

Hofläden kämpfen ums Überleben

Kirsten Simon - WAZ Essen 02.04.2020



Patrick Jabs vom Feinkostladen „Lecker Werden“ hat umgeplant. Weil er wegen der Corona-Krise keine Kochkurse mehr anbieten kann, kurbelt er den Außer-Haus-Verkauf an. Foto: SOCRATES TASSOS / FFS

Essen. Feinkostläden, Biohöfe und andere regionale Händler versuchen mit kreativen Ideen wegfallende Einnahmen aufzufangen. Rund 70 Anbieter haben ein Netzwerk gegründet.

Patrick Jabs und seine Frau Stefanie sind in diesen Tagen damit beschäftigt, Lebensmittel einzukochen. Hühnerfrikassee, Spargelcremesuppe oder Bolognese. Wer Wert auf gutes Essen legt, aber nicht ständig selbst viel Zeit am Herd verbringen mag, soll trotzdem geschmackvoll durch die Corona-Krise kommen. Und kleinere Händler wie die Jabs aus dem Feinkostladen "Lecker Werden" versuchen durch kreative Ideen wegfallende Einnahmen aufzufangen.

„Es ist eine Mischung aus finanziellen Sorgen und dieser großen Ungewissheit, wie lange der Zustand anhält.“

Patrick Jabs betreibt den Feinkostladen „Lecker Werden“

Während die Supermarkt-Ketten von Hamsterkäufern gestürmt werden, stehen viele kleine Geschäfte, regionale Produzenten und Hofläden vor enormen Herausforderungen. "Es ist eine Mischung aus finanziellen Sorgen und dieser großen Ungewissheit, wie lange der Zustand anhält", sagt Patrick Jabs, während er die Spargelcreme in Gläser abfüllt.

Zu den Schwerpunkten des Feinkostladens zählt die Kochschule. Doch in der Corona-Zeit mussten alle Termine abgesagt werden. 35 Veranstaltungen fallen bislang definitiv aus. Auch der Restaurant-Betrieb muss ruhen. Die Jabs haben deshalb schnell neue Schwerpunkte gesetzt und den Außer-Haus-Verkauf von selbstgemachten Gerichten ausgebaut. Sie hoffen, irgendwie diese Ausnahmesituation zu überstehen: "Meine Frau und ich leben sehr sparsam."

Der Feinkostladen der Eheleute Jabs hat sich so wie rund 70 andere Produzenten, Läden und Erzeuger in dem Netzwerk "Gute Lebensmittel im Revier" zusammengeschlossen. In Krisen wie der aktuellen kann Gemeinschaft stark machen. "Keiner weiß, was in einigen Wochen oder Monaten ist, aber die Mitglieder unterstützen sich und versorgen sich mit Tipps", sagt Manfred Weniger, Organisator des Netzwerks.

Das Netzwerk ruft Verbraucher in Essen dazu auf, sich solidarisch mit den Genusshandwerkern in der Nachbarschaft zu zeigen. "Versuchen wir alle durch unser Ess- und Einkaufsverhalten unsere

gut, sauber und fair arbeitenden regionalen Anbieter zu stärken. Lassen wir sie nicht allein in dieser für viele existenzbedrohenden Krise", heißt es in dem Aufruf.

In dem Netzwerk engagieren sich auch Klaus und Monika Felchner vom Biohof Felchner, der sich unweit des Flughafens Essen/Mülheim befindet. Auch sie müssen sich in Corona-Zeiten neu aufstellen. "Für uns ist es gravierend, dass wir unser Hofcafé vorübergehend schließen mussten. Diese Einnahme bricht uns komplett weg", sagt Klaus Felchner.



Klaus Felchner betreibt einen Biohof. Sein Hofcafé musste er wegen Corona schließen. Für ihn ein drastischer Einschnitt.
Foto: Jörg Schimmel / FFS

Die Felchners hoffen, dass die Qualität ihrer Produkte (Schwerpunkt Obst und Gemüse) möglichst viele Kunden weiter in den Hofladen lockt. "Wir haben einen sehr netten Kundenstamm." Die Abläufe im Verkaufsraum haben sie an die Corona-Sicherheitsvorkehrungen angepasst: Es dürfen sich nur zwei Kunden gleichzeitig in dem Raum aufhalten.

"Die Mitglieder unseres Netzwerks versuchen gerade, Nischen zu finden und Lücken zu besetzen, um sich von den großen Märkten noch mehr abzuheben", sagt Manfred Weniger von "Gute Lebensmittel im Revier". Ob alle durchkommen? "Wer weiß das schon."

Öffnungszeiten

"Lecker Werden" verkauft seine selbst gemachten Spezialitäten, die zu Hause aufgewärmt werden können, **mittwochs bis samstags von 11 bis 15 Uhr**. Auf Facebook und über einen Newsletter wird das Angebot ständig aktualisiert.

Der Hofladen des Biohofs Felchner ist **freitags und samstags von 12 bis 18 Uhr** geöffnet. Bis Donnerstag kann vorbestellt werden.