

ORTSTERMIN

# ZAHL WAS ES DIR WERT IST

*Nicole Klaski, Gründerin von »The Good Food«. Inzwischen gibt es ein großes Team von etwa 80 meist ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern.*

Bei »The Good Food« in Köln werden Produkte verkauft, die es normalerweise nicht mehr ins Regal schaffen: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist bald erreicht oder schon überschritten, es ist zu viel produziert worden, oder das Gemüse ist einfach zu krumm oder zu schrumpelig für einen normalen Supermarkt. Und damit noch nicht genug. Wer hier einkauft, entscheidet selbst, was es an der Kasse kostet. *Wie kann das funktionieren?*

## 15 EURO

legt die junge Frau an der Kasse auf den Tisch. In ihrem Korb hat sie zwei Packungen Kekse, einen Tüte losen Tee, einen Beutel Porridge und eine Limonade. Außerdem hat sie sich einen ganzen Stoffbeutel mit einwandfreien Bio-Tomaten gefüllt – nicht ohne zwischendurch zu fragen, ob sie so viele nehmen darf: »Ich will die nämlich einkochen«. Jetzt, wo es ans Bezahlen geht, hat sie die nächste Frage: »Reichen die 15 Euro?« So wie sie reagieren viele im Kölner Laden »The Good Food«. Hier gibt es keine Preise. Das Motto des Geschäfts lautet: »Zahl, was es dir wert ist.« Klingt doch wunderbar, selbst bestimmen zu dürfen, ob der Salat nach 50 Cent aussieht oder doch eher nach 2 . Heute jedenfalls hat das Obst und Gemüse im vorderen Teil des Raums eine 1a-Qualität: die Tomaten sind prall und rot, der Mangold frisch und glänzend, die Bundmöhren schön knackig, die verpackten Bio-Erdbeeren reif und ohne sichtbare Macken. Allein die Kartoffeln, die sind vielleicht ein bisschen klein geraten.

### ZU VIEL, ZU KLEIN, ZU KRUMM

All diese schönen Sachen hätten es normalerweise nicht in ein Geschäft geschafft. Entweder ist das Angebot größer als die Nachfrage – deshalb sind die Erdbeeren da. Oder das Gemüse wird gar nicht erst vom Landwirt geerntet, weil die Kartoffeln eben zu klein sind, um »normalen« Ansprüchen zu genügen,

die Möhren zu krumm oder die Äpfel zu schrumpelig. In solchen Fällen tritt das Team von »The Good Food« auf den Plan: Einmal in der Woche rückt eine mehrköpfige Truppe auf Bio-Höfen zur sogenannten Nachernte an: Es wird auf den Feldern das eingesammelt, was die Betriebe nicht mehr verkaufen können oder wollen – und was sonst einfach dort verrotten würde.

Ähnlich funktioniert das bei Brot und Kuchen: Eine Kölner Bäckerei freut sich, dass die Ware vom Vortag nicht im Müll landet, sondern noch Fans findet, obwohl sie nicht mehr ganz frisch ist. In den Regalen des Ladengeschäfts steht außerdem ein buntes Potpourri an Lebensmitteln: Tee, Essig, Kokosmehl, Porridge, Schokolade, Chia-Samen, Backmischungen, aber auch frische Pasta im Kühlschrank und ein größeres Sortiment an Limonade und Bier, vieles ist Bio, andere Produkte konventionell. Sie alle haben eines gemeinsam: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist bald erreicht oder schon überschritten. Kaum jemand würde diese Ware im normalen Laden noch kaufen. Diese Ware landet dann direkt bei The Good Food – und zwar palettenweise. Damit sparen die Produzenten zum einen die Entsorgungskosten, zum anderen beruhigen sie ihr möglicherweise schlechtes Gewissen. Und: Sie beugen Kratzern am Image vor. Schließlich ist die Verschwendung von Lebensmitteln nichts, womit man heutzutage gerne in Verbindung gebracht werden möchte.

**THE GOOD FOOD  
VENLOER STR. 414  
KÖLN-EHRENFELD**



# Die natürliche Jodquelle



0,33 Liter  
Energie pur

Die natürliche Alternative zur Jodtablette.

## Ideal für die Schilddrüse

JodNatur ist eine einzigartige Mischung aus Mineralwasser artesischen Ursprungs und jodhaltiger Sole im Verhältnis 54:1. Diese wertvolle Sole entstammt dem Urmeer, das vor Millionen von Jahren den Chiemgau bedeckte.

Als essentielles Spurenelement leistet natürliches Jod einen wichtigen Beitrag für eine normale Schilddrüsenfunktion. Der tägliche Bedarf an Jod lässt sich durch eine kleine Flasche JodNatur perfekt ergänzen.

**ST. LEONHARDS**  
Quellen



## »ICH BRAUCHE NICHT VIEL«

Doch was kostet das, was gut und einwandfrei, aber in der normalen Warenwelt trotzdem nichts mehr wert ist? Das bleibt in diesem Kölner Ladenlokal eben jedem selbst überlassen – so wie der jungen Frau mit der Tasche voller Tomaten und anderen Entdeckungen. Sind 15 Euro genug? Nicole Klaski, die heute Ladendienst hat, kommt zu Hilfe: »Das ist fast ein bisschen viel, sagt sie zur großen Verwunderung der Kundin. »Zehn Euro reichen auch.« Klaski ist die Gründerin von The Good Food – und obwohl es inzwischen ein großes Team von etwa 80 meist ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern gibt, die ernten, einsammeln, transportieren, einsortieren und verkaufen, ist die 37-jährige dynamische Frau immer noch so etwas wie das Herz und der Motor des Unternehmens. Was Lebensmittel wirklich im Supermarkt oder im Bio-Laden kosten, kann sie kaum noch sagen, so lange hat sie selbst nicht mehr richtig eingekauft. Sie lebt von dem, was sich so bietet: im eigenen Laden oder beim Food-Sharing-Treffpunkt in Köln-Ehrenfeld, dem Stadtviertel, in dem auch The Good Food seinen Standort hat. Eigentlich ist Nicole Klaski studierte Juristin, hat ihren Master in Human Rights gemacht. Warum sie sich trotzdem mit einem vergleichsweise niedrigen Gehalt – als Geschäftsführerin von The Good Food arbeitet sie 40 Stunden pro Woche zum Mindestlohn – zufrieden gibt? »Ich brauche nicht viel, sagt sie lapidar, »und es ist mir wichtig, etwas gegen die Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu tun.«

## LEBENSMITTELRETTUNG ORGANISIEREN

Nach einem längeren Aufenthalt in Nepal sei ihr nicht nur bewusst geworden, wie selbstverständlich für die Deutschen eine funktionierende Wasser- und Stromversorgung sei, sondern auch wie sorg- und achtlos sie mit Lebensmitteln umgehen. Konsequenterweise engagierte sie sich bei der gerade wachsenden Foodsharing-Bewegung, arbeitete dort jahrelang intensiv mit, war sogar eine Weile

Geschäftsführerin. »Aber Foodsharing hat durch seine Geldfreiheit eben auch Grenzen. Man kann keine Spedition mit dem Abholen von Waren beauftragen, keine großen Paletten transportieren, sondern ist auf die Hilfsbereitschaft einzelner Ehrenamtlicher angewiesen.« Nicole Klaski beschloss, die Sache mit der Lebensmittelrettung anders zu organisieren und ihr eigenes Ding zu machen. Der Kontakt zum ersten Bio-Bauern war schnell hergestellt. Heinrich Hannen vom Lammertzhof in Kaarst, etwa 45 Autominuten von Köln entfernt, hatte schon alles mögliche versucht, um seine Restware nicht auf dem Feld lassen zu müssen. Nichts hatte funktioniert, noch nicht einmal der Appell an die Dorfbewohner, sich doch die Restkartoffeln umsonst vom Acker zu klauben. Entsprechend rannte Klaski bei ihm offene Türen ein, auch wenn er nicht wirklich daran glaubte, dass ihr Vorhaben erfolgreich sein würde.

## IN ANDERTHALB JAHREN ZUR FESTEN INSTITUTION

Doch das war es von Anfang an. Klaski begann mit einem Marktstand im Außenbereich eines Hostels, tauschte Gemüse und Kartoffeln gegen Geldspenden. Damit konnte sie die Miete für Pop-up-Stores finanzieren, zog mit ihren Angeboten in Flächen, die für kurze Zeit leer standen und vorübergehend genutzt werden konnten. Die Kölner Medien berichteten über sie und ihre ungewöhnliche Idee. Das wiederum brachte sie mit einigen Unterneh-

men in Kontakt, die ihr abgelaufene Trockenware, also Lebensmittel, die ohne Kühlung auskommen, überließen. Und auch ihr jetziger Vermieter kam von selbst auf sie zu: »Er fand, dass so ein Laden gut in sein Haus passen würde.« So dauerte es knapp 18 Monate, bis aus der Idee ein festes Ladenlokal wurde. Neben eine Kölsch-Kneipe, auf der anderen Seite eine schickere Pizzeria – seit Februar 2017 ist The Good Food jetzt auf der Venloer Straße 414 in Köln-Ehrenfeld zu finden, geöffnet montags bis samstags von 11 bis 19 Uhr. »Einige Kunden sind uns seit den Anfängen treu, aber es kommen auch immer wieder neue dazu.«

## SCHNÄPPCHEN JAGEN ODER MIT GUTEM GEWISSEN EINKAUFEN?

Was bringt die Leute dazu, in einem Geschäft einzukaufen, dessen Sortiment so überschaubar wie unvorhersehbar ist? Ist es die Freude an der Schnäppchenjagd, daran, möglichst preiswert Lebensmittel ergattern zu wollen, einige sogar in Bio-Qualität? Oder geht es darum, nicht nur mit gutem Gewissen einkaufen zu können, sondern damit auch noch eine gute Sache zu unterstützen? »Wir treffen schon den Nerv der Zeit«, meint Klaski, »viele kommen aus ideellen Gründen und geben auch mehr Geld als eigentlich nötig.« So wie die Frau gerade, die für eine Mangoldstaude, einen Bund Möhren und eine Handvoll Tomaten einen Fünf-Euro-Schein über die Theke reicht. »Stimmt schon so.«



Eine andere Kundin, bei der das Geld nicht so locker sitzt, hat angeboten, als Gegenleistung für ihre Einkäufe regelmäßig den Laden zu putzen. Geht alles bei The Good Food, denn schließlich hat Arbeitskraft einen handfesten Wert. Umgekehrt dürfen sich die ehrenamtlich Mitarbeitenden für ihre Dienste umsonst im Laden bedienen und für den Tag versorgen.


**WENN GRENZEN ÜBERSCHRITTEN WERDEN**

›Zahl, was es dir wert ist‹ – so manchmal lässt das Motto auch tiefe Einblicke in die menschliche Seele zu. Denn es gibt sie natürlich, die Kunden, die die Idee ausnutzen. Die sich mehr als nur reichlich bedienen und dann im Portemonnaie nach Centstücken kramen. ›Wenn hier jemand zwei Kilo Kartoffeln für 30 Cent mitnimmt, ist das in Ordnung. Da sagt niemand etwas. Aber sich vier bis fünf Taschen voll zu packen, die am Ausgang zu deponieren und dann mit einem Salatkopf in der Hand zur Kasse zu kommen und 30 Cent auf den Tisch zu legen, das geht natürlich nicht‹, sagt Nicole Klaski.

Allerdings hat sie das auch erst lernen müssen und gibt zu, dass sie so etwas vor zwei Jahren noch hätte durchgehen lassen, wenn auch mit Wut im Bauch. ›Heute sage ich einigermaßen ruhig: Ich sehe, Sie haben ja noch mehr gefunden dahinten in Ihren Taschen, was machen wir denn damit?‹ Immerhin müsse The Good Food ja auch die Miete für den Laden und das Lager zahlen, Transporte finanzieren. Wer nur lächerliche Cent-Beträge geben wolle, lasse es nicht nur an Wertschätzung für die Lebensmittel fehlen, sondern werte auch die Arbeit und die Mühen ab, die das Team von The Good Food auf sich nehme. ›Das verdirbt einem dann richtig die gute Laune.‹

**WERTSCHÄTZUNG IM ZENTRUM**

Alles in allem aber läuft das Geschäft kostendeckend. Vor kurzem konnte sogar ein elektrisches Lastenrad angeschafft werden, um Ware vom Lager zum Laden zu transportieren. Erfahrungen und Fehler werden diskutiert – und so manches Mal führt das zu Veränderungen. Seit kurzem hängen jetzt Hin-

weisschilder mit den Originalpreisen der Ware an den Regalen. Nur zur Orientierung, wie Klaski betont: ›Viele Kunden haben gefragt: Was kostet das Müsli, der Tee, die Schokolade eigentlich normalerweise? Dummerweise wussten wir das oft auch nicht.‹ Noch so ein Punkt: Für ein Produkt im Laden gibt es tatsächlich einen festen Mindestpreis, der gezahlt werden muss: Bier kostet Minimum 50 Cent für die Mehrweg-, 80 Cent für die Einwegflasche. Auch hier hat The Good Food aus Fehlern der Vergangenheit gelernt: ›Anfangs kamen regelmäßig die Alkis des Viertels, haben sich den Rucksack für einen Appel und ein Ei mit Bierflaschen voll beladen und sich noch bedankt, dass wir das nicht so eng sehen‹, erzählt Klaski leicht amüsiert. ›Das war ja nun auch nicht Sinn der Sache.‹  Birgit Schumacher



**The Good Food**  
Venloer Str. 414  
Köln-Ehrenfeld

 [the-good-food.de](http://the-good-food.de)



DAS  
**KATZENFUTTER**  
vom Bio-Bauern

**100 %**  
Bio-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

**100 %**  
Rohstoffe aus biologischem Anbau

**100 %**  
gentechnikfrei

**0 %**  
Farbstoffe und künstliche Aromen

Rezepturen  
mit 97%  
Fleischanteil



Unsere Produkte finden Sie im ausgewählten Tier- und Naturkostfachhandel oder unter [www.defu.de](http://www.defu.de)  
Wir beraten Sie gerne auch persönlich unter 06257-9340-15.\*

\*Mo. bis Fr. von 8.00 bis 17.00 Uhr