

„Was wir richtig gut können, ist Kisten packen“

Bio ist in aller Munde. Spätestens seit dem Dioxin-Skandal Anfang des Jahres wollen die Verbraucher genau wissen, was bei ihnen auf den Tisch kommt. In der Serie „Alles Bio“ informiert das Tageblatt über regionale Erzeuger, Händler und Direktvermarkter von ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Heute: Der Bio-Lieferservice „Lotta Karotta“.



Rittmarshausen. „Was wir richtig gut können, ist Kisten packen“, sagt Katrin Schlick. Mit ihrem Mann Andreas Backfisch hat sie den Bio-Lieferservice Lotta Karotta in Rittmarshausen gegründet. Mit der Direktvermarktung von Salat und Gemüse aus der nahe gelegenen Bioland-Gärtnerei „Rote Rübe – Schwarzer Rettich“, an der ihr Mann beteiligt ist, habe alles angefangen, erzählt die Geografin.

Anfangs habe sie die Gemüseboxen jeden Freitagvormittag auf dem Acker gepackt und anschließend auch gleich ausgefahren. Bis zu 60 Kunden wurden so beliefert. Bis in den Abend sei sie oftmals unterwegs gewesen. 1999 fügten die Jungunternehmer drei unterschiedliche Lieferdienste neu zusammen, um ökologischer und effizienter arbeiten zu können. „Lotta Karotta“ war geboren.

Heute sind es gut 450 Haushalte, die von dem Bio-Bringdienst ein- bis zweimal in der Woche mit frischem Gemüse und anderen Bio-Lebensmitteln versorgt werden. Bis nach Scheden, Northeim oder Witzenhausen, Heiligenstadt und Duderstadt fahren die gelben Lieferwagen mit dem lustigen rothaarigen Mädchen „Lotta“.

Vom Computerbildschirm liest Melanie Sarhage ab, was sie in die Kiste packen soll. Kohlrabi und Kartoffeln hat eine Kundin geordert. Wenn Sarhage einen Artikel eingepackt hat, klickt sie weiter auf den nächsten Posten. In der Packstraße mit zwei Plätzen, einem für Gemüse und dem zweiten für Obst, Salat und Kräuter, wird die Ware gewogen und abgerechnet. 44 Kilo Möhren, 71 Kohlrabi und 80 Salate sind an diesem Tag nachgefragt. Im Hygieneraum packt Sylva Engelmann-Rey den Käse. Insgesamt sind es zwölf Mitarbeiter, die in der Beratung, beim Packen oder als Fahrer zusehen.

Täglich kommt frisches Gemüse in das Lager, das eigentlich eher als Warenumsschlagplatz gedacht ist. Nur Produkte wie Kekse oder Küchenrollen müssen hier mehr als einen Tag lang im Regal stehen. Die Gärtnerei von Backfisch ist noch immer der erste Partner, der den Bio-Lieferservice täglich mit Gemüse versorgt. Schlick und Backfisch setzen auf Transparenz: „Von dem Salat, den wir hier anbieten, wissen wir, was er erlebt hat.“

Auch das Göttinger Unternehmen Naturkost Elkershausen liefert täglich frische Produkte. Andere regionale Lieferanten kommen einmal in der Woche. Kartoffeln und Möhren bringt der Biolandhof Müller-Oelbke aus Etzenborn. Weitere Zulieferer sind etwa der Käsehof in Landolfshausen und der Hof Kuhnigunde in Duderstadt, sagt Schlick.

Die Kunden müssen ihren Einkauf am Vortag bis morgens um 8 Uhr ordern. Schlick nimmt die Bestellungen auf und stellt danach ihre Listen für den Großhandel und die Landwirte zusammen. Weil Schlick neben dem Büro für Kundenbetreuung noch einen eigenen Büroraum brauchte, hat sie den angegliederten Laden im Oktober geschlossen und entsprechend umgebaut.

„Die Leute im Dorf können bei uns bestellen und die Sachen hier abholen“, erklärt sie. Bezahlt werde dann per Bankeinzug. „Ich wollte weg von den Bargeschäften.“ Rund 1500 Artikel werden im Online-Shop vorgehalten. Auf Bestellung gibt es 300 Kosmetikartikel. In Ladenregalen wäre das nicht möglich.

Wer nicht jede Woche neu bestellen möchte, für den hat Schlick eine sogenannte Abo-Kiste. „Ich plane, was in die Abo-Kiste rein kommt.“ Im Online-Shop können die Kunden den Inhalt individuell verändern. Dadurch gehe zwar für Lotta Karotta die Planungssicherheit ein Stück weit verloren, „der Kunde bekommt aber nur das, was er wirklich haben will.“

Dass das Konzept von Schlick und Backfisch aufgeht, beweist nicht allein der Zuwachs von 25 Prozent in den vergangenen zwei Jahren. Als einer von gut 40 Mitgliedsbetrieben des bundes- und EU-weiten Verbands „Ökokiste“ ist der Rittmarshäuser Betrieb „Lotta Karotta“ mit vier von fünf Sternen ausgezeichnet worden. Bewertet werden dabei vor allem Produktqualität, Kundenservice und Regionalität der Waren. So verpflichtet sich der Betrieb auch, komplett auf Produkte zu verzichten, die per Flugzeug nach Deutschland kommen.

Von Ute Lawrenz