

„Auf dem Land passiert ganz viel“

Innovative Projekte, zukunftsweisende Ideen – die neue, wöchentlich erscheinende Seite **Zukunft Altmark** der *Volksstimme* wartet mit „konstruktivem Journalismus“ auf.



Frau Singer, als die Seite „Zukunft Altmark“ vergangenen Sommer eingeführt wurde, löste sie die Seite „Lokale Wirtschaft“ ab. Welche Idee stand dahinter?

Die neue Seite war mit einem personellen Wechsel verbunden. Mein Vorgänger hatte den Fokus auf rein wirtschaftliche Themen gelenkt. Auf Firmenporträts, Statistiken, Jahresbilanzen; die Seite funktionierte wie eine zweite Wirtschaftsseite. Als ich sie übernahm, wollte ich den Fokus auf das vielfältige gesellschaftliche Engagement, Ökologie, Demografie und vieles mehr erweitern. Ich wollte beispielsweise schauen, welche Innovationen es in unseren Vereinen gibt oder welche lokalen Projekte von der EU gefördert werden. Mei-

ne Idee war eine wöchentliche Sonderseite zur Entwicklung des ländlichen Raumes.

Warum, denken Sie, ist so eine Seite sinnvoll?

Auf dem Land fühlen sich viele Leute abgehängt. Sie haben das Gefühl, alle Menschen ziehen in die Städte, die Dörfer bleiben leer. Dabei passiert auch auf dem Land ganz viel. Nur bekommen das viele Leute nicht mit. Diese Dinge wollen wir zeigen und Mut machen.

Wie ist die Seite aufgebaut?

Wir haben verschiedene Rubriken: Die „Frage der Woche“, bei der wir einem regionalen Aspekt nachge-

hen, etwa der Frage, wo der Biomüll landet. Die „Gute Idee“, wo wir kürzlich zum Beispiel einen neu eingeführten Kleinbus vorgestellt haben, der Dorfbewohner in die nächstgrößere Stadt bringt. Die Rubrik „Meine Vision“, in der Menschen aus der Region zukunftsweisende Ideen für die Altmark vorstellen. Oder auch der „Blick über den Tellerrand“, bei dem wir Ideen aus anderen Regionen präsentieren.

Eine weitere Rubrik ist das Kalenderblatt. Worum geht es da?

Beim Kalenderblatt schauen wir, was in der Region vor 25 Jahren passiert ist; das war die Wende- und Umbruchzeit. Was hat die Region damals bewegt? Was ist davon ge-

blieben, was nicht? Thema war zum Beispiel ein Existenzgründerzentrum, das damals auf die Beine gestellt wurde und immer noch existiert. Der Plan, ein Atomkraftwerk zu bauen, hingegen – über den wir ebenfalls berichtet haben – wurde später ad acta gelegt.

Wie oft und wo erscheint die Seite?

Einmal in der Woche, und das in allen sechs *Volksstimme*-Ausgaben in der Altmark. Um diesen übergeordneten Charakter zu verdeutlichen, haben wir uns auch für ein spezielles Layout entschieden: Am Kopf jeder Seite befinden sich die Silhouetten bedeutender Gebäude aus der Altmark, ganz in Grün.

Wie viele Redakteure sind an der Seite beteiligt?

Die Themenplanung und das Layout übernehme ich allein. Einzig der Aufmacher wird von freien Autoren zugeliefert. Aber die Kollegen aus den Lokalredaktionen arbeiten mir natürlich mit Informationen zu.

Sie sagen, Sie wollen Themen auch kritisch hinterfragen. Können Sie ein Beispiel nennen?

Kürzlich haben wir uns den Lesepatzen gewidmet. Das sind Ehrenamtliche, die Kindern Bücher zeigen, um ihnen die Lust am Lesen zu vermitteln. Uns hat interessiert, was die vielen Initiativen, die es inzwischen gibt, eigentlich bringen. Dabei stellte sich heraus, dass die Idee in der Region eigentlich gescheitert ist. Da haben wir uns gefragt: Wie kann man es besser machen? Das ist uns wichtig: Die Artikel sollen einen Ratgeber- und Servicecharakter haben. Wir wollen Projekte nicht nur vorstellen, sondern auch Anregungen bieten –



✓ THESENLISTE

- 1) Konstruktiver Journalismus ist wichtig, um das Augenmerk auch auf positive Aspekte zu lenken.
- 2) Der Ratgeber- und Servicecharakter sollte dabei immer mitbedacht werden.
- 3) Durch die Berichterstattung können Innovationen mit angeschoben werden.

und dadurch Innovationen mit anstoßen. Das hat in dem Beispiel auch gut funktioniert: Eine Mitarbeiterin des Landkreises hat unsere Ideen aufgegriffen und will das Projekt „Lesepaten“ jetzt erneut versuchen.

„Konstruktiver Journalismus“ also?

Ja. Wir wollen nicht nur positive Beispiele zeigen, sondern Rat geben. Ein anderes Beispiel: Wir haben einen bekannten Anbieter für Natur- und Vitalkost vorgestellt, deren Gründe-

Die Artikel sollen einen Ratgeber- und Servicecharakter haben.

rin häufig im Rampenlicht steht. Porträts über die Firma gab es bereits. Wir aber wollten der Frage nachgehen: Wie macht man eine Marke populär? Wie geht man vor, wenn man die Gründerin selbst zur Marke machen möchte? Wir versuchen immer, einen anderen Dreh, einen Nutzwert zu finden.

Welche Zielgruppe wollen Sie damit erreichen?

Einerseits die Gründer kleiner regionaler Unternehmen. Andererseits gibt es in der Region aber auch viele Menschen, die von außerhalb zugezogen sind. Die kennen die Region vielleicht nicht so gut, sind aber sehr an Themen wie Bio-Erzeuger, Gastronomie oder Ausflugsziele interessiert. Diese Themen laufen immer gut, besonders in den Sozialen Medien.

Versuchen Sie, dieses Publikum direkt anzusprechen? Und wenn ja, wie?

Wir haben vor allem die Optik aufgefrischt. Bei den Meldungen schauen wir, dass wir in der Ansprache auch mal etwas lockerer sind. Aber es bleibt natürlich sauberer Journalismus. Wir werden nicht boulevardesk oder versuchen, uns mit Jugendsprache anzubiedern.

Wie wurde die Seite bisher aufgenommen?

Aus der breiten Leserschaft hört man zwar wenig. Aus den einzelnen Interessengruppen aber, also von Leuten, die sich mit Förderungen beschäftigen, oder auch von Behörden kommt viel positives Feedback. Leser, die eigene Projekte betreiben, erzählen uns mitunter, dass sie über uns neue Anregungen bekommen haben. Ab und zu bekommen wir aus diesen Kreisen auch Tipps, worüber wir noch berichten können.

Warum ist „konstruktiver Journalismus“ so wichtig?

Weil die Negativschlagzeilen oft überwiegen. Besonders Sachsen-Anhalt landet bei Rankings oft auf den hinteren Plätzen. Etwa weil viele Firmen schließen. Daher ist es gut, die positiven Dinge zu bündeln. Und gleichzeitig Basisinformationen für Menschen zu liefern, die etwas nachahmen wollen. Dieser Servicecharakter kommt in der Berichterstattung sonst oft zu kurz.

INTERVIEW: SASCHA LÜBBE

ZUM NACHLESEN

In der drehscheibe (14/2015) haben wird das Buch „Constructive News“ von Ulrik Haagerup vorgestellt.

Kerstin Singer



ist Redakteurin der Volksstimme und verantwortet seit Sommer 2017 die Seite „Zukunft Altmark“.

E-Mail kerstin.singer@volksstimme.de

Internet www.volksstimme.de



... TIPP

HOBBY

Oldtimermarkt in Salzwedel

Ersatzteile von A bis Z für historische Traktoren, Pkws und Motorräder gibt es am Sonnabend, 10. Februar, auf dem 9. Oldtimerteilemarkt in der Halle am Reitstadion im Gerstedter Weg in Salzwedel. Die Anbieter sind von 9 bis 16 Uhr vor Ort. Für das leibliche Wohl der Besucher ist gesorgt. Organisator ist der Winterfelder Dirk Wotapek. Beim ihm gibt es unter Telefon 0171/491 17 26 weitere Informationen zum Marktgeschehen.

BRAUCHTUM

Ostermarkt auf Gut Zichtau

Bereits am 10. Februar gibt es auf Gut Zichtau einen Ostermarkt in diesem Jahr. Mitten in der Faschingswoche kann dort bereits Oster-Deko von regionalen Herstellern und dem Wendeländischen Ostereierkreis gekauft werden.



Osterei. Foto: dpa

GUTE IDEE

Händler dekorieren leere Schaufenster

In der Burgstraße in Salzwedel sorgen die Händler jetzt dafür, dass leerstehende Schaufenster belebt werden. In den unvermieteten Geschäften der Innenstadt werden jetzt Waren anderer Händler ausgestellt, in einer ehemaligen Bäckerei-Filiale zum Beispiel Mode. In der Burgstraße 38 ist eine Ausstellung des Vereins „Miteinander“ zu sehen. Fotograf Detlef Wunberger hat Fotografien in ein Schaufenster gestellt, die er regelmäßig wieder aktualisiert.

Visionen vor 4 Jahren

KKW-Gesellschaft wurde privatisiert

Arneburg (ksi) • Die Privatisierung der Altmark-Industrie-Gesellschaft (AIG) wurde vor 25 Jahren vollzogen, wie die Volksstimme berichtete. Das Unternehmen wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und 60 Prozent des Aktienkapitals sollen von einem nicht benannten ausländischen Investor gehalten werden. Dort, wo noch bis vor kurzem der Bau eines der größten Atomkraftwerke Europas vonstatten ging, da sollen in den kommenden fünf Jahren 600 Millionen Mark investiert werden, um aus dem Standort ein wirtschaftlich bedeutendes Industriegebiet für Sachsen-Anhalt zu machen.

Gründerin wird selbst zur Marke

Iris Herting steht für Glaubwürdigkeit der Firma Vitasprosse aus Beetzendorf

Große Unternehmen verpflichten gern prominente Werbeträger, um von deren gutem Image zu profitieren. Doch das kostet viel Geld. Wenn Gründer selbst es zu größer Bekanntheit bei ihrer potenziellen Kundschaft bringen, können sie sich diese Kosten sparen. Der 27-jährigen Iris Herting ist das gelungen.

Von Tim Kühne Beetzendorf • Es ist wahrscheinlich eine der drängendsten Fragen, die jeden Gründer umtreibt: Wie mache ich mein junges Unternehmen bekannt? Und wie schaffe ich genug Vertrauen bei potenziellen Kunden, damit diese meine Produkte kaufen oder meine Dienstleistungen in Anspruch nehmen? Klassische Werbung ist ein möglicher Weg. Gerade in Nischenmärkten kann es jedoch auch sehr erfolgversprechend sein, statt der Firma die Gründerperson zu einer Marke zu entwickeln – so dass deren Image auf das Unternehmen abstrahlt. Ein Weg, den auch Iris Herting aus Beetzendorf gegangen ist. Wenn auch anfangs ein bisschen aus Versehen.

27-Jährige baute ihre Firma vor drei Jahren auf

Gemeinsam mit den beiden Geschäftspartnern Dirk Stehr und Ines Fahrenkamp baute die heute 27-jährige Altmärkerin seit 2015 die Firma Vitasprosse auf, die sich mittlerweile zu einer festen Größe auf dem Markt für Natur- und Vitalkost entwickeln konnte. Darüber hinaus unterstützt Iris Herting als freie Ernährungsberaterin Menschen dabei, durch ein bewusstes Essverhalten zu mehr Gesundheit und Wohlbefinden zu gelangen. „Gerade Menschen, die sich roh-vegan ernähren, sind sehr gut informiert und dementsprechend kritisch“, beschreibt Herting, „darum braucht es ein großes Maß an Glaubwürdigkeit, um auf diesem Markt erfolgreich zu sein. Die Kunden müssen sich sicher sein können, dass die verantwortlichen Gründer genau wissen, was sie tun – und dass sie absolut dahinterstehen.“



Vitasprosse stellt vegane Rohkost in Beetzendorf her. Die Produktionsleiterin Heidrun Neuschulz prüft gekeimte Sonnenblumenkerne, die für die Produktion von Konfekten bestimmt sind. Foto: Klaus-Dieter Gabbert/dpa

Termine zur Ernährungsberatung

Die nächsten Vorträge hält Iris Herting am 17. und 18. März auf der Messe „Rohvolution“ in Berlin. Die Firma Vitasprosse aus Beetzendorf vertreibt ihre Produkte unter anderem über

einen Onlineshop unter der Adresse www.vitasprosse.de.

Weitere Informationen zur Ernährungsberatung gibt es unter www.irisherting.de.

Um ihr Wissen an die potenziellen Kunden zu bringen, wagt sie die studierte Ökologin und Ernährungswissenschaftlerin ins Rampenlicht. Auf unzähligen Messen, Märkten und Veranstaltungen präsentierte sie nicht nur die Produkte von Vitasprosse an einem Stand, sondern hielt zusätzlich informative Vorträge zu Ernährungsthemen auf der großen Bühne. Die frische und undogmatische Art, mit der Iris Herting ihre Herzenthemen präsentierte, kam an. Sie wurde bald zu einer gefragten Referentin – nicht nur in der Rohköstler-Szene. Einige Veranstalter stellten ihre Vorträge sogar ins Internet. Und je bekannter ihr Name wurde, desto mehr Besucher steuerten ganz gezielt die Wortbeiträge der gebürtigen Beetzendorferin an. Wenn sich die Verantwortlichen bei Vitasprosse auch der entscheidenden Bedeutung von Glaubwürdigkeit in ihrer Branche bewusst waren, eine ausgefeilte Marketingstrategie



Iris Herting. Foto: Niels Thies

für das sogenannte „Personal Branding“ – also die Entwicklung einer Gründerperson zur Marke – stand nicht dahinter. „Ich esse selbst so, wie ich es empfehle. Und das schon seitdem ich ein Teenager war. Deshalb geht es mir eben nicht in erster Linie darum, unsere Produkte zu verkaufen, sondern die Menschen für die Vorteile einer bewussten Ernährung zu begeistern. Und das spüren die Leute“, ist sich Iris Herting

sicher. So wurde sie nach und nach zum Aushängeschild ihres jungen Unternehmens. Weil die Kunden ihr als Entwicklerin hinter den Vitasprosse-Produkten vertrauen, vertrauen sie auch der Firma. Für die Zukunft denkt das Beetzendorfer Start-up darüber nach, vielleicht auch soziale Medien einzusetzen, um noch mehr Menschen auf diese Weise zu überzeugen.

Bei Vorträgen begegnen ihr auch Kritik und Skepsis

Wer sich in die Öffentlichkeit begibt, macht sich aber natürlich auch angreifbar. Auch Iris Herting wird bei ihren Vorträgen manches Mal mit Skepsis und Kritik konfrontiert. „Ich gehe damit immer ganz locker und entspannt um“, berichtet sie, „Wenn ich merke, dass ich bei jemandem mit Argumenten nicht viel erreiche, kann ein charmanter Spruch eine solche Situation meist am besten lösen.“

Sie sei aber auch schon ziemlich abgehärtet, verrät die Veganerin. In ihrer Jugend wurde sie aufgrund ihrer eigenen Ernährungsweise mit mehr Ablehnung konfrontiert als jetzt bei ihren öffentlichen Auftritten. Dass sie sich selbst nicht zu ernst nimmt und den Menschen auch kleine Sün-

den zugesteht, trägt mit dazu bei, dass sie bei vielen so gut ankommt. Was für Iris Hertings Weg zur Personenmarke gilt, lässt sich auch auf ihren gesamten Werdegang als Unternehmerin übertragen: Ihre Entscheidungen traf sie immer bedacht, aber nicht verbissen. Und gab den Dingen Zeit, sich zu entwickeln.

Nach dem Studium standen ihr in der Nahrungsmittelindustrie viele Türen offen, doch die begeisterte Altmärkerin wollte lieber ihren Überzeugungen folgen. Ein Existenzgründerkurs im Innovations- und Gründerzentrum (IGZ) in Salzwedel gab ihr Gelegenheit, die Option Selbstständigkeit sorgfältig zu durchdenken. „Ich wollte es wenigstens probieren“, sagt sie heute.

Wie schon ihre Mutter ließ sie sich als Ernährungsberaterin nieder. Es dauerte schon eine Weile, bis sich das Geschäft entwickelt hatte, doch das Wagnis ging auf. Dann ergab sich plötzlich die Möglichkeit, mit Vitasprosse ein Lebensmittelunternehmen mit aufzubauen, das ganz ihren Überzeugungen entspricht. Und so rät die Jungunternehmerin auch anderen Gründern vor allem eines: „Kenne dich selbst, sei dir bewusst, was du kannst und was nicht – und was du wirklich willst.“



Neuer Chef für Strahlentherapie

Stendal (ksi) • Am Johanniter-Krankenhaus in Stendal gibt es einen neuen Chefarzt für Strahlentherapie. Dr. Gunnar Lohm leitet jetzt das 15-köpfige Team aus Ärzten, medizinisch-technischen Angestellten, Physikern und Büro-Mitarbeitern. Der bisherige Chefarzt Prof. Jens Bahnsen geht in den Rentenstand. Dr. Gunnar Lohm wechselt aus dem Städtischen Klinikum Dessau nach Stendal. In der Muldestadt war er als leitender Oberarzt tätig, teilt Pressesprecherin Claudia Klupsch mit.



Dr. Gunnar Lohm. Foto: Klupsch

Lesepaten werden gesucht

Stendal (ksi) • Im Landkreis Stendal werden Lesepaten zur Unterstützung von Schulkindern gesucht, die mit ihnen vorlesen und das Lesen üben. In der Ausgabe vom 28. Dezember haben wir im Artikel „Lesepaten: Selten und heiß begehrt“ eine falsche Telefonnummer veröffentlicht. Wer sich ehrenamtlich als Lesepate engagieren möchte, kann sich bei Janine Heinrich von der Regionalen Netzwerkstelle für die Schulsozialarbeit melden. Sie ist telefonisch erreichbar unter 03931/5 89 42 68.

Meldungen

Stipendien für Neulandgewinner

Berlin (ksi) • Bis zum 25. Februar können sich noch Menschen aus Ostdeutschland, die auf dem Land etwas vorbringen wollen, für das Stipendium „Neulandgewinner“ der Robert-Bosch-Stiftung bewerben. Die Stipendiaten werden zwei Jahre lang fachlich und finanziell unterstützt, um ihr Projekt auf den Weg zu bringen. Aus der Altmark konnten bereits Marion Zosel-Mohr von der Freiwilligenagentur Stendal sowie Corianna Köbele von der Künstlerstadt Kalbe davon profitieren.

Mehr Informationen im Internet unter www.neulandgewinner.de

Beratung für Gründer im Handwerk

Stendal (ksi) • Kostenfreie Beratungen für Betriebe und Existenzgründer im Handwerk bietet die Handwerkskammer Magdeburg am 9. Januar zwischen 9 und 15 Uhr am Mönchskirchhof 7 in Stendal an. Handwerksmeister, die erstmalig einen Betrieb gründen oder übernehmen möchten, können zum Beispiel eine Prämie in Höhe von 10 000 Euro beantragen, heißt es in der Pressemitteilung. Unter der Telefonnummer 0391/6268-212 kann man sich anmelden.

Die Frage der Woche

Welche Vogelarten überwintern bei uns?

Vom 5. bis 7. Januar können Privatleute wieder eine Stunde lang die Piepmätze im Garten zählen und melden

Stendal (ksi/dpa) • Finden Meisenknödel und Sonnenblumenkerne gefiederte Abnehmer? Der Naturschutzbund Deutschland (Nabu) ruft die Menschen in Deutschland wieder zum Vögel-Beobachten auf. Bei der jährlichen Aktion „Stunde der Wintervögel“ sind Interessierte aufgerufen, zwischen dem 5. und 7. Januar genau eine Stunde lang Vögel am Vogelhäuschen, im Garten, auf dem Balkon oder im Park zu zählen und die vorkommenden Arten beim Nabu zu melden. Das geht über das Internet oder per Post an LBV,

Postfach 1380, 91157 Hilpoltstein. Meldeschluss ist der 15. Januar. Wenn manche Vögel mehrmals in der Stunde am Futterhaus auftauchen, wird einmal die maximale Anzahl der Art aufgeschrieben. Im vergangenen Jahr beteiligten sich mehr als 120 000 Menschen an der Aktion. Sie sichtetes allerdings im Vergleich zu früheren Jahren insgesamt deutlich weniger Individuen. Als eine Ursache wird das Nahrungsangebot im Ausland angenommen. „Vermutlich gab es in Polen, dem Baltikum und Russland im

vergangenen Winter so viel zu fressen, dass Vögel, die sonst zu uns kommen, dort überwintern haben“, erklärte Nabu-Experte Marius Adrion. In diesem Jahr deutet sich laut Nabu bislang an, dass wieder mehr Vögel aus Nordosteuropa in Deutschland überwintern, zum Beispiel Fichtenkreuzschnäbel oder Kohlmeisen. Damit auch Laien die Vogelarten erkennen können, bietet der Nabu auf seiner Internetseite Informationen und Meldebögen an:

www.stunde-der-winter-voegel.de



Kohlmeisen sind im vergangenen Jahr deutlich weniger gezählt worden als früher. Foto: dpa



... TIPP

GENUSS

Regionale Rezepte gesucht

Havelberg (ksi) • Rezepte für typische regionale Speisen aus dem Elb-Havelland sammeln derzeit Jenny Freier, Tourismusmanagerin der Verbandsgemeinde Elbe-Havel-Land sowie Leader-Manager Elb-Havel-Winkel Björn Gäde. Im kommenden Jahr sollen die Gerichte dann gemeinsam mit den Rezeptgebern nachgekocht werden, auch eine Veröffentlichung sowie eine Vermarktung über Food-Blogger ist geplant. Vorschläge sollten an Jenny Freier geschickt werden: per E-Mail an tourismus@elbe-havel-land.de oder per Post an Jenny Freier, Verbandsgemeinde Elbe-Havel-Land, Bismarckstr. 12, 39524 Schönhausen (Elbe).



Zu den Spezialitäten zählt der Bierschitz, ein in Bier gegarter Karpfen. Foto: dpa

FAMILIE

Vortrag zu Alleinerziehenden

Stendal (ksi) • Mit der Lebenssituation von Alleinerziehenden und Kindern im Vergleich zu Familien mit beiden Elternteilen beschäftigt sich ein Vortrag am 21. November an der Hochschule in Stendal. Von 16.15 bis 17.45 Uhr wird Petra Rattay vom Robert-Koch-Institut Berlin referieren. Bei dem öffentlichen Vortrag im Audimax sind Gasthörer willkommen. Fortgesetzt wird die Ringvorlesung am 28. November von Jo Moran-Ellis von der Universität Sussex mit dem Thema „Kinderrechte und Kindheitsstudien“.

Hofladen als Dreh- und Angelpunkt

André Stallbaum setzt bei seinem Obst auf rein regionalen Verkauf und Vermarktung

Der junge Altmärker verkauft sein Obst und Spargel ausschließlich im eigenen Hofladen. So kann er eine persönliche Beratung und Transparenz für seine Kunden garantieren.

Von Kerstin Singer Stendal • Wer als Erzeuger auf Direktvermarktung seiner Produkte setzt, der braucht einen langen Atem. Das ist Erfahrung von André Stallbaum, Juniorchef im Familienunternehmen Stallbaum GbR an der Osterburger Straße. Der Betrieb produziert seit 20 Jahren sein Obst im Direktvertrieb über den eigenen „Scheunenladen“. Dort können Kunden ja nach Saison Äpfel, Süß- und Sauerkirschen oder Spargel kaufen. Alles wird auf den Flächen rund um den Laden kultiviert, geerntet und auch vor Ort gelagert.

20 Jahre habe es aber auch gedauert, um den jetzigen Kundenstamm für den Hofladen aufzubauen, berichtet der 28-jährige Agrarwissenschaftler, der vor kurzem als „besten Junglandwirt Deutschlands“ ausgezeichnet wurde (siehe Infokasten). „Die Leute kaufen ihre Äpfel bei uns, weil sie uns vertrauen“, erklärt der 28-Jährige. Gleich hinter dem Laden beginne die Apfelplantage, jeder Kunde könne sich von den Anbaumethoden überzeugen. Er produziert konventionell, das heißt er setzt auch Unkraut- und Insektenbekämpfungsmittel ein. „Unsere Produkte sind aber rückstandsfrei, das wird regelmäßig kontrolliert“, berichtet er. Jeder Kunde könne auf Nachfrage Einblick in die Prüfberichte bekommen, so Stallbaum. Damit will er Transparenz und Vertrauen schaffen.

Dass er irgendwann auf Bio-Anbau umsteigen wird, hält er nicht für ausgeschlossen. Denn der Einsatz von Pesticiden und Insektiziden ist für ihn teuer und umstritten, wie die EU-weite Debatte um das Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat, das im Verdacht steht Krebs zu erzeugen, zeigt. Derzeit zweifelt André Stallbaum allerdings noch, dass er für Bio-Produkte eigene Abnehmer in der Region finden würde. Denn das Kilo



André Stallbaum sind kurze Wege wichtig. Nach der Ernte lagern die Äpfel hinter dem Scheunenladen.

Foto: Gerhard Draschowski

Äpfel würde dann deutlich teurer werden und zwischen drei und vier Kilo kosten.

Gerade legt er eine neue Apfelplantage an und experimentiert mit Pflaumen. Doch die Masse ist nicht sein Ziel. „Ich will aber nicht mehr produzieren, als ich hier vor Ort absetzen kann“, erklärt er. Deshalb wolle er langsam wachsen und keine Supermärkte beliefern. „Wir bleiben lieber klein, damit jeder Kunde im Scheunenladen auch noch seine Beratung bekommen kann“, sagt er. Denn die Auswahl zwischen den 17 Apfelsorten fällt nicht leicht. Auch drei eigene sortenreine Apfelsäfte hat er im Angebot.

Als studierter Agrarwissenschaftler weiß er, dass er mindestens alle zehn Jahre mit einem Totalausfall bei der Obst-ernte rechnen muss. Durch den Klimawandel rechnet er sogar noch mit häufigeren Ausfällen.

Im Laufe der Jahre ist die Zusammenarbeit mit anderen regionalen Produzenten gewachsen. So konnte er auch die Vielfalt im Hofladen erweitern. „Wir haben gelernt, dass wir nicht weniger verkaufen, nur weil ein anderer hier auch seine Produkte anbietet“, erklärt Stallbaum. „Jeder hat seine eigene Spezialisierung, da tun wir uns nicht weh“, sagt er. Im Scheunenladen gibt es unter anderem Wild aus Idem, Milch aus Gohre sowie Käse aus

Obst ist jedoch ein riskantes Geschäft. Zwei Frostnächte im April brachten ihn dieses Jahr um 40 Prozent seiner Sauerkirschernte und 70 Prozent seiner Apfelernte. Die Süßkirschen fielen ganz aus. Kom-

pensieren kann er die Umsatzausfälle durch seine Flächen mit klassischem Ackerbau, die flächenmäßig den größten Umfang ausmachen. Im Laden fängt er in solchen Situationen das geringere Angebot auf, in dem er von anderen regionalen Produzenten zukauft. Das kann auch mal aus benachbarten Bundesländern sein. „Die Qualität ist entscheidend“, sagt er.

Als studierter Agrarwissenschaftler weiß er, dass er mindestens alle zehn Jahre mit einem Totalausfall bei der Obst-ernte rechnen muss. Durch den Klimawandel rechnet er sogar noch mit häufigeren Ausfällen.

Im Laufe der Jahre ist die Zusammenarbeit mit anderen regionalen Produzenten gewachsen. So konnte er auch die Vielfalt im Hofladen erweitern. „Wir haben gelernt, dass wir nicht weniger verkaufen, nur weil ein anderer hier auch seine Produkte anbietet“, erklärt Stallbaum. „Jeder hat seine eigene Spezialisierung, da tun wir uns nicht weh“, sagt er. Im Scheunenladen gibt es unter anderem Wild aus Idem, Milch aus Gohre sowie Käse aus

Preisgekrönt

Am 11. Oktober wurde André Stallbaum in Berlin als „Junglandwirt des Jahres“ durch den Deutschen Landwirtschaftsverlag ausgezeichnet. Der sogenannte Ceres-Award wird jährlich in elf Kategorien vergeben.

André Stallbaum ist immer noch überwältigt, welche Resonanz er durch die Preisverleihung bekommen habe. Kunden, Kollegen, Politiker, teilweise ihm ganz unbekannte Men-

schen würden ihm gratulieren. Auch Ministerpräsident Rainer Haseloff habe ihm sofort einen Gratulationsbrief geschrieben. Für ihn gilt die Auszeichnung für den Gesamterfolg des Betriebes, zu dem fünf Mitarbeiter in der Direktvermarktung, fünf im landwirtschaftlichen Außenbereich, drei Springer sowie seine Eltern gehörten, die den Betrieb vor 25 Jahren gegründet hätten. „Wir freuen uns alle wahnsinnig über diese Wertschätzung“, sagt er freudestrahlend.



Das Team vom Scheunenladen.

Foto: Philipp Ledényi

Konferenz zu regionaler Ernährung

Magdeburg (ksi) • Um das noch geringe Angebot an regionalen Lebensmitteln geht es am 23. November im Regionalforum „Stadt.Land.Regio“ in Magdeburg. Veranstalter ist das Netzwerk Zukunft Sachsen-Anhalt. Von 10 bis 15 Uhr werden sich in der Villa Böckelmann verschiedene Initiativen vorstellen, die sich bereits für regionale Lebensmittel engagieren. Dazu zählen unter anderem das Agrarökulturnetwerk Hannover durch Slow Food Hannover, der Ernährungsrat Berlin, das Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe und viele mehr. Anmeldungen sind bis zum 19. November per E-Mail an agenda@kosa21.de möglich.

Mehr Informationen im Internet unter www.kosa21.de



Rainer Rippl von der Vernunftlandwirtschaft Höwisich ist ebenfalls dabei. Foto: Archiv

Seminar zur Zukunft des Dorfes

Umfelde (ksi) • Um die Zukunft der Dörfer in der westlichen Altmark geht es bei einem Seminar am 18. November im Dorfgemeinschaftshaus Umfelde bei Wallstawe. Die Kirchgemeinden Diesdorf-Wallstawe-Mehmke haben sich mit den Gemeinden Dähre und Diesdorf zusammengetan, um eine kritische Analyse der jetzigen Situation zu machen und Ideen für den Erhalt der Dörfer zu sammeln. Von 9 bis 13 Uhr findet das Seminar statt, alle Interessierten sind eingeladen teilzunehmen. Anmeldungen nimmt Pfarrer Ulrich Storck unter der Telefonnummer 03902/327 und per E-Mail an kirche-diesdorf@t-online.de entgegen.

Meldung

Beratung für Existenzgründer

Stendal (ksi) • Am 23. November können sich wieder Existenzgründer und Unternehmensnachfolger im Gründerzentrum BIC Altmark in Stendal beraten lassen. Zwischen 13 und 17 Uhr können Einzelgespräche stattfinden. Eine vorherige Anmeldung ist bei Sabine Falk nötig, telefonisch unter 03931 / 681 410 oder per E-Mail an sabine.falk@bic-altmark.de.

Kontakt

Haben Sie Themenvorschläge oder Kritik? Möchten Sie ein Projekt oder eine Idee für die Seite „Zukunft Altmark“ vorschlagen, dann schreiben Sie eine E-Mail an kerstin.singer@volksstimme.de

Mehr aus dem Blog zu lesen unter <https://techrally.org/2017/10/17/auf-in-die-provinz/>

Nov. 3 1992
Visionen vor 25 Jahren

Asiatische Esskultur etabliert sich

Stendal (ksi) • In der ehemaligen Gaststätte „Waldfrieden“ in Stendal am Dahlemer Weg eröffnete vor 25 Jahren das chinesische Restaurant „China Garten“. Der Betreiber Shaomei Hu wanderte 1979 aus China nach Holland aus, wo schon ein Teil seiner Familie lebte. Bereits sein Vater und sein Großvater führten in den Niederlanden ein Restaurant, wo er mithilfe. Nach der Wende kam der Chinese nach Stendal. „Hier ist die Restaurant-Szene noch nicht so dicht“, sagte er seinerzeit in der Volksstimme. Mit sechs Verwandten betreibt er das Restaurant. Noch heute ist in dem Haus ein chinesisches Lokal, es heißt „Lotusblume“.

Neu in der Altmark

Dem hektischen Hamburg den Rücken gekehrt

Immobilienjournalistin Dagmar Hotze entschied sich für Stendal wegen der guten Internet- und Zuanbindung

Von Kerstin Singer Stendal • Dagmar Hotze hatte genug von den teuren Mieten, den überfüllten U-Bahnen und den Menschenmassen in Hamburg. Sie wollte raus, ins Grüne - und landete im Sommer dieses Jahres in Stendal.

Bei der Entscheidung für die Hansestadt gab es für die freischaffende Immobilienjournalistin zwei Hauptkriterien: eine schnelle Internetverbindung und eine sehr gute Verkehrs-anbindung per Zug, denn sie hat kein Auto. „In 50 Minuten nach Berlin, in einer Stunde bis Hannover und in zwei in Hamburg, das ist wunderbar“, sagt sie. Jetzt wohnt die 48-Jährige in der Moltkestraße in Stendal, in Fußweite zum Bahnhof.

„Meine 100 Mbit-Leitung reicht zum Arbeiten aus“, berichtet sie, das sei in Hamburg auch nicht besser gewesen.

Und sie genießt jetzt die Ruhe. Auch wenn Einheimische die Moltkestraße eher als verkehrsreiche Spielstraße. Sie schätzt auch die Nähe zur historischen Innenstadt, den Parks und die günstigen Mieten.

Den Tipp mit der Altmark bekam sie von Tangerhüttes Bürgermeister Andreas Brohm, der sie auch zum Altmarkmacherfestival einlud. So fuhr



Dagmar Hotze

sie Anfang des Jahres erstmals in die Altmark und: „Es war toll hier“. So entschied sie sich nach zweijähriger Suche, in der sie den Radius um die Elbmet-

ropole ständig erweitert hatte, schließlich für die Altmark.

Vor kurzem schrieb sie im Internet auf dem Blog der Startup Germany über ihre Gründe Hamburg wegzuziehen und damit gegen den allgemeinen Trend zu handeln. Denn nach wie vor verzeichnen die deutschen Großstädte trotz hoher Mieten einen enormen Zuzug.

Hotze prognostiziert in dem Blogbeitrag, dass Hamburg bis 2035 zwischen 57 000 und 116 000 Einwohner hinzugewinnen könnte. Und schon heute sei die Verkehrsinfrastruktur der Stadt, deren Grundlagen im 19. Jahrhundert gelegt wurden, an ihrer Belastungsgrenze.

Dagmar Hotze war erstaunt, wie viele positive Reaktionen sie aus der Altmark auf den schnell verbreiteten Beitrag bekam und wie groß das Schweigen unter Fachkollegen in den Großstädten war. Sie vermutet, dass der bewusste Abschied von der Großstadt derzeit noch ungewöhnlich scheint, obwohl bereits ihrer Bekannten ihn bereits gewagt haben. Natürlich ist ihr auch klar, dass es nur für diejenigen einfach zu realisieren ist, die in ihrem Job ortsunabhängig sind.



... TIPP

HANDARBEIT

Spinnen und Filzen lernen

Im Zentrum für Ökologie, Umwelt und Naturschutz im Tangermünder Ortsteil Buch gibt es im November mehrere Kurse, die in die alten Handwerkskünste des Filzens und des Spinnens einführen. Am Sonnabend, 4. November, zeigt Nicole Nicolaus von 9 bis 13.30 Uhr das Filzen, am 18. November von 9 bis 13.30 Uhr das Spinnen. Wer mitmachen möchte, sollte sich unter der Telefonnummer 039362/81673 anmelden



Nicole Nicolaus (l.) leitet die Kurse. Foto: Wienecke

NACHBARN

Rückkehrinitiativen besser vernetzen

In Brandenburg sorgt die Landesregierung dafür, dass die verschiedenen Rückkehrinitiativen miteinander vernetzt werden. Träger des Projektes „Wege ins Land. Vernetzte Heimat Brandenburg“ ist der Verein Generationen gehen gemeinsam (G3) aus Finsterwalde, bei dem die Rückkehrinitiative „Comeback Elbe-Elster“ angesiedelt ist. Die Vereine „Zuhause in Brandenburg“ aus der Uckermark und „Wachstumskern Autobahndreieck Wittstock/Dosse“ (Region Ostprignitz/Prignitz) sind Netzwerkpartner. Die Staatskanzlei unterstützt das Projekt in diesem Jahr in der Startphase mit rund 50 000 Euro. 2018 sind finanzielle Mittel zur Umsetzung vorgesehen.

Mehr Infos im Internet unter www.ankommen-in-brandenburg.de

Nov. 6. 1992
Visionen vor 25 Jahren

Stendal bekommt eine Hochschule

Stendal (ksi) • 1994 könnten die ersten Studenten in Stendal an einer neu zu gründenden Hochschule loslegen. Dies verkündete Rolf Frick (FDP) als Wissenschafts- und Forschungsminister bei einem Vortrag in der Aula der Stendaler Goetheschule. Tags zuvor hatte das Magdeburger Kabinett einen auf zehn Jahre angelegten Entwicklungsplan für Fachhochschulen und Forschungseinrichtungen im Land beraten, wie die Volksstimme berichtete. Nach Fricks Angaben soll die Stendaler Hochschule 3000 bis 4000 Studenten bekommen. Nach Angaben des Ministers könne er sich Osterburg als ein Nebensitz vorstellen.

Neuer Glanz in alten Hütten

Bernd Dombrowski rettet in der Altmark und insbesondere in Werben alte Häuser vor dem Abriss

Alte und ruinöse Häuser gibt es in der Altmark zur Genüge. Der Neugoldbecker Bernd Dombrowski hat im Kampf gegen den Verfall schon einige Siege errungen – und hat Tipps, wie man die Sache angehen sollte.

Von Helen Schindler
Werben • Abriss? Eine Option, durchaus. Das war in den neunziger Jahren. Restaurator Bernd Dombrowski, aus Berlin zugezogen, fand schlicht: „Das kann man doch nicht machen – schon gar nicht in einer Stadt wie Werben.“ Mühsam, so erzählt er, hatte sich Werben damals den Status einer Denkmalstadt und die Zusage von Fördermitteln „erworben“. Und dann wollte man das stattliche barocke Haus in der Seehäuser Straße dem Verfall preisgeben? Und so kaufte er es kurzerhand für 1 D-Mark von der Stadt; anfangs, um es wenigstens zu sichern.

Gute zwanzig Jahre später fehlen nur noch wenige Handgriffe und das imposante Kommandeurshaus kann in mehreren großzügigen Zimmern Gäste beherbergen und unterschiedlichen Veranstaltungen Raum bieten. 2011 begann die eigentliche Sanierung. Zwischen diesen drei jüngsten Punkten in der Geschichte des Werbener Kommandeurshauses stehen unzählige Momente der Verzweiflung und des Kämpfens, einiges Stracheln in den Mühlen der Bürokratie und viel Geduld bei Anträgen und Fördermitteln und Kredite. Aber immer wieder auch eine große Portion Glücksgefühle bei Dombrowski und seinem Mit-Sanierer Holger Straffanke – zum Beispiel wenn etwas Großes wie die Restaurierung der barocken Treppe gelungen ist oder sich neue Hinweise auf die Geschichte des Hauses zeigten. Oder als sie 2015 mit dem „Bundespreis für Handwerk in der Denkmalpflege“ ausgezeichnet wurden.

Dabei ist das Kommandeurshaus nicht das einzige, das dank Dombrowski heute wieder eine Nutzung hat statt dem Abriss preisgegeben zu sein. Sein eigener Hof in Neugoldbeck, gleich hinter dem Elbdeich, war das erste Projekt. Neuestes Beispiel ist das Haus an der Promenade 1 in Werben, das der studierte Restaurator in Zusammenarbeit mit dem Architekten Florian Hallmann aus Havelberg vor dem Verfall



Bernd Dombrowski geht behutsam vor und hat im Kommandeurshaus in Werben eine barocke Treppe saniert.

Foto: Karina Hoppe

Häuser sanieren - darauf kommt es an

1. Wer ein altes Haus anfasst, sollte seine Partner gut auswählen. Dem Architekten und weiteren Beteiligten zu vertrauen gehört dazu.
2. Keine Sanierung ohne stimmiges Nutzungskonzept! Aus einer gut durchdachten Planung leiten sich alle weiteren Schritte ab – ohne sie geht nichts.
3. Behalten Sie das Ziel vor Augen – aber bringen Sie jede Menge Geduld mit! Ein Haus sanieren ist etwas grundlegend anderes als ein Internetkauf.
4. Planen Sie Überraschungen ein und bleiben Sie unvoreingenommen. Bauen ist kein zu 100 Prozent vorhersehbarer Prozess.
5. Für alte Häuser kann und sollte man nicht die gleichen Standards anlegen wie für einen Neubau. Wer mit einer schiefen Wand leben kann, bewahrt den Charakter des Hauses und spart Geld.

rettete. Am Anfang der Hausrettung stand der AWA, der Arbeitskreis Werbener Altstadt, der mit viel Geduld und Hartnäckigkeit nach jemandem suchte, der sich dieses Hauses annehmen würde. „Die neuen Eigentümer haben hier wirklich Mut bewiesen, ein marodes Häuschen in ein Kleinod zu verwandeln.“ Denn man dürfe das auf keinen Fall vergessen: „Mit der Haltung des Eigentümers steht oder fällt ein solches Projekt.“

Im Falle des Fachwerkhäuschens an der Werbener Salzkirche lobt Dombrowski ausdrücklich das Vertrauen, das der Bauherr in die beiden Profis

setzte, sich auch von Lösungen überzeugen ließ, die er selbst nicht auf dem Zettel hatte. Ein Beispiel: Die Wände wurden mit Lehm geputzt, was der historischen Bauweise entspricht und dem Haus auch heute wieder viele Vorteile bringt – im Winter kühlt es nicht zu schnell aus, im Sommer bleibt es angenehm temperiert.

Schlussendlich, so macht Dombrowski klar, steigt mit der Qualität der Sanierung auch der Wert des Hauses. Gerade in Orten wie Werben, die bei Sommerfrischlern aus Berlin oder Hamburg zunehmend gefragt sind, kann eine solche Investition lohnen. Großstädter

suchen nach Ferienimmobilien, scheuen aber das Sanieren. Dabei geht es aber nicht um marmorne Böden oder goldene Wasserhähne, sondern um eine achtsame Instandsetzung, die den Charakter des Hauses bewahrt. „Ich bevorzuge immer natürliche Materialien und solide Handwerkskunst“, sagt Dombrowski.

„Vergessen Sie ambitionierte Zeitpläne gleich von vornherein. Sie funktionieren nie.“

Aber der Erfolg eines solchen Projektes hat noch eine viel wichtigere Basis: Ohne ein stimmiges Nutzungskonzept und eine durchdachte Planung geht nichts. Beide müssen zu dem passen, was das Haus hergibt. Dafür unbedingt notwendig: eine gründliche Analyse der Struktur und Baubestand, die zu Teilen auch erst nach einem Kauf erfolgen kann. „Natürlich bedeutet das ein Risiko – aber das in Kauf zu nehmen, gehört bei alten Häusern einfach dazu.“ Schließlich belaufen sich die Kaufpreise für derlei Immobilien meist nur auf den Wert von Grund und

Boden. Überhaupt ist eines der Erfolgsrezepte bei alten Häusern: Unvoreingenommen bleiben. Überraschungen gehören dazu, aber mit kompetenten Partnern wie Denkmalpflegern oder erfahrenen Architekten geraten sie nicht zur Katastrophe. Wichtig ist, dass diese Partner das Haus mit Respekt behandeln und ein Faible für Altes mitbringen. „Und wenn ein Teil der Arbeiten teurer wird, dann muss ein anderer eben günstiger werden. Oder die Bauarbeiten müssen in Etappen erfolgen“, erläutert Dombrowski.

„Vergessen Sie ambitionierte Zeitpläne gleich von vornherein“, rät er jedem, der sich an ein altes Haus wagt. Denn für eine wirklich durchdachte Planung, Anträge auf Fördermittel und Kredite sowie eine Baugenehmigung geht oft mehr Zeit ins Land, als mancher sich ausmalen mag. In dieser Zeit passiert auf der eigentlichen Baustelle noch gar nichts – und doch ist sie wertvoll: Denn eine gute Planung erleichtert die Abläufe, wenn es dann wirklich losgeht, und vermeidet Fehler. Sagt einer, dessen größtes Schätzchen nach nunmehr acht Jahren Bauzeit fast fertig ist.

Leader-Mittel für 2018 werden knapp

Arneburg (ksi) • Auch die Lokale Aktionsgruppe Mittlere Altmark muss 2018 mit deutlich weniger EU-Fördermitteln aus Leader auskommen. Während in den vergangenen beiden Jahren 3,4 Millionen flossen, stehen für das nächste Jahr gerade einmal 600 000 Euro bereit, bestätigt Verena Schlüsselburg, Vorsitzende der Lokalen Aktionsgruppe Mittlere Altmark.

Von den geringen Budgets seien allerdings alle Aktionsgruppen im Land betroffen. Die Verteilung erfolgt durch das Finanzministerium Sachsen-Anhalt. Da aber bereits 80 Projektvorschläge vorliegen, seien mehr als 4,5 Millionen Euro nötig, um alle umzusetzen. Am 3. November wird die Aktionsgruppe darüber entscheiden, wer auf die Prioritätenliste kommt. Heute werden die Mitglieder der Lokalen Aktionsgruppe mit dem EU-Abgeordneten Sven Schulze (CDU) in Krumke über die aktuelle Situation beraten.

Vortrag zur Scheidung

Stendal (ksi) • Was passiert in Familien, wenn sich die Eltern trennen? Der systemische Familientherapeut Matthias Heintze wird am 7. November an der Hochschule in Stendal über die problematische Situation für Eltern und Kinder sprechen. Den Vortrag hält er von 16.15 bis 17.45 Uhr im Audimax der Hochschule. Der Eintritt ist frei und für alle Zuhörer offen. Die Veranstaltung gehört zur Ringvorlesung „Familäre Gesundheitsvorsorge“ des Lehrstuhls Angewandte Humanwissenschaften.

Altes Handwerk in Sprichwörtern

Brome (wmo) • Handwerk steckt in unseren Sprichwörtern? Dieser Frage geht Reinhold Neubauer am kommenden Sonntag, 5. November, mit den Besuchern auf der Burg Brome im Landkreis Gifhorn nach. Die spannende Entdeckungsweg durch die Werkstätten der Burg, bei der auch nach der Bedeutung der Redensart „Das schlägt dem Fass den Boden aus“ geforscht wird, beginnt um 14 Uhr. Der Kostenbeitrag beträgt zehn Euro und beinhaltet auch Kaffee und Kuchen.

Blick über den Tellerrand

Tante Emma ist eine Maschine

Hohe Personalkosten, geringer Umsatz: Läden auf dem Land sind oft unrentabel. Aber es geht auch anders

Von Barbara Hallmann
Irgendwann war es dem Schweden Robert Illijason zu dumm: Er wollte sich nicht ins Auto setzen und in die nächste Stadt fahren müssen, nur weil es in seinem Ort keinen Laden gab. Zum Mindesten keinen, der noch offen hatte, als er spät abends ein Gläschen Babyhahn brachte. Da kam ihm die Idee zu einem Supermarkt, der einfach immer offen haben kann, weil er kaum Personal braucht.

Aber ganz abgesehen von der Tageszeit: Auch die Schweden kennen das Problem zur Genüge, dass der nächste Supermarkt nur mit dem Auto zu erreichen ist. Denn in vielen Dörfern gibt es gar keinen Laden; wer Milch, Brot oder eine Gurke braucht, muss sich hinter Steuer setzen. Also entwickelte der Informatiker ein Programm fürs Handy, mit dem jeder seinen Einkauf selbst einscannen kann; die Rechnung wird am Ende vom

Konto abgebucht. Zutritt zum Laden bekommt man ähnlich wie bei einer Bank per EC-Karte. Überwachungskameras kontrollieren, dass niemand etwas in die Tasche steckt, ohne es zu zahlen. Dass Kunden ihre Einkäufe selbst scannen, ist in Supermärkten in Großstädten längst Alltag und auch mancher Möbelmarkt wendet das System seit Jahren an. Aber es geht auch analoger: Im Dörfchen Sindringen in Baden-Würt-

temberg versorgt ein Automaten-Lädchen die Bewohner mit dem Nötigsten. Ein Landwirt bietet in seiner „Limescenter“ genannten Holzhitze mehr als 200 Produkte an, die man im Alltag so braucht – von Butter über Badreiniger bis zu Sahnestief. Gelagert sind sie in sechs Snackautomaten, die früher auf hoher See Passagiere mit Sandwiches und Getränken versorgten. Auch in Lohmar-Heide nahe Bonn kann man seit Neuestem Le-

bensmittel aus dem Automaten ziehen – allerdings in ungewohnter Umgebung: In einer Volksbank-Filiale stehen unter dem Namen „Tante Vroni“ drei Regionaten, bestückt mit Lebensmitteln von einem Bauernhof aus der Region, ergänzt durch Supermarktprodukte. Erste harte Ansätze für den automatisierten Verkauf abseits der Supermärkte gibt es auch in der Altmark: Mehrere Bauern haben Milchtankstellen aufgestellt, zum Beispiel in Gohre.



In Lohmar-Heide werden regionale Produkte am Automaten verkauft. Foto: VR Rhein-Sieg