

# Ein Verein und seine Lehren aus der Pandemie

Lebensmittelkooperative „Lebensmittelpunkt“: Obfrau Evi Gabl und Projektmanager Gottfried Mair im RS-Gespräch

Ein Spaß ist die Corona-Pandemie beileibe nicht. Auch nicht für die als Verein organisierte Einkaufsgemeinschaft „Lebensmittelpunkt“, die Konsumenten als Mitglieder und Produzenten in der Rolle der Direktvermarkter zusammenbringt. Ein, zwei positive Dinge seien der momentanen Situation aber dennoch abzurufen, wie sich bei einem von Obfrau Evi Gabl und Projektmanager Gottfried Mair empfangenen Besuch der RUNDSCHAU gezeigt hat.

Von Manuel Matt

Alles andere als ein gewöhnlicher Laden ist seit eineinhalb Jahren der „Lebensmittelpunkt“ im Gabl-Haus in der Imster Kramergasse. Wer dort frische, in nächster Nähe produzierte Nahrungsmittel und andere Naturprodukte einkaufen will, muss Mitglied sein – ein bescheidener Mitgliedsbeitrag in Höhe von acht Euro pro Monat (reduziert auf sieben Euro nach einem Jahr) inklusive. Dafür gibt's die Möglichkeit, aus rund 280 Produkten von insgesamt 37 bäuerlichen Direktvermarktern – allesamt im Umkreis von nicht mehr als 45 Kilometern – auszuwählen und ganz bequem zu bestellen. Geschieht das bis Montag kurz vor Mitternacht, ist

das Gewünschte bis allerspätestens nächsten Freitagmorgen im Lager vorzufinden und abzuholen. Nach der 14-tägigen, kostenlosen Probezeit sogar rund um die Uhr, dank Chip.

**INGESPIELT.** Das ganze Prozedere läuft über eine eigene Applikation am Smartphone, erklärt Gottfried Mair, Projektmanager und Begleiter seit der ersten Stunde: „Von der Bestellung, der Benachrichtigung der Produzenten bis hin zur Bezahlung.“ Gerade Letzteres – auch damit verbunden, dass die Bestellungen ohne Aufsicht zu jeder Uhrzeit abgeholt werden können und sich gleichzeitig stets vorhandene, länger haltbare Lagerware wie Mehl und Eier gleich mitnehmen lässt – ein hohes Maß an



Ehrenamtlich im Dienst von Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität: Obfrau Evi Gabl und Projektmanager Gottfried Mair von der Einkaufsgemeinschaft „Lebensmittelpunkt“, situiert in der Imster Kramergasse. RS-Foto: Matt

Vertrauen voraus. „Das klappt aber in der Regel ganz gut“, bestätigt Obfrau Evi Gabl, „und überhaupt hat sich alles mittlerweile weitestgehend eingespielt.“ Da manche unter den mittlerweile rund 70 Mitgliedern vielleicht nicht ganz so technik-affin sind, lässt sich Lagerware mittlerweile aber auch analog erstellen, als Sofortbestellung per Formular und Barzahlung dank aufgestellter Kassa. Ebenso ange-dacht ist zudem vielleicht das Aufstellen eines im Lager zugänglichen Computers, damit auch jene ohne modernes Mobiltelefon ihre Bestellung abwickeln können. „So oder so helfen wir natürlich auch gern beim Umgang mit der App“, verspricht Gabl.

**PERSÖNLICH EINKAUFEN.** Auch anderes hat sich seit Bestehen geändert. So ist der „Lebensmittelpunkt“ jeden Freitagvormittag von 9 bis 12 Uhr auch für Nicht-Mitglieder geöffnet, mitsamt der Möglichkeit, Lagerware sogleich zu erstellen. Beratend anwesend ist dabei die Obfrau, die froh ist, dass wieder Geschäftigkeit im Haus herrscht, in dem sie aufgewachsen ist und früher eine Metzgerei war. Die Lebensmittelkooperative geht aber auch hinaus – und liefert freitags und samstags das Bestellte direkt vor die Haustür. „Angeboten wird der Lieferdienst zurzeit wegen der Corona-Pandemie“, erklärt Mair, der dies selbst übernimmt. Auch danach soll das Ausliefern möglich sein, aber langsam wachsen, sich schrittweise vergrößern. „Beschränken würden wir uns dann zunächst auf Sonnberg und Gunglgrün“, erklärt er: „Einerseits, weil es für den Anfang ein noch überschaubares Gebiet ist. Andererseits, weil uns Anfragen der dort lebenden Menschen erreicht haben und wir um Hilfe gebeten wurden, ist doch kein unmittelbarer Nahversorger da.“

**MEHR ZEIT.** Die Menschen hinter dem „Lebensmittelpunkt“ leisten das, was sie tun, auf ehrenamtlicher Basis – und dementsprechend erfreut sind Gabl und Mair, dass das Angebot angenommen wird. „Viele kommen aus dem Bio-Gedanken heraus und vertrauen auf Regionalität. Für uns ist's eine Herzensg'schicht“, sagt Mair. Die ganze Sache mit der Pandemie sei derweil spürbar, erzählt Gabl – und zwar positiv. Immer mehr Menschen würden nun tatsächlich zu kochen beginnen, „weil einfach mehr Zeit dafür ist“, sagt sie. Das bewusste Einkaufen in Hinblick auf Herkunft und Saisonalität müsse dabei nicht unbedingt als Verzicht wahrgenommen werden, ergänzt Mair, „sondern als Möglichkeit, vielleicht Fremdes zu entdecken oder fast Vergessenes neu kennenzulernen. Passende Rezepte liefern wir gleich mit.“ Zudem ändere sich auch das Einkaufsverhalten, die Besorgungen würden weitsichtiger erledigt, die Planungen langfristiger werden. „Das hat zwangsläufig auch mich verändert“, verrät Gabl schmunzelnd, greift doch wenig überraschend auch sie selbst auf das Angebot zurück: „Heute möchte ich es gar nicht mehr anders. Man schmeckt den Unterschied.“

**POSITIVE RESONANZ.** Erfreulich seien auch die Rückmeldungen der Mitglieder. „Wir stehen täglich in Kontakt“, sagt Mair, „und ehrlich gesagt, muss man sich das Negative wirklich herauspicken. Wenn, dann geht's meistens um die liebe Technik.“ Rund 90 Prozent der Mitglieder würden länger als ein Jahr dabei bleiben. Auch deshalb möchte man vom ursprünglichen Konzept nicht zu sehr abrücken, sagen beide. Ja, warum denn auch – wenn's doch funktioniert im „Lebensmittelpunkt“.