



Unser jüngster Sprössling ...

von Uwe Scharf

... hat es doch noch geschafft, sich pünktlich zum extrem früh angesetzten Sommerfest zu zeigen:

Viele durch die rege Umbautätigkeit neugierig gewordene Bewohner*innen, Mitarbeiter*innen und Gäste haben sich die neuen Räumlichkeiten unserer Marille im Untergeschoss am letzten Sonntag im Mai im Rahmen des Sommerfests interessiert angesehen und sich erste gastronomische Kostproben schmecken lassen, insbesondere den leckeren Erdbeerkuchen von Kerstin Lebenstedt (mit neuer Rezeptur).

Die allermeisten waren sehr angetan von der unerwarteten Großzügigkeit des Raums und der hellen, freundlichen Gesamtatmosphäre, die ganz stark von den massiven Vollholztischen und -sitzbänken (massive Esche) wie auch dem geölten Eichenparkett ausstrahlt - natürlich auch vom neuen Marillen-Team.

Der Weg dahin war allerdings länger und komplizierter als gedacht, denn ursprünglich war eine nahtlose Weiterführung des Ladenbetriebs der Karotte angedacht. Erst nach und nach zeigte sich aus ganz unterschiedlichen Beweggründen, dass statt dessen ein recht einschneidender Umbau von Nöten war, verbunden mit einer leidigen Unterbrechung, angefüllt durch intensive Planungs- und Beratungs-

arbeit hinter den Kulissen sowie emsige Betriebsamkeit unserer Handwerker.

Ein wesentlicher Grund für diesen „Umstand“ waren die bereits berichteten Auflagen der Frankfurter Bauaufsicht, die einen Weiterbetrieb der Cafeteria am gewohnten Ort aus Brandschutzgründen nur noch mit Auflagen zulassen wollte, die mit einer hohen sechsstelligen Investition verbunden gewesen wären.

In der Projektsteuerungsgruppe (Lucia Kreidler mit Andrea Bartholomey, Annette Wittkamp und Uwe Scharf) war daher rasch klar, dass der bisherige Cafébetrieb nun vollständig umziehen, somit auch eine ganz andere Raumaufteilung gefunden werden musste: Cafégäste lieben nun mal Tageslicht, den Blick durchs Fenster und eine gewisse Behaglichkeit, die sich beim vorhandenen kalten Fliesenboden schon im Erdgeschoss nicht so recht einstellen mochte ...

So entstand nach und nach das jetzige Raumkonzept aus sehr lebhaften, teilweise durchaus kontroversen Diskussionen der Projektgruppe, sehr kompetent begleitet durch unseren Architekten Andreas Geipel / Bauatelier (er hat den nördlichen Anbau und die Dachsanierung für uns durchgeführt).

Ihm gilt daher ein **besonderer Dank**, zugleich aber auch unseren langjährigen Handwerkspartnern, die trotz bekannter-

maßen gut gefüllter Auftragsbücher immer gerade rechtzeitig zur Stelle waren und unsere Ideen versiert umzusetzen verstanden: Gerhard Ohl mit seinem Team (Schreinerei am Hof), Malermeister Holger Hansel (insbesondere Ralf Messer), Herr Dehner mit seinem Kollegen (Elektrobau Ehinger), Herr Elkourachi (Sanitärfirma Siedel), Vater und Sohn Theiß für die Estrich- und Fliesenarbeiten, Herr Ljatici mit dem Einbau des schönen Parkettbodens, die Herren Junghanns, Bannmann und Moser für die IT-Infrastruktur. Sie alle waren maßgeblich daran beteiligt, diese großen Veränderungen in einer insgesamt doch überschaubaren Zeit mit ansehnlichen Ergebnissen zu bewältigen: Dankeschön!

Bedanken möchte ich mich im Namen aller künftigen Nutznießer*innen, aber auch bei den Kolleg*innen, die ganz wesentlich am Gelingen des Projekts Marille beteiligt waren, insbesondere in Haustechnik, Hauswirtschaft und Küche, auch den Kolleginnen aus dem bisherigen Café-Team, die sich sehr bereitwillig und flexibel auf die erheblichen Veränderungen ihrer Arbeitsabläufe eingestellt haben. Nicht zuletzt den Kolleginnen in der Projektsteuerungsgruppe, die sich immer wieder die nötige Zeit (auch Freizeit!) genommen haben, um die vielen Knoten zu lösen, die sich immer wieder neu eingestellt haben. Und ohne die visionäre Kraft und den unermüdlichen Einsatz von Lucia Kreidler hätten wir es wohl auch nicht geschafft ...

Und so sieht nun der weitere Fahrplan aus: Im Juni wird die Marille täglich von 14.30 bis 17.00 Uhr im Wesentlichen den bisherigen Cafébetrieb am neuen Ort abdecken. Im Hintergrund laufen allerdings weitere Vorbereitungen für Schritt 2 und 3: Im Juli (Schul-Sommerferien!) werden die Öffnungszeiten erweitert auf 12 bis 20 Uhr, das gastronomische Angebot wird ergänzt um selbst zubereitete herzhaftere Speisen.

Ab Mitte August, mit Beginn des neuen Schuljahres, wird dann ab 8 Uhr morgens nicht nur ein gutes Frühstück, sondern auch ein ausgesuchtes Bioladensortiment in der Marille zu finden sein.

Vieles wird bis dahin noch zu überlegen, zu entscheiden und auszuprobieren sein: Ausstattung, Sortiment, Software, Arbeitsabläufe ...

Auch das Konzept des Mitglieder-Ladens wird in den nächsten Wochen noch weiter auszuarbeiten sein. Einer der weltweit ältesten Mitgliederläden ist die 1973 gegründete Park Slope Food Coop in Brooklyn / New York. Sie hat unglaubliche 17.000 Mitglieder, die allesamt einen kleinen monatlichen Obolus zahlen und damit eine wesentliche Grundlage schaffen, sich mit guten Bioprodukten zu einem günstigen Preis versorgen zu können, da nicht mehr alle Kosten über den Verkaufspreis abgedeckt werden müssen. Neben dem regelmäßigen Monatsbeitrag hat diese erfolgreiche Kooperative aber noch ein weiteres, nicht weniger wichtiges Fundament: Jedes Mitglied verpflichtet sich, 2 bis 3 Stunden pro Monat ehrenamtlich irgendwo im Laden mitzuarbeiten, meistens im Team mit anderen Mitgliedern: Bei der Warenannahme, beim Auspacken von Kartons, beim Einräumen von Regalen, beim Kassieren, Bedienen, Backen, Kochen, Reinigen, bei der Betreuung von Kindern, deren Eltern mal in Ruhe einkaufen wollen – die Kooperative ist da sehr erfinderisch, und es wundert nicht, dass sie viel mehr ist als nur ein Bio-Laden: Sie ist eine Kontaktbörse, ein sehr lebendiges Nachbarschafts- und Begegnungszentrum, nicht mehr wegzudenken aus Brooklyn.

Nun ist Frankfurt nicht New York, auch unser Dornbusch ist nicht Brooklyn, aber wir träumen gerade, dass auch unsere Marille mehr sein könnte als nur ein schönes Bistro-Café mit einem tollen Bioladen-Sortiment ...

Vielleicht fühlen Sie sich ja trotz der noch spärlichen Informationen schon angesprochen von der Vision eines Ladens, in dem es nicht vorrangig darum geht, gute Geschäfte und viel Umsatz zu machen, sondern darum, Menschen zusammenzubringen, die einen persönlichen Beitrag dazu leisten möchten, dass Mutter Erde auch unseren Enkeln und deren Kindern eine sichere Heimat und ein auskömmliches Leben bieten kann, statt immer nur ausgeplündert und verheizt zu werden.

Die Marille kann in diesem Sinne Brücken bilden: Zunächst natürlich zwischen verantwortungsbewussten Bio-Landwirten und -Gartenbaubetrieben in den verschiedensten Weltgegenden, die uns Stadtbewohnern nicht nur mit schmackhaften und gesunden Lebensmitteln versorgen, sondern sich zugleich um die dauerhafte Fruchtbarkeit der hauchdünnen Humusschicht kümmern wollen, die angesichts kommender Klimakrisen für das Überleben der Menschheit immer wichtiger wird.

Unser künftiger Lieferant Weiling (www.bioladen.de) ist in dieser Hinsicht seit Mitte der 70er Jahre ein sehr engagierter und verlässlicher Partner: Anders als die großen Handelsketten pflegt er die Beziehungen zu seinen Erzeugern sehr langfristig: Jedes einzelne Produkt kann bis zur Herkunftsfarm rückverfolgt werden, und alle müssen einem der drei strengsten Anbauverbände (demeter, bioland, Naturland) angeschlossen sein. 90 % der Frischwaren werden unverpackt geliefert, 75 % aller Produkte kommen in Mehrwegtrans-

portkisten – und neuerdings werden 100 % der mit dem Weiling-Großhandel verbundenen Abgasemissionen erfasst und durch Investition in Aufforstungsprojekte neutralisiert.

Die Marille möchte aber auch im Sinne des New Yorker Beispiels hier vor Ort Brücken bilden und neue mitmenschliche Verbindungen stiften. Und wenn Sie selber aktiv und ehrenamtlich mitwirken möchten, können Sie sich gerne schon bei uns melden, auch wenn Sie noch keine konkrete Vorstellung davon haben, was genau Sie in der Marille tun könnten. Schreiben Sie einfach an Lucia Kreidler unter marille@haus-aja.de und führen ein erstes Kontaktgespräch – Sie sind herzlich willkommen!

Auch mit Sachspenden können Sie das Projekt Marille unterstützen, z. B. durch (befristete) Übernahme eines Abonnements einer guten Tages- oder Wochenzeitung, die ja eigentlich in keinem attraktiven Bistro oder Café fehlen dürfen, auf absehbare Zeit aber noch das Budget sprengen. Auch mit der Weitergabe einer von Ihnen abonnierten Qualitätszeitschrift können Sie manchem Gast sicher eine Freude bereiten.

Und wenn auch maximaler Umsatz nicht unser vorrangiges Ziel ist, freuen wir uns natürlich auch, wenn Sie als Gast oder Kunde / Kundin bei uns hereinschauen und sich ganz persönlich auf dem Laufenden halten über die Entwicklung unseres jüngsten Sprösslings!