

Ein Laden gegen die Wegwerfmentalität

Im „Cleverle“ in Göppingen gibt es seit einem Jahr ausschließlich Backwaren vom Vortag

Seit einem Jahr hat die in Gingen ansässige Bäckerei Michael Kauderer in Göppingen mit dem „Cleverle“ eine Filiale etabliert, in der es ausschließlich „Gutes von gestern“ zum günstigen Preis zu kaufen gibt.

INGE CZEMMEL

Göppingen. Im „Cleverle“ herrscht eifriges Kommen und Gehen. Die Kunden lassen sich Brot, Kuchen und Kleingebäck einpacken oder bestellen sich einen Cappuccino und setzen sich, um das soeben erworbene süße Stückchen gleich vor Ort zur verputzen. „Eine ganz normale Bäckerei“, könnte man denken, wären da nicht die günstigen Preise. Ein ganze Tüte Brötchen für 80 Cent? „Von der Ähre zur Tonne“ – dieser Gedanke und dass Lebensmittel, die noch gut sind, einfach „verheizt“ werden, war Michael Kauderer schon lange ein Graus.

Doch was tun mit allabendlichen Rückläufen aus zwölf Filialen, in denen jeder Kunde bis Ladenschluss aus dem kompletten Sortiment auswählen möchte? Der Gedanke, Backwaren vom Vortag preiswerter zu verkaufen, war nicht neu – das machen viele Bäckereien. Eine ganze Filiale ausschließlich mit Backwaren vom Vortag auszustatten, war jedoch ein Experiment mit ungewissem Ausgang. Nach einem Jahr strahlt Kauderer: „Ein Konzept, das

aufgeht. Wir haben hochgerechnet, dass der Biogasanlage rund 145 Tonnen Backwaren entgangen sind. Das entspricht zirka 40 Transportern der Sprinterklasse.“ Die volle Auswahl bis zum Ladenschluss erwartet im „Cleverle“ kein Kunde.

Gekauft wird was es gibt und was alle ist, gibt es einfach nicht. Die Kundschaft ist bunt gemischt. Schüler, Hausfrauen und Geschäftsleute kaufen im „Cleverle“ genauso ein,

wie Menschen mit schmalen Geldbeutel. „Die schmecken doch super. Warum sollen wir woanders das Doppelte zahlen? Da können wir hier zwei nehmen“, sagen zwei junge Männer; die sich diverse süße Stückchen einpacken lassen. Viele Kunden finden einfach die Philosophie „Weg von der Wegwerfmentalität“ gut und es hat nichts mit dem Geldbeutel zu tun, dass sie im „Cleverle“ einkaufen. „Wir haben viele

Stammkunden“, berichtet Filialleiterin Dorit Mankiewicz, die anfänglich viel erklärt und aufgeklärt hat. „In der Mittagspause kommen viele Beschäftigte des Finanzamts und der Kreissparkasse. Es gibt auch Leute von weiter weg, die einmal die Woche kommen und gleich größere Mengen Brot einkaufen.“

„Die Reaktionen sind durchweg positiv“, erzählt Kauderer, der für seine Idee zwischen Bahnhof und Stadtmitte ganz offensichtlich auch den richtigen Standort gewählt hat. Das positive Feedback läuft ihm na-

**„Unternehmergeist,
der die Welt
verändert“**

türlich runter wie Öl. „Ich habe sogar einen Brief von einem Mitglied des europäischen Parlaments bekommen.“ Arne Gericke, der sich als Sozial- und Entwicklungsexperte mit Fragen der Armut, des Hungers und der Lebensmittelverschwendung in Europa und der Welt beschäftigt, schrieb: „Ich merke immer wieder: Wir können im Europaparlament viel diskutieren, passieren muss etwas vor Ort und in den Köpfen der Menschen. Und so sage ich Ihnen ausdrücklich meinen Dank und meine Anerkennung für Ihre Initiative. Das ist mittelständischer Unternehmergeist, wie er mir gefällt: Unternehmergeist, der die Welt verändert.“



Bäcker Michael Kauderer und sein Team sind stolz, dass das Konzept mit alten Backwaren im „Cleverle“ aufgegangen ist.

Foto: Inge Czemmel



NWZ 29.12.15