

VORWAHL 026



Auf 270 Quadratmetern im Ladenlokal an der Route du Jura in Freiburg bieten rund 70 Bauernbetriebe aus der Region ihre Bioprodukte an. (Bilder: Cyril Nietlispach)

950 Bioprodukte aus der Region

In der Umgebung von Freiburg haben sich Biobauern zusammenschlossen, um ihre Produkte gemeinsam in der Stadt im eigenen Marktlokal anzubieten. Eine Erfolgsgeschichte, zur Nachahmung empfohlen.

CYRIL NIETLISPACH

Eigentlich war an der Route du Jura 10 in Freiburg ein Fitnessstudio geplant. Doch wegen der Covid-Pandemie wurde es nie eröffnet. Stattdessen wurde dort am 16. Dezember 2022 die Eröffnung von «Le local local» gefeiert; einem Marktplatz in der Stadt, wo die Biobauern ihre Produkte anbieten können. Angeboten werden ausschliesslich Bioprodukte aus der Region des Telefonvorwahlkreises 026. Dazu gehören der Kanton Freiburg, aber auch kleine, angrenzende Teile der Kantone Waadt und Bern.

Einfaches Konzept

Wie es dazu kam, sagt Urs Gfeller, einer der Mitbegründer und Präsident der «Société coopérative Bio26», die das Ladenlokal gekauft und eingerichtet hat. «Die Idee eines eigenen Hofladens in der Stadt war schon länger präsent. Aber der eigentliche Auslöser für das Projekt war die Corona-Pandemie», sagt Gfeller: «Ich empfand es als ungerecht, dass die Wochenmärkte, wo wir unser Gemüse verkauften, verboten wurden, während die Detailhändler ihre Lebensmittel in den Supermärkten weiterhin verkaufen durften.» Zusammen mit anderen Bioproduzenten gründete er die Genossenschaft Bio26 und ging auf die Suche nach einem Ladenlokal. Fündig wurden sie an der Route du Jura 10.

Das Konzept von Bio26 sieht vor, dass die Bauern ihre Waren in unmittelbarer Nähe der Kunden anbieten. Die Produzenten müssen die Bio-Suisse-Richtlinien einhalten, und der Betrieb muss in der Telefonvorwahl 026 beheimatet sein. Auch alle Rohstoffe für verarbeitete Produkte müssen aus der Region 026 stammen. Gfeller nennt ein Beispiel: «Bei der Erdbeerkonfitüre sind also nicht nur die Erdbeeren aus der Region, auch der Zucker stammt von einem Bio-Zuckerrübenpflanzler im Freiburgischen, auch wenn der Zucker schliesslich in Aarberg ausserhalb der Region 026 raffiniert wurde. Das können wir akzeptieren.» Beim Salz wird die Saline de Bex im Waadtland als Bezugsquelle vorgegeben. «Wir wollen möglichst lokal und nachhaltig am Markt auftreten, so können wir uns abheben», erklärt Gfeller die Philosophie.

70 Biobetriebe

Bei der Eröffnung des «Le local local» vor gut einem Jahr waren es 40 Produzenten, die ihre Bioprodukte anboten, mittlerweile sind es rund 70 Biobetriebe. Das Sortiment ist in fünf Warengruppen eingeteilt: «Fleisch und Fisch», «Früchte und Gemüse», «Käse und Milchprodukte», «Brot und Getreide» sowie «Verarbeitete Produkte». Für jede Warengruppe ist ein Vorstandsmitglied der Genossenschaft zuständig und betreut die Produzenten. Urs Gfeller, selbst Gemüseproduzent, betreut die Sparte «Früchte und Gemüse». Beim Gemüse seien es zehn verschiedene Produzenten; drei grössere und sechs, sieben kleinere, die meist nur im Sommer Gemüse anbieten, sagt Gfeller und fügt an: «Wir sprechen uns ab. Ich liefere vor allem Gewächshauskulturen wie Gurken, Tomaten, Peperoni; ein anderer eher Wurzelgemüse, der dritte



Gemüse trägt am meisten zum Umsatz bei.



Urs Gfeller ist Mitbegründer und Präsident von Bio26.

Lagergemüse wie Zwiebeln, Kabis usw. Aber wir helfen einander immer aus, wenn bei einem Produzenten etwas ausgeht.» Keiner der drei grösseren Gemüseproduzenten ist allein auf den Absatz seines Gemüses über den Laden in der Stadt angewiesen. Gfeller beispielsweise pflegt weiterhin seinen Hofladen in Sédeilles VD und geht weiterhin auf den Wochenmarkt in Freiburg.

Aktuell wird im Laden ein Bio-Vollsortiment mit rund 950 Produkten angeboten: Fleisch- und

Wurstwaren, Käse und Milchprodukte, Brot, Konfitüren, Haferdrink, Tofu, Sauerkraut, Fisch und selbst im Februar ein umfangreiches Angebot an Gemüse. Am meisten zum Umsatz trägt das Gemüse bei, dann die Milchprodukte und das Fleisch. Am wenigsten die verarbeiteten Produkte. Die Endverkaufspreise der Produkte legen die Produzenten selbst fest. Der Laden nimmt davon eine Marge von 30 Prozent. Die Preise für das Gemüse im Laden seien leicht unter jenen für Bio-



Auch das Angebot an regionalem Käse lässt sich sehen.

gemüse im Grossverteiler, jene für verarbeitete Produkte wie etwa Tomatensauce, wo es sich um Kleinmengen handelt, allerdings deutlich höher, sagt Urs Gfeller, aber: «Es ist auch eine ganz andere Qualität.»

Quinoa fehlt noch

Zur Zeit werden keine neuen Produzenten gesucht, es sei denn, sie bieten ein Produkt an, das noch nicht im Laden erhältlich ist. Welche Produkte fehlen denn noch? «Zum Beispiel Quinoa oder Buchweizen, auch Mozzarella und Kuhmilchquark», sagt Geschäftsführer Stephan Nicolet, der für den Einkauf der Produkte und das Tagesgeschäft zuständig ist. Es gäbe zwar Buchweizen-Produzenten in der Region, aber Buchweizen für den Verkauf müsse zuerst geschält werden, und eine solche Anlage fehle zurzeit.

Täglich kaufen im Laden an der Route du Jura 10 in Freiburg zwischen 80 und 100 Kunden ihre Bioprodukte ein. Der Tagesumsatz unter der Woche beträgt zwischen 3000 und 3500 Franken, am Freitag und Samstag, den umsatzstärksten Tagen, jeweils etwa 4000 Franken. Zum Umsatz trägt

auch das Bistro mit Küche bei, das in den Laden integriert ist. In der Küche werden ausschliesslich Bioprodukte aus dem Laden zu einfachen, sehr delikaten Mahlzeiten verarbeitet. Auch die Teigwaren-Manufaktur, die ebenfalls angegliedert ist und täglich frische Pasta herstellt, holt sich sämtliche Produkte, die dafür nötig sind, im Laden.

Anfragen für Grossmengen

«Im ersten Jahr, also im Jahr 2023, haben wir rund eine Million Umsatz generiert, aber noch keine schwarzen Zahlen», sagt Urs Gfeller. Aber wenn es so weitergehe wie in den letzten drei Monaten und nichts Unerwartetes passiere, seien schwarze Zahlen noch dieses Jahr möglich. Gfeller ist zuversichtlich: «Wir beliefern jetzt eine Institution mit 60 bis 80 Litern Milch, mit ein paar Kilo Käse und einigen Kisten Gemüse pro Woche. Wir könnten noch zwei, drei weitere Institutionen mit solchen Grossmengen beliefern», sagt der Präsident der Kooperative. Anfragen hätten sie, aber dafür bräuchten sie zusätzliche Räumlichkeiten für die Lagerung und Kühlung der Grossmengen.