

24-Stunden-Einkauf auf dem Land

Einzelhandel Die Fleischerei Taßler geht in Trampe mit der Aufstellung eines Warenautomaten neue Wege. Nach einer Studie bevorraten sich viele Landbewohner für eine Woche oder länger mit Lebensmitteln. *Von Olav Schröder*

Leben auf dem Land ist „in“. Das Wohnen im Grünen zieht immer mehr Menschen aus der Berliner Metropole ins Umland. Längst sind nicht nur Neubaugebiete innerhalb des S-Bahnringes gefragt. Die verstärkte Nachfrage erstreckt sich bereits über Bernau und Biesenthal hinaus. Doch das Leben auf dem Land bringt auch Nachteile mit sich. Dazu gehört vor allem das Versorgungsangebot – von der Schule bis zum Arzt. In Trampe hat jetzt die Fleischerei Taßler eine Lücke im Lebensmittelangebot geschlossen. Dort können 24 Stunden am Tag und sieben Tage in der Woche Wurstwaren, Eier und vieles mehr erwor-

ben werden. Bereits vor fünf Jahren hat das Tiefkühl-Unternehmen Eismann in einer Befragung von 500 Bewohnern kleinerer Ortschaften herausgefunden,

„Kunden können die Temperatur der gekühlten Waren auf einem Display ablesen.“

dass etwa 28 Prozent der Dorfbewohner einen Supermarkt im näheren Umkreis ihres Wohnortes vermissen. Nach dieser Studie bevorraten sich mehr als die Hälfte

der Landbewohner mit Lebensmitteln meist für eine Woche oder länger. Mehr als 40 Prozent kaufen Lebensmittel im Schnitt für die nächsten drei Tage ein. Auf der Wunschliste nach Versorgungseinrichtungen in erreichbarer Nähe stehen gleich nach dem Arzt der Bäcker, gefolgt vom Supermarkt.

In Trampe ist zwar kein neuer Supermarkt entstanden. Fleischer Bodo Taßler und seine Mitstreiter haben dennoch eine Lücke geschlossen. Vor der Verkaufsstelle in der Tramper Dorfstraße 44, direkt an der B 168, steht ein Warenautomat. Er bietet gegenüber dem Einkauf in einem Lebensmittelmarkt von vornherein einen



Gekühltes Angebot: Bezahlt wird mit Karte oder Handy. Foto: privat

Vorteil: Jederzeit können dort Lebensmittel erworben werden. Bestückt wird der Automat gegenwärtig unter anderem mit Grill-

spezialitäten, Wurstwaren, Konserven im Glas, küchenfertigen Erzeugnissen, Getränken und auch mit etwas Süßem.

Inspiriert wurde der Fleischer durch einen Fernsehbericht über einen Warenautomaten, mit dem eigene und regionale Produkte vor kleineren Fleischereien verkauft werden konnten. „So etwas können wir auch“, entschloss sich Bodo Taßler damals. Nach einigen Recherchen zu den Voraussetzungen für den Erwerb und die Aufstellung eines solchen Automaten stieß er auch auf die Möglichkeit, Förderprogramme zur ländlichen Entwicklung zu nutzen. Im Rahmen der brandenburgischen Leader-Förderung wer-

den beispielsweise Maßnahmen zur Verbesserung der Grundversorgung auf dem Land unterstützt. Dies war vor etwa einem Jahr, jetzt konnte der Automat in Betrieb genommen werden.

Lift für Eier und Wurstgläser

Geplant ist ein saisonal wechselndes Angebot, erläutert Bodo Taßler. Der Warenautomat entspricht den Hygienevorschriften und verfügt über eine Kühlung. Die Kunden können die Temperatur auf einem Display ablesen. Eier und Wurstgläser kommen über ein Liftsystem heil beim Kunden an. Eine App teilt dem Fleischer mit, wenn Waren nachgefüllt werden müssen.