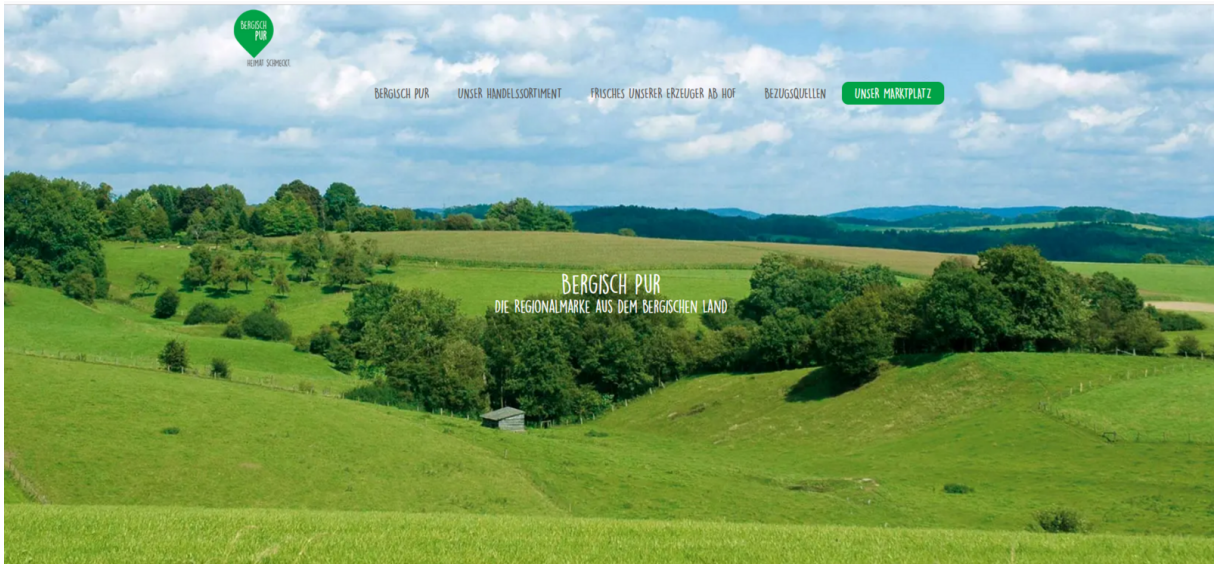
OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 12.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 20:29 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bergische-sparkassen-werden-zu-hoflaeden

Bergische Sparkassen werden zu Hofläden



Die ungewöhnliche Kooperation zwischen dem Regionalvermarktungsverein Bergisches Land, der Kreissparkasse Köln und der Sparkasse Gummersbach macht’s möglich. Die Zusammenarbeit soll in Deutschland einzigartig sein.

Bestellt wird online

Bestellt wird bis mittwochs abends online über die Seite von "Bergisch pur". Dort gibt es seit 10. Oktober 2023 die Rubrik "Unser Marktplatz". Darüber bieten Metzger, Bäcker und Landwirte ihre Lebensmittel an. Wie bei anderen Online-Plattformen auch, legt der Kunde die Bestellung in den Warenkorb, bezahlt und holt den Einkauf dann am Donnerstag drauf in den Sparkassen-Filialen ab. Dort stapeln sich die gekühlten Styroporboxen mit Fleisch, Eiern, Brot und Fisch. Die Regionalvermarkter holen die Produkte vormittags ganz frisch von den Höfen und Herstellern ab und liefern alles in die Filialen.

Neues Konzept soll Regionalvermarktung verbessern

Die Idee hatte Carsten Sauer, Geschäftsführer des Regionalvermarktungsvereins. “Es ist sehr schwierig, wenn man als Landwirt oder Erzeuger nicht an einer vielbefahrenen Straße liegt, die eigenen Produkte zu verkaufen“, sagt er. Ein Direktlieferservice sei auf dem Land aber nicht möglich. Der Oberbergische und Rheinisch-Bergische Kreis seien zu dünn besiedelt, die Kosten zu hoch. Also nahm Sauer Kontakt zu den Sparkassen auf.

Lieferservice zieht mehr Menschen in die Sparkassen

Frank Grebe, Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Gummersbach, hatte sich schon vor Corona mit dem Thema beschäftigt. “Wir wussten damals nicht, wie kommen wir an den Lieferanten dran und dann hat Herr Sauer die Lösung präsentiert und wir haben direkt zugesagt“, freute sich Grebe auf dem Wagyu-Hof in Wipperfürth bei der Präsentation des Projekts. Die Kreissparkasse Köln unterstützt das Projekt, damit die Kunden regionale Lebensmittel bekommen, die sie sonst nicht finden.

Wagyu - Rindfleisch aus Wipperfürth und Brot aus Kürten

In Wipperfürth züchtet Renate Wolfgarten die japanische Rinderrasse mit dem schwierigen Namen Wagyu. Bisher mussten Kunden zum abseits gelegenen Hof nahe der Neyetalsperre fahren, jetzt können sie das Fleisch vor Ort in den Sparkassenfilialen abholen. Wolfgarten hat vor vier Jahren ihren Milchviehbetrieb zugunsten der Wagyu-Zucht aufgeben. “Wir wollten nicht zu Lasten der Tiere und Menschen weiter wachsen“, sagt die Landwirtin. Jetzt kann man das Fleisch in den Sparkassen-Filialen in Engelskirchen, Gummersbach, Wiehl, Nümbrecht, Bergneustadt, Bergisch Gladbach, Burscheid, Overath, Waldbröl und Wipperfürth abholen.

Auch der Kürtener Bäcker Mario Fritzen, freut sich über die neue Möglichkeit der Online-Vermarktung. Seine Brote, das Gebäck und die anderen Waren verkauft er seit 18 Jahren nur über sein Laden-Geschäft. “Ich kann beim Preis nicht mit den Discountern mithalten, verkaufe aber Brote mit langer Teigführung und versuche, den Kunden damit zu überzeugen“, sagt der Chef von zehn Mitarbeitern.

Der Online-Laden der Regionalmarke "Bergisch pur" wurde mit 20.000 Euro aus einem europäischen Topf für die Entwicklung der ländlichen Region gefördert und von der oberbergischen Kreisverwaltung unterstützt.

Hier können Sie sich das Video aus der WDR Lokalzeit ansehen.

Quelle: WDR