

Ein Hofladen mitten in St. Gallen

Vom Land in die Stadt: Regioherz bietet regionalen Kleinproduzenten eine Verkaufsfläche für ihre Produkte.

Basil Schnellmann

Mitte vergangener Woche: Noch sind viele der Holzregale leer, und die geschälte Weisstanne steht etwas verloren im Raum. Doch schon bald soll es hier drinnen aussehen wie in einem Hofladen. Genau das ist die Idee von Regioherz. Ziel ist es, mitten in der Stadt ausschliesslich regionale Produkte zu verkaufen. Der Fokus liegt auf Direktvermarktern und Kleinbetrieben.

Sogar die Einrichtung ist aus Holz

Geführt wird der Laden von Milena Auletta und Fredy Lüscher. Auletta kann über zwölf Jahre Erfahrung im Verkauf vorweisen, und Lüscher ist in Rehetobel kein Unbekannter. Dort führte er das Restaurant Urwaldhaus. Bereits da arbeitete er mit lokalen Produzenten zusammen. Wegen des Lockdowns musste er das Restaurant allerdings aufgeben. Die Fäden für Regioherz laufen bei Inhaberin Grace Schatz zusammen. Schatz hatte im Lockdown die Idee des Stadt-Hofladens, sie möchte



Fredy Lüscher ist für die Produzenten verantwortlich, Milena Auletta für die Kunden. Bild: Basil Schnellmann

aber im Hintergrund bleiben.

Die drei setzten alles daran, den Laden noch vor Dezember eröffnen zu können. Dabei haben sie sich «regional» nicht nur

für die Produkte auf die Fahne geschrieben, sondern auch bei der Ausstattung und Einrichtung des Ladenlokals. Schatz sagt: «Die Regale wurden eigens

für Regioherz von einer Liechtensteiner Holzmanufaktur gefertigt, wofür wir selber Weisstannen entrindet und gereinigt haben.» Der Boden wurde zu-

dem in Graubünden produziert und von einem Bodenleger aus dem Appenzellerland verlegt.

Zusammenbringen, was zusammengehört

Es gehe darum, ehrliche und nachhaltige Produkte anzubieten, sagt Lüscher. Der Stadt-Hofladen bietet daher alles, was man in einem Hofladen auf dem Land erwartet: Eingemachtes, Fleisch- und Milchprodukte, regionale Biere, Honig, Saucen und vieles mehr. Obst und Gemüse werde momentan überwiegend von Bio-Höfen und sogar einem Permakultur-Hof geliefert.

«Mit Regioherz bringen wir zusammen, was zusammengehört: qualitätsbewusste Kunden und regionale Produzenten», sagt Schatz. Während urbane Kundinnen und Kunden, die gerne regional, nachhaltig und direkt beim Produzenten einkaufen, oft keine Zeit hätten, um verschiedene Hofläden und Märkte zu besuchen, fehle es vielen Kleinproduzenten an Mitteln und Zeit, um einen eigenen Hofladen zu betreiben. Diese

Probleme löse das sogenannte Shop-im-Shop-Konzept, sagt Lüscher.

Dieses ist denkbar einfach: Jeder Produzent mietet ein Regalfach im Laden und vertreibt darin seine Produkte. Zusätzlich kann er sie in der Degustationsecke präsentieren. Dort können sich die Konsumenten direkt von Qualität und Geschmack der Produkte überzeugen. Der Aufwand für den Produzenten ist gering, denn sobald die Produkte in der Filiale angekommen sind, übernimmt das Regioherz-Team Verkauf und Marketing. «Wir haben 150 Regalfächer, Platz ist vorhanden», sagt Schatz. Es gehe für Regioherz nicht darum, irgendein Hofladen zu sein, sondern «der» Hofladen zu sein.

Der ganz grosse Traum der Gründer ist eine schweizweite Kette von Regioherz-Läden. «Das wäre natürlich der Hammer, wenn die Leute sagen würden: «Gang is Regio, döt findsch es.»»

Hinweis

www.regioherz.wordpress.com