, dem Volksbegehren „Rettet die Bienen“ und dem Second Hand Hype lässt es sich nicht mehr bestreiten: Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle in der Gesellschaft. Bei Lebensmitteln sind Begriffe wie „Bio“, „Saisonal“, „Fairtrade“ oder „Regional“ meist kaufbestimmende Faktoren. Genau um letzteres dreht es sich in dem Passauer Start-up Regiothek.

Freitag, 6.30 Uhr. Im Klostergarten werden die ersten Stände aufgebaut. In einer halben Stunde öffnet offiziell der Wochenmarkt, ein buntes Treiben zwischen Obst und Gemüse, frisch gebackenem Brot, Fleisch, Blumen und Honig aus eigener Imkerei. Trotz der kühlen elf Grad an diesem Vormittag ist der Markt gut besucht. „Grüß Gott, Frau Müller! Wie geht's denn? Was darf's denn heute sein?“, begrüßt der Gemüsehändler seine Kundin. Die meisten Anbieter kennen ihre Kunden, was dem Einkauf eine ganz persönliche Note verleiht. Neben einigen Senioren besuchen junge Familien mit ihren Kindern, aber auch junge Studenten und Schüler den Markt. Denn man kann nicht nur seinen Wocheneinkauf hier erledigen, sondern sich auch einen Mittagssnack, sei es in Form von frischem Gebäck oder eine Semmel mit Leberkäse holen. Obwohl viele verschiedene Menschen an diesem Morgen auf dem Marktplatz sind, haben sie dennoch alle eine Sache gemeinsam: Ihnen liegt etwas an regionalem Essen.

Nur ein paar Minuten entfernt beschäftigt sich das Start-up namens Regiothek mit dieser Thematik. Außerhalb des Klostergartens wird es nämlich schon problematischer herauszufinden, woher die Lebensmittel kommen, die man sich tagtäglich in den Einkaufskorb legt. Alexander Tremel, der mit seinen Partnern Anton Kohlbauer und Simon Nestmeier im Januar 2017 mit der finanziellen Unterstützung des Gründerstipendiums „EXIST“ das Projekt Regiothek startete, versucht dieses Problem zu lösen. Während seines Informatik-Studiums an der Universität Passau arbeitete Tremel in der Bio-Bäckerei Grafmühle und wurde dort als Verkäufer auf dem Wochenmarkt oft mit solchen Fragen der Kunden konfrontiert. Hieraus entstand die Idee der Regiothek. Bastian Kühnel, der 2018 als vierter Co-Ge-



Nachhaltigkeit als Programm (v.l.): Bastian Kühnel, Alexander Tremel, Stefanie Hettmann, Simon Nestmeier, Angie Schüppel, Christoph Maier, Anasztasia Hartleib, Lukas Dillinger und Anton Kohlbauer auf dem Passauer Wochenmarkt. – Foto: Jäger

schäftsführer zu dem Projekt hinzukam, erklärte in einem Interview das Konzept hinter der Plattform folgendermaßen: „Im Supermarkt steht auch oft ‚regional‘ dran. Aber sind die Kartoffeln aus dem letzten Eck von Bayern jetzt unbedingt regional, wenn man eine Option hat, die 10 km weg ist? Die Frage ‚Was ist überhaupt regional?‘ versuchen wir ein bisschen transparenter zu machen, ohne das zu beurteilen. Es kann sich jeder selbst ein Bild machen.“

Genauer gesagt heißt das, dass die Webseite von Regiothek eine Plattform zur Verfügung stellt, für derzeit hauptsächlich regionale Lebensmittelanbieter. Auf dieser werden sie, gegen eine Gebühr, einerseits dem Verbraucher neutral vorgestellt, und andererseits können sie über die Website auch neue Abnehmer, wie zum Beispiel Restaurants und Cafés, für ihre Produkte finden. Um an der Regiothek zu arbeiten, gaben die Gründer ihre damaligen Tätigkeiten mehr oder weniger auf. Simon Nestmeier verließ sogar Frankreich, um nach Passau zurückzukehren. Doch die harte Arbeit hat sich gelohnt. Schon im Oktober 2018 konnten sie mit dem Start-up eine GmbH gründen und konnten hierdurch damit anfangen, ihre Pilot-Kunden in zahlende Anbieter umzumünzen.

Dennoch wird definitiv nicht je-

der Bewerber angenommen. Das Team legt viel Wert auf Hochwertigkeit der Lebensmittel. Allerdings bedeutet das nicht, dass die Produkte der Anbieter unbedingt ein Bio-Siegel brauchen. Sie sollten lediglich in einem gewissen Sinne nachhaltig produziert werden. Deshalb operiert die Regiothek meist mit Anbietern, die eher einen kleineren Betrieb haben, da dort Nachhaltigkeit eher gegeben ist. Aktuell gibt es auf der Plattform etwa um die 40 Anbieter unter anderem in den Regionen Stadt und Landkreis Passau, Deggendorf, Landshut bzw. Rottal-Inn. Zu den Anbietern gehört unter anderem auch Carola Böhm mit ihrem Laden „Tante Emmer“. In dem kleinen Geschäft in der Altstadt findet man alles von Nudeln, Obst und Gemüse, Tee oder Gummibärchen, über Waschmittel, Kalkreiniger und Shampooseife bis hin zu Holz-Zahnbürsten mit den dazu passenden Zahnputztabletten und das komplett ohne unnötige Plastikverpackungen. Dinge wie Getreidekaffeepulver oder Leinsamen und Nüsse befinden sich in großen Behältern. Man bringt einfach selbst ein paar Gläser mit oder kauft dort die passenden Gefäße und füllt sich seine Lebensmittel ab. An dem kleinen Tresen in der Mitte des Ladens wird dann abkassiert. Dort kann man sich nach seinem

Einkauf noch einen Kaffee mit einem frischen Stück Apfelkuchen bestellen und das Geschehen der Grabengasse an der Fensterfront des Ladens beobachten. Zwar stammen nicht alle Produkte aus der direkten Umgebung, da beispielsweise Schokolade oder Cashewkerne natürlich nicht in Deutschland angebaut werden.

Transportwege möglichst kurz halten

Dennoch ist es Carola Böhm ein großes Anliegen, die Transportwege möglichst kurz zu halten. Das und die Idee, komplett ohne Verpackungen einzukaufen, waren wohl ausschlaggebend für eine Kooperation zwischen ihr und der Regiothek.

Bei den Recherchen jedoch stellt sich immer wieder eine Frage: Was bedeutet regional? Wie weit weg dürfen Produkte hergestellt werden, um sie noch regional zu nennen? Bastian Kühnel überlegt nicht lange bei dieser Frage und meint: „Es gibt keine Definition und wir haben selbst keine.“ So zum Beispiel kann, wie Simon Nestmeier in einem Beispiel anführt, Kaffee zwar nicht regional in Deutschland angebaut werden, jedoch kann er in kleinen Röstereien regional verarbeitet

werden. Ob man nun dem Produkt Kaffee Regionalität zusprechen kann, ist demnach umstritten. Ist ein Produkt noch regional, weil es irgendwo in Bayern produziert wurde, oder sollte man lieber eine Option in unmittelbarer Nähe wählen? An genau diesem Streitpunkt möchte die Regiothek ansetzen und die Entscheidung, welches Produkt nun regional ist und welches nicht, dem Verbraucher überlassen. Denn eine Umfrage auf dem Wochenmarkt in Passau zu der Frage „Was ist regional?“, die von dem Team der Regiothek selbst durchgeführt wurde, ergab, dass jeder eine ganz eigene Definition des Begriffs hat und es schwierig ist diesen allgemein zu erfassen. Auch von Seite des Gesetzes finden sich keine festgelegten Richtlinien.

Laut Simon Nestmeier sei die Politik hier auf jeden Fall in der Pflicht. Was genau tut die Regierung für das Voranbringen regionaler Produkte? Wie schon erwähnt, gibt es keinerlei gesetzliche Definition von Regionalität. Dennoch entwickelte der damalige Staatsminister des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landschaft und Forsten, Helmut Brunner, 2012 das Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“. Es soll Produkte aus der Region Bayern für den Verbrau-

cher leichter erkennbar machen. Außerdem soll durch staatliche Kontrolle sichergestellt werden, dass es sich bei den gekennzeichneten Produkten um qualitativ hochwertige und wirklich regionale Lebensmittel handelt. Der Begriff „regional“ wird weitestgehend eng gefasst, da die Produkte selbst zu 100 Prozent aus Bayern stammen und auch dort verarbeitet werden müssen. In den Augen des Start-ups ist das ein guter Anfang. Trotzdem reiche das noch lange nicht aus. „Oft bleibt es dann bei politischen Statements und Lückenbekenntnissen“, so Nestmeier. Auf Nachfrage beim Staatsministerium, ob eine Weiterentwicklung des bayerischen Regionalsiegels geplant ist, zum Beispiel durch Festlegung kleinerer Regionen, habe es nur geheißen, dass dies „bei Interesse der Wirtschaftsbeteiligten umgesetzt werden kann“.

Das Start-up selbst hat große Pläne für die Zukunft. Zwar beschränkt sich das Ganze noch auf den Großraum Ostbayern, aber es wird daran gearbeitet, Anbieter darüber hinaus aufzunehmen. Auch inhaltlich sehen sie noch viele mehr Möglichkeiten um das Angebot aufzuwerten. Für die Zukunft haben sie sich in allen Bereichen einiges vorgenommen. Bei Marketing/Vertrieb wollen sie ihr Netzwerk ausweiten, insbesondere in die Landkreise Landshut, Rottal-Inn, Deggendorf, Regen und Straubing. Für dieses Gebiet soll auch eine eigene „Genießerfibel“ erscheinen. Ihre Homepage soll stetig fortentwickelt werden, um den Verbrauchern eine noch intuitivere Bedienung zu bieten. Fernziel ist, die Regiothek als zentrale Internet-Plattform für regionale Lebensmittel im gesamten deutschsprachigen Raum zu etablieren. Am Residenzplatz steht die Eröffnung des Flagship-Stores „essStudio“ kurz bevor. Und mittelfristig, also bis zum Jahr 2023, soll eine interaktive Benutzeroberfläche entstehen, damit der Verbraucher Betriebe abonnieren kann, Vorbestellungen tätigen, miteinander kommunizieren und eigene Inhalte hochladen kann, also Rezepte oder Bilder. Die längerfristigen Pläne (2023 - 2026) sehen eine mehrsprachige Plattform für den europäischen Markt vor; Vorbereitungen zur Internationalisierung nach Frankreich laufen schon. Am Ende soll ein zentrales, europaweites „soziales Netzwerk für gutes Essen“ stehen.

Wie sich Verpackungen vermeiden lassen zeigt der „Tante-Emmer-Laden“ in www.pnp.de/video.