Ein Tante-Emma-Laden ohne Tante Emma

Fleischkäse, Sprühsahne, Dosenpfirsiche: Wie ein Automaten-Shop ein 1000-Einwohner-Örtchen auf dem Land belebt.

Von Kathrin Hollmer

Stefan Hartmann hat immer Gelierzucker im Handschuhfach. Gelierzucker hat der „Aldi“ nämlich nicht. Zwei Päckchen davon holt der 28 Jahre alte Landwirtschaftsmeister aus seinem Auto. Das Hemd spannt, im Ärmel sind Löcher. In seinem Laden in Sindringen, einem Ortsteil von Forchtenberg im nördlichen Baden-Württemberg, wartet allerdings kein Regal darauf, gefüllt zu werden, sondern ein 1,90 Meter hoher Automat.

In Hartmanns Tante-Emma-Laden, den er mit seiner Frau Maria, einer ausgebildeten Hauswirtschaftsleiterin, eröffnet hat, wird man nicht von einer Krämerin bedient, stattdessen zieht man sich die Lebensmittel selbst aus einem der sechs Trommelautomaten. Kaum hat Hartmann den mit den Backzutaten aufgefüllt, steht davor eine 90-Jährige in Hochwasserhosen und mit zwei Schals um den Hals, einem gepunkteten und einem mit Leopardenmuster.

„Ich will das alleine schaffen“, sagt sie, noch bevor Hartmann seine Hilfe anbieten kann. Ihre faltigen Finger zittern zum Münzschlitz. Sie lässt ein drittes 50-Cent-Stück hineinfallen. Ganz langsam. Aber im Automaten bewegt sich nichts. „‚Press Buttons‘ steht da.“ Ihr „P“ klingt wie ein „B“. Sie schüttelt den Kopf. „Ja, welche Buttons denn?“

„Hier, die Pfeiltasten“, sagt Hartmann und drückt auf den Pfeil, der nach rechts zeigt.

Klick. Zurrr, macht der graue Trommelautomat. Hinter dem Glas dreht sich eine Scheibe. Eine Tüte Natron erscheint im Fenster mit der Schiebetür. Klick. Zurrrr. Ein Päckchen Salz. Klick. Zurrrr. Endlich, der Gelierzucker.

„Und jetzt?“

„Am besten mit zwei Händen zupacken“, sagt Hartmann. „Mit einer die Tür aufhalten, mit der anderen die Ware rausnehmen.“ Und ergänzt dann: „‚Buttons‘ müssen wir vielleicht noch auf Deutsch draufschreiben.“

In ihrem früheren Leben waren die sechs Maschinen Snack-Automaten auf einer Fähre auf dem Ärmelkanal. Seit Anfang August stehen sie mitten in Sindringen, in einem kleinen Haus, das Hartmann extra für sie gebaut hat. Von außen sieht der Laden aus wie ein Gartenhäuschen, mit einem Tisch und zwei Stühlen vor der Tür. Im Inneren nehmen die Automaten die Hälfte des weiß gefliesten Raums ein, in den durch ein kleines Fenster kaum Tageslicht gelangt. Kein Tante-Emma-Kitsch, keine Romantisierung. Stattdessen: nüchterner Pragmatismus und das monotone Brummen der Kühlung der Apparate.

Hartmann wollte eigentlich nur einen Direktvermarktungsautomaten für seine Hofmolkereiprodukte aufstellen, wie es sie oft in der Gegend gibt. Dann zog sich die Baugenehmigung für seine Molkerei hin. Vorbauten bis zu 40 Kubikmeter dürfe man ohne Erlaubnis bauen, sagt er. Der Laden hat 39,9. „Allein um das Landratsamt zu ärgern, haben wir den gebaut.“

> Zwei Drittel der Einzelhändler, die es vor 40 Jahren gab, sind verschwunden. Bis 2020 könnte jeder zehnte verbliebene Laden nicht mehr da sein.

Vor drei Jahren hat der letzte Laden im Ort geschlossen. Die nächste Einkaufsmöglichkeit, eine „Aldi“-Filiale, liegt sechs Kilometer entfernt und hat ein eingeschränktes Sortiment. Gelierzucker zum Beispiel gibt es dort nur während ein kleinen Zeitfensters im Jahr, wenn er im Angebot ist. Zum nächsten Supermarkt mit Vollsortiment sind es 16 Kilometer.

Im Rest des Landes ein ähnliches Bild: Zwei Drittel der Lebensmittel-Einzelhändler, die es vor 40 Jahren gab, sind heute verschwunden. Das Institut für Handelsforschung schätzt, dass 45 000 Ladengeschäfte bis 2020 dichtmachen könnten – mehr als jeder zehnte Laden. Betroffen sind vor allem ländliche Regionen und kleine Städte. Derweil sehnen sich Städter nach Beratung und persönlichem Kontakt sehnen, und in den Fußgängerzonen eröffnen Tante-Emma-Läden mit analogen Ladenwaagen.

Von außen sieht der Laden aus wie ein Gartenhäuschen, mit einem Tisch und zwei Stühlen vor der Tür. Im Inneren nehmen die sechs Automaten die Hälfte des Raums ein. Stefan Hartmann füllt die leeren Fächer jeden Tag auf. Fotos Rainer Wohlfahrt

In seinem eigenen Umfeld sah Hartmann, wie ein Schulfreund nach dem anderen wegzog. Mit den Leuten verschwanden Gastronomie, Einkaufsmöglichkeiten, Perspektiven. „Wir brauchen ein Lebensmittelgeschäft“, sagt Hartmann. Seine Idee rettet die Nahversorgung des Ortes, und ein bisschen auch den Ort selbst.

Hartmann sagt immer „wir“, wenn er von seinem Ort spricht. Ihn treibt die Sorge um seine Heimat an, sein Vater ist Ortsvorsteher. 230 Produkte spucken die Automaten aus. Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln, Mehl, Zucker und Eier. Backpulver, Tortenguss und Sahnesteif von Dr. Oetker. Geschnittenen Fleischkäse, Bierschinken, Putenschnitzel. Vorgekochte Penne mit Schinken-Rahm-Soße, Sprühsahne, Dosenpfirsiche. In der „Drogerieabteilung“, wie Hartmann einen der Automaten nennt, gibt es Zahnbürsten, Rasierschaum und perlgenoppte Kondome. Hartmann und seine Frau wählen die Produkte aus und formen so die Ess- und Hygienekultur ihrer Nachbarn mit.

Bislang werden Automatenläden vor allem eröffnet, um Ladenschlussgesetze zu überlisten. In der Regensburger Altstadt hat ein vollautomatischer Kiosk die Funktion eines Spätis übernommen. Dort kann man auch nach Ladenschluss Cola, Schokoriegel und Spaghetti kaufen. In Epe in Nordrhein-Westfalen kann man sich aus einem Automaten 24 Stunden am Tag und auch am Wochenende Grillfleisch und Bratwürste ziehen. In immer mehr Orten stellen Landwirte Hofmolkerei-Automaten auf, die Eier, Nudeln und Milch aus eigener Produktion anbieten.

Hartmanns Automatenladen ist wie ein gut sortierter kleiner Supermarkt. „Limescenter“ hat Hartmann ihn genannt. Sindringen war eine Grenzstadt am Limes. „Und ‚Center‘“, sagt Stefan Hartmann, „weil in eine Stadt einfach ein Einkaufs-Center gehört.“ Sindringen hat fast tausend Jahre Stadtgeschichte. „Seit den Siebzigern sind wir nur noch ein Ortsteil von Forchtenberg, aber wir haben ein städtisches Bewusstsein. Manche Einwohner würden aus Prinzip niemals in einem Dorfladen einkaufen.“

Tatsächlich bringt das Limescenter etwas Urbanität in den 1000-Einwohner-Ort. Er hat sieben Tage die Woche und 24 Stunden am Tag geöffnet, kennt weder Ladenschlussgesetz noch Feiertag. Und was ist urbaner, als um zwei Uhr nachts noch Tampons, Kondensmilch und Kartoffelchips kaufen zu können? Oder Getränke, für die auf Holztafeln vor Bio-Burger-Läden in der Großstadt geworben wird: Auf „Club Mate“ und „Fritz-Kola“ im Süßigkeiten- und Getränke-Automaten weist Hartmann jüngere Besucher als Erstes hin. „Dafür muss man sonst 40 Kilometer nach Heilbronn fahren.“

Als Kontrast dazu hat Hartmann um die hundert Produkte aus eigener Produktion oder aus dem Umland im Sortiment. Es gibt nicht nur drei Sorten Kondome, sondern auch drei Sorten Kartoffeln. Milch, Joghurt und Käse stammen von der Molkerei, an die er die Milch seiner Kühe liefert, Äpfel, Zwiebeln und Marmelade von ehemaligen Schulfreunden seines Vaters. „Und in der Büchsenwurst steckt eine Sau von meiner Tante.“

Auf einem Plakat sind alle Zulieferfamilien aufgelistet, und jedes Marmeladenglas ist mit einem rot-weiß karierten Stoff-Viereck verziert. Dinkelmehl hat Hartmann extra ins Sortiment genommen, weil zwei Kinder im Ort kein Weizenmehl vertragen. Persönlicher geht es kaum, und persönlich ist der Laden sogar, wenn die Hartmanns nicht da sind.

Auf einem Poster sind die verschiedenen Joghurt-Sorten erklärt: „Violetta“ schmeckt nach Vanille, „Heidi“ nach Heidelbeere – alle sind benannt nach Kühen vom Hof. Ein laminierter Zettel empfiehlt einen Löffel Leinöl zum Frühstück und Walnussöl zu Feldsalat oder über Vanilleeis. Weil der tägliche Kontakt zum Kunden fehlt, hat Hartmann einen kleinen Briefkasten aufgehängt.

Einmal hat er den Drogerie-Automaten ausgeräumt, um daraus Fleisch aus eigener Schlachtung zu verkaufen. „Danach waren viele Zettel in der Wunschbox mit der Bitte, wieder Kondome und Deo reinzutun.“ Obwohl er die meisten Kunden nicht sieht, weiß er, was sie am liebsten kaufen und was er fast jeden Tag auffüllen muss: Schokolade, Pfirsich-Eistee und Papiertaschentücher.

Eigentlich müssten die Hartmanns nur zum Nachfüllen zu ihrem Laden fahren. Mindestens einmal am Tag tun sie das, auch am Wochenende. Wenn sie abends an dem Häuschen vorbeifahren, sehen sie nach dem Rechten und füllen aus den Lagern im Inneren jedes Automaten das Nötigste nach.

Meistens bleiben sie eine Weile in ihrem Laden, manchmal den ganzen Nachmittag. Stefan Hartmann ist einer, der gerne Geschichten erzählt. Er atmet jedes Mal hörbar ein, bevor er zu einer ansetzt. Zur Geschichte von seinem Käse, den im Moment noch eine mobile Käserei auf seinem Hof produziert. „Der heißt ‚Hügelkäse‘, weil man ihn erst ab einer Weide auf mindestens 800 Höhenmetern ‚Bergkäse‘ nennen darf. Dafür liegen wir zu niedrig.“ Über den ungewöhnlich verpackten Reis, den Hartmann statt „Uncle Ben’s“ verkauft: „Ein Iraner und ein Pakistaner haben sich aufgeregt, weil es in Deutschland nirgendwo Reis gibt, wie sie ihn von daheim kennen, und darum eine Firma gegründet, mit der sie Reis aus ihrer Heimat importieren und übers Internet verkaufen.“ Oder über die Vorteile der Blauen St. Galler Kartoffeln, die er auch dreimal an einem Nachmittag erörtert: „Wenn man zwei, drei violette in den Kartoffelsalat gibt, hat er gleich ein bissle mehr Pep.“

Dann hören alle zu. Der Fünfzehnjährige in Jogginghose, der sich einen Karton Eier aus dem Automaten gezogen hat. Mutter und Tochter im Partnerlook aus Streifenpulli und kupferfarbenen Locken, die beim Einkaufen in der Stadt den Naturjoghurt vergessen haben. „Mei, der ist gerade aus“, sagt Hartmann, und seine Frau, die eben mit dem Fahrrad eine Kühlbox mit Nachschub gebracht hat, radelt noch einmal zum Hof.

> Die Preise entsprechen denen im Supermarkt. Am Tag brauchen die Automaten Strom für zehn Euro. Rechnet sich das? „Unsere Arbeitszeit wird noch nicht entlohnt.“

20 bis 25 Kunden kommen am Tag, für Kleinigkeiten. „Für den Großeinkauf ist es zu mühsam, jeden Artikel einzeln zu ziehen und zu zahlen“, sagt Hartmann. Die Preise entsprechen denen im Supermarkt. Rechnet es sich? „Mit Verkaufspersonal lohnt sich ein Laden hier nicht. Im Moment können wir unsere Kosten decken“, sagt er. Die Automaten brauchen etwa für zehn Euro Strom am Tag, im Sommer mehr. „Unsere Arbeitszeit wird noch nicht entlohnt.“

Die Automaten hat Hartmann gebraucht im Internet gekauft und dafür seine Ersparnisse investiert. Um die 1000 Euro kostet ein gebrauchter Automat. Fast ein Jahr lang hat Hartmann auf seinem Hof geschraubt, Geldkartenleser aus- und Münzwechsler eingebaut, die Temperaturregelung neu programmiert. Abends und am Wochenende bastelt er an neuen Automaten. „Eben haben wir unsere erste Zweigstelle eröffnet“, sagt Hartmann. Auf dem Bauernhof eines Bekannten hat er neben dessen Rohmilchautomaten einen Trommelautomaten mit Dosenwurst, Marmelade und Joghurt aufgestellt, und er plant schon die nächste Filiale.

Für Hartmann und seine Frau ist der Automatenladen außerdem eine Möglichkeit, sich zusätzlich zum Hof etwas Eigenes aufzubauen. Hartmann betreibt auch einen Online-Shop. Für 3,90 Euro Versandgebühr verschickt er deutschlandweit Dosenwurst.

Die Idee vom Tante-Emma-Laden ohne Tante Emma funktioniert, weil Hartmanns „Limescenter“ zwar vollautomatisch, aber nicht anonym ist. Obwohl keine lächelnde Seniorin hinter der Theke steht, spürt man sie in jeder Ecke. Man liest es. „Wechselgeld nicht vergessen. Danke!“ steht von Hand geschrieben auf jedem Automaten und auf dem Fach mit den Joghurts „Reuther im Urlaub“, weil der gewohnte Lieferant Betriebsferien macht. Man merkt es an der Atmosphäre, die die Hartmanns schaffen. Für die Getränke liegt ein Flaschenöffner auf einem Tischchen, in jedes Fach mit Schokomilch legen sie einen Strohhalm.

Die meisten Kunden bleiben eine Weile, auch heute. Acht Leute stehen inzwischen in dem Häuschen, in dem die Automaten keine fünf Quadratmeter Platz lassen. Die Menschen aus dem Ort hören Hartmann beim Erzählen zu und tun, was einen Dorfladen ausmacht: Sie treffen sich, reden, lachen. „Pressiersch du?“, fragt die Frau im Streifenpulli Hartmann. „Sonst könnt ma no a wenig schwätze.“ Auch im Automatenladen tratscht es sich gut. Und das fehlt einem Ort sogar noch schneller als Gelierzucker und Naturjoghurt.