

◆ Bioladen Momo

**Rundum ökologisch
Frisch, lecker, regional
im Bioladen Momo**

Beuel (mt). Fast 600m² Gesamtfläche, ein riesiges Nahrungsmittelangebot, angenehme Atmosphäre. Und doch ist im Momo vieles anders als in einem Supermarkt. Insgesamt 34 fest Angestellte kümmern sich um die Wünsche der Kunden, die im ältesten Bioladen im Rheinland alles finden, was das Herz begehrt. Egal ob abgepackt oder frisch, ob aus der enormen Käsetheke oder dem Obst- und Gemüsebereich – hier wird jeder fündig. Man wähnt sich eher in einem großen Supermarkt als in einem Bioladen. Entsprechend darf man sich nicht wundern, wenn man die Qual der Wahl aus zum Beispiel 17 Apfelsorten hat, von denen die meisten im Supermarkt oder Discounter gar nicht zu finden sind. Oder auch ein Dutzend Kartoffelsorten, die einladen, des Deutschen



Inhaber Raoul Schaefer-Groebel freut sich, eine so große Auswahl an Käsesorten bieten zu können. Foto: mt

liebste Knolle ganz neu kennenzulernen. Oder man entdeckt gerade mal eben ein heimisches Gemüse, das man noch nie in seinem Leben gesehen hat. Damit Unerfahrene mit dieser Schatztruhe an Zutaten das Beste anfangen, gibt es auf der sehnswerten Homepage zahllose Rezept- und Zubereitungsideen.

Inhaber Raoul Schaefer-Groebel legt wert darauf, wo der Unterschied zwischen Momo und vielen anderen Bioläden liegt: „Wir bieten unseren Kunden nicht nur gesunde, sondern auch ökologisch gute Nahrung.“ Das bedeutet, dass alle frischen Waren, die es im Momo zu kaufen gibt, auch Saisonwaren und aus der Region sind. Denn Schaefer-Groebel ist bekenntender Idealist, der verstanden hat, dass „Bio“ nicht nur für den Mensch, sondern auch für die Natur gut sein soll. Frische Äpfel aus Neuseeland etwa wären im Momo undenkbar – einfach weil diese einen viel zu schlechten ökologischen Fußabdruck hätten, also eine unverhältnismäßig große Menge Energie verschwenden, um zum Kunden zu kommen.

Dass der Transport ein wichtiger Teil des Momo ist, zeigt bereits das mittlerweile dritte „Momo-Mobil“. Mit diesem Fahrzeug, das man am ehestens als Kreuzung aus Fahrrad und Transporter beschreiben kann, werden bis zu 600 Kunden pro Woche im Beueler Raum beliefert. Dass es sich dabei nicht um PR handelt, erkennt man an der enormen Zuladung von 400 kg, die durch Muskelkraft vom Momo zur Haustür der Kunden transportiert wird. „Damit es am Berg aber auch noch weiter geht, kann ein Elektromotor unterstützen“, so Schaefer-Groebel.

Ökologisch vorbildlich ist auch die Bürgersolaranlage auf dem Dach des Bioladens, die, zusammen mit einem Blockheizkraftwerk im Keller, einen echten Beitrag zum Umweltschutz darstellt. Allein durch Sonnenenergie lässt sich, so Schaefer-Groebel, bis zu 25 Prozent des Stromverbrauchs decken. Also alles rundum öko? Na logisch!



Momo-Inhaber Raoul Schaefer-Groebel bietet seinen Kunden nur frisches und regionales Gemüse aus ökologischem Anbau an. Foto: mt



Mit dem Momo-Mobil kommt die Ware frisch und CO²-neutral bis nach Hause Foto: mt.

BIO

MOMO
www.Bioladen.com
seit 1983

Bioladen 0228-46 27 65
0800 BIOLADEN
FAX: 97 20 695

Gemüseabo 54 90 70
FAX: 54 90 72

Brottke 54 90 73

Biometzger 47 83 39

Biobistro 97 37 95 03

www.momoshop.de
www.bioladen.com

53225 Beuel • Hans-Böcker-Straße 1
AUF: Von 8 bis 9, Samstags bis 18 Uhr

• Bioladen Momo: K. • HR4 645 AG Bonn •
SPK-Köln/ger • BLK 70 501 98 • Konto 52 916 983
• Ökoamtstelle DE-ÖKO-013 •


