

„Freundlich“, „regional“, „kompetent“

Die Gründe, warum Kunden den Bio-Hofladen in Saefelen gut finden, sind so zahlreich wie vielfältig. Jetzt haben ihre Meinungen dazu beigetragen, dass das Geschäft ausgezeichnet wurde.

VON MIRJA IBSEN

SELFKANT „Sabrina und Frank.“ In dieser Antwort steckt schon alles. Mehr muss eigentlich nicht gesagt werden. Es wurde dann aber doch mehr gesagt oder genauer, geschrieben, um zu erklären, warum der Bio-Hofladen in Saefelen so schön ist. „Der Einkauf dort ist jedes Mal entspannt“, „Hier muss man sich einfach wohlfühlen“, „Transparenz ist alltäglich“, schreiben die Kunden. Das Personal sei „hilfsbereit“, „freundlich“, „kompetent“, das Sortiment „abwechslungsreich“, „regional“ und „frisch“, die Atmosphäre „warm“, „gemütlich“ und „freundschaftlich“. „Hier kaufe ich gerne ein, weil Bio bis ins kleinste Detail gelebt wird“, schreibt eine Kundin. Ein Holzdrehrad ersetzt das Band an der Kasse. Plastikmüll wird vermieden, wo es geht. Nüsse werden im Glas angeboten.

„Ich war neugierig auf das Feedback. Ich wollte vor allem wissen, was wir besser machen können.“

Sabrina Tammer
Inhaberin der Bio-Hofladens in Saefelen

kantstraße ihr Auto hinter der Biolandfahne parken und den Holzanbau betreten, gefällt aber auch, dass sie wiedererkannt und persönlich angesprochen werden. Sabrina und Frank und ihre langjährigen Mitarbeiterinnen kennen ihre Stammkunden. Und die sind es auch gewesen, die mit ihren vielen Bewertungen dafür gesorgt haben, dass das Selfkanter Landwirt-Paar Anfang des Jahres nach Nürnberg auf die Biomesse fahren konnten, um einen Preis der Fachzeitschrift Schrot und Korn entgegenzunehmen.

Der Bioverlag hatte seine Leser aufgefordert, ihre Lieblingsbioläden zu bewerten. Sabrina Tammer hatte ihre Kunden ermuntert, mitzumachen. „Ich war neugierig auf das Feedback. Ich wollte vor allem wissen, was wir besser machen können“, sagt die Inhaberin. Offensichtlich nicht mehr allzu viel. Die Bewertung der Kunden fiel so positiv aus, dass sie im Bereich „Atmosphäre“ eine Ur-

kunde in Bronze erhielt und für den Gesamteindruck, die Frische, die Vielfalt und die Molkereiprodukte, das Fleisch und das Brot eine Silberurkunde.

Noch mehr als die beiden Farbdrucke hinter Glasrahmen, die jetzt den Eingangsbereich des Hofladens zieren, bedeutet Sabrina Tammer aber, dass so viele ihrer Kunden sich die Mühe gemacht und ein paar Zeilen über ihren Laden geschrieben haben. „Das war seitenweise Balsam für die Seele“, sagt die junge Geschäftsführerin und lächelt. Als sie die gute Nachricht erhielt, hatte sie gerade ihr Auto geparkt und konnte es kaum glauben, was der Blick in die E-Mails ihr ankündigte: Preisverleihung in Nürnberg, Bio-Hofladens Tammer unter den Preisträgern.

Die Reise in den Süden Deutschlands war ein Erlebnis. „Ich wusste immer, dass es viele andere Bauern gibt, die in der Biobranche arbeiten, dass es aber so viele sind...“ Sabrina Tammer ist immer noch beeindruckt und ein wenig sprachlos. In acht Hallen hatten Anbieter von Bioprodukten ihre Stände aufgebaut. Sie hat nur zwei davon geschafft. Leider war sie so aufgeregt, dass sie nicht einen einzigen Bissen herunterbekam. Dabei wurden bei der Messe so viele neue Bioprodukte angeboten, dass sie große Lust dazu gehabt hätte. Aber sie musste die Bühne erklimmen und den großen Auftritt ist sie nicht gewohnt.

Seit 13 Jahren leitet Sabrina Tammer den Laden auf dem Hof ihres Vaters Josef Hagen, der sich bereits vor Jahren entschlossen hatte, von der konventionellen Landwirtschaft auf ökologisch-dynamische umzusatteln. Angefangen hatte sie in einem Laden mit 100 Quadratmetern. „Dass wir uns vergrößert haben, hat uns in der Corona-Zeit gerettet“, erzählt die Geschäftsfrau. In dem heute 300 Quadratmeter großen Raum konnten sie die Abstandsregeln viel leichter einhalten. Angeboten werden dort nicht nur, wie in den meisten Hofläden üblich, die Produkte des Hofes, sondern



Sabrina und Frank Tammer leiten seit 13 Jahren den Bioladen in Saefelen. Sie sind ein starkes Team.

FOTOS: MIRJA IBSEN

(fast) alles, was die Biobranche so im Angebot hat, vom Brot über die Möhre bis zum Waschmittel. Bio-Supermarkt wäre eigentlich der passendere Ausdruck.

Sabrina Tammer freut sie sich auf den Frühling. Darauf, dass jetzt alles wieder anfängt zu wachsen und sie bald wieder mehr eigene Produkte anbieten können. Tammer-Ware findet man sonst fast nirgends. „Wir verkaufen nur im eigenen Laden und an den Fachhandel.“ Und zwar vor allem Kartoffeln. Nur im Bioladen in Erkelenz findet man noch saisonal einige Produkte aus dem Selfkant. Und wenn sie selbst zukaufen, dann sind das nur Produkte von Bioland oder Naturland, am liebsten aber von Demeter, weil dieses Ökolabel die

strengsten Auflagen hat und weil sie auch selbst nach Demeter-Regeln anbauen. „Bei Demeter ist alles aufeinander abgestimmt: der ganze Kreislauf von Futteranbau, Tierhaltung, Düngung. Da kann ein Betrieb gar nicht zu groß werden.“

Was sie derzeit besorgt, ist das Bestreben in der EU-Kommission, dieenschutzverordnung aufzuweichen, um global wettbewerbsfähig zu bleiben. Das hätte große Auswirkungen auf die Biobranche.

Denn wenn die Abstände zwischen konventionellen Äckern und Bio-Felder nicht mehr eingehalten werden müssen, dann können auch Biolandwirte nicht mehr garantieren, dass ihre Pflanzen gentechnikfrei sind. Darüber würde sie gerne mehr

aufklären, denn noch könnte die Gesetzesänderung verhindert werden. Entschieden wir wohl erst nach der Europawahl.

Ob die Gäste, die Sabrina Tammer demnächst erwartet, aus ganz Europa kommen, weiß sie noch nicht. Ihr Hof ist jetzt nämlich auch beim Online-Campingplatz-Anbieter „Landvergnügen“ gelistet. „Ich freue mich sehr auf das nächste Jahr mit den ganzen Campern“, sagt Sabrina Tammer. Zwei Wohnmobile oder Campingbusse oder Wohnwagen können gleichzeitig hinten auf dem Hof stehen. Reisen Kinder mit, können sie den Kükenweg entdecken oder Kaninchen füttern, während sich die Erwachsenen mit Bioprodukten eindecken oder zum Frühstück ihren Kaffee in der neuen Café-Lounge des Bioladens trinken. Persönlicher Kontakt inklusive. So ist das bei Sabrina und Frank.

„Ich freue mich sehr auf das nächste Jahr mit den ganzen Campern.“

Sabrina Tammer
Bioladenbesitzerin



Maya gehört zum Inventar des Bioladens Tammer. Sie ist die Ruhe selbst und wartet, bis ein Kunde die Tür öffnet. Dann tapst sie in den Eingangsbereich und beobachtet das Kommen und Gehen der Biofans.

Zum Clown sein gehört mehr als eine rote Nase

Ein Profi-Clown verrät, was seinen Job ausmacht. Seine Lehrlinge? Kinder. Sie zeigen auch gleich, ob sie ihre Hausaufgaben in den Osterferien ordentlich gemacht haben.

VON DETTMAR FISCHER

HÜCKELHOVEN „Nicht jeder, der eine rote Nase aufhat, ist auch ein Clown“, erklärte Tonito Alexis den Kindern, die an einem Circus-Workshop des DRK-Kreisverbands in Hückelhoven teilnehmen. „Tonito, was macht denn dann einen guten Clown aus“, lautete die naheliegende Frage. Die Antwort fiel kurz aus: „Das Herz.“

Goldene Charlie-Chaplin-Trophäe

Tonito Alexis muss es wissen, denn er ist ein sehr guter Clown. Eugene Chaplin, Sohn des legendären Charlie Chaplin, hatte ihm persönlich in São Paulo die goldene Charlie-Chaplin-Trophäe überreicht und in Monte Carlo war ihm beim weltberühmten Zirkusfestival der Goldene Clown verliehen worden. Tonito Alexis entstammt einer Familie, in der in der fünften Generation der Beruf des Circus-Clowns gepflegt wird. Für die Kinder, die seinen Workshop besuchten, gab es also keinen besseren Lehrer, um zu üben, wie man eine Ohrfeige oder einen Tritt in den Allerwertesten so ausübt, dass der Partner in der Manege heil bleibt, aber trotzdem die Zuschauer auch in der letzten Reihe von Herzen lachen können.

80 Kinder aus dem Kreis Heinsberg, aber auch von jenseits der Kreisgrenzen nehmen in dieser Woche an diesen ganz besonderen Osterferienspielen teil, die ihnen offensichtlich eine Menge Freude bereiten. Die Circus-Familie Jonny Casselly aus Xanten, zu der auch Clown Tonito Alexis gehört, ist der Garant

dafür, dass die Kinder nicht nur Circus-Luft schnuppern, sondern die ersten Schritte in die Circus-Manege wagen.

Clown Tonito hatte einige der sechs- bis zwölfjährigen Mädels und Jungs um sich geschart und war nach den ersten zwei Tagen des gemeinsamen Probens für die große Gala am kommenden Samstag überzeugt, dass alle seine Schüler so viel Herz mitbringen, wie ein guter Clown haben muss. Der „Rest“ war dann „nur noch“ Fleiß, Disziplin und sicherlich auch Selbstbewusstsein und ein gutes Timing, damit die Abläufe der Nummer gut ineinander übergehen.

Die Begeisterung der Kinder war deutlich zu spüren bei den Proben,

die für die Clowns, die angehenden Bodenakrobaten, die Fakire, die Jongleure, die Artisten auf dem Trampolin und die Tänzer, die mit Reifen und Bändern ihre Darbietungen einstudierten, in der Aula Hückelhoven beziehungsweise in der unter dem gleichen Dach angesiedelten Turnhalle stattfanden.

Die Trapez-Künstler durften schon im Circus-Zelt üben, das zwischen Aula und Rathaus aufgebaut worden war. Da beim Aufbau eines so großen

Zeltes viele helfende Hände gefragt sind, waren auch die Eltern der Kinder mit eingebunden.

Ira Stormanns und Nikola Peters, die für den DRK-Kreisverband das Circus-Projekt begleiten, bekamen von den Eltern durchweg positive Rückmeldungen nach dem Motto „Das würden wir glatt noch mal machen - es war toll, mal ein Circus-Zelt selber mit aufzubauen.“

Nicht nur beim Zeltaufbau waren die Eltern gefragt, sondern auch beim Bringen und Abholen der Kinder sowie bei der Essensausgabe des einwöchigen Circus-Projektes. Clown Tonito Alexis entwickelt mit seiner Kinderschar in dieser kurzen Woche einen lustigen Musical-Act. Alexis: „Die Kinder sind sehr aufmerksam. Und alle sollten am Samstag vorbeikommen, damit sie sehen können, was die Clowns in wenigen Tagen gelernt haben.“

Am kommenden Samstag, 30. März, um 11 Uhr schlägt bei der Circus-Gala nämlich die große Stunde der kleinen Artisten und Clowns. Dann werden die Stuhlreihen rund um die Circus-Manege unter der Sternkuppel hoffentlich voll besetzt sein und der Applaus des Publikums die kleinen Circus-Künstler, aber sicherlich auch ihre Lehrer belohnen.

Die Circus-Familie Jonny Casselly, die das Circus-Projekt in Hückelho-

„Die Kinder sind sehr aufmerksam. Und alle sollten am Samstag vorbeikommen, damit sie sehen können, was die Clowns in wenigen Tagen gelernt haben.“

Tonito Alexis
Profi-Clown



Die jungen Trapezartisten der DRK-Ferienspiele in Hückelhoven wagten sich schon hoch hinauf. Am kommenden Samstag treten sie im Zelt der Circus-Familie Jonny Casselly bei einer Gala auf.



Tonito Alexis ist ein hochdekoriertes Circus-Clown, der in einem Workshop in Hückelhoven Kindern die Freude an seinem Beruf vermittelt.

FOTOS: D. FISCHER

ven mit den Kindern gestaltete, wird darüber hinaus am Ostersonntag und Ostermontag, 31. März und 1. April, jeweils um 15.30 Uhr zwei eigene Vor-

stellungen im Circus-Zelt am Hückelhovener Rathaus geben. Die Karten sind an der Kasse erhältlich, geboten wird Circus mit Herz und Tradition.

INFO

Spürnasen im Sommer auf Entdeckungsreise

Der DRK-Kreisverband plant weitere Ferienspiele für die Sommerferien. Dann wird es ein „Kids-Festival“ in Hückelhoven geben, und zwar vom 8. bis 12. Juli, eine „Entdeckungsreise der Kontinente“ in Wassenberg-Birgelen vom 15. bis

19. Juli, eine Ferienspielwoche unter dem Motto „In fünf Wochen um die Welt“ vom 22. bis 26. Juli in Gangel-Birgden und eine Woche für angehende Detektive unter dem Titel „Die Spürnasen sind los!“ vom 12. bis 16. August in Selfkant-Süstersee. Nähere Infos und Fragen unter fbw@drk-heinsberg.de oder 02431/802261.