

Die Speis: Regionales Erfolgskonzept

Ein kleiner Bioladen in Niederösterreich sorgt für Furore. Was vor einigen Jahren nur beim Direktvermarkter zu kaufen war, bündelt sich seit „Corona“ nun in der Speis. Fleisch & Co hat das erfolgreiche Projekt besucht und mit Mastermind Markus Tiefenbacher gesprochen.



© Beigestellt

Es ist ein Durchzugsort nahe des Traisentals – und hier direkt an der B18 im St. Veiter Ortsteil Wiesenfeld liegt **die Speis** – ein kleiner, aber feiner Selbstbedienungsladen. Von außen fast unscheinbar, zeigt sich im Inneren eine regionale Produktvielfalt, die Staunen lässt. Hier findet sich für jeden Gaumen das Beste, das die Region kredenzen kann: Obst, Gemüse, Eier, Milch-,

Fleisch- und Wurstprodukte liegen in den Kühlvittrinen. Die Etiketten verraten uns – gut lesbar! – die Herkunft.

Als Einheimischer kennt man natürlich die meisten Direktvermarkter und weiß um deren Qualität. Aber die Speis hat sich auch überregional bereits einen Namen gemacht. „Ich bleibe oft hier stehen, um mir Milch, Eier und die Würstel mitzunehmen. Manchmal auch etwas Kuchen“, berichtet uns eine Stammkundin, die während unseres Besuchs auch in der Speis einkauft. Sie ist nicht aus der Gegend, sondern nur auf der Durchreise und hat – wieder einmal – einen Abstecher in die Speis gemacht. Sie spüre das Engagement der Betreiber und hoffe, dass der Bioladen nicht wieder schließen muss.

Unkomplizierte Selbstbedienung

Das System ist denkbar einfach. In der Speis sind alle Produkte gut erkennbar präsentiert und mit einem QR-Code und einem Bar-Code beschildert. Hat man seine Waren ausgesucht, geht's zur Selbstbedienungskasse – es sind Barzahlung, Bankomat oder Kreditkartenzahlung möglich. Natürlich fällt einem die doch größere Anzahl der Überwachungskameras ins Auge –, aber das muss in Zeiten wie diesen wohl sein. Kaum wieder auf der Straße, bleiben schon wieder zwei Familien stehen, um in der Speis einzukaufen.

Ein Erfolgskonzept – und Grund genug, um Markus Tiefenbacher, den Betreiber der Speis, zu einem Kurz-Interview zu bitten.



Selbstbedienung leicht gemacht © Peter Denk

Fleisch & Co: Wie sind Sie zur Speis gekommen?

Markus Tiefenbacher: „Eigentlich bin ich gelernter Modellschlosser und absolvierte nach dem Meister auch noch die HTL Maschinenbau und Automatisierungstechnik. Technik hat mich interessiert, aber eigentlich wollte ich immer Landwirt werden. Mit meiner Frau Agnes habe ich die richtige Partnerin gefunden – und wir konnten uns gemeinsam den Traum erfüllen.“



Familie Tiefenbacher freut sich über den Erfolg ihrer Idee. © Beigestellt

Fleisch & Co: Ganz so einfach war es nicht, oder?

Markus Tiefenbacher: „Nein, nein – ich musste natürlich eine landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung ablegen, um loslegen zu können. Im Mai 2009 fanden wir schließlich gemeinsam unseren Hof. Mit sechs Hektar Grund war dann auch gleich klar, dass wir es mit der Direktvermarktung probieren werden. Anfangs mit Sirup aus Wildblüten, Wildobst und Wildkräutern, ein bisschen später kamen noch Liköre, Limonaden, Edelbrände dazu.“

Fleisch & Co: Wie wurde dann die Idee geboren?

Markus Tiefenbacher: „Es kam mit der Zeit. Für unseren Heurigen kauften wir bereits Rohprodukte von Direktvermarktern und haben diese veredelt. Daraus ist etwa der Oberhellgrunder Rohschinken oder der Erdäpfelkäse entstanden. Zu Corona war dann ein Heurigenbetrieb nicht möglich und so entstand die Speis. Mittlerweile werden wir von 28 Direktvermarktern aus der Region beliefert.“

Fleisch & Co: Also ein erfolgreiches Projekt?

Markus Tiefenbacher: „Auf jeden Fall haben wir nun eine zweite Speis in Traisen eröffnet. Die Läden sind gut gefüllt und der Absatz gut ... und sichert vor allem einmal das Fortbestehen der Speis.“

Fleisch & Co: Wie sieht es mit Diebstählen aus?

Markus Tiefenbacher: „Es hält sich in Grenzen. Aber manchmal werden wir schon beraubt. Manchmal sind auch die Menschen von der Zahlungsmethode überfordert – und gehen dann einfach ohne bezahlt zu haben. Noch geht es gut. Sollte es schlimmer werden, müssen wir halt den Laden abends absperren und morgens wieder öffnen.“

Autor: Peter Denk

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at