



Schuhe für den Frühling
Aktuelle Schuhtrends entdecken. Jetzt online bestellen. Gratis Hin- und Rückversand!



Sommer in Österreich
Entdecken Sie Lebensfreude, Genuss und Natur im SalzburgerLand.



Liebe ist kein Zufall
Finden Sie den Partner, der wirklich zu Ihnen passt.

adcloud

Freitag 27. Mai 2011
13:35 Uhr



BIETIGHEIMER ZEITUNG ONLINE
Ein Angebot der Druck- und Verlagsgesellschaft Bietigheim mbH



Fotos + Video
von der Buchlesung
Hartmut Engler
HIER KLICKEN !!

Sitemap | Impressum | Drucken

NACHRICHTEN WAS WANN WO ANZEIGENMARKT SERVICE ABOMAX eZEITUNG

Startseite > NACHRICHTEN > Aus Stadt und Kreis

Seiten-Schnellsuche

Auf einen Blick

Aus Stadt und Kreis

· Fotostrecken

· Leserbriefe

Im Brennpunkt

Politik

Wirtschaft in der Region

Wirtschaft überregional

Blick in die Welt

Südwestumschau

Kultur in der Region

Kinoseite

Kultur überregional

Sport in der Region

Fußball in der Region

Sport überregional

Automobil und mehr

Bauen und Wohnen

Computer

Arbeit und Karriere

Sonderthemen

Vereine berichten

AUS STADT UND KREIS

« zurück zur Übersicht

« zurück

FREUDENTAL, 27. MAI 2011

Ehec-Erreger: Händler setzt auf die Region

Obst- und Gemüseladen in Freudental eröffnet: Das sagen Kunden und Betreiber

Der lebensgefährliche Ehec-Erreger breitet sich über Deutschland aus. Schuld sind offenbar spanische Salatgurken. Ausgerechnet an dem Tag, an dem der Skandal richtig hochkochte, eröffnen Regina und Dietmar Schneider einen Gemüseladen.



Lecker und garantiert unbedenklich: Zur Eröffnung des Obst- und Gemüseladens Schneider in Freudental gab es Gemüse aus dem Wok. Foto: Martin Kalb

Anlässlich der Eröffnung ihrer neuen Geschäftsräume im Gewerbegebiet Freudental offerierten Regina und Dietmar Schneider ihren Kunden gestern Gemüse aus dem Wok. Das Erhitzen des Gemüses war allerdings nicht falsch zu verstehen und sollte keine Vorsichtsmaßnahme gegen den als Killervirus bezeichneten Ehec-Erreger sein. Es ging um Kundenbindung am Eröffnungstag. "Das Wokgericht zur Eröffnung hatten wir schon längst geplant, bevor die jetzigen Ereignisse bekannt wurden", versicherte Regina Schneider.

Aber ließ sich die Kundschaft damit auch locken?

Vielen Deutschen ist die Lust auf Gemüse kräftig verhaselt worden, nachdem es erste Todesfälle durch den Ehec-Erreger gegeben hat. Zwar ist seit gestern klar, dass offenbar spanische Salatgurken den lebensgefährlichen Erreger "eingeschleppt" haben, viele Verbraucher allerdings gehen auf Nummer sicher und meiden Gemüse - zumal, wenn deren Herkunft zweifelhaft ist.

Genau das kann im Freudentaler Gewerbegebiet nicht passieren. Die Schneiders setzen auf Vertrauen. Zu ihren Kunden gehören bewusste Esser und Einkäufer, die der Geiz-ist-geil-Mentalität nicht viel abgewinnen können. Sie besorgen sich ihr Obst und Gemüse dort, wo es Produkte aus der heimischen Region gibt. Sie essen auch in Zeiten der gefürchteten Durchfall-Krankheit noch weiterhin Rohkost und Salat - nicht nur Gekochtes.

"Wir beziehen unser Gemüse schon seit vielen Jahren von Anbaubetrieben aus der Umgebung und vertrauen auf deren Qualität", bemerkt Dietmar Schneider und deutet dabei auf die ästhetisch einwandfrei präsentierten Gurken, Tomaten und Paprikas in seinem neuen Verkaufsraum. Die Schneiders hatten bereits in ihrem Wohnort Hohenhaslach einen Obst- und Gemüseladen. Kürzlich haben sie ihren neuen Hofladen in Holzbauweise im Freudentaler Gewerbegebiet bezogen, der in viermonatiger Bauzeit entstand, der neben Gemüse auch noch andere - kontrollierte - Waren anbietet. In ihrem jetzigen Geschäft in der Bauchaer Straße 3 können sie nun Ware auf 100 Quadratmetern anbieten. "Die Leute sind in den letzten Jahren kritischer geworden. Sie kaufen nicht mehr alles nur im Supermarkt", schildert Schneider gestern das Käuferverhalten aus seiner Sicht. Da hätten die Medien ein wichtiges Stück Aufklärung betrieben. Anfangs habe er in seinem alten Geschäft neben deutschen auch italienische Tomaten verkauft. "Heute kaufen meine Kunden nur noch die hiesigen Tomaten", berichtete der Gemüsehändler.

Die Kunden bestätigten Schneiders Aussagen - auch im Hinblick auf die Ehec-Gefahr. "Wir achten schon immer auf Hygiene und vertrauen nur auf regionale Produkte", sagt eine Kundin. Eine andere betont: "Ich esse lieber unbedenkliches Obst und Gemüse, das von einem hiesigen Erzeuger stammt und bin auch bereit, dafür mehr auszugeben." Nur ein Eröffnungsbesucher vertritt gestern eine gegensätzliche Meinung und kritisierte die "Panikmache" der Medien.

Einer der Haupt-Lieferanten von Regina und Dietmar Schneider ist der in Bissingen ansässige Gemüsebaubetrieb, den Gerhard Kiemle bereits in der vierten Generation betreibt. Von Kiemle bekommen die Schneiders bis zum Dezember verschiedene Blattsalate, Paprika und Tomaten. Auf die aktuellen Ereignisse angesprochen, gibt sich Kiemles Frau Sigrid gelassen. Hierzulande seien die Kontrollen scharf und eine Düngung mit Gülle sei sowieso nicht erlaubt. Und im Winter, wenn es gerade keine Gurken oder Tomaten gäbe, sollten sich die Verbraucher mit dem begnügen, was die Natur gerade herbeigebe, meint sie.

Redaktion: CHRISTIAN BRINKSCHMIDT

« zurück zur Übersicht

^ nach oben



ANZEIGE



Pures Gold & hohe Zinsen

Kassieren Sie Gold und hohe Zinsen
beim Ersten und Besten - DAB
Depotwechsel lohnt sich!
[Mehr Informationen »](#)



DYMO LabelManager™ PnP

Sehen Sie, wie kleine DYMO Etiketten
einen großen Unterschied machen.
[Mehr Informationen »](#)



Barclaycard Kreditkarte

Barclaycard New Visa: 1. Jahr
beitragsfrei + 0€ für Bargeld weltweit +
€ 25 Prämie!
[Mehr Informationen »](#)

 Ligatus