

Tante-Emma-Laden für Berne

Die Arbeiten laufen

Von **Barbara Wenke** - 17.11.2019 -

Die Baumaßnahmen haben begonnen. Das Diakonische Werk richtet in einem Gebäude an der Langen Straße einen Ladenraum ein. Hier sollen künftig Lebensmittel aus der Region verkauft werden.



Ronny Gruhl kümmert sich für die Diakonie-Tochter Diadema um den Tante-Emma-Laden in Berne.
(Barbara Wenke)

Berne. Bauunternehmer Dirk Wiechmann hockt am Boden. Mit einer langen Spritze drückt er Gas in eine Wand. „Teures Gas“, wie er betont. Doch wenn sich das Gas in den Bohrlöchern ausgedehnt hat, die Wiechmann in Zehn-Zentimeter-Abständen in die Wand gebohrt hat, soll sich die Maßnahme amortisieren. Wiechmann spricht von einer „horizontalen Feuchtigkeitssperre“, die verhindert, dass im Haus mit der Adresse Lange Straße 66 weiterhin Wasser ins Gemäuer zieht.

Von außen betrachtet sind kaum Veränderungen an der Immobilie zu sehen, in der das Diakonische Werk einen Tante-Emma-Laden mit regionaler Produktpalette einrichten möchte. Sieht man einmal von der hinter dem Gebäude gelegenen Garage ab, denn die gibt es nicht mehr. An ihrer Stelle entsteht in den kommenden Monaten eine Terrasse.

Ronny Gruhl von der Diadema, einer Tochterfirma der Diakonie, ist froh, dass es jetzt endlich sichtbar losgeht mit den Arbeiten. Das Obergeschoss hat sich bereits vollkommen gewandelt. Über grauen Malervlies steigt der Bereichsleiter Catering der Diadema die Treppe ins erste Obergeschoss hinauf. Oben empfangen ihn weiße Raufaserwände, moderne Sanitäreinrichtungen, doppelt verglaste Fenster und neue Heizkörper, an denen noch die Verpackung klebt.

Farbdosen stehen auf dem Flur. Noch gilt es, kleine Ausbesserungsarbeiten vorzunehmen. So soll der dunkle Farbton des Treppengeländers nachgebessert werden. Im Grunde ist das Obergeschoss, in dem künftig Studenten für Projekte eine vorübergehende Bleibe aus drei Schlafzimmern, Küche, Aufenthaltsraum und Bad finden sollen, fertig. Die Anschlüsse und der

Fußboden liegen. Nur die Einrichtung fehlt noch.

Im Rahmen der „Innovationsbrücke Wesermarsch-Westerkwartier“ werden Studenten der Universität Oldenburg und der Hanzehogeschool Groningen wechselweise in Berne und in Groningen an ihren Projekten forschen. „Hier sollen Ideen für Bäckereien und Wäschereien entstehen, mit denen wir unsere Einrichtungen versorgen können“, blickt Gruhl voraus. Das Hauptquartier der Studenten wird bei Projekten in Berne die Wohnung im Obergeschoss des neuen Ladens sein.

Das Herzstück der Immobilie wird allerdings der Tante Emma-Laden im Erdgeschoss. Dort sollen Lebensmittel wie Milch, Joghurt, Obst und Gemüse sowie Fleisch von landwirtschaftlichen Höfen aus der Region verkauft werden.

Entstanden ist die Idee eines Tante-Emma-Ladens für Berne aus dem Projekt Reframe. Vor rund viereinhalb Jahren hatten regionale Partner unter der Federführung der Genossenschaft Berne 2020 eine Zusammenarbeit aus Landwirten, Unternehmen und Forschern geplant. Ziel war es, Produktionsketten zu verkürzen. Außerdem sollte die regionale Wirtschaft angekurbelt werden und die Idee der Umwelt nutzen, denn Transporte und der damit verbundene Kohlendioxidausstoß werden reduziert.

Der Diakonie ging die Arbeit der Partner nicht schnell genug voran, weshalb sie sich entschied, alleine weiter zu machen und aufs Tempo zu drücken. Die ersten Erfolge stellen sich jetzt ein. „Seit November 2018 beziehen wir Milch, Quark und Joghurt vom Diers-Hof aus Oldenburg, wobei der Joghurt seit Februar in 100-Gramm-Bechern abgefüllt wird. Größere Portionen können unseren Senioren nicht bewältigen.“

Die Senioren sind ein Pfund mit dem die Diakonie wuchert. Landwirte, die sich entscheiden, mit der Diakonie zusammenzuarbeiten, beliefern nicht nur den in Planung befindlichen Tante-Emma-Laden in Berne sondern auch die fünf von der Diakonie betriebenen Altenheime in Oldenburg, Delmenhorst und Blexen. Die Seniorenheime sichern den Absatz, für den sich eine Produktionsveränderung lohnt.

Noch in diesem November startet beispielsweise eine weitere regionale Geschäftsbeziehung. Der Biolandhof Butendiek aus Stadland wird viereckige Käseleibe produzieren. Die ersten 15 Kilogramm sind fertig. „Die Form ist für uns besser. Die können die Mitarbeiter in unseren Einrichtungen besser schneiden“, sagt Gruhl.

Sobald sich die Logistik der Milchprodukte eingespielt hat, will der Cateringleiter die nächsten Produkte in Angriff nehmen. „Fleisch, Gemüse und Obst werden folgen“, versichert Gruhl. „Ein wenig wird das allerdings noch dauern, weil wir momentan nur ein Lieferfahrzeug haben.“

Gruhl will demnächst Verträge mit Landwirten und Jägern schließen, die Rindfleisch und Wild aus der Region liefern können. Landwirte, die Interesse an einer Zusammenarbeit haben, oder Bürger, die Wandregale und Schubladen im Stil der 1950er bis 1970er Jahre beisteuern möchten, können sich unter der Telefonnummer 04 41 / 2 10 01 10 oder per Mail an ronny.gruhl@diakonie-ol.de melden.

In dem Tante-Emma-Laden soll auch ein Café entstehen. Die Arbeiten, so hofft Gruhl, werden nun ohne Unterbrechungen weitergehen. Rohbaufertig ist der Laden im Januar, verspricht Bauunternehmer Wiechmann. Und Gruhl baut darauf, bei einem Ausflug im kommenden Sommer auf der Terrasse hinter dem Haus einen Eisbecher genießen zu können.