

Mit gutem Gewissen einkaufen

von Dr. Walter Baumann, Netzwerk Bad Vilbel Plastikfrei

Gibt es einen Ausweg aus der Verschwendungsspirale, der man bei einem Einkauf im Supermarkt mit der Überfülle an perfekt gestylten und verpackten Produkten kaum entkommen kann? Das Konzept der Food-Kooperative will alternative Rahmenbedingungen für Menschen schaffen, die nur das einkaufen wollen, was sie benötigen und was in ökologischer Verantwortung produziert worden ist. Dazu gehören faire Vergütungen für die möglichst regionalen Erzeuger*innen und natürlich die Vermeidung von unnötiger Verpackung.

Beim ersten Stammtisch der Initiative „Bad Vilbel Plastikfrei“ am 11. April 2022 im Haus der Begegnung in Bad Vilbel hat Beate Siegler-Bätzing von der „Food Coop Klaa Karott“ in Frankfurt Hedderheim über dieses Konzept berichtet. Beate Siegler-Bätzing ist Mitinitiatorin und eine treibende Kraft dieses 2020 gegründeten Vereins. Der Namen im Frankfurter Dialekt dokumentiert die bodenständige, lokale Ausrichtung dieses Vereins, der für seine Mitglieder ein alternatives Modell der täglichen Selbstversorgung etabliert hat und noch fortentwickelt. Dazu gehören derzeit 37 Mitglieder, eine Erweiterung auf bis zu 50 wird noch angestrebt.

Der Verein übernimmt die Funktion einer Einkaufsgenossenschaft für viele Produkte des täglichen Bedarfs, die die Mitglieder darüber beziehen. Angefangen hat in Hedderheim vieles mit Cerealien und Hülsenfrüchten, für die Beate Siegler-Bätzing vertrauenswürdige Lieferanten in der Umgebung gefunden hat, und die diese Produkte dann in größeren Chargen an die vor einiger Zeit angemietete Sammelstelle des Vereins liefern. Der persönliche Kontakt zu den Erzeugenden ist wichtig, nur auf der Grundlage von Vertrauen kommt ein Lieferverhältnis zustande, bei dem die Abnehmenden neben einem fairen Preis auch die natürlichen Risiken landwirtschaftlicher Produktion in Rechnung stellen. Mittlerweile gibt es eine breite Palette von Erzeugnissen, die der Verein seinen Mitglieder anbietet, natürlich auch der Jahreszeit angepasste frische Produkte, Reinigungsmittel, Käse, Honig, sogar Schokolade aus einem Entwicklungsprojekt in Afrika. Nicht im Angebot sind Milchprodukte. „Klaa Karott“ hätte hier den Dottenfelder Hof in Bad Vilbel gerne als Partner gewonnen, aber dessen eigene Kapazitätsgrenzen ließen eine Belieferung nicht zu.

Viele frische Produkte werden „just in time“ angeliefert. Ein Internet-Portal verzeichnet die verfügbaren Produkte. Darüber geben die Vereinsmitglieder dann online in der Regel einmal pro Woche ihre Bestellung auf. Donnerstags und samstags können die Bestellungen in der Sammelstelle abgeholt werden. Vieles läuft auf Vertrauensbasis, wenn z.B. die Mitglieder die von ihnen gewünschten Erzeugnisse in der Sammelstelle abwiegen oder abfüllen, natürlich in aller Regel in die mitgebrachten Transportbehältnisse. Ganz ohne Mitarbeit an diesem gemeinsamen Projekt geht es nicht, je nach Zeit und Möglichkeiten helfen die Mitglieder z.B. bei der Gewährleistung der Öffnungszeiten, der Reinigung, der Bestellung, den Lieferantenkontakten oder auch bei der Abrechnung.

Beate Stiegler-Bätzing weist darauf hin, dass das natürlich kein Einkaufen ist - und auch nicht sein soll -, wie man im Einzelhandel gewohnt ist. Man kann die Produkte nicht vor dem Kauf anschauen oder anfassen. Die angelieferten Dinge entsprechen u.U. nicht genau den Vorstellungen der Bestellenden, der Kohlkopf ist kleiner oder größer als erwartet, die Farbe anders. Hier ist die Toleranz der Vereinsmitglieder erforderlich. Und natürlich ist auch die Vielfalt der Produkte geringer. Aber dafür gibt es die Gewissheit der guten Qualität und der hohen Erzeugungsstandards. Die laufenden Kosten des Vereins werden über einem festen Monatsbeitrag jedes Mitglieds getragen, die persönlichen Einkäufe rechnet jedes Mitglied einzeln ab wie bei jedem anderen Einkauf auch.

So eine Einkaufsgenossenschaft hat den Vorteil, dass sie sich über einige Vorgaben und Kontrollen hinwegsetzen kann, die der Lebensmittel-Einzelhandel in der Regel berücksichtigen muss, denn der Verein bedient ja ausschließlich seine Mitglieder und nicht die Öffentlichkeit. Auch wenn die Auf-

sichtsbehörden hier vielleicht weniger genau hinsehen, die Finanzbehörden tun dies nicht. Daher sieht sich der Verein in Bezug auf Buchführung, Abrechnung und korrekter Steuerabführung einem beträchtlichen Aufwand gegenüber. Die Berücksichtigung der unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze für die verschiedenen Produkte, Regelungen zum Vorsteuerabzug, Steuervorauszahlungen usw. erfordern einiges Fachwissen, das sich der Verein angeeignet hat. Auf eine professionelle Steuerberatung wird aus Kostengründen verzichtet.

Das ganze Projekt würde nicht ohne eine spezielle Internet-Software funktionieren, die „Klaa Karott“ von einem Entwicklungsteam aus Österreich übernommen hat. Dieses System hat mittlerweile an vielen Orten bei vielen Initiativen seine Funktionsfähigkeit als elektronisches Verwaltungs- und Produktportal unter Beweis gestellt. Vergleichbare Food-Koop-Initiativen sind vielerorts schon entstanden oder entstehen noch, nach Einschätzung von Beate Siegler-Bätzing geht es damit insbesondere in Österreich schnell voran. Aber auch in Frankfurt gibt es mit dem „Futterkreis“ eine weitere Food-Koop-Initiative, die offenbar ganz ähnlich wie Klaa Karott funktioniert.

Die Initiative „Bad Vilbel Plastikfrei“ würde es begrüßen, wenn auch in Bad Vilbel ein derartiges Projekt auf den Weg gebracht werden könnte. So etwas benötigt den lokalen Bezug. Ob sich aus derartigen lokalen Initiativen längerfristig ein alternatives Konsummodell herausbilden kann, das breitere Bevölkerungsgruppen erreicht, ist eine offene Frage. Es ist aber ein wichtiger Versuch zur Änderung des Lebensstils, der nicht nur junge Leute bewegt.