

Im Laden der Leute vom Quartier



Die Épicerie 79a in der Bieler Sonnhalde ist ein inspirierendes Beispiel dafür, wie Menschen aus dem Quartier „ihren“ Laden erhalten können: Indem sie zusammenspannen. Und doch ist nicht alles so einfach und unbeschwert, wie es auf den ersten Blick erscheint.

Punkt 7 Uhr öffnet der Quartierladen an der Schützengasse 79a in Biel – so wie an jedem Morgen von Montag bis Samstag. In der Auslage duften Zopf, Gersten-, Dinkel- und andere Brote, die nur 500 Meter entfernt auf dem Falbringenhof gebacken wurden. Auch Eier und Gemüse liefert der Demeter-Hof dreimal die Woche. «Regionale und saisonale Produkte sind uns wichtig», sagt Geschäftsführerin Heidi Wandeler, die schon seit einer halben Stunde im Laden steht und die verschiedenen im Morgengrauen eingetroffenen Lieferungen verstaut. Wer zum Frühstück gerne Joghurt oder Käse isst, findet im Kühlregal die Produkte der Käserei Wasserfallen aus Lyss. «Wir haben sehr wenig Lagerraum», erklärt Wandeler, «darum sind wir auf tägliche Milchlieferungen angewiesen.»

Trotz dieser beschränkten Platzverhältnisse hat die Épicerie 79a ein beachtliches Sortiment mit noch weiteren regionalen Spezialitäten, wie etwa den Ziegenkäse vom Von Rütte-Gut in Sutz, Brot von Bäcker Züttel aus Ipsach, oder Honig der Imkerei Soland aus Gaicht. Das Angebot ist breit und umfasst neben einem wachsenden Biosortiment auch zahlreiche konventionelle Produkte. «Als Quartierladen müssen wir auf unterschiedliche Bedürfnisse Rücksicht nehmen», so Wandeler. Viele Stammkunden kennen den Laden noch in erster Linie aus der Zeit, als er von Rolf und Doris Flubacher geführt wurde. 2014 plante das Ehepaar jedoch nach 26 Jahren die Pensionierung, die Nachfolge war unsicher.

«Als ich hörte, dass die Flubachers aufhören wollen, fand ich das megaschade. Der Laden ist das Herz dieses Quartiers», erinnert sich Maya Albisser, Initiantin und Mitbegründerin der Épicerie 79a. «Ich wusste aber, dass ich einen solchen Laden nicht allein am Leben erhalten kann», fährt sie fort. Nach Gesprächen mit einem Juristen wurde rasch klar, dass eine Genossenschaft die ideale Rechtsform wäre. Nach einer Standaktion, dem Verteilen unzähliger Flyer und einem Fest im Sonnhalde-Pärkli gleich vis-à-vis hatte der im Quartier zusammengetrommelte Vorstand im Herbst 2014 rund 90 Genossenschafterinnen und Genossenschafter gefunden. Im November öffnete die Épicerie 79a dann erstmals ihre Türen.

Doch so beschwingt der Start auch war: nach einem Jahr stand der gerettete Quartierladen bereits auf Messers schneide. Der Vorstand, so Maya Albisser, habe aus finanziellen Gründen an der Jahresversammlung das Unterfangen abbrechen wollen. Die Genossenschafter indes sagten „weiter bitte“ und starteten einen Spendenaufruf, der rund 10 000 Franken einbrachte und damit etwas Luft verschaffte.

Aber nicht nur finanziell steht die Épicerie 79a immer wieder auf wackligen Beinen (siehe Infobox), auch personell sei das Ganze ein fragiles Gebilde, sagt Albisser: „Der Stundenlohn liegt bei unter Fr. 20.-, mehr liegt nicht drinnen, und jeder im Team leistet zusätzlich viele unbezahlte Stunden.“ Konstanz hinzubekommen, sei da schwierig: „Alle fünf bis sechs Monate gibt es einen Personalwechsel.“

Und doch: das Ganze hält, gerade weil genossenschaftlich organisiert. Maya Albisser hat die Geschäftsführung unterdessen abgegeben, unterstützt die Genossenschaft aber weiterhin als Vorstandsmitglied: „Wir vom Kernteam des Vorstands tragen viel, ehrenamtlich und nebenberuflich und springen auch immer mal wieder ein, wenn jemand im Laden ausfällt. Andere Freiwillige kommen putzen. Es braucht jede Hand und von allen Beteiligten eine Portion Idealismus.“

Im Ladenteam arbeiten insgesamt vier Personen Teilzeit. Die Arbeit sei sehr vielfältig, sagt Heidi Wandeler: Als Generalisten stehen sie alle hinter der Kasse, geben Bestellungen auf, füllen die Regale und machen Abrechnungen. «Das ist anspruchsvoll, aber auch bereichernd», so die Geschäftsführerin. Der direkte Kundenkontakt sei zentral, individuelle Wünsche würden soweit möglich berücksichtigt. Sogar Hauslieferungen gibt es dank Freiwilligenunterstützung zweimal die Woche. In Anspruch genommen wird er von älteren und weniger mobilen Leuten. Der Laden funktioniert ausserdem als wichtiger Quartier-Treff. Das P ist unterdessen eine feste Institution; das Paella-Essen, Glühwein-Trinken oder Produktedegustationen tragen weiter bei zu einem nachbarschaftlichen Zusammenleben.

Unterdessen ist es Abend geworden. Der Laden ist seit halb sieben geschlossen. Die Frischprodukte sind für die Nacht sachgerecht verräumt. Die Kasse ist abgerechnet, der Boden feucht aufgenommen. Zeit für ein Apéro. Zum Beispiel mit einer Nussmischung vom nahen Bill-Haus und einem Tschugger rosé vom Bielersee. Doch halt, genug der Werbung. Und klopft da nicht noch jemand an der Tür, der etwas Wichtiges vergessen hat?

Oliver Graf ist Biologe und führt in Bern ein Büro für Umweltkommunikation. Er wohnt 150 Schritte von der Épicerie 79a entfernt und arbeitete Anfang der 1990er-Jahre in der selbstverwalteten Genossenschaft Kreuz in Nidau.

Janosch Szabo ist freischaffender Allrounder. Er lebte während seiner Schulzeit in der Nähe vom damals liebevoll „Flubi“ genannten Quartierladen und jobbte dort als Lieferjunge.



Mit ihrem Warenumsatz kann die Épicerie 79a die allermeisten Aufwände für den Alltagsbetrieb des Quartierladens selbst decken. Dennoch resultierte bis anhin pro Jahr ein Defizit von ungefähr 10'000 Franken, vor allem weil diverse Geräte ersetzt oder repariert werden mussten.

Die Genossenschaft Épicerie 79a hat daher einen Aufruf für freiwillige Beiträge lanciert. Infos: Épicerie 79a, Schützengasse 79, 2502 Biel

www.epicerie79a.ch

Öffnungszeiten Épicerie 79a:

Mo 7:00 - 12:30

Di - Fr 7:00 - 12:30 / 15:00 - 18:30

Sa 7:00 - 13:00