

Regionaler Genuss gelingt gemeinsam

Gmunder Laden „machtSinn“ zieht um und bietet Investition in Genussrechte

Vor zwei Jahren verwirklichten Andrea Brenner und Bernhard Wolf ihr Herzensprojekt: Den Regionalladen mit Bistro „machtSINN“ in Gmund am Tegernsee. Das Konzept hat sich gut etabliert, doch leider mussten sie nochmals auf die Suche nach einer neuen Bleibe gehen. Über ein Jahr waren die beiden auf der Suche nach einem neuen Quartier.

„Dann hörten wir über den UVM von einem großen Laden in Holzkirchen im Gewerbegebiet mit Garten, und plötzlich ging’s ganz schnell“, so Bernhard Wolf. Der Umzug ihres Ladens inklusive Bistro steht kurz bevor. Die beiden Überzeugungstäter freuen sich, endlich den perfekten Ort für ihren Laden gefunden zu haben.

„So ein Umzug kostet Geld und auch der neue Ort muss sich erst etablieren. Mit dem Umzug wollen wir auf noch mehr Gemeinsamkeit und Solidarität bauen“, so Andrea Brenner. In Gmund haben sich die beiden ein treues Stammpublikum erarbeitet, das ihr Motto „radikal regional“ unterstützt. Vor allem das Bistro mit täglich drei unterschiedlichen Gerichten und vegetarischen Alternativen wird sehr gut angenommen. „Es macht mir großen Spaß, unseren Gästen zu zeigen, wie man ausschließlich mit regionalen und damit saisonalen Produkten kochen kann. Vermeintlicher Verzicht wird durch die Freude an der heimischen Vielfalt mehr als aufgewogen,“ so Slowfood Chef Alliance Mitglied Bernhard Wolf.

Auch in der Corona-Krise gelang es den Betreibern, mit einem neuen Onlineshop und Lieferservice den Kunden Lösungen zu bieten. Ihr vielbeachtetes Konzept unterstützt ausschließlich Produzenten aus der Region bis maximal 80 Kilometer. Sie kennen alle Lieferanten persönlich, von denen sie ihre Lebensmittel beziehen: Milchprodukte, Gemüse, Fleisch, Getreide, Brot und vieles mehr. Gefragt sind auch die Einweckgläser mit selbst eingekochten Gerichten wie Gulasch oder Rinderbraten für die schnelle Küche daheim.

Letztlich brauchen alle Landwirte und Betriebe, die hochwertige Lebensmittel herstellen, die dauerhafte Solidarität von VerbraucherInnen. Nicht nur einmalig, sondern langfristig. „Wir hätten gerne Menschen mit im Boot, die unsere Arbeit schätzen und sich ebenso wie wir für hochwertige, regionale Lebensmittel begeistern. Mithilfe ihrer Unterstützung wollen wir den weiteren Geschäftsaufbau betreiben und noch mehr zusammenwachsen.“, so Andrea Brenner

Ab 500 € kann man sich beteiligen!

Konkret möglich ist dies nun durch sogenannte Genussrechte. Petra Wähning als Beraterin liefert das fachliche Knowhow zu den Genussrechten. Seit 10 Jahren setzt sie solche Projekte um, die interessierten Menschen die Möglichkeit geben, sich an Vorhaben in der Region zu beteiligen.

„Das Prinzip ist einfach: Die notwendigen Investitionen für Umbau, Einrichtung und Umzug werden durch Anteile finanziert. Verkauft werden 200 Anteile á 500 €. Diese Anteile werden wahlweise mit 3% in Ware oder 1,1 % in Euro verzinst. Finanziert werden der Umzug, die Ausstattung, der Geschäftsaufbau und die Gartenanlage am neuen Standort.“

Der Vorteil für die GeldgeberInnen: Sie legen ihr Geld sinnvoll in der Region an und sind Teil eines innovativen Projektes, das sich kompromisslos für die Lebensmittelerzeugung vor Ort einsetzt. „In der Region ist dies das vierte Projekt, in das VerbraucherInnen ihr Geld in eine nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgung investieren können. Es braucht solidarische BürgerInnen, die mithelfen, eine Versorgung mit heimischen Produzenten zu erhalten, die anderswo schon verloren gegangen sind“, weiß die Expertin.

„Das Konzept und auch die Transparenz von „machtSINN“ sind einmalig, ich kenne nichts Vergleichbares“, sagt auch Alexander Schmid, Geschäftsführer der SMG. Er unterstützt die beiden, wo er kann. „Mich freut es persönlich, dass der neue Standort wieder im Landkreis ist. Und dass die beiden sich von der Coronakrise nicht abhalten lassen, sondern den Mut haben nach vorne zu schauen und am neuen Ort wieder durchzustarten. Daher werde ich selbst in den Betrieb investieren und habe mir meine Anteile schon gesichert. So bleibt das Geld in der Region und wird in sinnvolle Projekte investiert.“

Bei einem derart zukunftsweisenden Projekt unterstützen viele, die die Region voranbringen wollen. Neben der SMG ist dies zudem die Initiative „Heimatunternehmen“ vom Amt für Ländliche Entwicklung, für die sich seit kurzem Anselm Hacklinger aus Weyarn verantwortlich zeichnet. „Wir begleiten Unternehmen, die die Heimat mit innovativen Ideen gestalten und mit anderen kooperieren. „machtSINN“ ist ein Musterbeispiel dafür. Sie sind wunderbar engagiert und entwickeln das Thema „regionale Ernährung“ tagtäglich weiter.“

An den Genussrechten beteiligen kann man sich ab sofort. Die ersten 50 AnlegerInnen erhalten außerdem das eben erschienene Buch „Das macht SINN – Faire Antworten“, Herausgeber Andrea Brenner und Bernhard Wolf. Weitere Informationen unter www.machtsinn.bayern