



okle

Nahversorger aus Leidenschaft



Der Landmarkt in Twiefeld



Das Journal für den Lebensmittel-Einzelhandel

Ausgabe 2024

Ein weiteres Jubiläum in turbulenten Zeiten: 15 Jahre Landmarkt



Hans-Philipp Okle

Fahr nicht fort, kauf am Ort!“ – „Das Gute gibt’s so nah.“ – „Die wahren Heldinnen und Helden der Nahversorgung sind unsere Kaufleute vor Ort.“ Diese Erkenntnisse, zum Teil als Slogan formuliert, haben uns nicht nur über Jahrzehnte hinweg motiviert, die aktive Nahversorgung voranzutreiben, sondern waren immer auch ein Anreiz, das Bekannte, Gewohnte, Liebgewordene, das Geborgenheit schenkt, zu pflegen und zu erhalten. Es waren Leitsätze, die uns im Jahr 2009 dazu bewogen, zur Stärkung der Nahversorgung im ländlichen Raum das LANDMARKT-Konzept zu entwickeln, dessen 15-jähriges Bestehen wir jetzt feiern. Im LANDMARKT-Sonderteil dieses Hefts zeichnen wir die Erfolgsgeschichte der LANDMÄRKTE nach und lassen die engagierten Betreiberinnen und Betreiber in individuellen Porträts hochleben.

Von Grund auf heimatverbunden, sind unsere LANDMÄRKTE ein Hort der Regionalität

Schon von weitem sollten sie sichtbar sein, unsere LANDMÄRKTE, also schen-

ten wir ihnen als besonders signalträchtige Designelemente den gefüllten Einkaufskorb und das freundliche Grün der Leitfarbe, welche die Innen- und Außen-gestaltung prägt. Zusammen sind sie die Erkennungszeichen des LANDMARKTS, mit denen die Kundschaft ein reichhaltiges Sortiment voller regionaler Produkte ebenso assoziiert wie Naturnähe, Qualität und Frische. Damit wird der LANDMARKT zum Botschafter der regionalen Kultur, des Genusses und des Umweltbewusstseins. Gemeinden, welche die Nahversorgung aktiv in die Hand nehmen wollen, sind gut beraten, sich das LANDMARKT-Konzept näher anzusehen, denn damit holen sie sich ein Stück Sehnsucht, Vertrautheit und Geborgenheit zurück. Der Markt mitten im Ort, nahe am Menschen, stellt nicht nur die Versorgung mit Lebensmitteln in der Nähe sicher, sondern ist auch ein wichtiger Treffpunkt und Kommunikationsort für die Bewohner und leistet damit einen unverzichtbaren Beitrag zum sozialen Zusammenhalt.

Das „globale Dorf“, eine Illusion?

Lassen Sie uns den Bogen einer über Jahrzehnte hinweg funktionierenden Nahversorgung sehr viel weiter spannen, vom Lokalen und Regionalen hin zum Globalen. Es mehren sich aktuell die Anzeichen, dass die Welt im Zuge der Globalisierung nicht näher zusammenrückt, sondern eher auseinanderdriftet. Zwar ist man heute fast überall auf dem Erdball durch das Internet und Mobiltelefone erreichbar, und soziale Medien spiegeln vor allem jüngeren Menschen das Bild einer Generation auf Augenhöhe vor, doch gleichzeitig regt sich Widerstand gegen eine als gleichmacherisch empfundene Tendenz. Die Dominanz von universellen, meist auf globalen Konferenzen formulierten Zielen, seien es Klimaziele oder abstrakte Menschenrechtsforderungen, wird in-

zwischen von vielen Mitmenschen als zu großer Eingriff ins Privatleben empfunden, was wiederum zu einem Gefühl der Überforderung und Fremdheit in der eigenen Gesellschaft führt. Gerade wenn Wahlen anstehen, erklären wachsende Teile quasi per Stimmzettel ihren Auszug aus dem „globalen Dorf“, das seinen dörflichen Charakter längst verloren hat. Dies ist umso bitterer, als es in Deutschland (anders als in den USA) zumindest auf Bundesebene immer noch eine überwiegende Mehrheit von gut 70 Prozent gibt, die eine konstruktive Mitte einfordert – mal etwas weiter links, mal etwas konservativer ausgerichtet.

Gründet das Wohlstandsmodell auf einem Berg von Schulden?

Die Speerspitze der großen globalen Entwicklung, die als Gegenbewegung zur Globalisierung vor allem im ländlichen Raum viele Anhänger findet, hätte vermutlich keine solche Schlagkraft, wenn sie nicht mit einer politischen Entgrenzung einhergehen würde, die tief ins Kulturelle reicht. In diesem Zusammenhang ist auch der Ausgang der amerikanischen Präsidentschaftswahl keine Überraschung. Der Gewählte ist in eine politische Welt zurückgekehrt, die sich zwischenzeitlich seinen Vorstellungen deutlich angenähert hat. Schwerlich kann man heute sagen, welche Entwicklung die Welt ab hier nehmen wird. Doch mit einiger Wahrscheinlichkeit werden Historiker einmal auf diesen Spätherbst 2024 zurückblicken und urteilen: Damals endete eine Weltordnung, die weite Teile des Globus ziemlich stabil gehalten hat, auch vor dem Hintergrund, dass die USA nicht nur die größte Volkswirtschaft, sondern auch der größte Schuldenmacher der Welt sind. Mit 5% der Weltbevölkerung steht das mächtigste Land der Erde für 25% der Weltwirtschaft und für 45% der jährlich neu gemachten Schulden.

Regionalität als rettendes Ufer

Solange die Politik keinen Ausweg aus diesem Dilemma findet, hilft uns nur die Besinnung auf das Eigene, Naheliegende, Vertraute. Kümmern wir uns also nicht um die Rettung der ganzen Welt, sondern stärken wir vor allem den Ort, in dem wir wohnen, und die Region, in der wir uns zu Hause fühlen. Es gilt, die Attraktivität des ländlichen Raums zu erhöhen, damit junge Menschen nicht abwandern, weshalb die Infrastruktur, zu der auch Nahversorgungseinrichtungen gehören, erhalten bleiben muss. Gerade im Hinblick auf die demographische Entwicklung – wir werden „im Schnitt immer älter“ und damit auch weniger mobil – ist die Möglichkeit, sich eigenständig vor Ort mit den Dingen des täglichen Bedarfs versorgen zu können, die Voraussetzung für einen lebendigen Ort mit einer intakten Gemeinschaft. Der He-

rausforderung, die Nahversorgung auch in kleineren Gemeinden zu gewährleisten, stellt sich die Okle Großhandelszentrale in Singen mit Leidenschaft und Begeisterung seit über 90 Jahren.

Wie wollen und werden wir künftig einkaufen?

Ein Ladengeschäft am Ort ist wichtige Begegnungsstätte, sorgt für regionale Wertschöpfung mit Produkten aus der Region und garantiert die klimafreundliche Lebensmittelversorgung auf kurzen Wegen. Doch wie sieht die Nahversorgung in Zukunft aus? Werden wir künftig in smarten 24/7-Betrieben einkaufen? Wenn wir 15 Jahre vorausschauen, ist ein solcher „Smart-Store“ gut vorstellbar. Die Technologie wird bezahlbar und ist ausgereift. Auch werden die Kunden das Konzept verstehen und akzeptieren. Dabei haben bereits heute sogenannte Self-

Checkouts (SCO), also Selbstbedienungskassen, die konventionelle Kassensysteme ergänzen und vor allem das Bezahlen von kleineren Einkäufen erleichtern, auch bei Nahversorgern große Potentiale. Das hybride Modell, bei dem Kunden noch tagsüber Personal im Markt antreffen, während sie nachts mit Hilfe der Self-Checkouts einkaufen, könnte sich durchsetzen, weil damit das vorgehaltene Sortimentsangebot auch außerhalb der gewohnten Ladenöffnungszeiten über verifizierte Zugangskontrolle erhältlich wird.

Unterstützen Sie uns im Bemühen, die Attraktivität unserer Wohnorte hochzuhalten und die Lebensqualität über soziale Teilhabe für jeden erlebbar zu machen, herzlichst Ihr

Hans-Philipp Okle

Inhalt

Vorwort

Okle-Geschäftsführer Hans-Philipp Okle freut sich über das 15-jährige Bestehen des Landmarkt-Konzepts und denkt über die Zukunft der Nahversorgung in turbulenten Zeiten nach.

2

Marktgeschehen

Berichte und Geschichten aus dem Alltag des Lebensmitteleinzelhandels oder auch das Neueste aus unseren Dorfläden.

4

15 Jahre Landmarkt - eine Erfolgsgeschichte

Im Sonderteil unseres Journals berichten wir darüber, wie das Landmarkt-Konzept im Jahr 2009 aus der Taufe gehoben und 2010 erstmals umgesetzt wurde.

6

15 Jahre Landmarkt - Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Die Betreiberinnen und Betreiber der Landmärkte, die vor Ort die Nahversorgung gewährleisten, lassen wir auf diesen Seiten hochleben.

8

15 Jahre Landmarkt - Wir gratulieren!

Unsere Partner aus dem Lebensmittelhandel beglückwünschen uns zu unserem LANDMARKT-Jubiläum.

20

Okle Intern

Firmenevents, Ausbildungsstart und -abschlüsse, eine wichtige Jury-Tätigkeit, Jubiläen und Verabschiedungen in den Ruhestand – hier dreht sich alles um die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Okle Unternehmensgruppe.

27

IMPRESSUM:

Herausgeber: Okle GmbH Großhandelszentrale, Hochwaldstraße 1–7, 78224 Singen-Hohentwiel, Tel.: 0 77 31/829-0, Fax: 0 77 31/829-229, info@okle.de, www.okle.de
Gestaltung: Sascha Stoll, PR-Pressverlag Süd GmbH, www.pr-presseverlag.de, Sindelfingen; Redaktion: Kristin Löber, Okle GmbH Großhandelszentrale;
Text: Christof Schmid-Flemmig (CSF-Idee, Aidlingen); Druck: RCDRUCK GmbH & Co. KG, Emil-Mayer-Straße 3, 72461 Albstadt-Tailfingen, www.rcdruck.de

Inge Trautmanns „Lädle“ war Station bei der Ortsbegehung



Bereits in dritter Generation führt Inge Trautmann in Belsen, einem Ortsteil von Mössingen (Landkreis Tübingen), den kleinen Lebensmittelmarkt namens „s'Lädle“, der

aus einem von ihrem Großvater im Jahr 1911 gegründeten Gemischtwarenladen hervorgegangen war. Im Oktober 2024 veranstaltete die Stadt Mössingen unter

dem (schwäbisch formulierten) Motto „Lehrer, Lomba, Lädle – unterwegs im Belsemer Oberdorf“ eine Ortsbegehung, die verschiedene Attraktionen bereithielt und u.a. vor Inge Trautmanns Dorfladen Station machte. Dort stand die engagierte Lebensmittelhändlerin den interessierten Bürgern Rede und Antwort und gab gerne Auskunft zur Geschichte der Nahversorgung in der Region.

Inge Trautmann lässt sich immer etwas Originelles einfallen, um am Ort im Gespräch zu bleiben und auf ihre Nahversorgungseinrichtung aufmerksam zu machen. Schon zum 100. Jubiläum des „Lädles“, man schrieb das Jahr 2011, hatte sie sich eine besondere Aktion ausgedacht: Wer bei ihr einkaufte, konnte außer mit Euro auch mit „der guten alten D-Mark“ bezahlen. 2022 feierte sie dann mit dem 111. auch ein „krummes“ Geschäftsjubiläum. Dabei wurde sie dann allerdings von ihren Stammkundinnen überrascht, die in einem Mini-Festzug anrückten und der verdutzten Ladenbesitzerin ein „Bänkle“ als Geschenk mitbrachten, verbunden mit dem Appell, es gelegentlich für eine kleine Auszeit vom Nahversorgungstag zu nutzen.

1250 Jahre Mössingen

Lehrer, Lomba, Lädle...

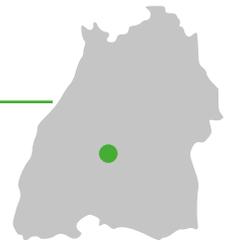
Sonntag, 13. Oktober 2024, 14:00 Uhr

Unterwegs im Belsemer Oberdorf
mit Matthias Schlegel & Berthold Rath

Treffpunkt: Oberdorfschule Belsen, Barbelsenstr. 50
Der Eintritt ist frei.

Veranstalter: Stadt Museum Mössingen
Telefon: 07473 / 272012
E-Mail: museum@moessingen.de
<http://www.moessingen.de>

INFO



„s'Lädle“ – Lebensmittel Trautmann

72116 Belsen
70 qm Verkaufsfläche

- ✓ Frischland-Markenprodukte
- ✓ Demeter-Markenprodukte
- ✓ Fleisch und Wurst in SB
- ✓ Backwaren
- ✓ Obst und Gemüse
- ✓ Trockensortiment
- ✓ Getränke
- ✓ Tiefkühlkost
- ✓ Geschenkartikel
- ✓ Zeitschriften

www.facebook.com/LaedleBelsen

Der Hauptpreis unserer Umsatzbelohnungsaktion ging nach Huzenbach



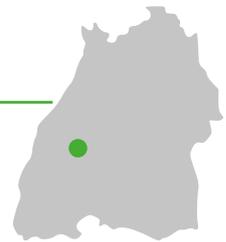
Seit unsere Okle-Präsenzmesse zur Online-Messe wurde, gibt es für diejenigen Einzelhandelspartner, die den höchsten Orderumsatz erzielten, über eine Los-Entscheidung eine kleine Belohnung. Weil das Los bei unserer Frühjahrsmesse 2024 Juliane Kunze

zukam, der Betreiberin von „Jules Lädle“, erhielt sie das schöne Fahrrad der Marke „Wiesbauer“, das von einem Lieferanten gesponsert worden war. Die anderen „Umsatzgewinner“ bekamen mit verschiedenen Produkten gefüllte Wanderucksäcke oder einen „Popcorn-Maker“.

Jules Lädle befindet sich in Huzenbach, einem kleinen Teilort der Schwarzwaldgemeinde Baiersbronn (Landkreis Freudenstadt). Juliane Kunze hatte den kleinen Dorfladen, dem die endgültige Schließung drohte, zum Jahresbeginn 2021 übernommen, da sie die Nahversorgung vor Ort für alle Altersgruppen und Familien gesichert wissen wollte. Obwohl ihr Lädle, gemessen an der Fläche, recht klein ist, glänzt Juliane Kunze Jahr für Jahr als starke Messteilnehmerin, was sich auch im Frühjahr 2024 wieder eindrucksvoll bestätigte.

INFO

Jules Lädle
72270 Baiersbronn-
Huzenbach
100 qm Verkaufsfläche



Gelungene Aktion mit Obst von San Lucar



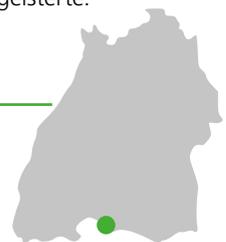
Erneut verblüffte Günter Stich, Betreiber des Konstanz Landmarkts, Ende August 2024 mit einer San-Lucar-Aktion. Herrliche Pfirsiche, Trauben, Melonen, Ananas und weitere vitaminreiche Obstsorten des namhaften Anbieters lagen bereit und warteten auf Kunden, die durch Abscannen eines bestimmten Codes eine Spanien-Reise gewinnen konnten. Die Okle Großhandels-



zentrale hatte die Ware beschafft, der San-Lucar-Außendienst half beim Aufbau mit und besorgte außerdem zur Verkaufunterstützung den Aufsteller mit der Disney-Dschungelbuchfigur „Baghira“, die vor allem Kinder begeisterte.

INFO

Konstanzer Landmarkt
78464 Konstanz
380 qm Verkaufsfläche



- ✓ Frischland-Markenprodukte
 - ✓ Demeter-Markenprodukte
 - ✓ Fleisch und Wurst in SB
 - ✓ Käse-Bedienungstheke
 - ✓ Backwaren
 - ✓ Obst und Gemüse
 - ✓ Trockensortiment
 - ✓ Getränke
 - ✓ Tiefkühlkost
 - ✓ Café/Imbiss
- www.konstanzer-landmarkt.de



15 Jahre Landmarkt - eine Erfolgsgeschichte

Ein innovatives Nahversorgungskonzept erobert Baden-Württemberg



Der Landmarkt in Twiefeld

Im Jahr 2009 fiel in der Okle Großhandelszentrale der Entschluss, der Nahversorgung in Baden-Württemberg ein frisches Gesicht zu geben – die LANDMARKT-Idee war geboren. Schon ein Jahr später wurde das Konzept mit dem „Dürbheimer Landmarkt“, der im November 2010 die Tore öffnete, in die Tat umgesetzt. Viele weitere Neugründungen oder Umwandlungen zum LANDMARKT folgten seither, die vor allem im ländlichen Raum Bewohnerinnen und Bewohner mit einem fein sortierten Warenangebot, regionalen Produkten und exquisiten Bio-Spezialitäten versorgen und darüber hinaus mit wettbewerbsfähigen Preisen und einer fachkundigen Beratung punkten.

Der gefüllte Einkaufskorb und freundliches Grün als Erkennungszeichen

Verschiedene Stilelemente stellen die einheitliche Erscheinung der LANDMÄRKTE sicher. Dazu zählt vor allem das Signet

„gefüllter Einkaufskorb“, das über den Eingangstüren der Märkte prangt und für frische heimatliche Produkte, Regionalität und eine große Auswahl steht. Zum Botschafter der regionalen Kultur, des Genusses und des Umweltbewusstseins

wird der LANDMARKT außerdem durch das freundliche Grün, welches das gesamte Design sowohl in der Inneneinrichtung als auch im Außenbereich prägt, etwa als Hintergrundfarbe im Ladenschild, auf Markisen oder Beschriftungen.

Die Hinwendung zur Heimat ist ein Signal

Ob den Kundinnen und Kunden der Sinn nach Obst, Gemüse, Käse, Gebäck, einer guten Flasche Wein oder einem schönen Stück Fleisch steht: Frische, Qualität, Exklusivität und Regionalität kennzeichnen im LANDMARKT das Sortiment. Einen besonderen Platz nehmen darin die Produkte von FRISCHLAND ein, die für bewussten Einkauf, gesunde Ernährung und Erzeugung auf kurzen Wegen stehen. Denn FRISCH-



Der LANDMARKT im grünen Kleid ist der Botschafter der Regionalität.





15 Jahre Landmarkt - eine Erfolgsgeschichte

LAND-Produkte werden in Manufaktur-Qualität möglichst mit natürlichen Zutaten aus heimischer Ernte und regionalen Gärten nach traditionellen Verfahren und altbewährten Rezepturen hergestellt.

Die Beachtung der Nachhaltigkeit ist ein Zeichen dafür, dass die Fürsorge für Mensch und Natur in den LANDMÄRKTEN in jeder Hinsicht groß geschrieben wird. Bei der Kundschaft kommt dies bestens an, denn am



Grün bestimmt das Design.

liebsten umgibt sich der Mensch mit Dingen, die er kennt: Das Bekannte, Gewohnte, Liebgewordene schenkt Geborgenheit. Eine Gemeinde ist daher gut beraten, wenn sie die Nahvorsorge aktiv in die Hand nimmt. Mit dem LANDMARKT holt sie sich jedenfalls ein Stück Sehnsucht, Vertrautheit und Geborgenheit in die Ortsmitte zurück. Der Markt in der Gemeinde, nahe am Menschen, garantiert nicht nur die Versorgung mit Lebensmitteln in der Nähe, er ist auch ein wichtiger Treffpunkt und Kommunikationsort, der einen unverzichtbaren Beitrag zum sozialen Zusammenhalt leistet.



Einkaufen im LANDMARKT bedeutet Genuss ohne Reue.

Der LANDMARKT aus der Sicht der Betreiber

Die Aussagen der LANDMARKT-Betreiberinnen und -Betreiber über die Faktoren, die das Konzept zum Erfolg geführt haben, sprechen für sich. „Als ‚Gute-Laune-Einkauf‘ und Familienbetrieb in der vierten Generation“, sagt beispielsweise Patricia Stelzer, die Inhaberin des „Stockheimer Landmarks“, „war es uns schon immer wichtig, dass unsere Kunden sich wohlfühlen und Spaß beim Einkaufen haben. Seit wir ein LANDMARKT sind, gelingt uns dieses Kunststück noch besser, weil Regionalität und besondere Qualitäten unser Sortiment prägen. Und dank der guten Betreuung durch die Okle-Einzelhandelsberater werden wir unserem Motto ‚Bei uns bekommen Sie auch das, was Sie nicht erwarten‘ jederzeit gerecht, weil wir kurzfristig Dinge be-

sorgen können, die wir vielleicht einmal nicht vorrätig haben.“ Auch Alwin Beirer von „Beirers Landmarkt“ in Sipplingen ist überzeugt davon, dass ihn das neue Nahvorsorge-Konzept sicher durch so manche Krise gebracht hat. „Wir sind seit 2012 LANDMARKT und hatten anfangs wegen einer Straßensperrung direkt vor dem Haus ein wenig zu kämpfen. Dank des überzeugenden LANDMARKT-Konzepts und der richtigen Sortimente ist es uns jedoch gelungen, die Kunden davon zu überzeugen, dass es sich stets lohnt, vor Ort einzukaufen. Auch sind wir mit der Firma Okle als unserem Hauptlieferanten sehr zufrieden. Dreimal in der Woche bekommen wir frische Ware, die Betreuung ist gut, und vor kurzem hat sogar wieder der Firmenchef persönlich bei uns vorbeigeschaut. Was will man mehr?“

Die Betreiber der Landmärkte sind die wahren Helden der Nahversorgung

Von Haus aus den Menschen der Region nahe, betreiben unsere LANDMARKT-Inhaberinnen und -Inhaber Nahversorgung aus Verantwortung, Heimatliebe und Leidenschaft. In dem von ihnen geschaffenen persönlichen Ambiente, das von Naturnähe, Regionalität, Qualität und Kompetenz geprägt ist, fühlen sich die Kundinnen und Kunden auf Anhieb wohl. Denn was generell auf alle unsere Partnerinnen und

Partnern im Lebensmitteleinzelhandel zu trifft, gilt für die LANDMARKT-Betreiber in besonderem Maße: Die Kauffrau oder der Kaufmann vor Ort steht im Mittelpunkt. Er oder sie kennt die individuellen Gegebenheiten und weiß um die Bedürfnisse der Kunden. Und deshalb sind die LANDMARKT-Betreiber für uns die wahren Helden der Nahversorgung. Um sie angemessen zu würdigen, stellen wir auf den folgenden Seiten jeden im Einzelporträt vor.



Ein reichhaltiges Sortiment



Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Beirers Landmarkt in Sipplingen: Alwin und Bettina Beirer



telgeschäft in die Seestraße um, wo sie als LANDMARKT neu eröffneten, um zugleich von einem Standortvorteil zu profitieren. „Vor allem im Sommer kommen viele Urlauber vom See herüber, und auch Radfahrer halten gerne an.“

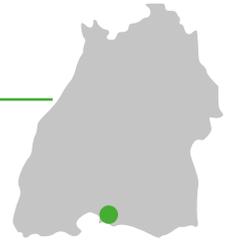
Frische, Qualität und Exklusivität kennzeichnen das Sortiment, in dem regionale Produkte und exquisite Bio-Spezialitäten ebenso einen besonderen Platz einnehmen wie die Produkte von FRISCHLAND, die für bewussten Einkauf und gesunde Ernährung stehen. Beirers Landmarkt, zu dem auch eine kleine Vesperecke gehört, überzeugt außerdem durch wettbewerbsfähige Preise und eine freundliche, fachkundige Beratung. Und obwohl Beirers Landmarkt abgesehen von einer Metzgerei der einzige Nahversorger am Ort ist, lässt sich das Betreiberpaar angesichts der verkaufsschwächeren Wintermonate und der Tatsache, dass Sipplingen nur knapp 2200 Einwohner hat, immer etwas Besonderes einfallen, um die Kundschaft bei Laune zu halten. Regelmäßig veranstalten

die Beirers deshalb Schlemmerabende mit delikater Feinkost, erlesenen Snacks, regionalen Geflügelprodukten, Würstdelikatessen, Schokoladenfrüchten und edlen Getränken. Anlässlich der Feier des zwanzigsten Geschäftsjubiläums Ende Juli 2023 kreierten sie außerdem einen besonderen Handzettel, der auf zahlreiche Knüllerangebote hinwies. Die Aktionswerbung, die als Dankeschön für die Treue langjähriger Kunden gedacht war, erwies sich als großer Erfolg, zumal neue Käuferinnen und Käufer hinzugewonnen werden konnten.

Einkaufen, wo die Heimat lebt, bei Ihrem Nahversorger vor Ort!“ Das proklamieren Alwin und Bettina Beirer, die in der Gemeinde Sipplingen im Bodenseekreis die Nahvorsorge vorantreiben, schon seit zwanzig Jahren. 2012 zogen Beirers mit ihrem Lebensmit-

INFO

Beirers Landmarkt
78354 Sipplingen
100 qm Verkaufsfläche
www.beirers-landmarkt.de
LANDMARKT seit Januar 2012



Egginger Landmarkt: Sarah Weissenrieder

In der Bonndorfer Straße in Eggingen, einer Gemeinde mit 1800 Einwohnern im Landkreis Waldshut-Tiengen, befindet sich seit 2003 das Lebensmittelgeschäft von Sarah Weissenrieder, das im Juni 2011 zum Landmarkt umgestaltet wurde und damit zu den ersten Nahversorgungseinrichtungen dieser Art überhaupt gehört. Obst und Gemüse vom Bodensee, Breisgau-Milch und

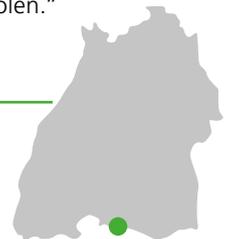
Eier aus dem benachbarten Wutachtal, frische Backwaren der Laufenburger Bäckerei Dörflinger sowie zahlreiche regionale Bioprodukte sorgen für die Unverwechselbarkeit des Sortiments, ein leckerer Vesperservice, ein kleines Stehcafé sowie ein bequemer Bestell- und Lieferdienst runden das abwechslungsreiche Angebot ab.

Im Frühjahr 2023 war der Fortbestand des Traditionsgeschäfts allerdings gefährdet, als die angemieteten Geschäftsräume zum Verkauf standen. „Viele Egginger Bürger und natürlich auch Kundinnen und Kunden haben sich damals für uns eingesetzt“, berichtet die engagierte Lebensmitteleinzelhändlerin. „Darüber, dass die Gemeinde daraufhin die Initiative ergriff und Räumlichkeiten erwarb, sind wir natürlich recht glücklich.“ Seither kümmert sich Sarah Weissenrieder gemeinsam mit einem Obst- und Gemüsegroßhandel, der in Eggingen auch ein klei-

nes Ladengeschäft betreibt, und einem Mühlenbetrieb mit angeschlossenem Mühlenladen um die Nahversorgung am Ort. Vom Schweizer Einkaufsboom in Deutschland – Eggingen liegt in Grenznähe – profitiert Sarah Weissenrieder allerdings kaum. „Leider ist es für unsere Schweizer Nachbarn verkehrstechnisch nicht ganz einfach hierherzukommen“, erklärt sie dazu. „Ein paar sehr sympathische Kunden von dort haben wir dennoch, ich glaube, es sind Golfer, die im Golfclub Obere Alp spielen und bei uns gerne ihr Vesper holen.“

INFO

Egginger Landmarkt
79805 Eggingen
250 qm Verkaufsfläche
www.egginger-landmarkt.de
LANDMARKT seit Juni 2011





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Eisenbacher Landmarkt: Isolde Müller



Seit über dreißig Jahren kümmert sich Isolde Müller um die Nahversorgung im Luftkurort Eisenbach, einer Gemeinde mit 2190 Einwohnern im Osten des Landkreises Breisgau-Hochschwarzwald. Bereits von 1994 an unterhielt die rührige Einzelhändlerin einen kleinen Tante-Emma-Laden im Untertal von Eisenbach, den sie als „Isoldes Lädle“ bekannt machte, ehe sie im Jahr 2004 weiter oben im Ort ein größeres Geschäft übernahm, das allerdings im Laufe der Jahre zu klein wurde. 2018 fiel dann der Entschluss zu einer Modernisierung, die mit der Übernahme des LANDMARKT-

Konzepts und einer optimalen Nutzung des Platzangebots einhergehen sollte. „In den ersten beiden Juniwochen jenen Jahres haben wir in einer Art Blitzaktion alles erneuert und verschönert“, erinnert sich Isolde Müller, „sodass wir bereits Mitte Juni 2018 eine schöne Neueröffnung feiern konnten.“

Immer wieder lässt sich Isolde Müller etwas Neues einfallen, wenn es um kundenfreundliche Aktionen geht. Im Frühjahr 2021 beispielsweise veranstaltete sie zusammen mit Schwarzwaldmilch eine Sonderverlosung: Der Kunde mit dem höchsten Umsatz aus den Erzeugnissen dieses Lieferanten erhielt ein Trikot des Bundeligaclubs Freiburger SC, der von Schwarzwaldmilch gesponsert wird. Und anlässlich des 30-jährigen Bestehens ihres Lebensmittelmarkts im Januar 2024 richtete sie eine gemütliche Sitzecke ein, die zum Verweilen im Eisenbacher Landmarkt einlädt und von den Kunden sehr gut angenommen wird. „Lieblingsplatz“ steht in großen Lettern auf der Fensterscheibe,

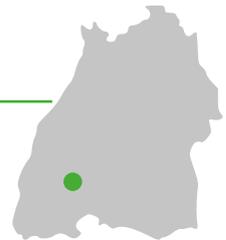


und es besteht kein Zweifel daran, dass Isolde Müller auch mit dieser Neuerung ein weiterer Coup in Sachen Kundenbindung gelungen ist.

INFO

Eisenbacher Landmarkt

79871 Eisenbach
160 qm Verkaufsfläche
LANDMARKT seit August 2018



Fridolins Landmarkt in Ahausen: Gerold Müller



In Ahausen, einem Ortsteil von Bermatingen (Bodenseekreis), in dem rund 1000 Menschen leben, übernahm Gerold Müller im Oktober 2013 von seinem Vater Fridolin das Lebensmittelgeschäft, das bereits die Großmutter betrieben hatte. Er packte damals die Gelegenheit beim Schopf und nutzte die anstehenden

Renovierungsarbeiten für eine Umgestaltung zum LANDMARKT, und weil der Lebensmittelmarkt zuvor bei den Ahausenern ohnehin als „Fridolin“ bekannt war, blieb der Name des Vaters in der neuen Geschäftsbezeichnung erhalten.

Auch heute noch erfreuen sich die Kundinnen und Kunden an den geräumig wirkenden Verkaufsräumen, am freundlichen Grün des LANDMARKT-Designs, am großen Sortiment mit regionalem Schwerpunkt und an der übersichtlichen Warenpräsentation. „Gute Produkte in hoher Qualität und zu niedrigen Preisen, das erhalten Sie in unserem Landmarkt“, verspricht Gerold Müller. „Daneben spielen natürlich auch Frische und regionale Herkunft eine große Rolle, viele Produkte stammen hier aus der Region, so beziehen wir beispielsweise unser Brot von einem nahegelegenen Hofgut.“ Das Bekenntnis des Landmarktinhabers zur Heimat geht aber noch weiter – seit der Schließung der Sparkassen-Filiale in Ahausen und der

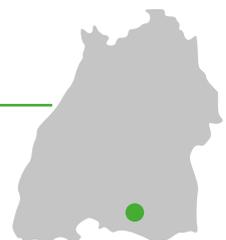


Volksbank-Filiale in Bermatingen bietet er seinen Kunden nach einem Einkauf an, bis zu 200 Euro direkt an der Kasse des Landmarkts abzuheben. Wenn das kein Vertrauensbeweis ist!

INFO

Fridolins Landmarkt

88697 Ahausen
280 qm Verkaufsfläche
www.fridolins-landmarkt.de
LANDMARKT seit Dezember 2013





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Gebers Landmarkt: eine erfolgreiche Genossenschaft



Als dem Dorfladen in Gebersheim, einem Ortsteil von Leonberg mit 2500 Einwohnern, 2016 wegen fehlender Nachfolger die Schließung drohte, hob die Eigentümerfamilie gemeinsam mit der Gemeindeverwaltung ein Dorfladen-Modell auf Basis einer Bürgergenossenschaft aus der Taufe. Eineinhalb Jahre dauerte es, dann konnte am 1. 3. 2018 „Gebers Landmarkt eG“ eröffnen, womit der weitere Betrieb des Traditionsgeschäftes gewährleistet war. Der 400 qm große Lebensmittelmarkt, zu dem ein Stehcafé, ein Reinigungsservice, eine Toto-Lotto-Aannahmestelle und eine Poststelle gehören, wird seither von ca. 400 „Bürger-Genossen“ getragen. Pro Quadratmeter Ladenfläche konnte also ein Bürger gewonnen werden, der Wert legt auf lokale und regionale gute Produkte.



Dies zeigt sich auch im Sortiment. Unter den rund 8000 Artikeln, die in Gebers Landmarkt zum Verkauf angeboten werden, befinden sich neben gängigen Markenprodukten viele Bio-Produkte und Erzeugnisse aus der Region, darunter Öl, Eier sowie Gemüse. An der Bedientheke, die von einem erfahrenen Metzgermeister geleitet wird, gibt es Fleisch, Wurst, Käse und Backwaren. Über einen Lieferservice werden neben Privatkunden auch öffentliche Einrichtungen wie etwa Schulen und Kindergärten mit frischem Obst und Gemüse sowie mit Molkereiprodukten versorgt.

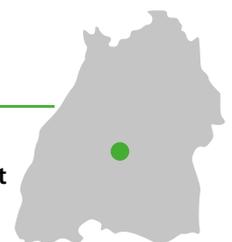
Bei Chili con carne, einer vegetarischen Kartoffelsuppe und verschiedenen Getränken wurde am 11. März 2023 in Gebers Landmarkt das fünfjährige Bestehen der Nahversorgungseinrichtung gefeiert. Für das großenteils ehrenamtliche Engagement der Marktbetreiber – der Vorstand der Genossenschaft besteht aus Peter Lohner (Vorsitzender), Almut Gaugler und Peter Meurisch – fand der Oberbürgermeister lobende Worte: „Ich danke allen ehrenamtlichen Vorständen, Aufsichtsrätinnen und Aufsichtsräten sowie allen freiwilligen Helferinnen und Helfern, die sich auf unterschiedliche Art und Weise für den Landmarkt in Gebers-

heim einsetzen. Es zeigt sich, wie eng der soziale Zusammenhalt im Ortsteil ist.“

Wem selbst Gutes wiederfährt, der denkt auch an andere. So gingen beispielsweise beim ersten „Landmarkt Shopping-Race“, bei dem die Teilnehmer so schnell wie möglich mehrere vorgegebene Produkte einkaufen mussten, die Siegerpreise (Einkaufsgutscheine im Wert von 50, 30 und 20 Euro) im Namen der Gewinnerinnen und Gewinner an die Leonberger Tafel. Schon ein paar Monate zuvor war eine ähnliche Aktion gestartet worden, bei der eine großzügige Lebensmittelspende für Bedürftige in der Ukraine zusammenkam. Wir sagen angesichts so viel bürgerschaftlichen Engagements: Chapeau, Gebers Landmarkt!

INFO

Gebers Landmarkt
71229 Leonberg-
Gebersheim
400 qm Verkaufsfläche
www.gebers-landmarkt.de
LANDMARKT seit Januar 2016





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Grießener Landmarkt: Hans-Jörg Gasparini



Unser Ziel ist es, den Kundinnen und Kunden nur das Beste zu bieten – so lautet das Motto des LANDMARKTS, den Hans-Jörg Gasparini in Grießen betreibt, einem Ortsteil von Klettgau (Landkreis Waldshut) mit 2000 Einwohnern. Deshalb setzt er in seinem Sortiment stark auf Bio-Produkte und regionale Erzeugnisse, darunter

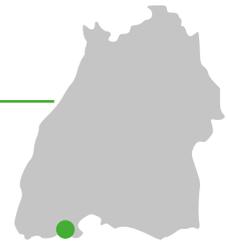
Fleisch und Wurst von „Bio-Bühler“ und „Waldburger“ aus dem Allgäu, „Heinzelmann“ aus dem Schwarzwald sowie Geflügelspezialitäten von „Gut Neuhof“ vom Bodensee. Brot- und Backwaren kommen aus einer nahe gelegenen Bäckerei, Eier sogar vom selben Ort.

Viele weitere Service-Angebote machen den Grießener Landmarkt zu einem wichtigen Treffpunkt in der Ortsmitte. Dazu gehören beispielsweise das in den Lebensmittelmarkt integrierte gemütliche Stehcafé, in dem man bei sonnigem Wetter auch im Außenbereich vor dem Markt bedient wird, oder der Annahmeservice für eine nahe gelegene Reinigung. Außerdem gibt es bei Hans-Jörg Gasparini eine Toto-

Lotto-Annahmestelle, einen Bestell- und Lieferservice für Kunden, die keine Zeit zum Einkaufen haben oder das Haus nicht verlassen können, sowie Gutscheine, Geschenkkörbe und einen Plattenservice für allerlei Veranstaltungen. Wenn das kein toller Service ist!

INFO

Grießener Landmarkt
79771 Klettgau
340 qm Verkaufsfläche
www.griessener-landmarkt.de
LANDMARKT seit Januar 2015



Hammereisenbacher Landmarkt: Andreas Würthner



Der einstige „Ihre-Kette“-Lebensmittelladen im Vöhrenbacher Ortsteil Hammereisenbach (Schwarzwald-Baar-Kreis) trägt seit Januar 2018 das grüne Kleid des LANDMARKTS und ist damit noch besser in der Lage, die Nahversorgung in der Region zu stärken. Bei einem Stehempfang mit

Sekt, Glühwein und Gulaschsuppe wurde damals in Gegenwart des Bürgermeisters, der Gemeinderäte und der Vorsitzenden der örtlichen Vereine die Neueröffnung gefeiert, mit der auch ein Inhaberwechsel und eine Modernisierung einhergingen. Heute blickt der engagierte Marktbetreiber Andreas Würthner zufrieden auf die Übernahme des Lebensmittelgeschäfts und die Umgestaltung zum LANDMARKT zurück, in dem er ein Erfolgsmodell sieht. Er muss es wissen, schließlich betreibt er einen zweiten LANDMARKT im 20 Kilometer entfernten Sankt Märgen.

In Hammereisenbach jedenfalls hat Andreas Würthner sein Credo in Sachen Nahversorgung unter das Motto „Landmarkt Hammereisenbach – für Sie vor Ort“ gestellt, wobei er weiter ausführt: „Seit Jahresbeginn 2018 bieten wir Ihnen die Möglichkeit des täglichen Einkaufs in Hammereisenbach. Unsere Philosophie ist, Ihnen die besten Produkte direkt vor Ort anzubieten. Unsere große Auswahl wartet mit allem auf, was Sie für den täglichen Einkauf brauchen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und stehen Ihnen gerne bei Fragen und für Anregungen zur Seite.“

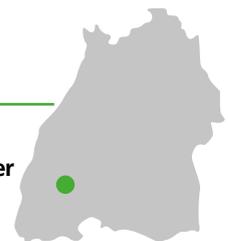
Bei der Kundschaft kommt dies gut an. „Ein wirklich super guter Dorfladen“, bestätigt ein Kunde, der in der Nähe eine



Ferienwohnung hat und immer in der Urlaubszeit im Hammereisenbacher Landmarkt einkauft. „Hier gibt es alles, was man braucht – frisches Gemüse, Obst, Knabbersachen, Getränke, ein Drogeriesortiment, Wurst, Käse und vieles mehr. Dazu auch regionale Produkte, Backwaren, Kuchen. Überaus freundliche und herzliche Menschen!“

INFO

Hammereisenbacher Landmarkt
78147 Hammereisenbach
150 qm Verkaufsfläche
www.landmarkt-hammereisenbach.de
LANDMARKT seit Januar 2018





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Konstanzer Landmarkt: Günter Stich



Zentrumsnah in der Konstanzer Friedrichstraße eröffnete Günter Stich im Juni 2016 einen „LANDMARKT der kurzen Wege“, mit dem eine Lücke in der Nahversorgung rund um Konstanz und vor allem zwischen Klinikum und Universität Konstanz geschlossen wurde. Der Lebensmittelmarkt ist bequem erreichbar, und auch bei der Einrichtung wurde im Zuge der Umgestaltung zum LANDMARKT auf Kundenfreundlichkeit geachtet. Beispielsweise positionierte Herr Stich die Backwaren-

abteilung gleich im Eingangsbereich, damit eilige Kunden quasi im Vorübergehen einkaufen können. Auch sonntags gibt es im Back-Shop frische Brötchen, sodass die Konstanzer am Wochenende nicht auf ihre „Weckle“ verzichten müssen. Aber auch das Lebensmittelsortiment, in dem sich über 4500 Artikel befinden und das eine große Auswahl an Bio-, Fairtrade- und regionalen Produkten bereithält, kann sich sehen lassen.

Wie die meisten LANDMARKT-Betreiber lässt sich auch Günter Stich vom Konstanzer Landmarkt immer wieder eine Aktion einfallen, mit der er seine Kundinnen und Kunden begeistert. Im Herbst 2022 beispielsweise versprach er jedem, der am 30. Oktober in seinem Lebensmittelgeschäft im Schlafanzug erschien, eine mit leckeren Sachen gefüllte Frühstückstüte. Die Aktion, die über 100 Teilnehmer „aus den Federn“ holte, fand besonders bei Kindern großen Anklang.

Zum Serviceangebot des Konstanzer Landmarkts gehören das Arrangieren von Geschenkkörben, ein Plattenservice für Veranstaltungen aller Art sowie die Möglichkeit, Gutscheine ausstellen zu lassen.

Die Bäckereiabteilung ist sonntags von 8 Uhr bis 11 Uhr geöffnet, im Café wartet ein täglich wechselndes Kuchen- und Backwarenangebot auf die Kundinnen und Kunden, und der Imbiss des LANDMARKTS eignet sich bestens für die Einnahme eines zweiten Frühstücks mit leckeren Snacks und belegten Brötchen. Der Servicegedanke findet sich auch im Bekenntnis zum Kunden wieder, das im Netz auf dem „Landmarkt-Portal“ zu finden ist: „Unser Ziel ist es, Ihnen nur das Beste zu bieten. Wir sind dann zufrieden, wenn Sie zufrieden sind. Sie als Kunde sollen sich wohl bei uns fühlen. Daher sind wir als Landmarkt-Team immer bemüht, Ihnen auch außerhalb des persönlichen Einkaufes unsere Hilfe anzubieten.“

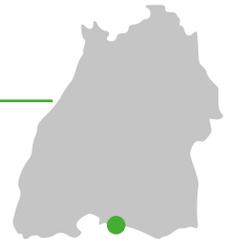
INFO

Konstanzer Landmarkt

78464 Konstanz
380 qm Verkaufsfläche

www.konstanzer-landmarkt.de

LANDMARKT seit Juni 2016



Loffenauer Landmarkt: Thorsten Mettra



Ich möchte meinen Mitbürgern einfach das Einkaufen am Ort weiter ermöglichen und bin sicher, dass es auch honoriert wird“. Von dieser Hoffnung getragen, übernahm der gelernte Groß- und Einzelhandelskaufmann Thorsten Mettra im September 2021 in Loffenau (Landkreis Rastatt) den in der Nähe der Oberen Dorfstraße gelegenen Lebensmittelmarkt, dessen bisheriger Betreiber wenige Monate zuvor aus privaten Gründen aufgegeben hatte. Mit der Übernah-

me ging auch eine Namensänderung einher: In großen Lettern, illustriert mit dem gefüllten Einkaufskorb als LANDMARKT-Erkennungszeichen, ist jetzt „Loffenauer Landmarkt“ über der Ladentür zu lesen – Thorsten Mettra, der selbst im Ort wohnt, wollte damit den Loffenauern ganz bewusst eine Ehre erweisen.

Im Sortiment ist ein regionaler Schwerpunkt gut erkennbar. Wurst- und Fleischwaren gibt es von der Metzgerei Seeger aus Kuppenheim, von „Bio-Bühler“ und „Waldburger“ aus dem Allgäu und von „Heinzelmann“ aus dem Schwarzwald, Geflügelspezialitäten vom „Gut Neuhofer“ am Bodensee. Brot- und Backwaren kommen von der Bäckerei Fischer im nahe gelegenen Gernsbach, Eier vom Hönighof in Mühlingen und Honig vom ortsansässigen Imker Markus Kunze. Auch bei den Ge-





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

tränken, etwa wenn es um Wein und Sekt geht, schlägt Thorsten Mettras Herz für die Region Baden, und regionale Biere liefert die Brauerei Franz in Rastatt.

Die Themen Bio, Natur, Reformhaus und Gesundheit sind im Sortiment ebenfalls abgedeckt, etwa durch laktosefreie Produkte, eine Auswahl an Demeter-Erzeugnissen oder durch Speick-Naturkosmetik. Und schließlich kann sich auch das Ser-

viceangebot des Loffenauer Landmarkts sehen lassen, das etwa das Zusammenstellen von Geschenkkörben, den Gutscheinerwerb und das „Landmobil“ umfasst – mit letzterem liefert Thorsten Mettra von Kunden bestellte Getränke und Lebensmittel aus. Die Loffenauer wissen die Qualität des Sortiments und der zusätzlichen Dienstleistungen zu schätzen, wie der Erfolg des gesamten LANDMARKT-Angebots unter Beweis stellt.

INFO

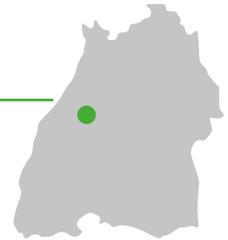
Loffenauer Landmarkt

76597 Loffenau

250 qm Verkaufsfläche

www.loffenauer-landmarkt.de

LANDMARKT seit September 2021



Ottenhöfener Landmarkt: Mike Käshammer



Im Luftkurort Ottenhöfen, einer Gemeinde mit 3300 Einwohnern im Ortenaukreis, betreibt Mike Käshammer den Ottenhöfener Landmarkt, der auf ein seit 115 Jahren im Ort bestehendes Lebensmittelgeschäft zurückgeht. Als er die Nahversorgungseinrichtung 2020 von seiner Mutter übernahm, legte er ein Bekenntnis zur Heimat und zum ortsnahen Einkaufen ab. „Ich setze auf das Motto: Hier bin ich daheim, hier kaufe ich ein. Außerdem weiß ich, dass unsere Kunden auf Frische, ein fein sortiertes Warenangebot, regionale Produkte und exquisite Bio-Spezialitäten, wettbewerbsfähige Preise und eine freundliche, fachkundige Beratung Wert legen.“

Vor allem in der schwierigen Corona-Zeit hat sich das LANDMARKT-Konzept bewährt, denn zum einen gibt das Sortiment des Traditionsbetriebes alles her, was man zum täglichen Leben so benötigt, zum anderen waren viele Kunden froh, keine weiten Wege in die meist überfüllten Lebensmitteldiscounter gehen zu müssen. Auch Mike Käshammers Lieferservice wurde damals gerne in Anspruch genommen, zumal viele Leute das Auto stehen ließen.

Inzwischen ist die Konkurrenz durch die Discounter, deren Läden oft in Gewerbegebieten weit außerhalb zu finden sind, wieder größer geworden. Mike

Käshammer wird immer wieder damit konfrontiert, dass es dort preislich günstiger sei, und er macht eine Rechnung auf, in der er auch den Umweltgedanken berücksichtigt. „Zum einen arbeite selbstverständlich auch ich in meinem Markt mit günstigen Wochen- oder Sonderangeboten, zum anderen wäre es überlegenswert, ob man wirklich preislich so viel besser wegkommt, wenn man die Fahrtkosten zum auswärtigen Supermarkt und den Zeitaufwand in die eigene Einkaufsrechnung mit einbezieht.“

Der Umweltgedanke war es auch, der Mike Käshammer zu einer echten Innovation in seinem LANDMARKT inspirierte, dem „Unverpackt“-Angebot: Von verschiedenen Getreide-, Bohnen- und Reis-Sorten über diverse Gewürze bis hin zu Kaffee und Sonnenblumenöl reicht das Sortiment, welches in wiederverwendbare gläserne Pfandgefäße eingefüllt werden kann. Das Konzept ist nur eine von vielen unkonventionellen Projektideen, die sich der rührige LANDMARKT-Unternehmer immer wieder einfallen lässt, um die Attraktivität seiner Nahversorgungseinrichtung hochzuhalten.

INFO

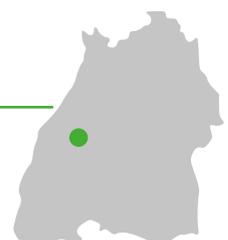
Ottenhöfener Landmarkt

77883 Ottenhöfen

200 qm Ladenfläche

www.kaeshammer-ottenhoefen.de

LANDMARKT seit März 2012





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Inzlinger Landmarkt: Stefan Berger



Der Inzlinger Landmarkt, der Ende Juni 2017 eröffnet wurde und im Herzen der Gemeinde Inzlingen (Landkreis Lörrach) beheimatet ist, wies zu Beginn gleich mehrere Besonderheiten auf: Er wurde vom Kolping-Bildungswerk Freiburg betrieben und verfolgte das Konzept eines integrativen Ladens, in dem gesunde und Menschen mit Handicap Hand in Hand und für den Erfolg des Unternehmens arbeiteten. Dass dies gewisse Herausforderungen mit sich brachte, war allen Beteiligten von Anfang an klar, und der Bürgermeister des Ortes sprach diesen Punkt bei der Eröffnung des neuen LANDMARKTS auch an. „Das funktioniert nur“, mahnte er, „wenn alle wissen, es ist unser Laden.“

Tatsächlich wurde der Lebensmittelmarkt – als einziger Vollsortimenter vor Ort – gut angenommen, doch dann erkrankte der Geschäftsführer plötzlich, Kunden blieben weg, und der Markt ging einer ungewissen Zukunft entgegen. Die Betreiber reagierten, indem sie die Öffnungszeiten um sechs Wochenstunden reduzierten, außerdem das Angebot und die Preise so anpassten, dass man mit den Discountern besser mithalten

konnte. Schließlich wurde auch noch der Biobereich aufgestockt, wie man damals beim Gang durch die Regalreihen mühe-los feststellen konnte, dennoch blieb der Umsatzverlauf hinter den Erwartungen zurück.

Anfang 2020 zog das Kolping-Bildungswerk Bilanz und entschied sich dafür, den gelernten Kaufmann im Einzelhandel, Stefan Berger, als Marktleiter einzustellen. Herr Berger und seine Frau Nadine, Lebensmittelfachfrau mit Spezialisierung auf das Sortiment Käse, brachten den Landmarkt in den Folgemonaten auf Vordermann. Im Dezember 2020 wagte das Ehepaar Berger dann den Schritt in die Selbständigkeit, indem es den Markt mit-samt einem Teil der Mitarbeiter ganz vom Kolping-Bildungswerk übernahm. Seither gelingt es den Bergers in Eigenregie noch besser, ihre Ideen umzusetzen. Auf Anhieb erkennt man das am von Frische und Regionalität geprägten Sortiment und an dem besonderen Service, den das Inhaberehepaar anbietet. Kunden können beispielsweise Briefe und Pakete im Markt aufgeben, leere Getränkeboxen in einer Art „Drive-in“ bei der Getränkeausgabe abliefern und dort auch gefüllte Boxen abholen und bezahlen oder

Getränke für ein geplantes Familienfest, bei dem man den genauen Verbrauch im vorhinein nicht genau abschätzen kann, auf Kommission kaufen.

Brot und Brötchen werden jeden Tag für die Kunden frisch aufgebacken, doch im Hinblick auf persönlichen Service geht man im Inzlinger Landmarkt sogar noch einen Schritt weiter: „Neben unserem Sortiment können wir auch ganz individuell auf Ihre Wünsche eingehen“, versprechen die Bergers auf ihrer Netzseite. „Haben wir Ihre Hafermilch nicht im Sortiment, fehlt Ihnen das Fleisch für den Braten am Wochenende oder wollen Sie an heißen Tagen den Durst mit Ihrem Lieblings-Bier löschen? Kein Problem, wir besorgen es. Fragen Sie einfach bei Ihrem Einkauf nach.“

INFO

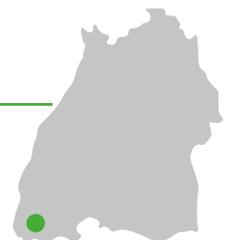
Inzlinger Landmarkt

79594 Inzlingen

220 qm Verkaufsfläche

www.inzlingerlandmarkt.de

LANDMARKT seit Juni 2017





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Römersteiner Landmarkt: Klaus Lieb



Mitten auf der Schwäbischen Alb, genauer gesagt, ein Stück weit östlich von Bad Urach im Landkreis Reutlingen, liegt Römerstein, eine Gemeinde mit knapp 4000 Einwohnern, die aus drei Teilorten besteht. Im Zentrum des Ortsteils Böhringen unterhält Klaus Lieb, der selbst aus der Gegend stammt, seit vielen Jahren ein großes Lebensmittelgeschäft, das er Anfang 2017 von einem „nah-&-frisch“-Markt in einen LANDMARKT umwandelte. Die Umstellung auf das neue Konzept brachte auch eine Sortimentserweiterung mit sich, beispielsweise durch die Hereinnahme zusätzlicher Demeter-Spezialitäten oder von Speick-Naturkosmetik.

Klaus Lieb wird im Verkauf von seiner Ehefrau unterstützt, außerdem beschäftigt er

mehrere Teilzeitkräfte. Heute, gut sieben Jahre nach der Renovierung, freuen sich alle darüber, dass sich sämtliche mit der Umstellung auf das LANDMARKT-Konzept verbundenen Wünsche – Modernisierung, Umsatzsteigerung sowie eine verbesserte Kundenbindung – erfüllt haben.

INFO

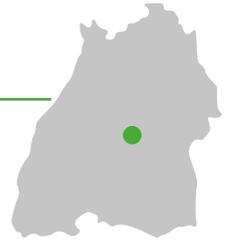
Römersteiner Landmarkt

77883 Böhringen-Römerstein

620 qm Ladenfläche

www.roemersteiner-landmarkt.de

LANDMARKT seit März 2017



St. Märgener Landmarkt: Andreas Würthner

Zwei Jahre lang hatte der Dorfladen in Sankt Märgen leer gestanden, ehe er von Andreas Würthner im Juni 2019 als Landmarkt wiedereröffnet wurde. Der selbständige Einzelhändler wagte diesen Schritt, nachdem er mit dem LANDMARKT-Konzept bereits in Hammereisenbach gute Erfahrungen gemacht hatte. „Wir finden es hervorragend, dass unser Dorfladen wieder geöffnet hat, das war dringend nötig“, sagten die Leute vor Ort damals, und eine Kundin zog schon nach wenigen Tagen dieses Fazit: „Ich habe den Eindruck, dass der Laden richtig gut geführt wird – das Team gibt sich große Mühe!“

Andreas Würthner betreibt den Landmarkt mit mehreren Vollzeit-, Teilzeit- und Aushilfskräften. Nach Sankt Märgen war er gekommen, weil ihm der Bürgermeister der Gemeinde den Standort schmackhaft machte. Mit Erfolg, wie man gleich am Eröffnungstag hatte sehen können. Die 25 Kilometer, die Würthners zweiten LANDMARKT von seinem Stammgeschäft in Hammereisenbach trennen, stellen für den gelernten Kaufmann im Einzelhandel und studierten Betriebswirt kein Problem dar. Wenn er jedoch das Käuferverhalten an beiden Orten vergleicht, erkennt er



Unterschiede. „Die Sankt Märgener lieben zum Beispiel die Erzeugnisse der Schwarzwaldmilch und legen mehr Wert auf Bio-Produkte“, meint er. „Außerdem kaufen sie im Vergleich zu den Hammereisenbachern öfter pro Woche ein, dafür aber kleinere Mengen.“ Zum Glück muss sich Andreas Würthner nicht selbst entscheiden, was er besser findet, da ihm beide Nahversorgungseinrichtungen gehören.

Wer Appetit hat auf einen kleinen Imbiss zwischendurch, findet im St. Märgener Landmarkt immer belegte Brötchen, Butterbrezeln, Kaffee-to-go und sonstige Snacks für die kleine Mahlzeit. Der Backshop, der Brötchen, Brot und Brezeln bei-

steuert, ist auch sonntags geöffnet, und je nach Wetter haben die Kunden die Wahl, ob sie ihren Imbiss lieber drinnen in der gemütlichen Kaffeecke oder draußen auf der sonnigen Terrasse genießen möchten.

INFO

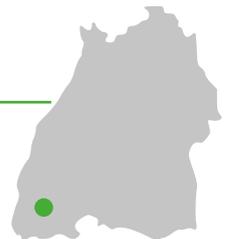
Landmarkt Sankt Märgen

79274 Sankt Märgen

200 qm Verkaufsfläche

www.landmarkt-sankt-maergen.de

LANDMARKT seit September 2019





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Schonacher Landmarkt: Brigitte Dold



Im ehemaligen City-Markt Spath in der Sommerbergstraße von Schonach (Schwarzwald-Baar-Kreis) eröffnete Brigitte Dold im März 2018 nach kurzer Umbauphase einen bestens sortierten LANDMARKT. Als gelernte Einzelhandelskauffrau – ihre gründliche Ausbildung erhielt sie im elterlichen Geschäft in Schönwald – liegt ihr die Nahversorgung bereits im Blut. Außerdem war sie viele Jahre lang beim vorherigen Marktbetreiber beschäftigt gewesen, ehe sie den Schritt in die Selbständigkeit wagte. Brigitte Dold übernahm das angestammte Team und hat ihren Entschluss nicht bereut. „Alle stehen hinter mir und haben mich in meiner Entscheidung bestärkt“, erzählte die Betreiberin wenige Wochen nach der Neueröffnung, froh darüber, dass die Schonacher es schätzten, weiterhin am Ort Lebensmittel einkaufen zu können.

Neben dem Landmarkt-Grün, das seit Frühjahr 2018 den Schonacher Landmarkt ziert, ist auch die Bistro-Ecke neu, in der die Schonacher beispielsweise die Mittagspause verbringen und Kaffee trinken können. Im Sortiment ist Brigitte Dold bestrebt, das regionale Angebot mit Genuss, Umweltbewusstsein und Heimatnähe zu verbinden. „Viele unserer leckeren frischen Produkte stammen sozusagen aus der Nachbarschaft“, freut sich die Inhaberin. „Unsere Kunden wissen das sehr zu schätzen.“

INFO

Schonacher Landmarkt
78136 Schonach
180 qm Ladenfläche
LANDMARKT seit März 2018



Simmozheimer Landmarkt: Tim Bach

Tim Bachs Lebensmittelmarkt in Simmozheim (2900 Einwohner, Landkreis Calw) ist der jüngste Spross in der LANDMARKT-Familie, denn hier wurde erst im Januar 2021 Eröffnung gefeiert.

Bereits 2020 hatte der gelernte Kaufmann den 2019 geschlossenen Lebensmittelmarkt in der Ortsmitte der Gemeinde übernommen, doch dann hatte sich der Betriebsbeginn immer wieder verzögert, u.a. wegen der Corona-Pandemie. Zum

Glück war Tim Bach standhaft geblieben, getreu seiner Überzeugung: „Mit dem Landmarkt bringe ich ein Stück weit den Kaufmann von früher zurück nach Simmozheim. Dieser war stets freundlich, hilfsbereit und immer für die Bürgerinnen und Bürger da.“ Dass Tim Bach damit in unserer modernen Welt einen Schritt zurückging, war ihm damals schon bewusst, und die Rückkehr – quasi zurück zu den Wurzeln – zeigt sich auch im Sortiment mit seinen Schwerpunkten bei regionalen Erzeugnissen und Bio-Produkten.

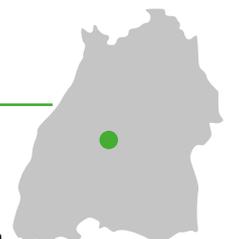
Gut zwei Jahre danach, am 30. 9. 2023, veranstaltete Tim Bach einen LANDMARKT-Tag, u.a. mit dem Ausschank von Sekt oder Fruchtschorle aus Holunderblüten, einer Marzipanverkostung sowie der Präsentation regionaler Köstlichkeiten unter dem Motto „Heimat im Glas“. „Der Zuspruch war durchweg positiv“, lautete das Fazit des Lebensmittelhändlers, „zumal Kunden und Interessenten auch aus umliegenden Ortschaften kamen, um zu schauen, was wir als Nahversorger so alles anbieten. Insgesamt kann man sagen:

Die Aktion brachte den Bürgerinnen und Bürgern den Landmarkt ein Stückchen näher und begeisterte auch diejenigen, die nur gelegentlich im Ort sind.“

Viele Serviceleistungen bereichern das Angebot des Simmozheimer Landmarkts. So sind beispielsweise Online-Bestellungen möglich, auf Wunsch lässt Tim Bach den Kundinnen und Kunden den Einkauf nach Hause liefern, und auf ähnliche Art gibt es auch Unterstützung für Menschen, die haushaltsnahe Dienste leisten und beispielsweise Angehörige versorgen. Daran sieht man: Bürgernähe ist für Tim Bach kein Fremdwort!

INFO

Landmarkt Simmozheim
75397 Simmozheim
240 qm Verkaufsfläche
www.landmarkt-simmozheim.de
LANDMARKT seit Januar 2021





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Simonswälder Landmarkt: Ute Sommer



Eigentlich können die 3094 Einwohner der südbadischen Gemeinde Simonswald (Landkreis Emmendingen) mit ihrer Versorgungslage ganz zufrieden sein, immerhin gibt es am Ort noch zwei Bäckereien, ein Schuhgeschäft, ein Elektrogeschäft mit Lotto, einen Zahnarzt, einen Allgemeinarzt und sogar noch eine Bank. „Aber es fängt auch bei uns schon an zu bröckeln“, sagt Ute Sommer, die in dem Ort den Simonswälder Landmarkt betreibt und damit

auch im Lebensmittelbereich und bei den Dingen des täglichen Bedarfs die Fahne der Nahversorgung hochhält, „denn Ende Oktober hat beispielsweise unsere Apotheke zugemacht, was sehr schade ist.“ Um so mehr erfreut sich die Marktbetreiberin am LANDMARKT-Konzept, das sie schon bald nach dessen Einführung übernommen hat. „Es war für mich gar keine Frage, denn ich fand das Konzept vom ersten Tag an überzeugend, ein sehr schönes Design, das ‚auch etwas darstellt‘, wie

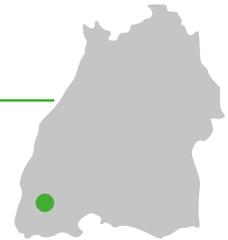
man so schön sagt.“ Für die Betreuung durch die Okle Großhandelszentrale hat sie nur lobende Worte. „Die Zusammenarbeit mit Okle ist sehr gut. Die Angestellten in der Zentrale sind alle sehr freundlich und hilfsbereit. Mit denen kann man auch ‚deutsch schwätze‘, wie man bei uns im Badischen sagen würde, wenn man offen miteinander umgeht.“

Natürlich tut Ute Sommer auch etwas für die Kundenbindung: „Wir haben in unserem Markt Bonuskärtchen für Einkäufe ab einem gewissen Betrag eingeführt, welche von unseren Kunden sehr gut angenommen werden.“

INFO

Simonswälder Landmarkt

78263 Simonswald
250 qm Verkaufsfläche
LANDMARKT seit August 2011



Stockheimer Landmarkt: Patricia Stelzer



Der LANDMARKT in Stockheim bei Bad Wörishofen (Landkreis Unterallgäu) ist weit mehr als „nur“ ein Lebensmittelgeschäft. „Er ist Treffpunkt für alle Generationen und ein echtes Paradies für alle, die Wert auf hochwertige Speisen und Getränke legen“, erklärt Patricia Stelzer, die den Betrieb in vierter Generation leitet und mit ihren acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern dafür sorgt, dass die Kunden im

Sortiment stets eine große Auswahl an regionalen Artikeln, Demeter- und Bioprodukten und fair gehandelten Waren vorfinden. „Bei uns bekommen Sie vielfach auch das, was Sie nicht erwarten“, erklärt die Inhaberin.

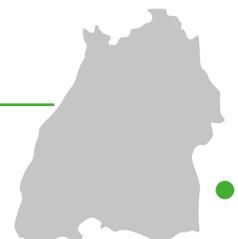
Unerwartetes lässt sich die eifrige Unternehmerin auch immer wieder einfallen, wenn sie Aktionen plant, mit denen sie die LANDMARKT-Idee bei den Kunden und bei der Öffentlichkeit ins Rampenlicht rücken kann. So war Patrizia Stelzer beispielsweise eine Pionierin bei der Nutzung der LANDMARKT-Internetpräsenz und des Newsletter-Versands, mit deren Hilfe sie auf aktuelle Angebote oder Veranstaltungen aufmerksam machen konnte. Im März 2018 gelang ihr ein besonderer Coup: Sie holte das Bayerische Fernsehen nach Stockheim, das in ihrem Lebensmittelmarkt einen Beitrag über die Lage der Nahversorgung im ländlichen Raum drehte und kurz darauf in der Abendschau ausstrahlte. Wenige Monate später veran-

staltete Patricia Stelzer in Zusammenarbeit mit Stockheimer Vereinen ein „Candle Light Shopping“, außerdem finden in ihrem LANDMARKT in regelmäßigen Abständen Gourmet-Schlemmerabende statt, die Kunden und Interessenten gleichermaßen anlocken und längst legendär geworden sind. Daran erkennt man: Der selbständige Einzelhändler muss sich ständig etwas einfallen lassen, wenn er wettbewerbsfähig bleiben will. Patricia Stelzer tut dies beispielhaft, bravo!

INFO

Stockheimer Landmarkt

86825 Stockheim
240 qm Verkaufsfläche
www.stockheimer-landmarkt.de
LANDMARKT seit März 2012





Heldinnen und Helden der Nahversorgung

Twiefelder Landmarkt: Oliver Schrotter



Zur Gemeinde Hilzingen (Landkreis Konstanz, 9100 Einwohner), die unweit von Singen nahe der Schweizer Grenze liegt, gehört auch ein kleiner Ort namens Twiefeld. Dort, am Fuß des Hohentwiel, befindet sich – strategisch günstig an einer Bundesstraße in der Nähe einer Autobahnauffahrt gelegen – mit dem „Twiefelder Landmarkt“ der größte aller LANDMÄRKTE. Vor allem bei Nacht fällt an der Fassade die große Leuchtreklame mit der Aufschrift „LANDMARKT 24 – Einkaufen rund um die Uhr“ auf, die nicht nur auf den Markt selbst hinweist, sondern auch auf die Besonderheit im Eingangsbereich:

den Spezialautomaten für den Einkauf frischer Lebensmittel. Dieser „stumme Tante-Emma-Laden“, in dem etwa 80 Produkte Platz finden, die täglich nachgefüllt werden, tut dort bereits seit 2018 Dienst und hat sich bestens bewährt.

Im Inneren des großzügig angelegten LANDMARKTS, zu dem auch eine Backwarenabteilung mit Imbissecke gehört, fallen dem Betrachter vor allem die übersichtliche Anordnung und Kennzeichnung der Regale und das beeindruckende Sortiment auf, in dem Bio-, Fairtrade- und Reformhaus-Produkte ebenso einen deutlich erkennbaren

Schwerpunkt bilden wie regionale Erzeugnisse. Um von letzteren nur einige Beispiele zu nennen: Brot- und Backwaren kommen von der Bäckerei Stadelhofer aus Singen, Käsespezialitäten von der Halbinsel Höri und vom Lehenhof im Deggenhausertal, Eier vom Hönighof in Mühligen und Haslacherhof in Tengen, Äpfel und Spirituosen vom Hägele-Hof in Hilzingen. Delikatessen aller Art werden auch bei speziellen Verkostungen kredenzt, die im Twiefelder Landmarkt gemeinsam mit Herstellern und Lieferanten zum Wohle der Kunden veranstaltet werden. Mit diesen und vielen weiteren Aktionen gelingt es Marktleiter Oliver Schrotter und seinem Team immer wieder, auf seinen besonderen LANDMARKT aufmerksam zu machen und Kunden zu gewinnen.

INFO

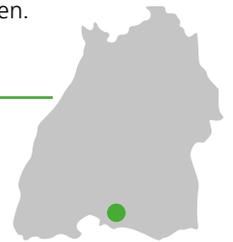
Twiefelder Landmarkt

78247 Hilzingen-Twiefeld

800 qm Verkaufsfläche

www.twiefelder-landmarkt.de

LANDMARKT seit Oktober 2014



Walddorfer Landmarkt: Robin Müller



In Walddorf, einem Gemeindeteil von Altensteig (Landkreis Calw), befindet sich diese Nahversorgungseinrichtung, die von 2015 an durch die ortsansässige Bäckerei Eugen Miller als LANDMARKT betrieben wurde. Das Sortiment hat Schwerpunkte bei Frische, Obst und Gemüse und regionalen Erzeugnissen, zu denen neben FRISCHLAND-Produkten auch Eier von Landwirt Werner in Bondorf und Fleisch und Wurst von „Bio-Bühler“, „Waldburger“ oder „Heinzelmann“ zählen. Eine feine Auswahl an Bio- und Demeter-Erzeugnissen ergänzt das Sortiment. Zum 1. Januar 2025 übernimmt den Walddorfer Landmarkt Herr Robin Müller, der selbst am Ort wohnt und den Betrieb gut kennt, da sowohl seine Mutter Elke als auch seine Frau Carmen dort schon seit vielen Jah-

ren beschäftigt sind. Robin Müller hat viel vor. „Ich möchte in Walddorf die Nahversorgung noch attraktiver machen“, sagt er, „und damit der ganzen Gemeinde ein wertvolles Stück Lebensqualität wiedergeben.“ Wir wünschen viel Erfolg!

INFO

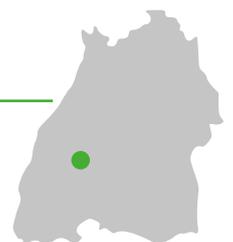
Walddorfer Landmarkt

72213 Altensteig-Walldorf

200 qm Verkaufsfläche

www.baecerei-miller.de

LANDMARKT seit Juni 2015





Kaiser

1889

Besser gemeinsam

generationenbewährt | wohltuend | meisterhaft



Wir sind Bienenpate!

hektarnektar.com

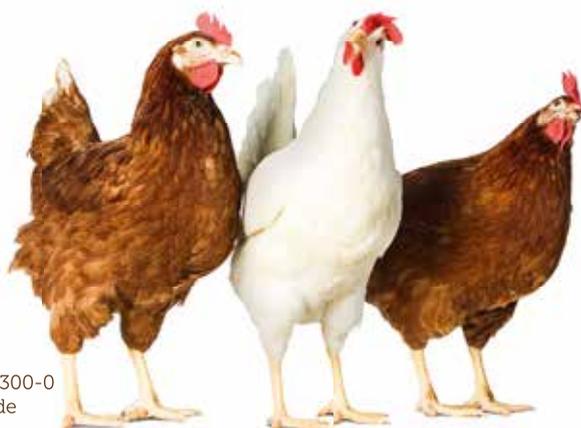
bonbonmeister.de



15 Jahre Landmarkt - Wir gratulieren!



Anzeige



Reißmühle 1
78357 Mühlingen
Tel. +49 (0) 7775 9300-0
www.hoenig-hof.de

Wir gratulieren zum Jubiläum „15 Jahre Landmarkt“ und werden auch in Zukunft...

...viele leckere Frischland-Eier für die Kunden legen.

Berta, Anna und Frieda





Immer die perfekte Erfrischung!

Mit der Coca-Cola Mehrweg-Vielfalt jeden Moment genießen.



Coca-Cola, Coke, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Real Magic, Sprite, mezzo mix und die Konturfflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.



15 Jahre Landmarkt - Wir gratulieren!



Das Wasser mit Stern



Sonne und Wein. Vom Kaiserstuhl.



Anzeigen

1825 Coppenrath mit Ehre

Entdecke unser Spekulatius-Sortiment

Schamel MEERRETTICH

SUPERROOT
MEERRETTICH-MOUSSE

NEU!
WÜRZIG,
LOCKER ...

#SCHAMEL
#SCHARF

VEGAN

www.schamel.de



15 Jahre Landmarkt - Wir gratulieren!

Anzeigen



Die Hofkäserei Heggelbach gratuliert herzlich zu „15 Jahre LANDMARKT“!

Probieren Sie unseren Heggelbacher Tilsiter, Schibli oder Camembert zur „Jubiläums-Preishammer-Aktion“



Hofgemeinschaft Heggelbach · Heggelbach 8 · 88634 Herdwangen-Schönach
www.hofgemeinschaft-heggelbach.de



15 Jahre Landmarkt - Wir gratulieren!

Peterstaler

Pures Wasser. Purer Schwarzwald.

Black Forest

Das stille Mineralwasser aus dem Schwarzwald.

DrSchär

Innovating special nutrition.



Anzeige



Raclette

**VERFÜHRERISCH
ZARTSCHMELZEND.**

*Wir gratulieren
zum 15-jährigen
Landmarkt-
Jubiläum!*





MEINE FREIHEIT ALLES ZU GENIEßEN



Laktosefreier Genuss ohne Kompromisse.

minusl.de



15 Jahre Landmarkt - Wir gratulieren!



Anzeige

Wir gratulieren herzlich zum „15 Jahre Landmarkt“-Jubiläum!



Feinste Nudeltradition



Feinste Nudeln- & Spätzle von der Schwäbischen Alb

Franz Tress GmbH & Co. KG · Dottinger Straße 69 · 72525 Münsingen · oma@tress.de · www.tress.de

Okle-Geschäftsführer Markus Schüttler half erneut mit, den „Bestseller“ des Jahres 2024 zu küren

Auch 2024 prämierte die „Rundschau für den Lebensmittelhandel“ wie jedes Jahr im Oktober die erfolgreichste Produktneuheit auf Grundlage gemessener Verkaufsdaten, die bezogen werden aus dem bewährten Handelspanel InfoScan des Marktforschungsinstituts Circa (IRI) und aus den Marktanalysen der YouGov (GFK).

Ein unabhängiger Fachbeirat, der sich aus Einkäufern und Geschäftsführern führender Handelsorganisationen, der Chefredaktion der „Rundschau für den Lebensmittelhandel“ sowie der Geschäftsführung von Circa (IRI) und YouGov (GFK) zusammensetzt, beurteilt die Top 5 der jeweiligen Warengruppe final. Berücksichtigt werden Verkäufe aus dem gesamten deutschen Lebensmittelhandel (Geschäfte ab 200 m² ohne Discount) und den Drogeriemärkten. Neuprodukte werden durch den Fachbeirat hauptsächlich im Hinblick auf ihr Poten-

tial für Verbraucher und Handel bewertet. Das Potential eines neuen Produktes kann in einem neuen Produktkonzept, in einer neuen Rezeptur, im Handling oder in einer neuartigen Verpackungsform liegen.

2024 fand die Preisverleihung am 25. Oktober im Kurhaus Baden-Baden statt. Okle-Geschäftsführer Markus Schüttler, der auch in diesem Jahr wieder dem unabhängigen Fachbeirat angehörte, erklärte bei früherer Gelegenheit, wie wichtig bei solchen Jury-Berufungen ein kritischer Blick ist: „Wenn es im BESTSELLER-Beirat um die Preiswürdigkeit eines Produktes geht, stellt sich uns immer die Frage: Was ist Trend, und was ist Mode? Denn durch die Start-up-Szene und Social Media erhalten manchmal Themen eine hohe Aufmerksamkeit, ohne dass sich diese angebliche Beliebtheit in Umsätzen widerspiegelt. Der Markt wird nur durch überprüfbare Fakten transparenter.“



Anzeige



Säfte mit Stil

Die gekrönten Fruchtsäfte vom Bodensee.

Seit über 100 Jahren steht die Marke Schlör für besonderen Genuss. Exquisite Bio-, Frucht- und Direktsäfte, Nektare aus Direktsaft, Schorlen und saisonale Spezialitäten entführen die Geschmackssinne an den Bodensee. Dort ist auch die Kelterei zuhause, die regelmäßig für Ihre gekrönten Fruchtsäfte die höchsten Auszeichnungen erhält.

www.schloer.de





Für weniger egal im Regal.

... neue GEPA-Riegel in 12 leckeren Sorten.

Unsere vielseitigen Geschmackskombis lassen Schokoherzen höherschlagen und schieben Ungerechtigkeit im Globalen Süden einen Riegel vor. Durch ihren hohen Anteil an ausgewähltem, 100% biologisch angebautem Kakao schaffen sie ein besonders cremiges und unverfälschtes Geschmackserlebnis – ganz ohne Emulgatoren. Ihre Kunden werden die neuen fairness Riegel lieben!



Neu im Sortiment

GEPA mbH
GEPA Weg 1, 42327 Wuppertal

#dankefürriegeln
gepa.de/dankefürriegeln



Public Viewing, gemeinsames Grillen, Torwandschießen

An einem sonnigen Mittwoch im Juni, bei leckerem Grillgut mit Salat, versammelten sich nicht nur die Fußballbegeisterten unter den Okle-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern pünktlich kurz vor Anpfiff zum EM-Spiel Deutschland gegen Ungarn. Im Hof wurden zwei selbstgebaute Torwände platziert, und dann dauerte es nicht mehr lang, bis sich die ersten Hobbykicker im vergnüglichen Wettstreit mit dem Fußball an den beiden Wänden versuchten. Es war mal wieder ein sehr gelungenes After-Work-Event.



Teilnahme am 59. Singener Betriebsfußball-Turnier

Auch im weiteren Verlauf der Woche beherrschte uns „König Fußball“, denn gleich am Samstag, den 22. Juni 2024, fand das alljährliche Betriebsfußball-Turnier statt, bei dem die Teilnahme einer Okle-Mannschaft traditionell Pflicht ist.

Tapfer trotzten „unsere Fußballhelden“ dem Regen, genossen ihren (gelegentlichen) Torjubel und betrachteten die Abschlusstabelle im Sinne des olympischen Gedankens. Der Spaß stand nämlich ebenso im Vordergrund wie die Beziehungspflege zu den Mannschaften an-

derer Singener Betriebe. Das sind sicherlich die Gründe, wieso sich das Turnier seit so vielen Jahren großer Beliebtheit in der Region erfreut. Die Fotos zeigen die Mannschaften von heute und von vor fünfundzwanzig Jahren. Quizfrage: Wer war damals schon dabei?



Okle-Team 2024



Okle-Team von vor 25 Jahren

Nachruf: Wir trauern um ehemalige Mitarbeiter

Wir trauern um Alfred Breh, der im August 2024 verstarb. Herr Breh war als erster Betriebsleiter unse-

rer 1967 gegründeten Fleisch- und Wurst-Manufaktur maßgeblich am deren Aufbau beteiligt. Außerdem engagierte er sich in der Ausbildung junger Menschen, die er

an das Metzgerhandwerk heranführte. Im Oktober 2024 verstarb Wolfgang Dietrich, der in der Okle Großhandelszentrale langjährig als Einkäufer beschäftigt war.

Erfolgreicher Ausbildungsabschluss

Am 22. Juni 2024 schloss Frau **Shaleen Onyango** ihre Ausbildung zur Kauffrau im Groß- und Außenhandelsmanagement mit Erfolg

ab, und am 26. Juni 2024 fand die praktische Abschlussprüfung zur Fachkraft für Lagerlogistik bei Herrn **Ali Bashfa** statt. Kristin Löber (Ausbildungsleitung) und Verena Biebert

(Ltg. Lager & Logistik/Qualitätsmanagement) freuen sich über zwei weitere tolle Abschlüsse unserer Absolventen und wünschen beiden einen guten Start ins Berufsleben.



Verena Biebert, Ali Bashfa, Kristin Löber



Kristin Löber, Shaleen Onyango, Verena Biebert

Wir begrüßen unsere neuen Auszubildenden

Als neue Auszubildende heißen wir **Faye Baur** (20) und **Robin Berger** (20) in der Okle Großhandelszentrale willkommen. Frau Baur kennt unser Unternehmen bereits, nicht nur durch Ferienjobs in unserem Lager, sondern auch durch die langjährige Mitarbeit ihrer Mutter in unserem Haus. Als familiäres Unternehmen freuen wir uns natürlich, wenn wir die Kinder unserer Mitarbeiter oder Mitarbeiterinnen auf dem Weg in die berufliche Zukunft begleiten dürfen. Frau Baur wählte die dreijährige Ausbildung zur Kauffrau im Groß- und Außenhandelsmanagement mit internationalem Wirtschaftsmanagement.

Herr Berger wurde von unserem Auszubildenden Nick Renner angeworben, was uns sehr stolz macht. Als Klassenbesten kam er zu Okle, wo er als zukünftiger Kaufmann im Groß- und Außen-



Faye Baur (links), Robert Berger

handel sein Wissen erweitern und seine Talente mit unserer Unterstützung erproben und verwirklichen möchte. Herr Berger wurde außerdem an der Robert-

Gerwig-Schule, Singen, zum „Schulsprecher kaufmännische Berufsschule“ gewählt – auch hierzu gratulieren wir ganz herzlich. Weiter so!



David Maisinger

Auslandspraktikum

Unser Auszubildender **David Maisinger** besuchte Ende Oktober 2024 im Rahmen seines Auslandspraktikums die Firma Iberiana in Valencia, Spanien. Er freute sich sehr über die Chance und die tollen Einblicke in

die täglichen Abläufe, die er dabei erhielt. Vor allem faszinierte ihn der Qualitätsprozess, den die Früchte durchlaufen, bevor sie zum Beispiel zu uns nach Deutschland in den Verkauf kommen. Diese Erfahrung wird ihm für immer in Erinnerung bleiben.

Azubi-Ausflug zur Insel Reichenau

Der von den Azubis langersehnte und selbst organisierte Ausflug ging am 17. Juli 2024 zunächst „auf unsere Insel“, wo am Vormittag eine Firmenbesichtigung bei der Reichenau-Gemüse eG auf dem Programm stand. Die Fragen waren reichlich, die Zeit wurde knapp. Nach einem kurzen Snack ging es anschließend in einen Es-

cape-Room in Konstanz. Noch ganz auf Problemlösung fixiert, ging es bei schönstem Wetter mit einem erfrischenden Eis in der Hand zurück zum Zug. Es war ein sehr gelungener Ausflug. Am nächsten Tag erwarteten uns im Wareneingang mehrere vollgepackte Gemüseboxen, Absender „Reichenau-Gemüse eG“. Wir sagen hiermit nochmals herzlichen Dank!



Im „Escape-Room“ in Konstanz

Verabschiedungen in den Ruhestand - Wir sagen vielen Dank!



Verena Biebert, Manuela Block, Markus Schüttler



Markus Schüttler, Claudia Lettau, Hans-Philipp Okle



Dieter Mülhaupt (Mitte)



Johann Preis sen. (Mitte)



Valeri Zimmermann (Mitte)



Harald Stocker (2. v. r.)

Manuela Block · 45 Jahre

Logistikverwaltung

Claudia Lettau · 24 Jahre

Verwaltung Fleisch- & Wurst-Manufaktur

Dieter Mülhaupt · 14 Jahre

Ltg. Vertrieb Fleisch- & Wurst-Manufaktur

Norbert Geppert (ohne Bild) · 8 Jahre

Elektriker der Fleisch- & Wurst-Manufaktur

Johann Preis sen. · 20 Jahre Lager

Valeri Zimmermann · 24 Jahre Lager

Harald Stocker · 23 Jahre Lager

Wilfried Kola (ohne Bild) · 24 Jahre

Staplerfahrer

Wir gratulieren zum Firmenjubiläum

20 Jahre:

Johann Preis sen.

Koffi Viglo

Hilda Preis

30 Jahre:

Wolfgang Braun

40 Jahre:

Roland Padditz

Petra Sterk

50 Jahre:

Wolfgang Glaw

Fünfzigjähriges Firmenjubiläum Wolfgang Glaw - vielen Dank!

W Weil eine 50-jährige Betriebszugehörigkeit selten geworden ist, soll dieser Berufsweg besonders erwähnt werden: Wolfgang Glaw trat am 1. 8. 1974 als Auszubildender in die Firma ein, arbeitete später im C&C-Großmarkt und in der Fleisch- und Wurst-Manufaktur, wo er zum Abteilungs-

leiter aufstieg. 2007 wurden ihm im Einkauf der Großhandelszentrale die Aufgaben eines Category-Managers für Frischland Fleisch und Wurst, Feinkost, Molkerei und Tiefkühlkost übertragen. Offiziell seit Januar 2021 im Ruhestand, steht Herr Glaw weiterhin als Minijobber mit all seinem wertvollen Erfahrungsschatz an unserer Seite.



Wolfgang Glaw

PURER
GENUSS
UND
HÖCHSTE
REINHEIT
IST EINFACH
KOSTBAR.



Bad Dürrheimer

so kostbar wie unsere natur.

KOSTBAR
feinstes Premium mineralwasser
medium

Bad Dürrheimer mineralwasser mit wenig erdalkalischer salze
aus dem tiefen see naturpark südschwarzwald

Bad Dürrheimer

so kostbar wie unsere natur.

bio
mineralwasser



www.bad-duerrheimer.de