Regioherz-Gründerin Grace Schatz im neu eröffneten Laden am Blumenmarkt in St. Gallen.

Grace Schatz erweiterte den Hofladen in der Stadt St. Gallen

Sie hat ihr Herz an Regioherz verloren

Das alte Regioherz platzte aus allen Nähten. Nun ist Inhaberin Grace Schatz mit dem Hofladen mitten in die Stadt St. Gallen umgezogen. Die Eröffnung Ende März ist geglückt. Der neue Laden bietet Kleinproduzenten und Landwirten viel mehr Platz, um ihre regionalen Spezialitäten anzubieten.

Text und Bild: Rita Bolt

«Er ist so schön geworden», sagt eine ältere Frau, die den neuen Laden betritt und von Grace Schatz begrüsst und umarmt wird. «Wow», sagt eine andere Frau und bleibt einen Moment stehen, um das Geschäft auf sich wirken zu lassen: Regioherz-Gründerin Grace Schatz bekommt viele Komplimente für ihren neuen Hofladen mitten in der Stadt St. Gallen. Nach einigen Wochen anstrengender Umbauzeit ist sie vor zwei Wochen von der Bahnhofstrasse 2 an den Blumenmarkt umgezogen und hat Ende der vergangenen Woche eröffnet. «Es erfüllt mich mit Freude, tiefer Befriedigung und Stolz, dass so viele Freunde, Bekannte und Stammkunden da waren und ihnen der neue Laden so gut gefällt», sagt die Geschäftsinhaberin. Am bisherigen Ort an der Bahnhofstrasse war Grace Schatz an der Kapazitätsgrenze angelangt; sie hatte eine Warteliste. Der neue Laden ist doppelt so gross, 160 Quadratmeter, und alles ist bis auf wenige Tritte auf einer Fläche gut begehbar. Auf der Hauptverkaufsfläche direkt neben dem Kassabereich wird es noch einen Take-away geben: Dort werden über die Mittagszeit Menüs geschöpft. «Einfache Gerichte, wie ‹Ghackets› und Hörnli.» Natürlich wird alles aus regionalen Produkten gekocht: das «Ghackets» beispielsweise aus Biertreber, einem proteinreichen Nebenprodukt der Bierherstellung.

30 neue Produzenten

In der Luft liegt noch immer der Duft von frischem Holz der Regale. Es macht «gluschtig», den Laden zu erkunden und die vielen regionalen Produkte zu entdecken. Di-

rekt beim Eingang sind St. Galler Öle aufgereiht, in den Kühlern liegen Saucen und stehen «Fix und fertig»-Gerichte, im mittleren Teil des Ladens regionale Biere, Weine und Edelbrände, im hinteren Teil sind Fleischwaren und auf der anderen Seite gibts viele süsse Leckereien, Geschenke und Dekoartikel, alles ist hübsch verpackt. «Endlich habe ich genug Platz, um noch mehr Spezialitäten ins Sortiment aufzunehmen und den bestehenden Lieferanten mehr Fläche zur Verfügung zu stellen», sagt die Regioherz-Gründerin. Beispielsweise mehr Platz für die Laugenzöpfe, die der St. Galler Bäcker aus St. Georgen am Samstag nur für das Regioherz herstellt, was sich herumgesprochen hat. «Wir haben jeweils viele Vorbestellungen und manchmal stehen die Kunden an, um einen Laugenzopf zu ergattern», erzählt Grace Schatz lachend. Auch sie liebt diesen Laugenzopf.

«Endlich habe ich genug Platz, um noch mehr (...) ins Sortiment aufzunehmen.»

Grace Schatz
Inhaberin Regioherz

Grace Schatz erklärt den beiden Gästen das Konzept des Hofladens.

Derzeit gibt es im Regioherz Produkte von rund 250 Kleinbauern und Produzenten aus der Region Ostschweiz. 220 waren schon am alten Ort dabei, etwa 30 sind neu dazugekommen. Neu sei unter anderen ein Direktvermarkter, der seinen Hornkuhkäse nur mit Milch von gehörnten Kühen herstelle. Oder es gibt jetzt Pirogie: Das sind polnische Ravioli, gefüllt mit Sauerkraut und Zwiebeln. Eine Polin stellt die Pirogie mit regionalen Zutaten her. «Wir haben tatsächlich noch Platz für weitere», freut sich Grace Schatz. Was würde denn der Hofladen noch gut gebrauchen können? Mitarbeiterin Judith Schläpfer muss nicht lange überlegen: «Schinken, Lyoner, Geflügelaufschnitt und noch mehr Kalb- und Lammfleisch.» Gefragt seien ausserdem Linsen, Gerste und Müesli für das Morgenessen. «Damit wir die Produkte durchgehend anbieten können», sagt Grace Schatz.

Blickfang sind die Flagships

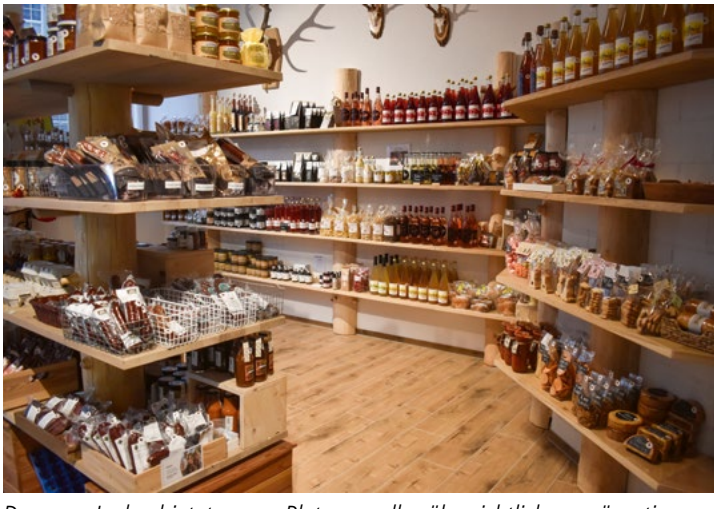
Das Regioherz befindet sich neu am Blumenmarkt/Marktplatz mitten in der Stadt in den Räumen des ehemaligen Kafi Zentrum. Nichts erinnert mehr an die Kafi-Stübli-Atmosphäre; das Kafi Zentrum war während vieler Jahre sozialer Treffpunkt für vor allem ältere Frauen und Männer. Die heruntergehängten Decken sind weg, der doppelte Boden entfernt. Die Raumhöhe beträgt jetzt über dreieinhalb Meter. Treffpunkt ist das Lokal immer noch: für alle, die nachhaltig und tierfreundlich produzierte und mit Herzblut hergestellte Produkte von Kleinbauern und Produzenten aus der Region schätzen. Der Laden ist luftig, übersichtlich, und die Produkte werden schön präsentiert.

Blickfang sind die drei Flagships auf der grossen Verkaufsfläche.

Das Regioherz-Team mit Grace Schatz. *Bild: zVg*

Wie wichtig Grace Schatz ihr Regioherz ist, zeigt die Finanzierung. Sie hat den Umbau aus der eigenen Tasche bezahlt, keinen Baukredit aufgenommen. «Ja, es ist ein grosser Lupf für mich», fügt sie an. «Aber es wird sich lohnen. Das neue Regioherz ist ein regionales Schlaraffenland.»

Blickfang im neuen Laden sind die drei grossen Flagships auf der Hauptverkaufsfläche. Es sind drei grosse Massiv-Holzregale, die bis zur Decke reichen. Auf beschrifteten Holzschildern stehen die Namen der Produzenten. Diese haben die Möglichkeit, an bevorzugter Lage ihre ganzen Sortimente an einem Ort zu zeigen. Die Regalmiete ist dafür etwas teurer. «Die Flagship-Plätze sind neu und beliebt, sie waren denn auch sofort weg», erzählt Grace Schatz. Die «normale» Regalmiete hat nicht aufgeschlagen und das Prinzip ist gleich geblieben. Den Verkauf, die Werbung und das Marketing macht Grace Schatz und ihr Team und erhält von jedem verkauften Produkt 20 Prozent Provision. Ende Monat wird abgerechnet und die Produzenten erhalten die Abrechnung nach Hause sowie das Geld auf das Konto.



Der neue Laden bietet genug Platz, um alles übersichtlich zu präsentieren.

Krone für innovatives Konzept

Vor viereinhalb Jahren hat Grace Schatz den ersten St. Galler Hofladen eröffnet. Im Regioherz werden ausschliesslich regionale Produkte von Landwirten und Klein- und Kleinstproduzenten aus den Kantonen St. Gallen, Thurgau und beider Appenzell verkauft. Das Konzept, den Hofladen in die Stadt zu bringen, hatte sie während des Lockdowns entwickelt und im Herbst 2020 umgesetzt. Der Laden erhielt von Beginn weg viel Aufmerksamkeit und lockte viele Städterinnen und Städter an. Er ist nach wie vor eine Erfolgsgeschichte. «Die Kundschaft schätzt es, regionale, nachhaltige und unverfälschte Produkte einkaufen zu können. Und die Produzenten haben in der Stadt Absatzmöglichkeiten.» Die gebürtige Liechtensteinerin wurde 2022 mit der Culinarium-Krone ausgezeichnet für das innovative Konzept und den wertvollen Impuls für die ganze Region.

«Die Kundschaft schätzt es, regionale und nachhaltige Produkte kaufen zu können.»

Grace Schatz
Inhaberin