

Mehr Schutz für sozial Schwache

Hubertus Heil besucht Arbeit und Dritte Welt

Von Norbert Mierzowky

Hildesheim. So geht Wahlkampf auch, kein Stand in der Fußgängerzone, keine Bühne auf dem Marktplatz, sondern ein Besuch bei dem Hildesheimer Verein Arbeit und Dritte Welt. Das Publikum: Fachleute vom Jobcenter und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Vereins – alles ehemalige Langzeitarbeitslose. Bundesarbeitsminister Hubertus Heil fühlt sich hier gewissermaßen zuhause. Seit mehr als 30 Jahren will er den Arbeitsmarkt aufmöbeln. Beim Stichwort „aufmöbeln“ ist er bei Thomas Brien, Chef von Arbeit und Dritte Welt, genau richtig. Die beiden stehen



in der Halle, in der sich gebrauchte und reparaturbedürftige Maschinen türmen: Sammeln, reparieren, in die sogenannte Dritte Welt verschicken – als komplette Werkstätten, um vor Ort etwas aufzubauen.

„Wenn Menschen Arbeit haben, dann steigt ihr soziales Wertgefühl“, sagt Heil. Und dann holt er weit aus, will Hürden auf dem Arbeitsmarkt für jene wegräumen, die es schwerer als andere haben, die sozial Abgehängten. Seine Liste ist lang: Mindestlohn erhöhen, bürokratische Hürden bei den Ämtern abbauen oder Projektförderungen entfristen. Und er will bei der Agentur für Arbeit den Hebel ansetzen: Sie soll nicht mehr nur gegen die Arbeitslosigkeit kämpfen, sondern zu einer bundesweiten Behörde für Weiterbildung und Qualifikation werden.

„Wenn wir gegen den Fachkräftemangel ankommen wollen, ist das ein wichtiger Schritt in der Zukunft“, sagt Heil. Und er macht damit auch denjenigen Mut, die ihren Platz noch nicht gefunden haben. Abgeschlossene Ausbildungen statt prekärer Arbeitsverhältnisse, so seine Devise. Und vor allem Schutz derjenigen, die aus dem sozialen Raster herausfallen: weil die Mieten steigen, weil Betriebe keine Tariflöhne zahlen. Darauf habe der Bund nur indirekt Einfluss, sagt Heil und setzt auf ein Tariftrüeggesetz: Der Bund kauft nur bei Unternehmen ein, die solide Löhne zahlen. Und wenn das alles funktioniert, schließt sich für Heil, der auch für die Renten zuständig ist, der Kreis: Dann bestehe auch die Aussicht auf eine bessere Altersversorgung.



Bundesarbeitsminister Hubertus Heil (rechts) zu Besuch bei Thomas Brien von Arbeit und Dritte Welt. FOTO: WERNER KAISER

Aus der Anarcho-Szene ins Bürgertum

Der älteste Bioladen in Hildesheim, die Knolle, wird 40 Jahre alt / Längst kaufen nicht mehr nur Alternative bei Thomas Rübiger die grünen Produkte

Von Marita Zimmerhof

Hildesheim. Heute kaum mehr vorstellbar: In den frühen Achtzigern wurden Vegetarier tatsächlich noch ziemlich skeptisch beäugt. Wie, kein Fleisch? Das kann ja wohl nicht gesund sein! Dann aber wenigstens ein Spiegelei – das von knallharten Veganern nur mit einem Kopfschütteln bedacht wurde. Gerade hatte die Lebensmittelindustrie zur Großoffensive ihrer Fertiggerichte geblasen. Fix und fertiges Essen aus Tüten, Dosen und Tiefkühlregalen zauberte im Nu eine Mahlzeit auf den Tisch. Über Zusatzstoffe und Nährstoffbilanzen diskutierte damals kaum jemand.

Doch wie so oft gibt es zu jeder Bewegung bald auch eine Gegenbewegung. In diesem Fall war es eine kleine, eingeschlossene Gemeinschaft in dem WG-Haus in der Augustastraße, die sich aus Linken, Anti-AKW-Aktivistinnen, Makrobioten und anderen kritisch-alternativ denkenden Geistern zusammensetzte. Als „Food-Kooperative“ kaufte sie damals die noch rar gesäten Bio-Lebensmittel im Großhandel ein und teilte die Ware im „Kuckuck“, dem angesagten Szene-Treff im Erdgeschoss des Mietshauses, gegen Umlage unter sich auf.

Thomas Rübiger muss heute noch schmunzeln, wenn er an diese rechtlich improvisierten Anfänge denkt. Damals aber entschlossen er und einige Mitstreiter sich, die Idee auf professionelle Füße zu stellen. Sie gründeten eine Firma im „Kollektiv“, in die jeder Gesellschafter 2000 Mark Startkapital einbringen musste. Weil Rübiger so viel Geld nicht erübrigen konnte, kaufte er sich mit seinem VW-Bus als Transportfahrzeug ein.

Bald war in der Goschenstraße, Ecke Knollenstraße, ein passender Laden gefunden, nur 35 Quadratmeter groß. Im Juni 1981 öffnete die „Knolle“, wie das Geschäft in Anlehnung an den Straßennamen hieß, erstmals ihre Tür, bot vor allem Käse, Obst, Gemüse und Backwaren an. Schon damals ein Renner war das Bio-Brot, das ein Bäcker aus Schwiegershausen noch heute backt. „Damals gab es ja nur wenige Bioprodukte“, sagt Rübiger. Somit war sogar noch Platz für eine Sitzzecke zum Teetrinken und Klönen.

Regelmäßig ging Rübigers VW-Bus auf Einkaufstour, schaffte Milch aus dem Wendland, Honig aus Bremen, Kräuter aus Gittelde und Demeter-Produkte aus Hamburg heran. Nicht alles, was damals mit Bio oder Fair-Trade-Auszeichnung verkauft wurde, war wirklich lecker, räumt Rübiger ein. Mit einigem Schaudern erinnert sich der gebürtige Hamelner, den das Studium der Sozialpädagogik nach Hildesheim verschlagen hatte, an die politisch korrekten Weine von Anti-AKW-Winzern aus dem südfranzösischen Aquitanien. „Die hat man damals wie den Kaffee aus Nicaragua aus reiner Solidarität getrunken.“

Aber es gab, allen Vorurteilen zum Trotz, in der Knolle auch jede Menge Leckeres. Und das kriegte nicht nur die alternative Szene ganz schnell spitz, sondern bald auch die bürgerliche Gesellschaft. „Wir waren allerdings auch nicht so der typi-



Bio-Läden waren schon bei vielen Entwicklungen Trendsetter. Knolle-Chef Thomas Rübiger setzt derzeit auf unverpackte Lebensmittel. FOTO: CHRIS GOSSMANN



Mit seinem Bio-Brot hat Thomas Rübiger schon früh viele Hildesheimer auf den Geschmack gebracht. Der Bäcker liefert noch heute.



In den Anfangstagen wurde der Laden von etlichen Hausfrauen noch skeptisch beäugt. Diese Zeiten sind vorbei. REPRO (2): CHRIS GOSSMANN

sche Öko-Laden mit Schmuttel-Image, sondern haben von Anfang an Wert auf Hygiene und Sauberkeit gelegt.“ Aus dem ersten Öko-Laden der Stadt ist nach 40 Jahren der älteste geworden. Und noch immer steht Thomas Rübiger im Geschäft.

Die anderen Gründungsmitglieder – Jürgen Boyde, Wolfgang Sandtke, Helga Kraft-Sandtke, Horst Willi Willenbader, Walter Albrecht und Friederike Reitz – haben längst andere Wege eingeschlagen. Ende der 1980-er gründete Rübiger mit Petra Loosen und Marita Harasymir eine GmbH als Nachfolgefirma, inzwischen ist Rübiger in seiner GbR alleiniger Chef. Zur Unterstützung hat er zwölf Mitarbeiter eingestellt.

„Die Knolle hat von Anfang an eine positive Entwicklung genommen, hat von Jahr zu Jahr zugelegt.“ Schließlich reichte der Platz vorn und hinten nicht mehr, der Laden zog ein paar Häuser weiter auf 120 Quadratmeter Verkaufsfläche – der Name blieb. Mit der Schließung der Supermärkte in der Neustadt wurde das Geschäft zugleich Nahversorger, mit anderen Bioanbietern etwa in Och-

tersum, auf der Marienburger Höhe oder in der Osterstraße habe es ein partnerschaftliches Miteinander gegeben, sagt Rübiger. „Jeder hatte so seine Schwerpunkte, da ist man sich nicht in die Quere gekommen.“

Anders als einige andere Öko-Läden habe er nie einen dogmatischen Ansatz verfolgt. „Essen ist Genuss. Jeder soll essen, was ihm schmeckt.“ Das bescherte ihm Kunden quer durch alle Schichten. Und mit jedem neuen Lebensmittelskandal, jeder neuen Umweltkatastrophe sei der Kreis derer gewachsen, die nicht irgendwas essen wollen. Nach der Reaktor-Katastrophe von Tschernobyl 1986 etwa bot die Knolle an, mit einem Becquerel-Zähler Milch auf ihre radioaktive Belastung zu testen. „Da kamen auch viele Frauen, die die Muttermilch für ihre Babys haben untersuchen lassen.“

Was heute oftmals als brandneue Idee daherkommt, wurde in der Knolle schon vor Jahren gedacht: Lange vor Erfindung des Gelben Sacks hatte der Laden eine Alu-Sammeltonne aufgestellt, um den Rohstoff zu recyceln. Für den geschick-

ten Heimwerker gab es schon damals einen gedruckten Leitfaden, wie man einfach verglaste Fenster mehrfach verglasen kann, um Energie zu sparen. Hatte das nicht diese Woche noch Robert Habeck in seiner Marktplatzrede als künftiges Ziel zum Klimaschutz eingefordert?

„Die Bio-Läden haben für viele Dinge, die heute selbstverständlich sind, erst das Bewusstsein geschaffen“, ist Rübiger überzeugt. Als aus der Öko-Ecke die Forderung kam, Fleisch wieder als Luxusprodukt zu betrachten und nicht mehr täglich zu essen, gab es zahllose Proteste von Leuten, die sich dieses kleine bisschen Wohlstand nicht madig machen lassen wollten. Inzwischen hat sogar die VW-Werkskantine angekündigt, ihre legendäre Currywurst

märkte und Discounter spitz gekriegt. Kein Laden, der nicht mindestens eine Ecke für Bio- und regionale Produkte eingerichtet hätte. Inzwischen bezeichnet sich Aldi als der größte Bio-Anbieter Deutschlands.

Sicherlich greifen bei diesem Angebot auch Bioladen-Kunden im Supermarkt ins grüne Regal, anstatt in den angestammten kleinen Fachmarkt zu gehen. Doch weil die Branche selbst so gewaltig wachse, bleibe der Knolle noch genug Kundschaft, versichert Thomas Rübiger.

Und so kommen die Kunden wie schon vor 40 Jahren, um das kultige Bio-Brot aus Schwiegershausen zu kaufen. Der röstfrische Kaffee stammt inzwischen aus einer anderen Provenienz und sei, versichert der Chef, außerordentlich wohlschmeckend. Inzwischen gibt es fast kein Lebensmittel mehr, das nicht auch in Bio-Qualität angeboten würde: Kräuter und Müsli, Öl und Nudeln, Schokolade und Wein. Es gibt spezielle Sortimente für Laktose-Intolerante und Gluten-Unverträgliche. Für Veganer führt der Laden Eiersatz, was nichts anderes ist als eine Soja-Zubereitung, und für Wohn-Bewusste sogar Sumpfkalkfarbe von der Firma Kreidezeit.

Der neuste Trend, der sich durchsetzen wird, da ist sich Rübiger sicher, sind unverpackte Lebensmittel. Wie anno dazumal kann man Reis, Nudeln oder Linsen in eine Tüte abfüllen. Hilft das der Umwelt wirklich? „Aldi hat angekündigt, bei Joghurt auf den zweiten Deckel zu verzichten – und spart 40 Tonnen Plastik pro Jahr“, staunt selbst Rübiger. „Und das Bewusstsein dafür, das ist hier in den Bio-Läden entstanden.“

15

Milliarden Euro haben die Verbraucher in Deutschland im vergangenen Jahr für Bio-Lebensmittel und -Getränke ausgegeben, so der Spitzenverband, der Bund Ökologische Landwirtschaft

aus dem Programm zu nehmen – trotz sieben Millionen verkaufter Würste aus der hauseigenen Fleischerei allein 2019. Und des Protests von Altkanzler Schröder.

Dass Produkte mit der Kennzeichnung Bio, Öko, Fair Trade oder regional inzwischen ein gewaltiger Markt geworden sind, haben auch Super-