

Regionales auf Knopfdruck

In drei Automaten bietet Familie Wischer in Gau-Köngernheim Erzeugnisse aus dem Umland an

Von Katharina Steimle

GAU-KÖNGERNHEIM. 89 Lebensmittel von verschiedenen Herstellern aus der Region können rund um die Uhr am Ortszugang von Gau-Köngernheim gekauft werden. Denn dort befinden sich drei Regiomaten – Automaten mit regionalen Erzeugnissen – der ortsansässigen Ökologischen Landwirtschaft Dr. G. Wischer. Das Sortiment umfasst unter anderem Eier, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Honig, Wein, Saft und Eis.

„Wir haben jetzt einen ‚Lebensmittel Punkt‘. Die Idee war, möglichst viele Produkte direkt vom Erzeuger anzubieten“, erzählt Gerald Wischer. Der erste Regiomat wurde 2019 in Betrieb genommen, im Mai dieses Jahres stellte Familie Wischer zwei weitere auf und vergrößerte das Warenportfolio. Zu den Kooperationspartnern gehören die Bio-Schweinothek, der Biohof Sander, die Lebenshilfe, das Weingut Stefan Metzler, das Weingut Meiser, die Brauerei Sander, die Eicher Landwutz, der Bornwiesenhof, Südwest Bio und die Imkerei Rheinhes-senbiene.

Bewusst Automaten nicht in Alzey aufgestellt

Wischer hofft, dass sich durch die Vielfalt eine breitere Stammkundschaft etabliere, denn mit den eigenen Produkten in Supermärkte in der Nähe zu gehen, komme für ihn nicht infrage. Die Familie habe sich ebenfalls bewusst dagegen entschieden, die neuen Automaten in Alzey aufzustellen. Schließlich Sorge die direkte Lage an Hof und Wohnhaus für eine zügige Abwicklung der anfallenden Aufgaben, etwa das Auffüllen der Automaten oder das Lösen technischer Probleme. Und: „Wir wohnen direkt nebenan. Leute können einfach klingeln und sich bei Problemen Unterstützung holen“, sagt Wischer. Die Bezahlung der Waren ist mit Bargeld sowie Karte mög-



Versammelt am „Lebensmittel Punkt“: Gerald Wischer (4.v.r.) und die regionalen Produzenten von Fleisch, Honig, Wein, Traubensaft und Co., die ihre Erzeugnisse in den drei Automaten anbieten. Foto: Carsten Selak/pakalski-press

lich. Walfried und Petra Sander vom Biohof Sander in Gau-Odernheim bestücken den neuen Regiomat mit Fleisch aus dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb: „Wir gucken jetzt mal, wie es sich entwickelt“, sagt Petra Sander.

Schön sei, dass die Ware der Kundschaft auf diesem Vermarktungsweg auch unabhängig von vorgegebenen Abholdterminen zur Verfügung steht und Kunden die Chance haben, die Lebensmittel in kleinen Mengen auszuprobieren. Angeboten wird, was nach der einmal im Monat stattfindenden Schlachtung nicht bestellt beziehungsweise verkauft wurde. Durch Temperaturen von rund minus 20 Grad halte sich das Fleisch im Regiomat genau wie in üblichen Tiefkühltruhen über einen längeren Zeitraum völlig unbedenklich.

Markus Koretz von der Imkerei Rheinhes-senbiene stattete bereits den ersten Regiomat mit

Honig aus Framersheim aus. Der Imker freut sich, sein Produkt neben dem Verkauf im eigenen Heim oder bei Veranstaltungen wie dem Weih-



Für mich ist es genial. Man kann einfach, unkompliziert, ohne große Wartezeit und Öffnungszeit Produkte an den Kunden bringen.

Stefan Metzler, Winzer

nachtsmarkt am „Lebensmittel Punkt“ anbieten zu können: „Die Käuferschicht ist teilweise eine ganz andere“, erklärt Koretz. Er verweise Interessenten auch stets auf die Option, den Honig in Gau-Köngernheim holen zu können und treffe immer wieder auf Kunden, die das Produkt dort erstmals entdeckten.

Die Weinflaschen im Regiomat stammen aus dem benachbarten Weingut Meiser. Trotz der zunehmenden Popularität und Inbetriebnahme von Weinautomaten allgemein sieht Charlotte Meiser im Regiomat-Konzept einen klaren Zusatznutzen: „Man kann hier alles Mögliche holen. Ein Weinautomat allein ist dann vielleicht nicht so ein starker Anziehungspunkt.“ Da der Betrieb den Großteil des Weins an Kunden außerhalb von Rheinhes-sen veräußert, sieht Meiser den Regiomat als ideale Ergänzung für den lokalen Verkauf.

Die Bio-Schweinothek beliefert den Regiomat mit verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren: „Es ist vom Standpunkt her eine super Sache“, findet Maren Bornheimer-Schwalbach. Denn gerade die Kundschaft, die in Alzey wohne, spare bei der Fahrt nach Gau-Köngernheim im Vergleich zur Strecke nach Gau-Bickelheim einige Ki-

lometer. Der Regiomat ersetze den Besuch im eigenen Hofladen nicht, sei aber eine tolle Variante für kleinere, spontane Einkäufe. Ein Lebensmittelautomat am eigenen Hof sei ebenfalls bereits in Planung: „Den dürfen verschiedene Kollegen dann auch wieder mitbestücken, da kann man ja toll zusammenarbeiten.“

Traubensaft vom Weingut Stefan Metzler befindet sich ebenfalls im Regiomat: „Für mich ist es genial. Man kann einfach, unkompliziert, ohne eine große Wartezeit und Öffnungszeit Produkte an den Kunden bringen“, sagt Metzler. Die Hemmschwelle, neue Produkte einzukaufen und auszutesten, falle durch den anonymen Einkauf deutlich geringer aus. Dadurch profitierten alle Beteiligten – Anbieter wie Abnehmer – von dem Konzept. Metzler könne sich gut vorstellen, den Regiomat bei Interesse auch langfristig auszustatten.