

Frisches Biogemüse statt Zigaretten

Ein Hofladen an einer Tramhaltestelle mitten in der Stadt – auf diese Idee kam Niklaus Fäh, als er Corona-bedingt plötzlich wegen Kurzarbeit viel Zeit hatte

Von Stephanie Weiss

Ein Tram fährt kreischend ein, die Tramhaltestelle leert sich, doch eine ältere Dame bleibt beim ehemaligen Kiosk stehen und lässt sich frisches Gemüse reichen. »Ich kaufe jeden Freitag hier ein, das könnte ich mir gar nicht mehr anders vorstellen.« Hier kann sie einen kurzen Schwatz halten, man spricht sie mit Namen an. Wie im alten Tante-Emma-Laden halt. Lange stand der alte Kiosk an der Tramhaltestelle am Allschwilerplatz in Basel verwaist da, im letzten Jahr wurde er wieder wachgeküsst. Statt Heftli, Zigaretten oder Kaugummi gibt es heute an diesem städtischen Hofladen mit dem Namen *RegioFrisch* Erntefrisches, Selbstgemachtes und Take-Away zu kaufen. Seit die Restaurants in Basel geschlossen sind, kommen die Suppen sehr gut an. »Unser Gemüse ist biologisch, die Früchte haben IP-Standard und das gesamte Angebot ist saisonal und regional – das ist unser Credo«, erklärt Niklaus Fäh, der die Idee mit *RegioFrisch* hatte. »Ich wohne gleich um die Ecke an

der Gotthelfstrasse und fand es sehr schade, dass der Kiosk seit zwei Jahren leerstand«, sagt der 56-Jährige, der als Lizenzmanager bei einem Uhrenhersteller arbeitet – momentan in Kurzarbeit. Früher sei er den Bauern der Region nachgereist, um frische Ware einzukaufen, weil es das so in der Stadt nicht gab.

Nach wenigen baulichen Massnahmen war der Kiosk hofladentauglich, so dass Fäh mit seinem Team Ende August das erste Mal die Läden hochlassen konnte. Nach einer dreiwöchigen Testphase zeigte sich, dass das Angebot gut ankam. »Schon während den Vorbereitungsarbeiten zur Wiedereröffnung fragten die Quartierbewohner von ihren Balkonen runter, ob es wieder einen Kiosk gebe und vom ersten Tag an hatten wir Kunden.« Während Fäh das erzählt, bildet sich wie zum Beweis eine Menschentraube vor den Verkaufstresen. Eine Frau füllt ihren Velokorb mit frischem Gemüse, andere decken sich mit Take-Away für die Mittagspause ein. Für

Kinder gibt es bei jedem Einkauf einen Gratisapfel oder ein Rüeblli. Die Kinder eines nahe gelegenen Schulhauses kamen vor dem zweiten Lockdown regelmässig nach dem Schwimmunterricht hierhin, stimmten ein Lied an und bekamen einen frischgepressten Most im Mehrwegbecher gereicht. »Als Kind bekam ich beim Traiteur immer ein Stück Wurst geschenkt. Das gibt es heute nicht mehr und deshalb wird es geschätzt. Wir haben hier sehr schöne Begegnungen.«

Mehr als nur Gemüse

Für Fäh und sein Team war nach der dreiwöchigen Testphase rasch klar, dass es weitergehen soll. Nebst seiner Freundin helfen Familienmitglieder und Kollegen gelegentlich mit. Sie kümmern sich um den Online-Auftritt, produzieren Wähen, Crumble und weitere Leckereien. »Ein alter Schulfreund von mir übernimmt die Logistik. Weil wir *RegioFrisch* heissen, haben wir



Niklaus Fäh verkauft Saisonales, Regionales und Biologisches an der Tramhaltestelle



Der Hofladen mitten in der Stadt kommt bei den Quartierbevölkerung sehr gut an

stets erntefrische Ware im Angebot. Deshalb fährt er jeden Tag frühmorgens zu den Bauern der Region, um die Ware abzuholen.« Weil das Gemüse frisch geerntet werde und eine kurze Lieferkette habe, schmecke es einfach besser und sei gesünder, ist Fäh überzeugt. Wo möglich setze er auf Bioqualität wegen des höheren Nährstoffgehalts. Die Kundschaft schätzt dieses Angebot und gibt entsprechende Feedbacks. »Manchmal steigen die Leute extra aus dem Tram aus, weil sie etwa von den Äpfeln angelacht wurden.« Im Herbst kamen zwei Quartierbewohnerinnen auf ihn zu und boten ihm Feigen und Kräuter aus ihren Innenhöfen und Gärten an. »So konnten wir Feigen verkaufen, die 200 Meter von hier gewachsen sind – lokaler geht's nicht mehr.« Corona hat dieser Idee in vielen Beziehungen Vorschub geleistet. »Einerseits haben sich viele mit ihrer Gesundheit auseinan-

sen sehr geschätzt. Auch für mich ist das sehr schön.« Von vielen Kunden weiss Fäh, wann sie in die Ferien gehen und erfährt nachher, wie es gewesen ist. Viel Herzblut stecken er und seine Mannschaft in dieses Projekt. Wenn er um sieben Uhr morgens die Läden hochzieht, zündet er eine Kerze an und stellt ein paar Blütenzweige auf. Für sein Engagement bekommt Fäh viele positive Feedbacks. Dass diese Idee, die sich schon weit in der Stadt herumgesprochen hat, so gut ankomme, sei der hohen Qualität, dem sozialen Aspekt, der Lokalität, und dem Ungewöhnlichen zu verdanken. »Ich glaube, es ist ein Mix von allem.«

Teil eines Rituals

Der Aufwand, der für diesen aussergewöhnlichen Gemüsestand betrieben wird, hat auch seinen Preis. »Wir schauen, dass wir tendenziell nicht teurer sind als ähnliche Angebote wie etwa das Biogemüse von Coop. Natürlich gibt es wirtschaftliche Aspekte, aber wir legen Wert darauf, dass sich jeder und jede unsere Produkte leisten kann.« Noch ist der Laden nicht selbsttragend, auch musste viel investiert werden, etwa in elektrische Leitungen, und zudem soll ein Ofen installiert werden, damit selbstgemachte Wähen und frische Gipfeli verkauft werden können. Mit der Zeit soll es auch selbstgemachte Glace geben. »Wir sind noch lange nicht dort, wo wir sein müssten, denn wir haben hohe Logistikkosten und die Margen sind sehr klein.« Während den Wintermonaten wurden die Öffnungszeiten angepasst – bis zum Frühling kann nur freitags und samstags am Kiosk eingekauft werden. »Die Kunden haben das

» Es ist nicht nur ein Kiosk – hier findet ein persönlicher Austausch statt

Nik Fäh

dergesetzt, auf der anderen Seite hat das Regionale eine andere Bedeutung erhalten. Auch kamen viele auf einen Kaffee bei uns vorbei.« So wurde der Kiosk zu einem sozialen Treffpunkt im Quartier, bei dem man einen kurzen Schwatz halten und sich über das Befinden des Gegenübers erkundigen kann. »Es ist nicht nur ein Kiosk, sondern hier findet ein persönlicher Austausch statt und das wird in Zeiten wie die-

ganz locker mitgemacht, sie richten sich danach. Eine Kundin sagte mir letztthin, dass der Einkauf bei *RegioFrisch* zu ihrem Samstagsritual gehöre – ein schöneres Kompliment könnte man mir nicht machen.«

Die erntearme Zeit wollte die *RegioFrisch*-Crew dazu nutzen, um die gemachten Erfahrungen zu analysieren und weitere Anpassungen vorzunehmen. Fäh möchte schon bald wieder jeden Tag öffnen können. »Das wird spätestens mit der Spargelsaison Mitte April soweit sein.« Er ist zur Zeit mit einer Quartierbewohnerin im Gespräch, die von Dienstag bis Donnerstag den Verkauf übernehmen könnte.

Fäh sprudelt nur so von Ideen für seinen Kiosk. Die Tramhaltestelle und der gesamte Platz bieten viel Potenzial für weitere Projekte, die er jetzt aber noch nicht verraten will.

Sicher ist eines: Es soll weitergehen mit dem Hofladen an der Tramhaltestelle und Fäh erhofft sich, diesen irgendwann als zweites Standbein etablieren können. ◆

www.regiofrisch.ch

Inserat

aufbruch terra
UNABHÄNGIGE ZEITSCHRIFT FÜR RELIGION UND GESELLSCHAFT **sancta+**
tours



**aufbruch-Leserreise
Eintauchen in unterschiedliche
Zivilisationen und Religionen
Kleinasiens**

**27. September–8. Oktober 2021
aufbruch-Kulturreise nach
Kleinasien/Westtürkei mit
Dr. theol. Toni Bernet-Strahm**

Leider mussten wir wegen der Corona-Pandemie diese Reise vom Herbst 2020 absagen. Es freut uns sehr, dass die Leser*innenreise neu im Herbst 2021 stattfindet vom 27. September bis 8. Oktober 2021. Wir hoffen, dass sich bis dahin die Situation rund um Corona beruhigt haben wird. Aktuelle Infos und Anmeldung auf www.aufbruch.ch