

Die Wilde Möhre in Barmke: Bio-Laden mit Tante-Emma-Charme



Beate Ziehres
21. Juli 2017 9:52



Doris Doil und Petra Oppe, zwei Mitsreiterinnen der ersten Stunde, im Mitgliederladen Wilde Möhre –
Foto: Beate Ziehres

Kokosblütenzucker, Blumenbrot und Mandel-Cranberry-Mus – all das gibt es im Helmstedter Ortsteil Barmke zu kaufen. Und zwar in feinsten Bio-Qualität. Klingt unglaublich, aber ich weiß es aus eigenem Erleben: Seit nunmehr 26 Jahren betreibt die „Wilde Möhre – Verein für gesundes Leben“ einen Bio-Laden direkt neben der Barmker Kirche.

Die Anzahl der Kunden aus dem Dorf ist gestiegen seit der Jubiläumsfeier im vorigen Jahr, sagt Petra Oppe und bestätigt, dass sich die Sichtweise der Menschen mit den Jahren verändert hat. Die Barmkerin ist ein Wilde-Möhre-Mitglied der ersten Stunde und weiß, wovon sie spricht. „Wir haben die Spinnerecke verlassen“, sagt sie, als ich sie in der „Möhre“ treffe. Diesmal zum Gespräch anstatt zum Einkaufen.

Selbst die Skeptiker haben inzwischen realisiert, dass die Wilde Möhre keine Eintagsfliege ist, sondern Beständigkeit hat. „Das ist ein normaler Laden mit normalen Leuten“, sagt Petra Oppe. Zumindest fast, denn die Wilde Möhre ist ein Mitgliederladen. Das sei für manche eine Hemmschwelle, sind sich Petra Oppe und Doris Doil, die an diesem Tag Ladendienst haben, einig.

Wurzeln der Wilden Möhre: eine Food-Kooperative

Der Verein Wilde Möhre mit dem Mitgliederladen geht auf eine Food-Kooperative im Nachbarort Grasleben zurück. Zu dieser Kooperative hatten sich einige Familien

zusammengeschlossen, um gemeinsam Bio-Lebensmittel in Gebinden oder beispielsweise einen Sack Weizen zu bestellen. Aus einer Garage zog die junge Wilde Möhre nach Barmke, wo Bio-Landwirt Herwig Mollenhauer die frühere Milkammer zur Verfügung stellte und gemeinsam mit den Mitgliedern zu einem Laden ausbaute.



Willkommen bei der Wilden Möhre – Foto: Beate Ziehres

Auch mehr als ein Viertel Jahrhundert später funktioniert die Wilde Möhre nach dem ursprünglichen Konzept: mit viel ehrenamtlichem Engagement. Die Mitglieder können einen Teil des Mitgliedsbeitrags im Laden abarbeiten. Sie räumen neue Ware in die Regale, zeichnen die Artikel aus, übernehmen den Verkauf oder die Buchführung und putzen.



Ich frage Petra Oppe, warum sie sich bis heute im Verein engagiert. „Ich finde es toll, hier im Dorf gute Lebensmittel kaufen zu können. Deshalb ist es mir wichtig, etwas dafür zu tun, dass diese Möglichkeit erhalten bleibt“, sagt sie. Doris Doil, die ebenfalls von Anfang an dabei ist, ist gern im Laden. Sie mag das Gespräch mit den Kunden, denn „da erfahre ich viel“, lacht sie.

Kundenlieblinge: vegetarische Brotaufstriche

So weiß sie auch, was die Kunden aktuell mögen und was nicht mehr so gefragt ist. „Glutenfreie Produkte wie glutenfreie Haferflocken und glutenfreie Nudeln aus roten Linsen oder Erbsen sind derzeit der Renner“, berichtet Doris Doil. Auch vegetarische

Brotaufstriche von „Zwergenwiese“ und als Superfood bezeichnete Lebensmittel sind überaus beliebt.

In den Regalen der Wilden Möhre entdeckte ich alles, was der Mensch zum Leben braucht. Sofern verfügbar kommen die Produkte aus der Region. Dazu zählen das Brot von der Vollkornbäckerei Sartorius in Schöningen, Honig von einem Imker aus Frellstedt und Wurst aus der GenussWerkstatt Wichernschule in Königslutter.



Besondere Wünsche jenseits des Sortiments erfüllt die Wilde Möhre ebenfalls, beispielsweise frisches Fleisch. Drei Hähnchenbrustfilets oder ein Bio-Rinderbraten für Sonntag? Alles kein Problem, versichern mir die Damen. Der Bio-Großhändler Elkershausen liefert jeden Freitag frisch, natürlich auch aromatischen Käse und Gemüse. Geordert wird gern auch mal Außergewöhnliches wie frische Kurkuma, die mir beim Fotografieren im Gemüseregal auffällt.



Nun muss ich aber noch mal nachhaken, welche Produkte aus der Mode gekommen sind. Da muss Doris Doil nicht lange nachdenken: reine Soja-Produkte und Chiasamen, der gut durch einheimischen Leinsamen ersetzt werden kann, so ihre Aufzählung.

Aktionen locken Kunden in den Laden

Während es anfangs noch vereinsinterne Informationsveranstaltungen zum Thema „Gesundes Leben“ gab, steht heute der Laden im Mittelpunkt. Mit Aktionen wie Bierverkostungen oder einem Lachsverkauf vor den Feiertagen setzen die Verantwortlichen moderne Glanzlichter. Als Nächstes ist eine Verkostung mit handgemachten Pralinen geplant. Ich bin mir sicher, dass diese Aktion ein großer Erfolg wird. Schließlich wissen wir alle, wie gesund Schokolade ist.

Übrigens: Nichtmitglieder sind jederzeit zum Schnuppereinkauf willkommen.